Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0513U000141

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 20-02-2013

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Стадник Ігор Ярославович
2. Stadnyk Igor

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор наук

Аспірантура/Докторантура: ні

Шифр наукової спеціальності: 05.18.12

Назва наукової спеціальності: Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 06-02-2013

Спеціальність за освітою: 7.090221

Місце роботи здобувача: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Код за ЄДРПОУ: 05408102

Місцезнаходження: м. Тернопіль, вул. Руська, 56

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26.058.02

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

IV. Відомості про підприємство, установу, організацію, в якій було виконано дисертацію

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 55.63.33

Тема дисертації:

1. Науково-технічні основи процесів та розробка обладнання для безлопатевого замішування тіста.
2. Scientific and technical basis of processes and equipment development for vaneless dough kneading.

Реферат:

1. Дисертація присвячена розв'язанню проблем енерго- та ресурсозбереження в хлібопекарській та переробній промисловості за рахунок упровадження вдосконаленого безлопатевого методу замішування з урахуванням стадійності процесу утворення в'язко-пружно-пластичного тіста і створення науково обґрунтованих засад технології отримання якісного хліба із застосуванням дискретно-імпульсної деформації на ДБМТ нового покоління. Вперше запропоновано використовувати робочий орган у вигляді латунного з насічками барабана для збільшення зсувного деформування зони контакту суміші компонентів із забезпеченням імпульсного стискання маси тіста в період пластифікації пасивним вібраційним пристроєм. Детально розглянуто деякі фактори визначення інтенсивності процесу замішування. Доведено енергетичні переваги та доцільність використання запропонованих технічних рішень дискретного безлопатевого замішування тіста-хліба. Вивчено особливості формування структури тіста-хліба та виявлено умови і можливий механізм упровадження вдосконалених процесів диспергування, перемішування та гомогенізації гетерогенних систем. Встановлено закономірності впливу різних видів деформацій при дотриманні

стадійності замішування і визначено принципові напрямки забезпечення їх високої інтенсифікації. Розвинено уявлення та розроблено науково-технічні основи пластифікації, що ґрунтуються на використанні наноефектів структурного перетворення тіста-хліба. Розроблено, теоретично й експериментально обґрунтовано положення вдосконалення інтенсифікації технологічних процесів, вибору режимів при використанні ДБТМ.

2. The thesis is dedicated to solving problem of energy-saving as well as resource-saving in the baking and processing industry by introducing advanced shovelless blending method subjected to vicissitude of the process of viscous-elastic-plastic dough formation and also to the origination of science-based principles of high-quality bread production technology using discrete-pulse deformation on DBMT of a new generation. The usage of working body in the form of brass barrel with incisions in order to increase the deformation shift of the components mixture contact zone with the securing of the dough paste pulse compression during plasticization, was proposed for the first time. Specific factors that define the kneading process intensification are examined in detail. Energy benefits and appropriateness of the proposed technical solutions usage on the discrete-shovelless dough kneading is proven. The peculiarities of forming dough-bread structure are studied and discovered the conditions and possible introduction mechanism of improved processes of dispersion, blending and homogenization of heterogeneous systems. Influence regularity of different types of deformations under kneading vicissitude keeping is determined and principal directions of assuring their high intensification are defined. A concept is accomplished and scientific and technical bases of plasticization, based on the use of nano-effects of structural transformation dough-bread are developed. Statements on intensification improvement of technological processes of the mode selection using DBTM are developed and then theoretically and experimentally proven.

Державний реєстраційний номер ДіР:

Пріоритетний напрям розвитку науки і техніки:

Стратегічний пріоритетний напрям інноваційної діяльності:

Підсумки дослідження:

Публікації:

Наукова (науково-технічна) продукція:

Соціально-економічна спрямованість:

Охоронні документи на ОПІВ:

Впровадження результатів дисертації:

Зв'язок з науковими темами:

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Лісовенко Олексій Тимофійович
2. Lisovenko Oleksii Tymofiiovych

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.12

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Мирончук Валерій Григорович
2. Мирончук Валерій Григорович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.12

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Сухенко Юрій Григорович
2. Сухенко Юрій Григорович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.12

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Паламарчук Ігор Павлович

2. Паламарчук Ігор Павлович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.12

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Малежик Іван Федорович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Малежик Іван Федорович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.