Облікова картка ДіР

Image not found or type unknow

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0216U001653

Державний реєстраційний номер: 0113U008403

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 15-03-2016

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Дослідження тепло-масообмінних процесів для теплової тв холодильної обрабобки харчових продуктів

Початок етапу: 01.2014

Закінчення етапу: 12.2015

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:

Дослідження тепло-масообмінних процесів для теплової та холодильної обрабобки харчових продуктів

Назва роботи англійською:

Research thermal mass transfer processes for heating and cooling food processing

Реферат українською:

Заключний звіт: 90 сторінок; має в собі 12 рисунків, 11 таблиці, 57 джерел. Метою досліджень є критичний аналіз недоліків та перспективних напрямів удосконалення тепломасообмінних процесів для теплової та холодильної обробки харчових продуктів. Об'єктом дослідження є тепломасообмінні процеси та обладнання для теплової та холодильної обробки харчових продуктів. Предметом досліджень є способи теплової та холодильної обробки харчових продуктів, режими обробки харчових продуктів та відповідне технологічне обладнання. Сутність процесу дослідження полягає у аналізі перспективних напрямів удосконалення процесів теплової та холодильної обробки харчових продуктів, а саме, виявленні особливостей харчових продуктів при обробці тепломасообмінними засобами, аналізу способів переробки харчових продуктів, існуючих теоретичних методів дослідження тепло- і масо перенесення а також холодильної обробки. В основу роботи покладено систематизацію ідейних пропозицій щодо досягнення заданої мети. Кінцевим результатом досліджень є визначення перспективних напрямів удосконалення процесів при отриманні продуктів харчування із сировини, огляд теорії і техніки енергоефективних підходів при тепловій та холодильній обробці харчової сировини; визначення фізичних основ процесів в сушарках, фрізерах, шафах та іншому обладнанні яке використовується в харчовій промисловості. Результати роботи також можуть бути використані в харчовій, переробній а також хімічній, фармацевтичній, парфумерній та косметичній промисловості.

Реферат англійською:

Final report: 90 pages; has a 12 figures, 11 tables, 57 sources. The purpose of research is the critical analysis of shortcomings and promising areas of heat and mass transfer processes for improving thermal and refrigeration food processing. Object is heat and mass transfer processes and equipment for heating and refrigeration food processing. The subject of research is the methods of heat and refrigeration processing of food stuff, food processing modes and corresponding technological equipment. The essence of the research process is the analysis of the promising areas of improvement processes of heat and refrigeration food processing, namely, identifying the characteristics of food products in the heat and mass transfer processing, analysis of methods of food processing, existing theoretical methods for the study of heat and mass transfer and refrigeration process. The work was based systematized ideological proposals to achieve a certain goal. The final result of the research is to determine promising areas of improvement processes in obtaining food from raw materials, review of theory and technology of energy-efficient approaches to refrigeration and thermal processing of food raw materials; determine the physical basics of the processes in the dryers, freezers, cupboards and other equipment used in the food industry. The results can also be used in food processing industry as well as chemical, pharmaceutical, perfume and cosmetic industry.

Індекс УДК: 664.8.037.002.5, 658.562.5:574.415:64.045

Коди тематичних рубрик: 55.63.29.31

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 сушіння в тепломасообмінному модулі під дією підвищеного тиску рослинної сировини

Назва НТП англійською: The method of drying heat transfer modules under high pressure plant material

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: методична 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: Новий спосіб сушіння в тепломасообмінному модулі під дією підвищеного тиску призначений для видалення вологи з різної рослинної сировини, також поліпшенню якості готового продукту за рахунок використання в якості теплоносія сушильного аганта при підвищеному тиску

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 15.06.2015

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: студенти ХДУХТ

Перспективні ринки: підприємство переробної та харчової 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

