Облікова картка ДіР

Image not found or type unknow

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0318U004000

Державний реєстраційний номер: 0115U000359

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 10-01-2018

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Теорія і техніка сушіння термолабільної сировини в установках змішаного енергопідводу

Початок етапу: 01.2015

Закінчення етапу: 12.2017

Вид звітного документа: Без звіту

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, 337-85-35

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Одеська національна академія харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 36289108

Місцезнаходження: , м. Одеса, Одеська обл., 65039, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (048) 725-32-84, (048) 712-41-40, (048) 722-80-42

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 52 - договір з вітчизняною організацією (органами місцевої ради, фондом, асоціацією, концерном тощо)

Напрям фінансування: 2.1 - фундаментальні дослідження

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 2201040

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 93.875

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Теорія і техніка сушіння термолабільної сировини в установках змішаного енергопідводу

Назва роботи англійською:

Theory and techniques of drying heat-labile materials in plants mixed energy supply

Реферат українською:

Об'єктом дослідження є тепло- масообмінні процеси та обладнання при сушінні термолабільної сировини. Метою проекту є підвищення енергоефективності процесу сушіння в масообмінному модулі (МОМ) з використанням комбінованого підведення теплоти та обґрунтування раціональних режимів сушіння термолабільної сировини. Предметом досліджень є способи сушіння рослинної сировини, режими сушіння термолабільної рослинної сировини та відповідне технологічне обладнання. Сутність процесу дослідження полягає в отриманні розрахункових формул для визначення енерговитрат процесу сушіння термолабільної сировини у масообмінному модулі (МОМ) із внутрішнім нагрівачем та програми розрахунку процесу сушіння у сушарках із комбінованим енергопідведенням. Кінцевим результатом виконання науково-дослідної роботи були розроблені нові способи сушіння харчової сировини, їх математичні моделі та конструкції обладнання, що дозволяють ефективно проводити процеси концентрування та сушіння харчової сировини і отримувати високоякісну продукцію з високим ступенем збереженості харчової та біологічної цінності. Одержані результати підтверджені охоронними документами. Результати роботи одержані із застосуванням теоретичних методів дослідження тепло- і масоперенесення, а також сучасних експериментальних методів вимірювання теплотехнічних, теплофізичних, діелектричних, оптичних, масообмінних, структурно-механічних, фізико-хімічних і мікробіологічних показників, а також методів математичної статистики.

Реферат англійською:

The object of research is the heat-mass exchange processes and equipment during the drying of thermo labile raw materials. The purpose of the project is to increase the energy efficiency of the drying process in the mass exchange module using the combined heat supply and justify the rational modes of drying thermo labile raw materials. The subject of research is the methods of drying of the the vegetable raw materials, the modes of drying thermo labile vegetable raw materials and the corresponding technological equipment. The essence of the research process is to obtain calculation formulas for determining the energy consumption of the drying process of thermo labile raw material in a mass-exchange module with an internal heater and a program for calculating the drying process in driers with combined power supply. The final result of the research work was the development of new methods for drying food raw materials, their mathematical models and equipment designs that allow efficiently concentrating and drying of food raw materials and to receive high-quality products with a high degree of preservation of food and biological value. The results obtained are confirmed by patents. The results of the work are obtained using theoretical methods of heat and mass transfer research, as well as modern experimental methods, thermophysical, dielectric, optical, mass-exchange, structural-mechanical, physico-chemical and microbiological indices, as well as methods of mathematical statistics.

Індекс УДК: 664.8/.9, 66.047.3

Коди тематичних рубрик: 65.13.22

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: Технічне завдання на створення апарату для інфрачервоної обробки харчової сировини

Назва НТП англійською: Specification of a specification for the creation of apparatus for infra-red processing of food raw materials

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: 10.39 Інші види перероблення та консервування фруктів і овочів

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Підвищення енергоефективності процесу сушіння в масообмінному модулі з використанням комбінованого підведення теплоти та обґрунтування раціональних режимів сушіння термолабільної сировини.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 2015-2017

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: приватне підприємство "Агроукррос" та підприємство переробної та харчової промисловості

