Облікова картка ДіР

Image not found or type unknow

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0220U100426

Державний реєстраційний номер: 0118U003229

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 17-01-2020

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Вплив технологічних чинників на формування споживних властивостей та якості рослинних олій

Початок етапу: 01.2018

Закінчення етапу: 12.2019

Вид звітного документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету

Код за ЄДРПОУ: 01562987

Місцезнаходження: вул. Соборна, 87, м. Вінниця, Вінницький р-н., Вінницька обл., 21050, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 0432550400

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Відкрите акціонерне товариство "Вінницький олійножировий комбінат"

Код за ЄДРПОУ: 00373758

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (0432) 65-56-20

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: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7706 - безплатно (договір про науково-технічне співробітництво, тощо)

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Вплив технологічних чинників на формування споживних властивостей та якості рослинних олій

Назва роботи англійською:

The influence of the technological factors on formation of the consumer properties and quality of vegetable oils

Реферат українською:

Об'єкт дослідження – технологічний процес екстрагування олії із насіння сої та ріпаку з мікрохвильовою технологічною дією. Мета дослідження – інтенсифікація процесу екстрагування олії, підтримання високої якості і споживчих властивостей при збільшенні її виходу під впливом мікрохвильового опромінення. Для досягнення поставленої мети було висунуто гіпотезу, згідно з якою інтенсифікування процесу екстрагування олії із підвищеним вмістом токоферолів відбувається за рахунок використання бародифузійного потоку із капілярно-пористої структури рослинної сировини під дією мікрохвильового поля. Методи досліджень – наукові положення ґрунтуються на основі класичної теорії подібності, методів теплофізичного моделювання, фізичних методів аналізу структури розчинів. В експериментальних дослідженнях використовувалась контрольно-вимірювальна апаратура, сучасні методики і прилади. Для аналітичного дослідження використовувались програмні пакети: MathCAD, Excel, Компас 3-DV10. Підтверджено запропоновану наукову гіпотезу роботи, яка полягала в отриманні олії із підвищеним вмістом токоферолів за рахунок бародифузійного потоку із капілярно-пористої структури рослинної сировини під дією мікрохвильового опромінення.

Реферат англійською:

About scientific research - technological process of extraction as a whole in relation to this period with microwave technology. Metal research - intensive experimental procedure of championship extraction, support of high personality and consumer power structures with the support of it is detected under the influence of microwave irradiation. In order to achieve this goal, a hypothesis was almost put forward, using the intensive work of the extraction process in the first half, because of what was achieved, the tocopherological situation declined due to the baridofusion flow due to the capillary-porous contents contained in the microfluidic contents. Research methods - scientific results are based on basic classical theories of reliability, methods of thermophysical modeling, and physical methods that are being developed. In experimental studies used control and measuring equipment, modern techniques and instruments. The following software packages were used for analytical research: MathCAD, Excel, Compass 3-DV10. The proposed scientific hypothesis of the work, which was based on the results obtained with the torque tocopherol moment, was confirmed in order to have a barodiffusive flow from capillary-porous, used mainly under the influence of microwave irradiation.

Індекс УДК: 665.1/.3:658.628, 339.133.2:665

Коди тематичних рубрик: 65.65.41

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Власенко Ірина Георгіївна

Науковий ступінь: д. мед. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Методичні рекомендації «Вплив технологічних чинників на формування споживчих властивостей та якості рослинних олій»

Назва НТП англійською: Methodical Recommendations «Influence of technological factors on formation of consumer properties and quality of vegetable oils»

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Методична документація, наукові статті, участь у конференціях

Галузь застосування: 10.41 Виробництво олії та тваринних жирів, 85.42 Вища освіта

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Вивчення можливості використання електромагнітного випромінювання під час екстрагування олії із сої та ріпаку є перспективним напрямком. Застосування мікрохвильового поля дозволить не тільки підвищити ефективність процесу, а й досягти компактності обладнання, що надасть змогу здійснювати процес екстрагування підприємствам з малою та середньою потужністю. Крім того, за рахунок використання мікрохвильового опромінення передбачається знизити витрати електричної енергії та поліпшити якість екстракційних олій. Означені проблеми визначили актуальність проведення науково-дослідної роботи з метою застосування мікрохвильової технології в процесі екстрагування олії з ріпаку та сої.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Підвищення продуктивності праці

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2018

Закінчення етапу: 12.2019

Споживачі продукції: Студенти ВТЕІ КНТЕУ, керівники підприємств

Перспективні ринки: Викладачі та здобувачі вищої освіти

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:

Права, що надаються інвестору після завершення роботи: Права не надаються

Наявність бізнес-плану: Ні

Техніко-економічне обгрунтування: Ні

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

IX. Бібліографічний опис

1. Акаева Т. К. Основы химии и технологи получения и переработки жиров / Т. К. Акаева, С. Н. Петрова. – Иваново : ИГХТУ, 2007. – 122 с. 2. Щербаков В. Г. Технология получения растительных масел / Щербаков В. Г. – М. : Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 142 с. 3. Белобородов В. В. Проблемы экстрагирования в пищевой промышленности / В. В. Белобородов // Известия ВУЗов. Пищевая технология. – 1986. – № 3. – С. 6–11. 4. Ключкин В. В. Теоретические и экспериментальные основы совершенствования те

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Замкова Наталія Леонідівна
д. філос. н., к. пед. н., 09.00.03, 13.00.04

Перелік осіб-виконавців

Андрусенко Надія Володимирівна
(к. е. н., 08.00.03)

Василишина Ольга Василівна

Гирич Сергій Володимирович
(к. т. н., 05.18.15)

Лояніч Григорій Семенович
(к. т. н., 05.18.15)

Паламарчук Владислав Ігорович
(к. т. н., 05.18.12)

Відповідальний за підготовку облікових документів

Гесаль Інна Степанівна

Телефон

+38 (067) 732-45-18

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