Петренко О.В. Використання сучасних інженерних рішень під час проектування систем холодопостачання на шляху до енергозбереження та енергоефективності / О.В. Петренко, Д.П. Семенюк // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. : в 2 ч. Ч. 2 / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків, 2015. - Вип. 2 (22). - С.167-176. Biletsky E. Determination of the dissipation during non-newtonian material flow in channels with basic geometry / E. Biletsky, E. Petrenko, D. Semeniuk // Industrial Technology and Engineering: scientific technical journal / M.Auezov South Kazakhstan State University, 2015. - № 1 (15) - С.5-10. Белецкий Э.В. Определение коэффициентов трения и местных сопротивлений при течении степенных жидкостей / Э.В. Белецкий, Е.В. Петренко // Материалы Междунар. наук.-техн. конф. : "Казахстан - холод 2015" - 19 февраля 2015 г. - Алмааты. : АТУ, 2015. С. 9-13. Biletskii E. Methos for defining hydraulic losses during power-law fluids flow / E. Biletskii, O. Petrenko, D. Semeniuk // Ukrainian Food Journal. - 2015. - Vol. 3, Issue 1, Kyiv, Ukraine. - С.131-138. Потапов В.О. Роль проектних технологій у формуванні професійних компетенцій сучасного інженера / В.О. Потапов, Д.П. Семенюк., О.В. Петренко // Модернізація вищої освіти та проблеми управління якістю підготовки фахівців. Науково-інформаційна підтримка навчального процессу : тези доповідей XII Всеукр. наук.-метод. конф., 25 вересня 2015. - Х. : ХДУХТ, 2015. ? С. 165-166. Білецький Е.В. Інтерактивне навчання як складова взаємодії науки, освіти та практики / Е.В. Білецький, О.В. Петренко // Модернізація вищої освіти та проблеми управління якістю підготовки фахівців. Науково-інформаційна підтримка навчального процессу : тези доповідей XII Всеукр. наук.-метод. конф., 25 вересня 2015. - Х. : ХДУХТ, 2014. ? С. 17-18. Білецький Е.В. Щодо вивчення проблеми течії не ньютонівських рідин / Е.В. Білецький, О.В. Петренко // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф. в 2 ч. : 14 травня 2015 р. ХДУХТ. Х. : ХДУХТ, 2015. Ч. 1. С. 225-227. Петренко О.В. Шляхи підвищення енергоефективності систем непрямого охолодження / О.В. Петренко // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф. в 2 ч. : 14 травня 2015 р. ХДУХТ. Х. : ХДУХТ, 2015. Ч. 1. С. 252-254. Петренко О.В. Сучасні напрями вдосконалення кріообробки харчової сировини / О.В. Петренко, Д.П. Семенюк // Проблеми енергоефективності та якості в процесах сушіння харчової сировини : тези доповідей Всеукр. наук.-практ. конф. до 25-річчя факультету обладнання та технічного сервісу ХДУХТ : 29 жовтня 2015 р. ХДУХТ. Х. : ХДУХТ, 2015. С. 61-62. Колективна монографія. Повноцінне харчування: інноваційні аспекти технологій, енергоефективного виробництва, зберігання та маркетингу / під ред. професора В.В. Євлаш, професора В.О. Потапова, професора Н.Л. Савицька // 2015 © Харківський державний університет харчування та торгівлі ISBN 978-966-405-380-5. Yakushenko E. Effect of design of internal heater on the drying kinetics of grape pomace in mass transfer module / E. Yakushenko, V. Potapov // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харч. та торг. - Х. : ХДУХТ, 2015. - Вип. 1 (21). - С. 121-130. Якушенко Є.М. Фильтрационная сушка при повышенном давлении / Є.М. Якушенко, В.О. Потапов, О.Ю. Гриценко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій : зб. наук. пр. / ОНАХТ. Одеса : ОНАХТ, 2015. Вип. 47. - Т. 2. - С. 134-137. Potapov V. Modeling of the drying process with PRE-heating / E. Yakushenko, V. Potapov // Industrial Technology and Engineering: scientific technical journal / M.Auezov South Kazakhstan State University, 2015. - № 2 (16) - С.10-16. Якушенко Є.М. Економічна ефективність упровадження сушіння виноградних вичавків у масообмінних модулях із кондуктивним підведенням тепла / Є.М. Якушенко, В.О. Потапов // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф. в 2 ч. : 14 травня 2015 р. ХДУХТ. Х. : ХДУХТ, 2015. Ч. 1. С. 258-259. Якушенко Є.М. Одержання порошків із рослинної сировиниз використанням масообміного модуля з кондуктивним підведенням теплоти / Є.М. Якушенко, В.О. Потапов // Проблеми енергоефективності та якості в процесах сушіння харчової сировини : тези доповідей Всеукр. наук.-практ. конф. до 25-річчя факультету обладнання та технічного сервісу ХДУХТ : 29 жовтня 2015 р. ХДУХТ. Х. : ХДУХТ, 2015. С. 59-60.

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи Черевко Олександр Іванович

д. т. н.

Перелік осіб-виконавців

Бєляєва Інна Михайлівна

Гриценко Олег Юрійович

Жеребкін Максим Васильович
(к. т. н.)

Качалов Віталій Валентинович

Петренко Олена Володимирівна

Семенюк Дмитро Павлович

Якушенко Євген Миколайович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

