

# Облікова картка дисертації (ОКД)

Шифр спецради: Д 26.058.06

Відкрита

Вид дисертації: 04

Державний обліковий номер: 0411U003463

Дата реєстрації: 19-05-2011



## 1. Відомості про здобувача

ПІБ (укр.): Харченко Євген Іванович

ПІБ (англ.): Kharchenko Evgen Ivanovich

Аспірантура: так

Шифр спеціальності, за якою відбувся захист: 05.18.01

Дата захисту: 18-05-2011

На здобуття наукового ступеня: к.т.н.

Спеціальність за освітою: 8.091701

## 2. Відомості про установу, організацію, у вченій раді якої відбувся захист

Назва організації: Національний університет харчових технологій

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Код ЄДРПОУ: 02070938

Адреса: 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

Телефон: 2896000

E-mail: info@nuft.edu.ua

WWW: www.nuft.com.ua

## 3. Відомості про організацію, де виконувалася (готувалася) дисертація

Назва організації: Національний університет харчових технологій

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Код ЄДРПОУ: 02070938

Адреса: 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

Телефон: 2896000

E-mail: info@nuft.com.ua

WWW: www.nuft.com.ua

## 4. Відомості про організацію, де працює здобувач

**Назва організації:** Національний університет харчових технологій

**Підпорядкованість:** Міністерство освіти і науки України

**Код ЄДРПОУ:** 02070938

**Адреса:** 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

**Телефон:** 2896000

**E-mail:** info@nuft.com.ua

**WWW:** www.nuft.com.ua

## 5. Наукові керівники та консультанти

### Наукові керівники

Шаповаленко Олег Іванович (д.т.н., професор, 05.18.12, 05.18.02)

## 6. Офіційні опоненти та рецензенти

### Офіційні опоненти

Арсеньева Лариса Юріївна (д.т.н., професор, 05.18.01)

Верещинський Олександр Павлович (к.т.н., 05.18.12)

Доценко Віктор Федорович (д.т.н., професор, 05.18.01)

## 7. Підсумки дослідження та кількісні показники

**Підсумки дослідження:** 13 - Новий напрямок у науці і техніці

**Кількість сторінок:** 149

**Кількість додатків:** 9

**Ілюстрації:** 31

**Таблиці:** 35

**Схеми:**

**Використані першоджерела:** 139

**Кількість публікацій:** 13

**Кількість патентів:** 1

**Впровадження результатів роботи:** 53

**Мова документа:** Українська

**Зв'язок з науковими темами:**

## 8. Індекс УДК тематичних рубрик НТІ

**Індекс УДК:** 664.7, 664.717; 664.726

**Тематичні рубрики:** 65.29.31

## 9. Тема та реферат дисертації

### Тема (укр.)

Удосконалення технології виробництва борошна з використанням спрямованих повітряних потоків

### Тема (англ.)

Improvement technologies of a flour with use of the directed air streams

## Реферат (укр.)

Дисертація присвячена підвищенню ефективності борошномельної продукції за рахунок наукового обґрунтування доцільності повторного застосування спрямованих повітряних потоків аспіраційних та пневмотранспортних установок борошномельного заводу та удосконаленню технології виробництва борошна з використанням спрямованих повітряних потоків. Встановлено вплив вологості проміжних продуктів помелу на якість борошна при розмелюванні, досліджено температуру зерна при різних параметрах повітря та якісні показники борошна. Виявлено вплив відносної вологості повітря на зольність, загальний вихід та вологість борошна. Обґрунтовано вплив повітрообміну на параметри повітряного середовища у виробничих приміщеннях борошномельного заводу. Досліджено та розраховано тепловтрати, які відбуваються при роботі аспіраційних та пневмотранспортних установок. Визначено доцільність повторного використання спрямованих повітряних потоків. Встановлено ефективність роботи фільтрів-циклонів РЦІ та РЦІЕ. Проведено промислову апробацію та впроваджено удосконалену технологію виробництва борошна.

## Реферат (англ.)

The dissertation is devoted to increase of efficiency of flourmilling due to a scientific substantiation of expediency of application of the directed air streams from aspirations and pneumotransport systems in flourmills and improvement of the technologies of a flour with use of the directed air streams. Influence of humidity of intermediate products on quality of a flour is established during milling, investigational temperature of grain at different parameters of air and quality indicators of a flour. Influence of relative humidity of air on ashes, the general yield and humidity of a flour is revealed. Influence of air exchange on parameters the air environment in industrial premises flourmill is proved. Investigational and calculation heat loss which occur at work aspirations and pneumotransportation systems. The expediency of a reuse directed air streams is certain. It is established efficiency works of filters-cyclones RCI and RCIE. Industrial approbation and introduction improvement technologies of a flour is lead.

---

**Голова спеціалізованої вченої ради:** Ковбаса Володимир Миколайович (д.т.н., професор)

---

Підпис

М.П.

**Відповідальний за подання документів:** (Тел.: 380965127807)

---

Підпис

**Керівник відділу реєстрації наукової діяльності  
УкрІНТЕІ**



Юрченко Т.А.