

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0211U001976

Державний реєстраційний номер: 0109U000354

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 22-02-2011

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 2

Назва етапу: Розробка технологічного обладнання нового типу і ліній для переробки рослинної сировини, визначення показників якості готової продукції

Початок етапу: 01.2010

Закінчення етапу: 12.2010

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: 336-89-79

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Інститут енергозбереження та енергоменеджменту Національного технічного університету України "Київський Політехнічний Інститут"

Код за ЄДРПОУ: 00027677

Місцезнаходження: пр. Перемоги 37, м. Київ, Київ, 03056, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 0442048428

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 34 - договір (замовлення) з центральним органом виконавчої влади, академією наук (головними розпорядниками бюджетних коштів на проведення НДДКР)

Напрямок фінансування:

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 2201040

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 107.831
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробка прогресивних технологічних процесів та обладнання переробки дикорослої та пряно-ароматичної сировини

Назва роботи англійською:

Development of progressive technological processes and equipment for processing wild-growing and spicy-aromatic raw material

Реферат українською:

Розробка ресурсозберігаючих процесів виробництва харчових диспергованих продуктів на основі дикорослої та пряно-ароматичної сировини (ДПАРС) шляхом попередньої підготовки напівфабрикатів на стадії первинної обробки, одержання їх у вигляді емульсії, суспензії та подальшої обробки у полі НВЧ, що сприяє значному скороченню тривалості усього технологічного процесу, підвищенню якості готового продукту за рахунок закріплення основних якостей на останній стадії процесу. Кінцевим результатом роботи є вирішення проблеми зниження витрат енергетичних і матеріальних ресурсів під час виробництва продукції на основі ДПАРС. Розроблена нормативна документація на нові вироби на основі ДПАРС та проектна документація на нове обладнання для проведення первинної і тепломасообмінної обробки.

Реферат англійською:

Development of resource-saving processes for the production of food dispersed products based on wild-growing and spicy-aromatic raw material (WGSARM) through preliminary preparation of semi-finished food products of primary treatment, obtaining them in the form of emulsion, suspension, and further treatment in microwave field that reduces duration of technological process, increases finished product's quality due to fixation of main qualities on the final stage of the process. Final result of the investigation is the solution of the problem of cutting down expenses of energetic and material resources in the process food products manufacture based on WGSARM. Normative documentation for new articles on the basis of WGSARM, and design documents on new equipment for primary and heat-mass-exchanging treatment are worked out

Індекс УДК: 664.011; 664.002.5, 65.011.8:663.82

Коди тематичних рубрик: 65.13

Керівники роботи

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

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Нормативна документація на нові продукти на основі рослинної сировини та проектна документація на нове обладнання для проведення первинної і тепломасообмінної обробки.

Назва НТП англійською: Normative documents for new products on the basis of vegetable material and project documents for the new equipment for the realization of primary and warm-mass-exchange treatment

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування:

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розроблено нормативну документацію на нову продукцію (цукати плодово-ягідні та овочеві; продукти на основі рослинної сировини; проетну документацію на роторно-плівковий апарат та вакуум-випарний апарат зі шнековою скребковою мішалкою; проведені розрахунки обладнання: (вакуум-випарного апарата зі шнековою скребковою мішалкою; машини для різання зелені та стебел рослинної сировини; машини для формування та дозування фаршу (МФДФ - 500); апарата для приготування дрібнодисперсних систем (АПДС - 10); апарат для концентрування рідких продуктів з дикорослої сировини; апарат для сушіння дикорослої сировини з рециркуляцією повітря в замкненому контурі; екстрактора для одержання екстракту з дикорослих трав)

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 12.2010

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: Підприємства харчової промисловості; ресторанного господарства й у побуті

Перспективні ринки: України

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:

