

Облікова картка дисертації (ОКД)

Шифр спецради: Д 068.35.01

Відкрита

Вид дисертації: 00

Державний обліковий номер: 0493U000460

Дата реєстрації: 18-08-1999



1. Відомості про здобувача

ПІБ (укр.): Штукан Елена Михайловна

ПІБ (англ.): Штукан Елена Михайловна

Шифр спеціальності, за якою відбувся захист: 05.18.13

Дата захисту: 22-12-1992

На здобуття наукового ступеня: к.т.н.

Спеціальність за освітою: 2707

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

Назва організації: Одесский технологический институт пищевой промышленности им. М.В.Ломоносова

Підпорядкованість: Минобразования Украины

Код ЄДРПОУ: 2071068

Адреса: 270039, г.Одесса, ул.Канатная, 112

Телефон:

Інше:

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

Назва організації: Одесская государственная академия пищевых технологий

Підпорядкованість: Минобразования Украины

Код ЄДРПОУ: 2071068

Адреса: 270039, г.Одесса, ул.Канатная, 112

Телефон: 25-32-84

Інше:

4. Відомості про організацію, де працює здобувач

Назва організації: Одесская государственная академия пищевых технологий

Підпорядкованість: Минобразования Украины

Код ЄДРПОУ: 2071068

Адреса: 270039, г.Одесса, ул.Канатная, 112

Телефон: 25-32-84

Інше:

5. Наукові керівники та консультанти

Наукові керівники

Флауменбаум Б.Л. (д.т.н., професор, 05.18.13, 1)

6. Офіційні опоненти та рецензенти

Офіційні опоненти

Жадан В.З. (д.т.н., професор, 05.18.13)

Котельников А.Ф. (к.т.н., доц., 05.02.14)

7. Підсумки дослідження та кількісні показники

Підсумки дослідження: 40 - Нове вирішення актуального наукового завдання

Кількість сторінок: 173

Кількість додатків: 4

Ілюстрації: 31

Таблиці: 14

Схеми:

Використані першоджерела: 165

Кількість публікацій:

Кількість патентів:

Впровадження результатів роботи: 53

Мова документа: Українська

Зв'язок з науковими темами:

8. Індекс УДК тематичних рубрик НТІ

Індекс УДК: 664.85, 664:621.798; 664.004.3/.4, 664.8.036.6

Тематичні рубрики: 65.53.29, 65.01.90

9. Тема та реферат дисертації

Тема (укр.)

Разработка условий консервирования пищевых продуктов в обжимной стеклянной посуде типа П в непрерывно действующих аппаратах открытого типа

Тема (англ.)

Реферат (укр.)

Объект исследования: Процесс непрерывной открытой пастеризации двухкомпонентных консервов в обжимной таре типа П. Цель исследования: Разработка условий консервирования пищевых продуктов в обжимной стеклчнной таре типа П в непрерывно действующих аппаратах открытого типа. Методы исследования и аппаратура: Методы: потенциометрический, мембранно-компенсационный, электроконтактный, биохимический, микробиологический. Аппаратура: вычислительная техника, потенциометры, термомпары. Теоретические результаты и новизна: Теоретически обоснованы, рассчитаны и экспериментально подтверждены параметры самоэксаустирования затвора тары типа П, исследовано качество консервов, пастеризованных в самоэксаустированной обжимной таре. Практические результаты и новизна: Технологические параметры процесса открытой пастеризации компотов и маринадов в таре типа П; научно обоснованы режимы пастеризации и качества консервов. Предмет и степень внедрения: Изготовлено на Бендерском консервном заводе 2 тыс. банок комота из яблок, сливы, огурцов консервированных (акты). Эффективность внедрения: Экономический эффект составляет 150,33 тыс.крб. в год в ценах 1992 года. Сфера (область) использования: Консервные предприятия по переработке растительного сырья, в первую очередь, в Украине (например на Измаильском и других консервных заводах).

Реферат (англ.)

Голова спеціалізованої вченої ради: Грышин М.О. (д.т.н., професор)

Підпис

М.П.

Відповідальний за подання документів: (Тел.:)

Підпис

**Керівник відділу реєстрації наукової діяльності
УкрІНТЕІ**



Юрченко Т.А.