Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0405U003720

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 17-10-2005

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Дубковецький Ігор Володимирович
2. Dubkoveckiy Igor Vladimirovitsh

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: 12-10-2005

Спеціальність за освітою: 7.090221

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): 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: 65.13.19

Тема дисертації:

1. Оптимізація процесу висушування квасної комбінованої закваски на розпилювальній сушарці

2. Optimization of the process of drying kvas combined leaven on dispersing dryer

Реферат/анотація:

1. . Результати наукової роботи містять комплекс теоретичних та експериментальних досліджень спрямованих на оптимізацію процесу висушування квасної комбінованої закваски на розпилювальній сушарці з метою застосування порошку квасної комбінованої закваски для виробництва квасу. Фізичні характеристики заквасок дозволяють аналітично визначити діаметр крапель розпилення. Результати експериментальних досліджень кінетики сушіння одиничної краплини квасної комбінованої закваски дозволили розробити раціональні режими розпилювального сушіння, які досліджені перевірені на напівпромислових розпилювальних сушильних установках. Розроблено технологічний режим сушіння рідкої комбінованої закваски порошок якої випробувано для приготування квасу в ТОВ “Інтерпродукт” м. Донецьк. Отримані математичні залежності, в результаті аналітичних та експериментальних досліджень, пропонуються для розрахунків якісних характеристик квасної комбінованої закваски (зброджувальної здатності, терміну зберігання порошку і вологості закваски.)Ключові слова: квасна комбінована закваска, розпилювальне сушіння, коефіцієнт зброджування, чиста культура дріжджів і молочнокислих бактерій.

2. Given dissertation paper is dedicated to optimize the process of drying kvas combined leaven on dispersing dryer with the aim of using kvas combined leaven powder for kvas production. Physical characteristics of leaven allow to analytically estimate diameter of dispersion drops. Results of experimental research of kinetics of drying a single drop of kvas combined leaven allow to design rational dispersing drying which were researched and checked on semi-industrial dispersing dryers. A technological regime of drying turned liquid combined leaven into powder and used for making kvas on “Interprodukt” of Donetsk. Mathematical dependencies as a result of analytical and experimental research are used for calculation of quality characteristics of kvas combined leaven (ferment quality, powder expiration dates and storage humidity). Keywords: kvas combined leaven, dispersing drying, ferment quality.

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. 1. Малежик Іван Федорович

2. 3. Malegik Ivan Fedorovich

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. 1. Буляндра Олексій Федорович

2. 1. Буляндра Олексій Федорович

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. Ковальчук Володимир Петрович

2. Ковальчук Володимир Петрович

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.