

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0217U000113

Державний реєстраційний номер: 0114U005037

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 19-01-2017

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 3

Назва етапу: Представлення результатів фундаментальних досліджень для подальшого практичного застосування та реалізації в харчовій, фармацевтичній, парфумерно-косметичній, хімічній, текстильній та інших суміжних галузях промисловості (енергетичній, переробній тощо). Обґрунтування інноваційного способу інтенсифікації процесів отримання вовняного жиру в технології первинної обробки. Проведення комплексного аналізу та обґрунтування ефективності використання високоенергетичної дискретної обробки в технологіях отримання якісного ланоліну.

Початок етапу: 01.2016

Закінчення етапу: 12.2016

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Херсонський національний технічний університет

Код за ЄДРПОУ: 05480298

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (0552)326910

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Національний університет харчових технологій (НУХТ)

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон:

Внесок співвиконавця у звітний етап:

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: 2.1 - фундаментальні дослідження

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 2201020

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 229.321
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Дослідження впливу високоенергетичної дискретної обробки ліпидовмісних систем на зміну властивостей, якості та безпечності продуктів.

Назва роботи англійською:

Reserch of the influence highly-energized discrete-time processing lipidic systems for the purpose of properties, quality and product safety change.

Реферат українською:

Розроблені нові методи та методики контролю показників якості технічного вовняного жиру; хіміко-технологічних процесів очищення вовняного жиру в умовах ВДО вовни та вовномийної води; - досліджено вплив ВДО на зміну структури, фізико-хімічних та функціонально-технологічних властивостей вовняного жиру, отриманого методом вичерпної екстракції екстракції (метод Рушковського) та кислотним способом жиродобування; - здійснено вибір оптимальних хіміко-технологічних параметрів проходження процесу ВДО в технологіях отримання вовняного жиру - вичерпна екстракція, кислотний спосіб жиродобування, що забезпечують підвищення якості отриманого жиру при зменшенні енерговитрат; - на основі проведених експериментальних досліджень, аналізу науково-технічної, нормативної і патентної інформації виконано інноваційне обґрунтування механізму дії ВДО при попередній обробці вовняного волокна та вовномийної води у процесі вилучення вовняного жиру; - в результаті виконання НДР запропоновано новітню теорію хіміко-технологічних процесів добування та очищення вовняного жиру під дією ВДО, як основу формування ефективних технологій отримання ланоліну та новітню концепцію щодо хіміко-технологічних процесів оброблення ліпидовмісної сировини під дією ВДО, як основу формування інноваційних технологій отримання харчових олій, жирів, ліпидовмісних продуктів і добавок з модифікованими функціонально-технологічними властивостями.

Реферат англійською:

New methods and techniques of monitoring indicators as technical wool fat; chemical-engineering processes cleaning wool fat under the SAR vovnomyyynoyi wool and water; - The influence of the SAR to change the structure, physico-chemical and functional and technological properties of wool fat obtained by exhaustive extraction extraction method (Rushkovsky) and acid zhyrodobuvannya way; - The choice of optmal chemical and technological parameters of the process of passing a SAR technology for wool fat - exhaustive extraction, acid zhyrodobuvannya way that increase quality of the oil while reducing energy consumption; - On the basis of experimental research, analysis, scientific, technical, regulatory and patent information made innovative study the mechanism of the SAR in the pretreatment of wool fibers and vovnomyyynoyi water in the extraction of wool grease; - As a result of research suggested the latest theory of chemical-engineering processes of extraction and purification of wool grease under the SAR as the basis for developing effective technologies for lanolin and new concept on chemical-engineering processes processing lipidovmisnuyi raw materials under the SAR as the basis for the formation of innovative technologies for food oils, fats, lipidovmisnyh products and additives with modified functional and technological properties.

Індекс УДК: 664.012.1; 664.001.4; 664:658.562; 664:658.62.018.012, 665.238

Коди тематичних рубрик: 65.01.81

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Кулігін Михайло Львович

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Розробка теоретичних основ застосування високоенергетичної дискретної обробки для отримання вовняного жиру

Назва НТП англійською: Development of theoretical basis of a discrete high-energy treatment for wool fat

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: С 10.4; 10.89; 13

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розроблено та представлено новітню теорію хіміко-технологічних процесів отримання вовняного жиру під дією високоенергетичної дискретної обробки.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: -

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: підприємства

Перспективні ринки: Україна

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

Статті у журналах, що входять до наукометричних баз даних: 1. Saribekova J. The influence of electrical discharge nonlinear bulk cavitation on the structural and chemical changes in water during the wool fiber

