

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0215U000020

Державний реєстраційний номер: 0113U000514

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 14-01-2015

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка експрес-діагностики теплофізичних властивостей харчових продуктів

Початок етапу: 01.2013

Закінчення етапу: 12.2014

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (044) 544-74-14

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: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 2201040

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 227
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробка експрес-діагностики теплофізичних властивостей харчових продуктів

Назва роботи англійською:

The development of rapid diagnostics of thermal properties of food products

Реферат українською:

Розроблено інструментальний спосіб визначення теплопровідності харчових продуктів за різних температур та метод дослідження залежності адгезії від температури, який може бути основою для експрес-діагностики якості харчових продуктів. Удосконалено методику визначення часу релаксації, яка базується на вимірюванні релаксаційного зусилля за різних температур, встановлено залежності структурно-механічних показників окремих продуктів від температури. Удосконалено спосіб визначення температур фазових переходів при охолодженні харчових продуктів. Одним із напрямків застосування розробленого методу є аналіз вмісту компонентів у продуктах, та визначення типів використаних жирів за температурою їх плавлення. Розроблено новий напівпровідниковий датчик вимірювання температури, який характеризується малим часом реакції та невеликими розмірами. Створений вимірювач температури у сукупності із розробленими установками дозволяє одержувати в автоматизованому режимі експериментальні дані для дослідження теплофізичних властивостей як харчових продуктів так і окремих їх шарів.

Реферат англійською:

Developed an instrumental method for determining the thermal conductivity of foods at different temperatures and method of the study the dependence of adhesion on temperature, which can be the basis for the rapid diagnosis of food quality. Improved method of determining the relaxation time, which is based on measuring the relaxation of efforts at different temperatures, the dependence of the structural and mechanical properties of individual products on the temperature. Improved method for determining the temperatures of phase transitions during cooling of food products. One of the areas of application of the developed method is the analysis of the content of components in the products, and determine the types of fats used for temperature of their melting. Developed new semiconductor sensor temperature measurement, which is characterized by low latency and small size. Established the temperature meter in conjunction with the developed systems can get in the automated mode the experimental data for the thermophysical properties of foods and their individual layers.5481

Індекс УДК: 681.171; 641.5.06; 648.544/.545; 621.798.3/.4:658.87, 641.1

Коди тематичних рубрик: 55.65

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Шаповал Світлана Леонідівна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Розробка моделей експрес-діагностики теплофізичних властивостей харчових продуктів

Назва НТП англійською: Modeling diagnostic thermal properties of food

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: Освіта, підприємства харчової промисловості

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Наукове дослідження було спрямоване на: розроблення та виготовлення лабораторного обладнання для дослідження теплофізичних характеристик харчових продуктів, дослідження залежності структурно-механічних властивостей від температури, вивчення термодинамічних процесів під час деформації продуктів харчування; підвищення пізнавальної діяльності студентів та учнів при використанні даних технічних засобів та методик навчання; можливість одержувати знання на емпіричному і теоретичному рівнях, що необхідно для виховання сучасного фахівця; методичне забезпечення щодо лабораторних робіт з дослідження теплофізичних, структурно-механічних властивостей харчових продуктів.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 2013-2014

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: Міністерство освіти та науки України

Перспективні ринки: харчові міні-виробництва, лабораторії наукових та навчальних закладів, логістичні та транспортні підприємства, підприємства меблевої промисловості та торгівлі меблевими лакофарбовими матеріалами.

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

Х. Заключение відомості

Керівник юридичної особи

Мазаракі Анатолій Антонович

д. е. н., 08.00.03

Перелік осіб-виконавців

Бандурін Ю.А.

Болілий О.С.

Гановський В.Л.

Дубовий В.О.

Дьяков О.С.

Коваль А.В.

Криворучко М.Ю.

Кузьменко І.О.

Міненко М.С.

Палієнко О.О.

Расулов Р.А.

Романенко О.В.

Романенко Р.П.

Тарасенко І.І.

Форостяна Н.П.

Хмара В.В.

Шаповал С.Л.

Шпирко Г.М.

Яременко А.А.

Відповідальний за підготовку

облікових документів

Телефон

Реєстратор

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

