Облікова картка ДіР

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0213U003146

Державний реєстраційний номер: 0111U001673

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 25-01-2013

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 2

Назва етапу: Вивчення процесу ультразвукового емульгування жировмісної сировини

Початок етапу: 01.2012

Закінчення етапу: 12.2012

Вид звітного 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, молоді та спорту України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (057) 336-89-79; (057) 349-45-56, (057) 337-85-35

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)

Напрям 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.): 80

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Безвідходна переробка м'ясної сировини з використанням ультразвуку

Назва роботи англійською:

Waste-free processing of raw meat using ultrasounds

Реферат українською:

Об'єкт дослідження - процес ультразвукової тендеризації м'ясної сировини з високим вмістом з'єднувальної тканини, процес зберігання м'ясної сировини з попередньої обробкою ультразвуковими хвилями, процес отримання водно-жирових емульсій за допомогою ультразвуку. Мета роботи - інтенсифікація процесу безвідходної переробки м'ясної сировини та його апаратурне оформлення. Методи дослідження - аналітичні, теоретичні та експериментальні з використанням контрольно-вимірювальної апаратури відповідної точності, стандартні методики дослідження харчової сировини, сучасні методи математичної статистики, кореляційного аналізу та комп'ютерних технологій. Доведено ефективність процесу ультразвукової тендеризації м'ясної сировини, що збільшує якість сировини для м'ясопереробної галузі та дозволяє розширити асортимент продукції завдяки використанню м'яса з високим вмістом сполученої тканини. Досліджено процес холодної стерилізації м'ясної сировини та доведено його ефективність. Запропоновано використання ультразвуку для отримання водно-жирових емульсій без використання емульгаторів. Запропоновано конструкцію багатофункціонального ультразвукового апарата для переробки м'ясної сировини, а також спеціалізоване обладнання для проведення процесів холодної стерилізації та емульгування. Розраховано економічну ефективність розробок.

Реферат англійською:

Object of study - the ultrasonic tenderizing meat raw materials with a high content of connective tissue, the process of storing raw meat with pre-treatment with ultrasonic waves, the process of obtaining water-in-oil emulsions using ultrasound. Purpose - to intensify the process of waste-free processing of raw meat and its hardware design. Methods of research - analytical, theoretical and experimental, using test equipment corresponding to the accuracy, standard research techniques of food raw materials, modern methods of mathematical statistics, correlation analysis, and computer technology. The efficiency of the ultrasonic tenderizing meat raw material, which increases the quality of raw materials for the meat industry, and expanding the range of products through the use of meat are high in connective tissue. The process of cold sterilization of meat raw materials and proven effective. Proposed the use of ultrasound to produce water-in-oil emulsions without using emulsifiers. The design of a multifunctional ultrasonic apparatus for processing of raw meat, as well as specialized equipment for cold sterilization processes and emulsification. Calculated efficiency projects.

Індекс УДК: 637.513.22; 637.543.22, 637.5:664.8.039.4

Коди тематичних рубрик: 65.59.15

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Дейниченко Григорій Вікторович

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Технічний опис та інструкція з експлуатації багатофункціонального ультразвукового апарата для переробки м'ясної сировини (проект)

Назва НТП англійською: Technical description and operation manual multifunctional ultrasonic equipment for processing of raw meat (draft)

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: 15.11 Виробництво м'яса

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Технічний опис та інструкція з експлуатації багатофункціонального ультразвукового апарата для переробки м'ясної сировини (проект),який інтенсифікує процеси тендеризації та знезараження м'ясної сировини, отримання водно-жирових емульсій, а також підвищує їх якість та дає змогу збільшити вихід продукту і раціонально використовувати існуючу сировину.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2011-12.2012

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: ДП "Дослідне виробництво інституту проблем машинобудування ім. А.М.Підгорного Національної Академії Наук України"

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

1. Безвідходна переробка м'яса з високим вмістом сполучної тканини з використанням ультразвуку : монографія / Г. В. Дейниченко [та ін.]. - Харків : Факт, 2012. - 192 с. 2. Аналіз способів подовження термінів зберігання м'ясної сировини / Г. М. Постнов, І. В. Золотухіна, В. М. Червоний, Д. А. Нечипоренко // Вісник

