Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0412U006469

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 29-12-2012

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Шевченко Андрій Олександрович
2. Shevchenko Andrey Oleksandrovich

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: 22-11-2012

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: 65.13.13, 65.13.19

Тема дисертації:

1. Використання електроконтактного нагрівання в процесах жарення кулінарної продукції
2. Increase of efficiency of frying equipment with the application of silicone compounds

Реферат:

1. Об'єкт - комбіновані процеси жарення із застосуванням електроконтактного нагрівання (ЕКН) під час виробництва смажених та запечених кулінарних виробів. Мета - інтенсифікація процесів жарення кулінарної продукції шляхом використання електроконтактного нагрівання. Методи дослідження - сучасні методи теоретичних досліджень теплоперенесення та експериментальних вимірювань електричних параметрів, електропровідних властивостей, тепло- і масоперенесення, мікробіологічних й органолептичних показників. Наукова новизна: в основу наукових досліджень покладено ідею комбінування поверхневих методів нагрівання з ЕКН, що дозволить інтенсифікувати процеси жарення (смаження і запікання) та забезпечити рівномірне нагрівання окремих шарів за об'ємом виробу. Сформульовано передумови для інтенсифікації процесів жарення, які полягають у цілеспрямованому регулюванні режимних параметрів нагрівання напівфабрикату шляхом застосування ЕКН при безпечних параметрах електричного струму, що надасть можливість забезпечити прогрівання внутрішнього шару до температури кулінарної готовності протягом часу, який не перевищує тривалості формування скоринки на поверхні, та безпечність обслуговування

апаратів під час ручного завантаження-розвантаження.Результати впроваджено на виробничих підприємствах та у навчальний процес. Галузь використання - підприємства ресторанного господарства та харчові підприємства малої потужності.

2. Object of investigations - combined processes of frying with using of electrical contact heating (ECH) in the production of fried and baked culinary products. The purpose - intensification of processes of frying culinary products by means of electrical contact heating. Research methods - modern methods of theoretical studies of heat-transfer and experimental measurements of electrical parameters, electrical conducting properties, heat- and mass-transfer, microbiological and organoleptic characteristics. The scientific novelty: on the basis of research laid the idea of combining surface methods of heating with ECH, which will allow intensify the processes of frying (roasting and baking) and assure even heating of certain layers by the volume of the product. Purposeful regulation of operating conditions of heating the semi-finished product by means of ECH with safe parameters of electrical current is the main condition for this. It will give an opportunity to assure warming of the inner layer to the temperature of culinary readiness for the period of time which doesn't exceed duration of forming crust on the surface, and safety of apparatuses' operation during hand loading-unloading. The results introduced in the production venture and in the learning process. The branch of application - ventures of restaurant business and food ventures with low capacity.

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. Михайлов Валерій Михайлович

2. Mykhaylov Valeriy Michaylovich

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. 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. Бабанов Ігор Геннадійович
2. Бабанов Ігор Геннадійович

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.