Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0404U000698

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 01-03-2004

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Майборода Юрій Васильович
2. Mayboroda Yuriy Vasilievich

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

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: 18-02-2004

Спеціальність за освітою: 0562

Місце роботи здобувача: Технологічний інститут молока та м'яса НААН

Код за ЄДРПОУ: 00419880

Місцезнаходження: 02660, м. Київ, вул. М. Раскової, 4а

Форма власності:

Сфера управління: Українська аграрна академія наук

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: Технологічний інститут молока та м'яса НААН

Код за ЄДРПОУ: 00419880

Місцезнаходження: 02660, м. Київ, вул. М. Раскової, 4а

Форма власності:

Сфера управління: Українська аграрна академія наук

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.13.13

Тема дисертації:

1. Дослідження витрат енергії на сколочування вершків у масло з метою інтенсифікації процесу і розрахунку обладнання

2. Research of expenses of energy on knocking down of cream in butter for intensity enhancement of process and designing of the equipment

Реферат/анотація:

1. Робота присвячена проблемі зниження витрат енергії на сколочування вершків у масло, обґрунтуванню й уточненню параметрів сколочування і розширенню розрахункової бази для конструювання масловиготовлювачів. Визначені питомі витрати енергії в залежності від технологічних та гідромеханічних параметрів. Підібрано оптимальні сполучення енергетичних та технологічних параметрів, які забезпечують ефективність процесу сколочування і мінімальний вміст жиру у маслянці. Отримані емпіричні рівняння питомих витрат енергії від параметрів сколочування. Розроблено методику розрахунку потужності приводу циліндра сколочування МПД та рекомендації з уточнення технології виробництва масла . Рекомендовані параметри сколочування дозволяють знизити питомі витрати енергії на збивання на 20-25%. Ключові слова: вершки, масло, витрати енергії, сколочування, потужність, масловиготовлювач.

2. The dissertation - is devoted to the problem of decrease of expenses of energy on knocking down of cream in butter, substantiation and amendment of parameters of knocking down of cream and expansion of calculation base for butter-making machine. Specified expenses of energy for knocking down are determined depending on technological and hydromechanical parameters. The optimum combinations of energy and technological parameters are picked up which provide efficiency of butter formation process and minimal fat residual with buttermilk. The empirical equations of specific expenses of energy from parameters on knocking down are received.. Recommended parameters of knocking down of cream allows to lower expenses of energy for knocking down of cream on 20-25 %. Key words: cream, butter, expense of energy, knocking down, power, buttermaker.

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. Єресько Г.О.
2. Eresko G.A.

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. Шурчкова Юлія Олександрівна

2. Шурчкова Юлія Олександрівна

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. Шинкарик Марія Миколаївна

2. Шинкарик Марія Миколаївна

Кваліфікація: к.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.