Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0411U002317

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 16-05-2011

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Дмитревський Дмитро В'ячеславович
2. Dmitrevskiy Dmitriy Viacheslavovich

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: 27-04-2011

Спеціальність за освітою: 8.090221

Місце роботи здобувача: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333

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 64.088.01

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

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

Повне найменування юридичної особи: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.13.15

Тема дисертації:

1. Удосконалення процесу очищення бульбоплодів та його апаратурне оформлення

2. Improvement of the process of the process of tuber crops peeling and its hardware support

Реферат/анотація:

1. Об'єкт - процеси очищення бульбоплодів комбінованим способом. Мета - удосконалення процесу очищення бульбоплодів за рахунок поєднання термічної та механічної дії на продукт та його апаратурне оформлення. Методи дослідження - аналітичні, теоретичні та експериментальні з використанням контрольно-вимірювальної апаратури відповідної точності, стандартні та оригінальні методики дослідження харчової сировини, сучасні методи математичної статистики, кореляційного аналізу та комп'ютерних технологій. Наукова новизна - визначено вплив тривалості термічної обробки бульб картоплі парою, тиску пари, сортових характеристик бульб та терміну їх зберігання на глибину термічної обробки поверхневого шару картоплі та зусилля відділення шкірки; отримано математичні моделі процесу термічної обробки картоплі парою для визначення глибини термічної обробки поверхневого шару бульб та зусилля відділення шкірки картоплі; визначено вплив величини зусилля відділення шкірки картоплі, терміну її зберігання та тривалості процесу механічного доочищення на відсоток очищених бульб; визначено вплив глибини термічної обробки поверхневого шару картоплі, терміну її зберігання та тривалості процесу механічного

доочищення на втрати сировини; отримано рівняння для визначення залежності зусилля відділення шкірки картоплі від глибини термічної обробки парою, яке враховує термін її зберігання; отримано математичні моделі процесу механічного доочищення картоплі для визначення відсотка очищених бульб та відсотка виходу очищених бульб за масою. Результати впроваджено на підприємствах харчової промисловості та навчальний процес. Галузь використання - заклади ресторанного господарства.

2. Object - processes of tubers combined way. Goal - improving the process of cleaning tubers due to a combination of thermal and mechanical effect on the product and its apparatus design. Research methods - analytical, theoretical and experimental use of test equipment appropriate accuracy, standard and original research methods of food raw materials and modern methods of mathematical statistics, correlation analysis and computer technology. Scientific novelty - determined the impact of duration of heat treatment of potato steam, vapor pressure, varietal characteristics of bubbles and their term storage in deep heat treatment of the surface layer and the efforts of potato peel; The mathematical model of the process of heat treatment of potato steam for heat treatment to determine the depth of the surface layer of bubbles and the efforts of potato peel; determined efforts of the influence of the size of the skin of potatoes, the term of its storage and duration of mechanical after-treatment on the percentage of treated tubers determined the impact of deep heat treatment of the surface layer of potatoes, the term of its storage and duration of mechanical posttreatment loss of raw materials, an equation to determine the dependence of the efforts of the potato skin on the depth of thermal steam, which takes into account the time of its storage; The mathematical model of the mechanical after-treatment process to determine the percentage of potato tubers and peeled out peeled tubers per cent by weight. Results implemented in the food industry and the educational process. Areas of use - restaurants in the district.

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. Терешкін Олег Георгійович
2. Tereshkin Oleg Georgiyovich

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

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. Антропова Людмила Миколаївна
2. Антропова Людмила 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	Михайлов Валерій Михайлович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Михайлов Валерій Михайлович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.