Облікова картка ДіР

Image not found or type unknow

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0214U000626

Державний реєстраційний номер: 0111U009493

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 04-04-2014

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка прогресивного обладнання для забеспечення тепло- та холодопостачання підприємств харчування та торгівлі

Початок етапу: 01.2012

Закінчення етапу: 12.2013

Вид звітного документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (057) 336-89-79 , (057) 337-85-35

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: вул. Клочківська, 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380573378535

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 43 - власна ініціатива (якщо робота виконується з власної ініціативи за кошти виконавця НДР або безкоштовно)

Напрям фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7704 - власні кошти, кошти підприємств, установ, організацій, фізичної особи на виконання ініціативних робіт

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 3

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробка прогресивного обладнання для забезпечення тепло та холодопостачання підприємств харчування та торгівлі

Назва роботи англійською:

Working out of the progressive equipment for maintenance heat supply and cold supply of the food and trade enterprises

Реферат українською:

Метою досліджень є виявлення перспективних напрямів удосконалення обладнання для тепло та холодопосточання підприємств харчування та торгівлі за рахунок використання нових тепло та холодоносіїв, а також утилізації викидів теплоти.

Реферат англійською:

The aim of the research is to identify promising directions for improving equipment and heat holodopostochannya catering and trade through the use of new heat and coolant, and disposal emissions of heat.

Індекс УДК: 664.013.6; 664.013.7, 658,562.5:574.415:64.045

Коди тематичних рубрик: 65.01.84

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Потапов Володимир Олексійович

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

VIII. Наукова (науково-технічна) продукція (НТП)

Назва НТП українською: Спосіб модифікації розподільного покриття для запобігання прилипання харчових продуктів до робочих поверхонь технологічного обладнання

Назва НТП англійською: Method of distribution modification coating to prevent sticking of food to the working surfaces of process equipment

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: методична документація, нормативно-технічна документація, правові документи, програмно-технологічна документація

Галузь застосування: 29.23 Виробництво промислового холодильного та вентиляційного устаткування 29.53 Виробництво машин та устаткування для переробки сільгосппродуктів

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Модифіковані антиадгезійні композиції на основі кремнійорганічних полімерів для запобігання прилипання харчових продуктів до робочих поверхонь технологічного обладнання

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 10.10.2011

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: студенти ХДУХТ

Перспективні ринки: підприємства харчової та переробної промисловості

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:

Права, що надаються інвестору після завершення роботи:

Наявність бізнес-плану:

Техніко-економічне обгрунтування:

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

IX. Бібліографічний опис

Моделювання процесів і обладнання харчових виробництв виробництв/ Потапов В.О.,Поперечний А.М., Корнійчук В.Г.// Підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2012.- 312 С. Определение оптимальной высоты функциональной емкости СВЧ-сушилки/ Потапов В.О., Цуркан М.М// Нові рішення в сучасних технологіях/Вісник НТУ ХПІ /зб. наук. праць. Тематич. випуск: Харків: НТУ ХПІ 2012. №1,. С 148-152. Побудова

