Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0413U002721

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 15-05-2013

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Карнаушенко Юлія Вікторівна
2. Karnaushenko Yuliya Viktorovna

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: 17-04-2013

Спеціальність за освітою: 7.090402

Місце роботи здобувача: Керченський державний морський технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 34571906

Місцезнаходження: 98309, Україна, Крим, м.Керч, вул. Орджонікідзе, 82

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики та продовольства 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. Удосконалення процесу сушіння м'яса мідії у псевдозрідженному шарі із застосуванням осцилювання та його апаратурне оформлення

2. Improving of the Process of Drying the Mussels' Meat in a Fluidized Bed with Using the Oscillation and its Hardware Design

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено удосконаленню процесу сушіння м'яса мідії (Mytilus galloprovincialis Lam.) у псевдозрідженому шарі із застосуванням осцилювання та його апаратурному оформленню. В основу роботи покладено комбінування процесу сушіння у псевдозрідженому шарі з осцилюючим режимом, що дозволило удосконалити процес сушіння та забезпечити рівномірне нагрівання та зневоднення шарів за об'ємом м'яса мідії. Проведено експериментальні дослідження впливу параметрів (технологічні властивості м'яса мідії, режиму попередньої обробки, питомого навантаження, температури сушильного агенту, частоти осцилювання, швидкості руху сушильного агента, температури нагрівання м'яса мідії) на процес сушіння. Визначено раціональні параметри процесу, які узагальнено у вигляді практичних рекомендацій та розроблено конструкцію сушильної установки. Здійснено комплекс заходів щодо упровадження результатів досліджень у виробництво та навчальний процес. Оцінено соціально-економічну ефективність наукових

розробок, яка полягає у розширенні їх асортименту, підвищенні якості готових харчових продуктів з гідробіонтів, поліпшенні екологічної обстановки в місцях видобутку та переробки об'єктів морського промислу.

2. The process of mussels' meat (Mytilus galloprovincialis Lam.) drying in a fluidized bed using the oscillation and its hardware design are established in the dissertation. The combination of the drying process in a fluidized bed with oscillating mode is based of work, thus improving the drying process and to ensure uniform heating and dehydration layers by volume mussels' meat. The feasibility of improving the process by combining the mussels' meat drying in a fluidized bed with oscillating mode by the symmetric scheme are proved during the theoretical studies. The influence of parameters (a technological properties of mussels' meat, a mode preprocessing, a loads' unit, a temperature of drying agent, a frequency by oscillating, a speed of drying agent, a mussels' meat heating temperature,) are studied experimentally by the drying process. The rational process' parameters, which are summarized as a practical recommendations are identified and design dryer is developed. A measures' complex to implement the results of research into the production and teaching are held. The socio-economic efficiency of scientific research, that was to increase the scope, improve the quality of the finished food products from aquatic organisms, improving the environmental situation in the fields of mining and processing facilities of sea fishing, is assessed.

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. Дейниченко Григорій Вікторович
2. Deynichenko Grigoriy Viktorovich

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.16

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. Якобчук Роман Леонідович

2. Якобчук Роман Леонідович

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	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.