Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0409U004922

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 05-11-2009

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Чепелюк Олександр Миколайович
2. Chepelyuk Oleksandr Mykolaiovych

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: 28-10-2009

Спеціальність за освітою: 8. 090221

Місце роботи здобувача: 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

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: 65.43.31

Тема дисертації:

1. Підвищення ефективності гідромеханічних і теплових процесів при приготуванні сусла в умовах міні-пивзаводів

2. Increasing of efficiency of hydromechanical and thermal processes during preparation of beer-mash in mini-breweries

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена удосконаленню апаратурного оформлення міні-пивзаводів з метою підвищення ефективності їх роботи. Розроблено комбінований сусловарильний апарат, призначений для кип'ятіння сусла з хмелем і освітлення сусла, досліджено процеси, що відбуваються в ньому. В якості основної сировини використано ячмінно-солодовий екстракт. В роботі експериментально визначено фізичні і теплофізичні характеристики сусла, які використані при отриманні критеріального рівняння процесу теплообміну. Експериментально досліджено процеси тепловіддачі та відокремлення хмелевої дробини і гарячого білкового осаду. Створена математична модель процесу відокремлення осаду. Визначено раціональні конструктивні і режимні параметри роботи комбінованого сусловарильного апарата. Ключові слова: міні-пивзавод, ячмінно-солодовий екстракт, комбінований сусловарильний апарат, теплообмін, осад, освітлення сусла, перемішуючий пристрій.

2. This thesis is devoted to improvement of mini-breweries' apparatus fitting out that makes possible to increase efficiency of activity of middle sized productions. A combined wort brewing apparatus for boiling of beer wort with hop and for further defecation of the wort is developed and processes that are proceeding in the apparatus are studied. Barley malt extract is used as a main raw material. On basis of experiments physical and thermophysical characteristics of beer wort are defined and stated in the thesis. The obtained results are used during receiving of criterial equation of heat exchange process in the wort brewing apparatus. Processes of heat emission and separation of hop components from hot protein deposit are experimentally explored. A mathematical model of deposits separation process is created. Rational constructive and mode parameters of combined wort brewing apparatus functioning are defined. Key words: mini-brewery, barley malt extract, combined wort brewing apparatus, heat exchange, deposit, beer wort defecation, mixing device.

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. Таран Віталій Михайлович
2. Taran Vitalii Mykhailovych

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. Сукманов Валерій Олександрович

2. Сукманов Валерій Олександрович

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. Олішевський Валентин Вікторович

2. Олішевський Валентин 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

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.