математичної моделі процесу механічного доочищення бульб картоплі під час проведення комбінованого процесу очищення/ Дейниченко Г.В., Потапов В.О., Терешкін О.Г., Горєлков Д.В., Дмитревський Д.В.// Обладнання та технології харчових виробництв: темат. Зб. Наук.пр./ДонНУЕТ. 2012. Вип. 28. С. 305-313. Удосконалена методика розрахунку тривалості заморожування/ Потапов В.О., Семенюк Д.П// Наукові праці ОНАХТ. Одеса, Том 2., Випуск 40. С. 395-399. Использование сбросной теплоты холодильной установки для повышения эффективности систем терсмо-влажностной обработки пищевых продуктов/ Потапов В.О., Мольський С.М.// Наукові праці ОНАХТ. Одеса, Том 2., Випуск 40. С. 400-405. Исследование состояния системной воды методами диэлькомерии/ Потапов В.О., Цуркан М.М., Шевченко С.О//Наукові праці ОНАХТ. Одеса, 2012 Випуск 41. С. 98-101. Вплив попереднього нагріву тепломасообмінного модуля на процес сушіння/Потапов В.О., Якушенко Є.М// Наукові праці ОНАХТ. Одеса, 2012 Випуск 41. С. 102-108. Удосконалення процесу переробки харчової сировини методом швидкого заморожування/ Семенюк Д.П., Петренко О.В// Обладнання та технології харчових виробництв: темат. зб. наук. пр./ДонНУЕТ ім. М. Туган-Барановського. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2012. - Вип. 29. (Том 2) - С.151-156. Дослідження технологічних режимів процесу жарення кулінарних виробів основним способом в апаратах з проміжним обігрівом / Потапов В.О., Петренко О.В// Обладнання та технології харчових виробництв: темат. зб. наук. пр./ДонНУЕТ ім. М. Туган-Барановського. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2012. - Вип. 29. (Том 1) - С.173-180. Порівняння характеристика експериментальних та теоретичних даних температуропровідності суспензії ВНТ залежно від концентрації/ Потапов В.О., Шевченко С.О// Обладнання та технології харчових виробництв: темат. зб. наук. пр./ДонНУЕТ ім. М. Туган-Барановського. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2012. - Вип. 29. (Том 2) - С.180-184. Моделювання процесу сушення в тепломасообміному модулі з попереднім нагрівом матеріалу/ Потапов В.О., Якушенко Є.М// Обладнання та технології харчових виробництв: темат. зб. наук. пр./ДонНУЕТ ім. М. Туган-Барановського. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2012. - Вип. 29. (Том 2) - С.107-115. Удосконалена методика розрахунку тривалості заморожування/ Потапов В.О., Семенюк Д.П., Петренко О.В// Сталий розвиток і штучний холод : зб. наук. пр. VIII Міжнар. наук.-техн. конф./Одеська державна академія холоду. - Херсон: Гринь Д.С., 2012. - С.212-216. Визначення коефіцієнта температуропроводності харчових продуктів в умовах швидкого охолодження/ Потапов В.О., Шевченко С.О., Качалов В.В// Сталий розвиток і штучний холод : зб. наук. пр. VIII Міжнар. наук.-техн. конф. / Одеська державна академія холоду. - Херсон: Гринь Д.С., 2012. - С. 217-221. Повышения энергоэффективности систем термо-влажностной обработки путем использования сбросной теплоты холодильной установки/ Потапов В.О., Мольський С.М// Сталий розвиток і штучний холод : зб. наук. пр. VIII Міжнар. наук.-техн. конф. / Одеська державна академія холоду. - Херсон: Гринь Д.С., 2012. - С. 221-226. Кінетика сушіння виноградної вичавки в тепломасообмінному модулі з внутрішнім нагрівачем/Потапов В.О., Якушенко Є.М// Прогресивні техніка та технологія харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: темат. зб. наук. пр./Харківський державний університет харчування та торгівлі. - Харків: ХДУХТ, 2012. - Вип. 1 (15) - С.119-127. Дослідження умов рівномірного нагрівання харчової сировини у функціональній ємкості НВЧ-сушарки/ Потапов В.О., Цуркан М.М// Прогресивні техніка та технологія харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: темат. зб. наук. пр./Харківський державний університет харчування та торгівлі. - Харків: ХДУХТ, 2012. - Вип. 1 (15) - С. 112-119. Перспективи нано-технології у харчових системах та явищах перенесення/ Бондаренко І.О., Потапов В.О// Техніка та технологія харчових виробництв: зб. тез студ. наук. пр.. (техн.. серія) Донецьк: ДонНУЕТ, 2012. Вип.8. С. 87-89. Розробка процесу фільтраційного сушіння за циклом теплового насосу/Шишін А.М., Потапов В.О// Техніка та технологія харчових виробництв: зб. тез студ. наук. пр. (технічна серія) Донецьк: ДонНУЕТ, 2012. Вип. 8. С. 89-90. Підвищення ефективності жарильного обладнання з використанням кремнійорганічних речовин/ Потапов В.О., Петренко О// ХДУХТ, укр. Відповідє вимогам ВАК. Кинетика явлений переноса в процес се сушки// Потапов В.О// Lap Lambert Academic Publishing|Германия, 319, рос, Відповідє вимогам ВАК. Повышение энергоэффективности сушки виноградных выжимок вмассообменном модуле с кондуктивным подводом теплоты/ Потапов В.О., Якушенко Є.М// Наукові праці ОНАХТ. Одеса, Том 2., Випуск 43. С. - 179-184. Анализ способов сушки и оценка качества сущенной виноградной вижимки/ Потапов В.О., Якушенко Є.М., Жеребкін М.В// Восточно-европейский журнал передовых технологий. Харьков. Выпуск 6. С. Дослідження процесу сушіння в

масообмінних модулях під дією підвищеного тиску/ Потапов В.О., Гриценко О.Ю., Пономаренко Ю.О// Прогресивні техніка та технологія харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр.: в 2 ч. /Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків: ХДУХТ, 2013. - Вип. 1 (17). Ч.1. С. - 148-153. Застосування модифікованих антиадгзійних композицій у харчовій промисловості/ Потапов В.О., Петренко О.В., Шевченко С.О., Манджай В.В// Прогресивні техніка та технологія харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр.: в 2 ч. /Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків: ХДУХТ, 2013. - Вип. 1 (17). Ч.1. С. - 154-159. Дослідження якісного і безпечного споживання харчових рідин у скляній і пет-тарі/ Дудинко Н.В., Дубініна А.А., Синицина Г.А., Бєляєва І.М// Прогресивні техніка та технологія харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр.: в 2 ч. /Харк. Держ. Ун-т харчування та торгівлі. - Харків: ХДУХТ, 2013. До питання розрахунку внутрішніх джерел теплоти під час мікрохвильової обробки харчових продуктів/ Потапов В.О., Качалов В.В., Михайлова С.В// Прогресивні техніка та технологія харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр.: в 2 ч. /Харк. Держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків: ХДУХТ, 2013. - Вип. 1 (17). Ч.2. С. - 73-81. Перспективні напрями розвитку холодильних систем з акумуляцією холоду/ Потапов В.О., Петренко О.В., Золотарьов В.В// Прогресивні техніка та технологія харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр.: Харк. Держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків: ХДУХТ, 2013. - Вип. 2 (18).). Ч.2. С. - 69-78. Системний взаємозв'язок визначальних чинників при НВЧ-нагріві харчових продуктів/ Михайлова С. В., Щепа Є. С., Михайлов В. М., Потапов В// Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів. - Одеса. - 2013. - С. 123-125. Прогрессивная продукция на основе пряных овощей/ Потапов В. А., Михайлова С. В., Єфремов Ю. И//Экономика и технологии в инновационном развитии общества XXI века: Материалы Международной научно-технической конференции с элемента-ми научной школы для студентов и аспирантов. ? СПб.: Изд-во "ЛЕМА", 2013. ? С. 113-116.

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Черевко Олександр Іванович

д. т. н.

Перелік осіб-виконавців

Бєляєва Інна Михайлівна

Гриценко Олег Юрійович

Качалов Віталій Валентинович

Мольський Сергій Михайлович

Петренко Олена Володимирівна

Семенюк Дмитро Павлович

Шевченко Сергій Олександрович

Якушенко Євген Миколайович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

