Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0411U002318

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 05-08-2011

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Червоний Віталій Миколайович
2. Chervonyi Vitaliy Mykolayovich

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCHID 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: 65.65.01

Тема дисертації:

1. Удосконалення процесу емульгування жирів за допомогою ультразвуку та його апаратурне оформлення
2. Improvement of the process of the emulsification of fat by ultrasound and and its apparatus execution

Реферат:

1. Об'єкт - процес емульгування харчових жирів за допомогою ультразвуку для отримання водно-жирової емульсії. Мета - удосконалення процесу ультразвукового емульгування жирів та його апаратурне оформлення. Методи дослідження - аналітичні, теоретичні та експериментальні з використанням контрольно-вимірювальної апаратури відповідної точності, стандартні методики дослідження харчової сировини, сучасні методи математичної статистики, кореляційного аналізу та комп'ютерних технологій. Наукова новизна - науково обґрунтовано доцільність та ефективні параметри процесу ультразвукового емульгування харчового топленого свинячого жиру; науково обґрунтовано та експериментально підтверджено залежність тривалості ультразвукової обробки від параметрів ультразвукової коливальної системи, геометричних розмірів ємності, характеристики сировини і її кількості; встановлено, що ультразвукова частота та тривалість обробки мають визначальний вплив на розподіл та мінімальний середній діаметр жирових кульок в емульсії; отримано рівняння залежності впливу кількості питомої енергії ультразвукової обробки на геометричні показники жирових кульок дисперсної фази. Результати

впроваджено на підприємствах харчової промисловості та у навчальний процес. Галузь використання - підприємства харчової промисловості та заклади ресторанного господарства.

2. Object - the process of emulsification of dietary fat with ultrasound to produce water-in-oil emulsion. The purpose - improving the process of ultrasonic emulsification of fats and its hardware registration. Methods of researches - analytical, theoretical and experimental with use of instrumentation of corresponding accuracy, standard techniques of research of food raw materials, modern methods of mathematical statistics, the correlation analysis and computer technologies. Scientific novelty - scientific feasibility and efficiency of the process parameters of ultrasonic emulsification of food rendered pork fat, scientifically substantiated and confirmed experimentally the dependence of the duration of ultrasonic treatment on the parameters of ultrasonic oscillatory system, the geometric dimensions of capacity, performance materials and its quantity, found that the ultrasonic frequency and duration of treatment have a decisive influence on the distribution and the minimum average diameter of fat globules in the emulsion to obtain an equation depending on the influence of specific energy of ultrasonic treatment on the geometric parameters of fat globules of the dispersed phase. Results are introduced at the enterprises of the food-processing industry and educational process. Use area - enterprises of the food-processing industry and a restaurant economy.

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. Постнов Геннадій Михайлович

2. Postnov Gennadiy Mikhailovich

Кваліфікація: 05.18.16

Ідентифікатор ORCHID 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. Гуць Віктор Степанович
2. Гуць Віктор Степанович

Кваліфікація: 05.18.12

Ідентифікатор ORCHID 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. Скрипник В'ячеслав Олександрович
2. Скрипник В'ячеслав Олександрович

Кваліфікація: 05.18.12

Ідентифікатор ORCHID 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.