Перспективні ринки: України

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

Potapov V. Analysis of kinetics pattern in the formation and separation of a drop of fluid in the form of a capsule / V. Potapov, O.Neklesa, P.Pyvovarov // Восточно-европейский журнал передовых технологий. 2017. № 2/10 (86). С. 32-40 Погожих М.І., Пак А.О., Пак А,В., Жеребкін М.В. Аналіз процесу індукованого тепломасообміну методом фазового простору//Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр.- Харків: ХДУХТ, 2017. Х.: ХДУХТ, 2017. Вип.2(25). С. 284-293. Погожих М.І., Пак А.О., Пак А.В., Жеребкін М. В. Технічна реалізація апаратів з використанням процесу індукованого тепломасообміну//Science Rise. 2017. № 6(35). С. 29-33. V. Potapov, O.Neklesa, P.Pyvovarov Investigation of the kinetic model for the process of liquid drops formation in the form of capsule//(2017), "EUREKA:Life Sciences" Number 2 P. 3-14. Potapov V., Yevlash V.,Parzhanov Zh., Tastanbekova G., Khamzayeva, S.,Tolegen M. Use of food production waste in fodder products. Overview of problems and solutions// Industrial Technology and Engineering. 2017, M.Auezov South Kazakhstan State University. Vol. № 1(22). P. 73-83. V. Potapov, O.Neklesa, P.Pyvovarov Analysis of kinetics pattern in the formation and separation of a drop of fluid in the form of a capsule//Восточно-европейский журнал передовых технологий. 2017. № 2/10 (86). С. 32-40 Потапов В.А., Евлаш В.В., Цуркан Н.М Обоснование рационального режима сушки при произвотстве диетической добавки "Нутрио-гем"//Современные задачи инженерных наук: сборник научных трудов VI Междунар. научно-технич. Симпозиума "Современные энерго- и ресурсосберегающие технологии СЭТТ - 2017" Междунар. научно-технич. Форума "Первые междунар. Косыгинские чтения (11-12 октября 2017 г.)./М.: ФГБОУ ВО "РГУ им.А.Н. Косыгина", 2017. Т. 2 С. 268-272. Якушенко Є.М., Стоян Є.Ю Вплив потоку повітря на температуру рослинної сировини під час сушіння в масообмінному модулі//Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. : Ч. 2. Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків, 2017. - Вип. 2.(25) - С.255-263. Потапов В.О., Якушенко Є.Ю., Стоян Є.Ю. Масообмін ний модуль для реалізації процесу сушіння рослинної сировини//Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. : ХДУХТ - Харків, 2017. - Вип. 2.(26) - С. Якушенко Є.М., Потапов В.О. Теорія і техніка сушіння термолабільної сировини в установках змішаного енергопідводу: зб. наук. пр. :. НУХТ Київ, 2017, - в 2 ч. Ч.1 Том 23 № 5 С. 55-64. Якушенко Є.М., Потапов В.О. Розробка тепломасообміного модуля для проведення процесу сушіння//Проблеми енергоефективності та якості в процесах сушіння харчової сировини : Всеукр. наук.-практ. конф. 50-річчю заснув. ХДУХТ : 1-2 червня 2017 р. ХДУХТ. Х. : ХДУХТ, 2017. С. 63-64. Якушенко Є.М. Перспективні напрямки переробки вторинних продуктів з рослинної сировини в харчовій промисловості//Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф. присв. 50-річчю заснування ХДУХТ: 18 травня 2017 р. ХДУХТ. Х. : ХДУХТ, 2017. Ч. 1. С. 288-289. Якушенко Є.М.. Потапов В.О. Теорія і техніка сушіння термолабільної сировини в установках змішаного енергопідводу//Наукові проблеми харчових технологій та промисловості біотехнології в контексті Євроінтеграції : Міжнар. наук.-практ. конф. 40й річниці створення Проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ : 7-8 листопада 2017 р. НУХТ. К. : НУХТ, 2017. С. 138-139.

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи Черевко Олександр Іванович

д. т. н.

Перелік осіб-виконавців

Волокітін Р.Т.

Гриценко О.Ю.

Грицюта Є.С.

Жеребкін М.В.

Качалов В.В.

Лаврук В.В.

Митрофанова О.В.

Неруш М.О.

Орляцька Н.Ю.

Педорич І.П.

Петренко О.В.

Романов О.О.

Семенюк Д.П.

Шкарубський Д.О.

Якушенко Є.М.

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

