

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0210U004240

Державний реєстраційний номер: 0106U013197

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 27-04-2010

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка енергозберігаючих процесів і удосконалення обладнання концентрування дисперсних систем з рослинної сировини

Початок етапу: 01.2007

Закінчення етапу: 12.2009

Вид звітнього 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) 3378535 (057)336-89-79, (057) 3378535 (057)336-89-79, (057) 3378535 (057)3368979, (057)3378535

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)

Напрямок 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.): 4.5
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробка енергозберігаючих процесів і удосконалення обладнання концентрування дисперсних систем з рослинної сировини

Назва роботи англійською:

Development of energy saving processes and improvement of the equipment for concentrating disperse systems from the vegetable plants.

Реферат українською:

Удосконалення та розробка нового обладнання для переробки рослинної сировини. Наукова класифікація процесів переробки рослинної сировини дозволяє методологічно розробити основні напрямки модернізації існуючого і нового обладнання під новітні технології отримання нових продуктів з дикорослої та пряно-ароматичної сировини у вигляді паст, порошків, фаршів, соусів, напівфабрикатів, екстрактів і концентрованих рідких продуктів, пастоподібних концентрованих напоїв та цукатів.

Реферат англійською:

An improvement and development of new equipment is for processing of digister. Scientific classification of processes of processing of digister allows methodologically to develop basic directions of modernization of existent and new equipment under the newest technologies of receipt of new products from growing wild and spicily aromatic raw material as pastes, powders, stuffings, sauces, ready-to-cook foods, extracts and concentrated liquid products, pastopodibnikh concentrated drinks and candied fruits.

Індекс УДК: 664.011; 664.002.5, 621:541.182

Коди тематичних рубрик: 65.13

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Черевко Олександр Іванович

Науковий ступінь:

Наукове звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Лінія виробництва пастоподібних концентратів напоїв із плодово-ягідної сировини, лінія виробництва цукатів із плодово-ягідної та овочевої сировини, лінія виробництва паст і порошків, лінія виробництва рідких концентрованих настоїв і екстрактів, лінії, ділянки з виробництва напівфабрикатів і готової кулінарної продукції

Назва НТП англійською: Line of production of пастоподібних concentrates of drinks from плодово-ягідної raw material, line of production of the candied fruits from плодово-ягідної and vegetable raw material, line of production of pastes and powders, line of production of the liquid concentrated extracts and extracts, line, area from the production of ready-to-cook foods and prepared culinary products

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування:

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: У зв'язку з погіршенням екологічного стану особливо актуальним є використання в харчуванні традиційної і нетрадиційної сировини рослинного походження у вигляді порошків, паст, екстрактів, нектарів, цукатів. Розроблені лінії виробництва дозволять розширити асортимент консервованої продукції рослинного походження, згладити сезонність вживання вітамінних продуктів, понизити собівартість продукції за рахунок впровадження принципово нових високоефективних технологічних процесів і обладнання, які сприяють зменшенню витрат енергетичних і матеріальних ресурсів.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 2010

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: підприємства харчових виробництв

Перспективні ринки: ринок харчопереробних підприємств, ринок харчопереробного обладнання

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:

Права, що надаються інвестору після завершення роботи:

Наявність бізнес-плану:

Техніко-економічне обґрунтування:

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

ІХ. Бібліографічний опис

1. Черевко, О. І. Теоретична модель розрахунку витрат потужності під час перемішування пастоподібних концентратів напоїв [Текст] / О. І. Черевко, О. А. Маяк // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі / Харк. держ. ун-т харчування і торгівлі. - 2008. - Вип. 1(7).
2. Черевко, О. І. Оцінка якості пастоподібних концентратів напоїв на основі овочевої сировини [Текст] / О. І. Черевко, О. А. Маяк // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі / Харк. держ. ун-т харчування і торгівлі. - 2009. - Вип. 1(9). 3. Пат. 24214 Україна, А21С1/00. Пристрій для перемішування в'язких харчових продуктів [Текст] / Маяк В.І. Михайлов В.М. Смілик М.М. ; заявник і патентовласник ХДУХТ. - u200611832 ; заявл 10.11.2006 ; опубл. 25.06.2007, Бюл. № 9. 4. Маяк, В. И. Гидромеханика высоковязких пищевых продуктов в процессах их производства [Текст] : монографія / В. И. Маяк, В. М. Михайлов, М. М. Смилык ; - Харьков : ХГУПТ, 2007. - 213 с. 5. Черевко, О. І. Переробка дикорослої та пряно-ароматичної сировини [Текст] : монографія / О. І. Черевко, Ю. І. Єфремов, В. М. Михайлов.; - Х. : ХДУХТ, 2007. - 230 с. 6. Черевко, А. И. Прогрессивные процессы концентрирования нетрадиционного плодоовощного сырья [Текст] : монографія / В. М. Михайлов, Л. В. Киптелая, А. Е. Загорулько ; - Харьков: ХГУПТ, 2009. - 241 с. 7. Черевко, О. І. Визначення раціональних режимів виробництва пастоподібних напівфабрикатів із прямих овочів [Текст] / О. І. Черевко, Л. В. Кіптела, О. Є. Загорулько // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі / Харк. держ. ун-т харчування і торгівлі. - 2007. - Вип. 1(5). - С. 287-294.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Черевко Олександр Іванович
Д. Т. Н.

Перелік осіб-виконавців

Єфремов Ю.І.
Бабкіна І.В.
Загорулько О.Є.
Карпенко Л.К.
Кіптела Л.В.
Ляшенко Б.В.
Маяк В.І.
Маяк О.А.
Михайлов В.М.
Михайлова С.В.
Черевко О.І.
Шевченко А.О.

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

**Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є
відповідальним за реєстрацію наукової
діяльності**

