Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0516U000566

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 04-07-2016

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Скрипник Вячеслав Олександрович
2. Skrypnyk Vyacheslav Oleksandrovych

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор 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: 08-06-2016

Спеціальність за освітою: 7.05170113

Місце роботи здобувача: Полтавський університет економіки і торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01597997

Місцезнаходження: 36014, Полтавська область, Полтавський район, м. Полтава, вул. Коваля, 3

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: 65.13.19

Тема дисертації:

1. Наукове обґрунтування енергоефективних процесів і обладнання кондуктивного жарення натуральних м'ясних виробів

2. Scientific substantiation of energy efficient processes and equipment of natural meat products conductive frying

Реферат/анотація:

1. Об’єкт дослідження – процеси кондуктивного жарення м’яса під впливом фізичних і електрофізичних методів, тепло- і масоперенесення під час жарення та обладнання для їх реалізації. Метою роботи є розроблення науково обґрунтованих енерго- і ресурсозберігаючих процесів та обладнання для кондуктивного жарення м’яса. Методи дослідження – теоретичні методи дослідження енергоефективності, тепло- і масоперенесення, а також сучасні методи вимірювання теплотехнічних, теплофізичних, масообмінних, структурно-механічних, фізико-хімічних та мікробіологічних показників. Сформульовано технологічні вимоги до процесу кондуктивного жарення м’яса з метою упередження утворення в них гетероциклічних амінів. Розроблено нову комплексну методику оцінки енергетичної ефективності процесів кондуктивного жарення м’яса в апаратах для їх реалізації. Сформульовано напрями підвищення енергетичної ефективності і ресурсозбереження процесу кондуктивного жарення. Розроблено науково-теоретичні основи процесів кондуктивного жарення м’яса під впливом фізичних і електрофізичних методів.

Обгрунтовано аналітичну та розроблено теплову моделі процесів кондуктивного жарення м’яса під впливом фізичних і електрофізичних методів. Визначені раціональні режими та конструктивні параметри обладнання для двостороннього жарення м’яса. Розроблено технічні завдання і проектну документацію на виготовлення експериментальних зразків обладнання для двостороннього жарення м’яса під впливом фізичних і електрофізичних методів.

2. Processes of conductive frying of meat under the influence of physical and electrical methods, heat and mass transfer during frying and equipment for their implementation is the subject of research. The development of scientific substantiated energy- and resource-saving processes and equipment for conductive frying meat is the purpose of thesis. Theoretical research methods of energy efficiency, heat and mass transfer, and modern methods of measuring thermotechnical, thermophysical, mass transfer, structural and mechanical, physical and chemical and microbiological parameters used in research. Technological requirements to the process of conductive frying meat in order to prevent the formation of heterocyclic amines have been formulated in the thesis. It was developed a new technique of an estimation of energy effectiveness of processes of conductive meat frying in the apparatuses for their implementation. Directions of increase of energy effectiveness and resource conservation of the process of conductive frying have been formulated in the thesis. It was developed a scientific-theoretical foundations of conductive frying of meat under the influence of physical and electrical methods. There were offered analytical and thermal models of process of conductive frying meat under the influence of physical and electrical methods. Were determined the rational regimes and constructive parameters for bilateral frying meat equipment. Technical assignment and project documentation for manufacturing experimental models of equipment for bilateral meat frying under the influence of physical and electrical methods was developed there.

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. Черевко Олександр Іванович
2. Cherevko Oleksandr Ivanovych

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. Ощипок Ігор Миколайович
2. Ощипок Ігор Миколайович

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. Василенко Сергій Михайлович
2. Василенко Сергій Михайлович

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. Шапорев Валерій Павлович

2. Шапорев Валерій Павлович

Кваліфікація: д.т.н., 05.17.08

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.