IX. Бібліографічний опис

1. Черевко А.И. Прогрессивные процессы концентрирования нетрадиционного плодоовощного сырья [Текст]: монография / А.И. Черевко, Л.В. Киптелая, В.М. Михайлов, А.Е. Загорулько / Харьк. гос. ун-т пит. и торг. - Х.: ХГУПТ, 2009. - 241 с. 2. О.І.Cherevko, L.V. Kyp tela, O.Y. Zagorulko, I.V. Ivanova Food colouring agent from fruit and vegetable raw materials // *Jornal of EcoAdriTourist* / Vol 5 (2009), Nr. 2 (15). - P. 45-47. 3. Маяк В.І., Михайлов В.М., Ляшенко Б.В. Модельні схеми розробки нових ресурсозберігаючих способів виробництва високоякісних пастоподібних концентратів напоїв (ПКН) і цукатів // *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі* : [редкол.: О.І. Черевко (відпов.ред.) та ін.]. - Харків, 2009. - Вип. 2 (10). - С. 49-57. 4. Маяк В.І., Михайлов В.М., Ляшенко Б.В. Нові ресурсозберігаючі способи виробництва пастоподібних концентратів напоїв і цукатів з плодово-ягідної сировини // *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі* : [редкол.: О.І. Черевко (відпов.ред.) та ін.]. - Харків, 2009. - Вип. 2 (10). - С. 144-152. 5. Черевко О.І., Маяк В.І., Постольнік Д.В. Дослідження якості концентрованих продуктів із плодово-ягідної та овочевої сировини та розробка технологічних ліній їх виробництва // *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі* : [редкол.: О.І. Черевко (відпов.ред.) та ін.]. - Харків, 2009. - Вип. 2 (10). - С. 257-262. 6. Маяк В.І., Михайлов В.М. Закономірності тепловіддачі в процесі виробництва пастоподібних концентратів напоїв // *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі* : [редкол.: О.І. Черевко (відпов.ред.) та ін.]. - Харків, 2009. - Вип.1 (9). - С. 200--207. 7. Михайлова С.В., Єфремов Ю.І., Кострова К.В., Деменко А.А. Розробка перспективних технологічних процесів переробки ДПАРС й обладнання з використанням НВЧ-нагріву і вакуумування // *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій* / 2010. - Вип. 37, 2010. - С. 173-175. 8. Черевко О.І., Кіптела Л.В., Загорулько О.Є., Постольнік Д.В. Виробництво фруктової пасти з використанням дикорослої актинідії // *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі* : [редкол.: О.І. Черевко (відпов.ред.) та ін.]. - Харків, 2010. - Вип. 1 (11). - С. 138-142. 9. Маяк В.І., Ляшенко Б.В., Смілик М.М. Вплив електровібрації на ползучість і релаксацію напруги цукатної маси з дикорослого терну // *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі* : [редкол.: О.І. Черевко (відпов.ред.) та ін.]. - Харків, 2010. - Вип. 1 (11). - С.240-245. 10. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів : навчальний посібник / Л.Д. Льовшина, В.М. Михайлов, О.В. М'ячиков . - К.: Ліра-К, 2010. - 388 с. (Серія "Технологія, обладнання та товарознавство харчових виробництв"). 11. Патент на корисну модель 44157 Україна А23L1/01. Спосіб приготування начинки на основі грибів / Черевко О.І., Єфремов Ю.І., Михайлов В.М., Михайлова С.В., Чуйко Л.О.(Україна) - № u200902554. - заявл. 23.03.2009.; опубл. 25.09.2009. - Бюл. № 18. 12. Патент на корисну модель 44220 Україна МПК (2006) А23L1/01 Спосіб приготування пюреподібного продукту на основі грибів / Черевко О.І., Єфремов Ю.І., Михайлов В.М., Кіптела Л.В. Михайлова С.В. (Україна). - № u200903538. - Заявл. 13.04.2009; Опубл. 25.09.2009. - Бюл. № 18. 13. Патент на корисну модель 48255 Україна МПК (2009) В01D1/22 Роторний випарник / Черевко О.І., Кіптела Л.В., Загорулько О.Є. (Україна). - № u200909792. - Заявл. 25.09.2009; Опубл. 10.03.2010. - Бюл. № 5, 2010. 14. Патент на корисну модель 54386 Україна А23L1/01. Спосіб приготування супу-пюре на основі прямих овочів / Черевко О.І., Єфремов Ю.І., Михайлов В.М., Михайлова С.В., Деменко А.О., Голуб Р.В. (Україна) - № u201004442. - заявл. 16.04.2010.; опубл. 10.11.2010. - Бюл. № 21. 15. Патент на корисну модель 54387 Україна МПК (2009) А23L1/01 Спосіб приготування гострого соусу на основі прямих овочів / Черевко О.І., Єфремов Ю.І., Михайлов В.М., Михайлова С.В., Кострова К.В. (Україна). - № u201004443. - Заявл. 16.04.2010; Опубл. 10.11.2010. - Бюл. № 21. 16. Патент на корисну модель 54342 Україна МПК (2009) А23L1/06, А23L 1/121 Спосіб виробництва пасти з дикорослої сировини / Черевко О.І., Кіптела Л.В., Загорулько О.Є., Постольнік Д.В. (Україна). - № u201003959. - Заявл. 06.04.2010; Опубл. 10.11.2010. - Бюл. № 21

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Черевко Олександр Іванович

Д. Т. Н.

Перелік осіб-виконавців

Єфремов Ю.І.

Бабкіна І.В.

Буєрова І.В.

Загорулько О.Є.

Карпенко Л.К.

Кіптела Л.В.

Ляшенко Б.В.

Маяк В.І.

Маяк О.А.

Мирошник К.В.

Михайлов В.М.

Михайлова С.В.

Чуйко Л.О.

Шевченко А.О.

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

