Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0410U004942

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 10-12-2010

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Веселовська Таїсія Євгеніївна

2. Veselovska Taisiya

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

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: 24-11-2010

Спеціальність за освітою:

Місце роботи здобувача: Кам'янець-Подільський коледж харчової промисловості Національного університету

Код за ЄДРПОУ: 33880119

Місцезнаходження: 32300, Хмельницька обл, м. Кам'янець-Подільський вул. Суворова, 2

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): Д26.058.02

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: 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: 55.63.29.35, 65.53

Тема дисертації:

1. Інтенсифікація сушіння яблучних вичавок та удосконалення процесів їх промислового використання.

2. Intensification of apple pomace drying and improvement of its industrial application processes

Реферат/анотація:

1. Дисертаційна робота присвячена дослідженню фізико-хімічних властивостей та структурних особливостей яблучних вичавок як об'єкту сушіння, експериментальному дослідженню кінетики процесу сушіння яблучних вичавок при терморадіаційному енергопідведенні, розробленню найбільш ефективної конструкції ІЧ-сушарки. За результатами експериментальних досліджень встановлені оптимальні параметри сушіння яблучних вичавок при терморадіаційному енергопідведенні (Е=3660 Вт/м2; ?=35хв.), які інтенсифікують процес, збільшуючи обсяги переробки вторинної сировини та знижуючи енергозатрати. Розроблені: спосіб виробництва сухих яблучних вичавок; технологія виготовлення хліба з додаванням порошку яблучних вичавок; технології виготовлення різних консервів з яблучних вичавок. Досліджені можливості використання яблучних вичавок, консервованих сіллю, при відгодівлі сільськогосподарських тварин. Ключові слова: яблучні вичавки, інфрачервоне випромінювання, вологовміст, сушарка з терморадіаційним енергопідведенням, інтенсифікація, порошок з яблучних вичавок.

2. The thesis is dedicated to the study of physical and chemical properties and structural peculiarities of apple pomace as a drying subject, to experimental research of kinetic properties of apple pomace drying with electric radiant heating, and to develop the most efficient design of IR-dryer. Based on the results of experimental research, the most effective parameters of pomace drying with electric radiant heating were established (E=3660 W/m2; ? = 35 minutes) that intensify the process, resulting in higher amounts of processed secondary raw materials and lower power consumption. The following aspects were developed: production method of dried apple pomace; bread production method with addition of dried apple pomace powder; methods of production of various preserved foodstuffs containing apple pomace. The possibilities to use salt-preserved apple pomace in livestock feeding were studied. Key words: pomace, infrared radiation, moisture content, intensification, apple pomace powder, radiant heating oven.

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. Малежик Іван Федорович

2. Malegik Ivan

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.12, 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. Малецька Кіра Дмитрівна;

2. Малецька Кіра Дмитрівна;

Кваліфікація: д.т.н., 05.14.06, 05.14.06

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. Овчарук Володимир Олексійович

2. Овчарук Володимир Олексійович

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.12, 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 Шевченко Олександр Юхимович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Шевченко Олександр Юхимович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.