bleaching / J. Saribekova, O. Semeshko, T. Asauluk and S. Myasnikov // Chemistry & chemical technology (Ch&ChT). - 2014. - Volume 8, Number 4. - P. 410-415. Scopus. 2. Куник А.Н. Исследование влияния высокоэнергетической дискретной обработки на физико-химические свойства шерстного жира / А.Н. Куник, О.Я. Семешко, Ю.Г. СарIBEKOBA, С.А. Мясников // Известия вузов. Технология текстильной промышленности. - 2016. - №5. - С. 124-125. Scopus. 3. Семешко О.Я. Исследование влияния высокоэнергетической дискретной обработки на кинетику экстракции и свойства шерстного жира / О.Я. Семешко, А.Н. Куник, Т.С. Асаулюк, Ю.Г. СарIBEKOBA, С.А. Мясников // Восточно-Европейский журнал передовых технологий Технологии органических и неорганических веществ. - 2016. - №2/6(80). - С. 40-45. DOI: 10.15587/1729-4061.2015.65478. Scopus. 4. Kunik O. Development of a two-step technology of scouring wool by the method of high-energy discrete treatment / O. Kunik, O. Semeshko, T. Asauluk, Yu. Saribekova, S. Myasnikov // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Ecology. - 2016. - №4/10(82). - P. 36-43. DOI: 10.15587/1729-4061.2016.76380. Scopus. Статті у журналах, що включені до переліку наукових фахових видань України: 1. Kunik O. High-energy discrete processing in technology of extraction of wool grease / O. Kunik, O. Semeshko, J. Saribekova, S. Myasnikov // Ukrainian Food Journal. - 2014. - №3 - P. 381 - 388. 2. Семешко О.Я. Електророзрядна обробка в технологіях промивки вовни та одержання вовняного жиру / О.Я. Семешко, Ю.Г. СарIBEKOBA, А.В. Єрмолаєва, М.Л. Кулігін // Вісник Київського національного університету технологій та дизайну. - 2014. - №5(77). - С. 215 - 218. 3. Семешко О.Я. Визначення впливу високо-дискретної обробки на якісні показники вовняного жиру / О.Я. Семешко, О.М. Куник, Ю.Г. СарIBEKOBA // Харчова промисловість. - 2015. - №17. - С. 68 - 73. 4. Куник О.М. ІЧ-спектроскопічне дослідження якісного складу вовняного жиру / О.М. Куник, О.Я. Семешко, Ю.Г. СарIBEKOBA // Харчова промисловість. - 2016. - №19. - С. 51 - 56. 5. Куник А.Н. Исследование физико-химических свойств шерстного жира полученного кислотным способом жиродобычи / А.Н. Куник, О.Я. Семешко, Ю.Г. СарIBEKOBA, Т.С. Асаулюк // Вестник Херсонского национального технического университета. - 2016. - №2 (57). - С. 162 - 166. 6. Салєба Л.В. Дослідження процесу екстрагування каротиноїдів / Салєба Л.В., СарIBEKOBA Д.Г., Куник О.М., СарIBEKOB Г.С., Микитенко К.Є. // Вісник Херсонського національного технічного університету. - 2016. - №2 (57). - С. 179 - 183. 7. Куник А.Н. Исследование влияния высокоэнергетической дискретной обработки на окисление шерстного жира в процессе хранения шерсти / А.Н. Куник, О.Я. Семешко, Ю.Г. СарIBEKOBA, М.Л. Кулигин // Вісник Хмельницького національного університету. - 2016. - №3. - С. 277 - 281. 8. Куник А.Н. Дослідження антиоксидантних властивостей рослинних екстрактів обліпихи та кісточок грейпфруту у ланоліновому кремі для рук / А.Н. Куник, Д.Г. СарIBEKOBA, Л.В. Салєба, Р.В. Гаргаун, Г.С. СарIBEKOB // Вісник Хмельницького національного університету. - 2016. - №5. - С. 106-109. Монографії, опубліковані за рішенням Вченої ради ВНЗ (наукової установи) 1. Semeshko O. Intensification of process of obtaining of wool grease / O. Semeshko, A. Kunik, J. Saribekova // Ecological innovation. Monograph: edited by Olga Paraska, Norbert Radek, Mirosław Bonek. - 2015. - 311 p. - P. 166 - 180. 2. Kunik A. Study of influence of high-energy discrete processing on fat-containing systems / A. Kunik, O. Semeshko, J. Saribekova // Study of problems in modern science: new technologies in engineering, advanced management, efficiency of social institutions. Monograph: edited by Shalapko Yuriy, Wyszowska Zofia, Musiał Janusz, Paraska Olga. - 2015. - 753 p. - P. 516 - 526. Охоронні документи на об'єкти права інтелектуальної власності створені за тематикою НДР 1. Патент 111252. UA, МПК (2016/01) C11B 11/00, C11B 1/02 (2006/01). Спосіб отримання вовняного жиру / О.М. Куник, О.Я. Семешко, Асаулюк Т.С., Ю.Г. СарIBEKOBA, С.А. Мясников (Україна). № u 2016 03428; - Заявл. 04.04.2016; Опубл. 10.11.2016, Бюл. №21. - 4 с. 2. Патент 111313. UA, МПК (2016/01) C11B 1/00. Спосіб отримання вовняного жиру / О.Я. Семешко, О.М. Куник, Т.С. Асаулюк, Ю.Г. СарIBEKOBA, С.А. Мясников (Україна). № u 2016 03856; - Заявл. 11.04.2016; Опубл. 10.11.2016, Бюл. №21. - 4 с. 3. Висновок про видачу деклараційного патенту на корисну модель. Ланоліновий крем для рук з підвищеними антиоксидантними властивостями № u 2016 03856 від 27.10.2016 р. / Д.Г. СарIBEKOBA, О.М. Куник, Л.В. Салєба, Г.С. СарIBEKOB (Україна).

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Бардачов Юрій Миколайович

Д. Т. Н.

Перелік осіб-виконавців

Асаулюк Т.С.

Куник О.М.

Сарібекова Ю.Г.

Семешко О.Я.

Скалозубова Н.С.

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

