

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U002269

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 16-06-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Михайлова Світлана Володимирівна

2. Mikhailova Svitlana Volodymirivna

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: 21-05-2014

Спеціальність за освітою: 7.05050313

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: 65.53.45

Тема дисертації:

1. Використання мікрохвильової вакуумної обробки в процесах виробництва овочевих концентратів.
2. Use of microwave vacuum processing in the processes of vegetable concentrates manufacture.

Реферат:

1. Дисертація присвячена вирішенню науково-прикладного завдання підвищення енерго- та ресурсоефективності концентрування та сушіння в процесах виробництва овочевих концентратів. Відповідно до робочої гіпотези мікрохвильова вакуумна обробка дрібнодисперсних харчових систем за умов перемішування призведе до зниження температурного режиму та підвищення швидкості вологовидалення, що дозволить скоротити тривалість процесів НВЧ-концентрування та НВЧ-сушіння й знизити рівень фізико-хімічних змін сировини. Розроблено принципову схему системного взаємозв'язку визначальних чинників під час НВЧ-нагрівання. Удосконалено методики визначення напруженості електромагнітного поля, а також потужності внутрішніх джерел теплоти. Уточнено діелектричні та теплофізичні властивості сумішей подрібнених коренів та зелені прямих овочів, встановлено закономірності нагрівання та кінетики НВЧ-концентрування й НВЧ-сушіння за умов вакуумування та перемішування, оцінено ступінь збереження складу вихідної сировини. Розроблено установку для концентрування (сушіння) харчових систем із використанням НВЧ-нагрівання та вакуумування й запропоновано принципові схеми виробництва пасто- та

порошкоподібної харчової продукції з прямих овочів, що передбачають використання мікрохвильової вакуумної обробки з перемішуванням. Визначено економічну ефективність та здійснено промислову апробацію й впровадження науково-технічної розробки.

2. The thesis is devoted to the solution of the scientifically applied task on raising energy- and resource-effectiveness of concentration and drying during the manufacture of vegetable concentrates. According to the working hypothesis, upon mixing microwave vacuum treatment of fine food systems may result in the reduction of temperature conditions, and increase of speed of moisture exudation that will reduce the duration of microwave concentration and microwave drying, and reduce the level of physical and chemical changes in raw material. The principal scheme of a system relationship of the determining factors during microwave heating is developed. The methods for the determination of the electromagnetic field strength and heat source power are improved. Dielectric and thermophysical properties of the mixtures of ground roots and greenery of spicy vegetables are specified. The regularities for heating and kinetics of microwave concentration and microwave drying upon vacuum processing and mixing are determined. The level of the preservation of raw material store is estimated. The installation for concentration (drying) of food systems with the use of microwave heating and vacuum processing is developed. The principal schemes for the manufacture of paste- and powder-like products from spicy vegetables are proposed. It is supposed to use microwave vacuum processing with mixing. Economic efficiency is estimated. Industrial testing and introduction of the scientific-technical development into manufacture are provided.

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 ОПВ:

Впровадження результатів дисертації:

Зв'язок з науковими темами:

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Потапов Володимир Олексійович

2. Potapov Volodymir Oleksiyovich

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. Поперечний Анатолій Микитович

2. Поперечний Анатолій Микитович

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. Зиков Олександр Вікторович

2. Зиков Олександр Вікторович

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