Харківського національного університету сільського господарства ім. П. Василенка. - Вип. 119. - Харків, 2011. - С. 287-294. 3. Кінетика впливу низькочастотних ультразвукових хвиль у системі "вода-м'ясна сировина" на ефективність процесу стерилізації" / Г. В. Дейниченко, Г. М. Постнов, В. М. Червоний, Д. А. Нечипоренко, С. П. Голованьова // Зб. наук. пр. "Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі". - Харків : ХДУХТ,2011. - Вип. 2 (14). - С. 182-187. 4. Дейниченко Г.В., Постнов Г.М., Чеканов М.А., Червоний В.М. Розробка Багатофункціонального ультразвукового апарата для м'ясопереробної галузі / Les problemes contemporains de la technosphere et de la formation des cadres d'ingenieurs // Recueil des exposes des participants de la VI Conference internationale scientifique et methodique sur l'ile de Djerba du 11 au 18 octobre 2012. - Donetsk: UNTD, 2012. - P.119-123. 5. Дейниченко Г.В., Постнов Г.М., Постнова О.М., Чеканов М.А., Червоний В.М. Визначення економічної ефективності від впровадження багатофункціонального ультразвукового апарата для м'ясопереробної галузі / Les problemes contemporains de la technosphere et de la formation des cadres d'ingenieurs // Recueil des exposes des participants de la VI Conference internationale scientifique et methodique sur l'ile de Djerba du 11 au 18 octobre 2012. - Donetsk: UNTD, 2012. - P.123-126. 6. Постнов, Г. М. Использование ультразвуковых волн в технологии получения водно-жировых эмульсий / Г. М. Постнов, В. Н. Червоный // Использование электрофизических методов исследования для производства и оценки качества пищевых продуктов: Сб. науч. тр. / ФГБОУ ВПО "СПбГТЭУ"; под. общ. ред. Н.В. Панковой. - СПб.: Изд-во "ЛЕМА", 2012. - С. 72-76. 7. Дейниченко, Г. В. Експериментальне дослідження впливу частоти хвиль та тривалості ультразвукової обробки на розподіл розмірів кульок жирової фази в емульсії / Г. В. Дейниченко, Г. М. Постнов, В. М. Червоний // Зб. наук. праць "Прогресивні техніка та технології харчових виробництв рестаранного господарства і торгівлі". - Харків:ХДУХТ,2012. - Вип.1(15). - С.101-107. 8. Постнов Г. М. Удосконалення енергоефективного ультразвукового обладнання для отримання емульсій / Г. М. Постнов, В. М. Червоний, М. А. Чеканов // Актуальні проблеми харчової промисловості та ресторанного господарства. Сучасні питання підготовки кадрів : матеріали І Всеукр. наук.-практ. конф., 12-13 квітня 2012 р., м. Луганськ / відп. ред. Д. П. Крамаренко. - Луганськ : Вид-во ДЗ "ЛНУ імені Тараса Шевченка", 2012. - С. 52-58. 9. Пат. 71761 Україна, МПК (2012.01) A 22 C 9/00. Спосіб тендеризації м'ясної сировини [Текст] / Дейниченко Г. В. (UA), Постнов Г. М. (UA), Чеканов М. А. (UA), Червоний В. М. (UA), Афукова Н. О. (UA) ; заявник та патентовласник Харк. держ. ун-т харч. та торг. - № u 201200417; заявл. 16.01.12 ; опубл. 25.07.12, Бюл. № 14. - 4 с. 10. Постнов, Г.М. Аналіз існуючого обладнання для проведення процесу ультразвукового емульгування жировмісної сировини / Г. М. Постнов, В. М. Червоний // Удосконалення процесів і обладнання - запорука інноваційного розвитку харчової промисловості: Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 10-11 квіт. 2012 р. / Націон. ун-т харч. та торгівлі. - К., 2012. - С. 139-141. 11. Медяник, В.В. Обґрунтування раціональної тривалості обробки водно-жирових емульсій, отриманих з використанням акустичного випромінювання / В. В. Медяник, В. М. Червоний, Г. М. Постнов // Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : 78-а наук. конф. молодих вчених, асп. і студ., 2-3 квітня 2012 р. / Націон. ун-т харч. та торгівлі. - К.: НУХТ, 2012 р. - Ч.2. - С.55-56. 12. Червоный, В.Н. Разработка ультразвукового способа получения водно-жировых эмульсий / В. Н. Червоный, Н. А. Чеканов // Внутривузовская научно-практическая конференция с региональным участием "Молодые ученые - науке и производству": сб. тезисов, 18-20 апреля 2012 г. / ЭТИ СГТУ - Саратов, Энгельс , 2012 г. - С. 28-31. 13. Медяник В.В. Визначення раціональних режимів ультразвукової обробки емульсій / В.В. Медяник // Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, готельного, ресторанного господарств і торгівлі : всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, 25 квітня 2012 р. : [тези у 4-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. / Харк. держ. ун-т харч. та торг. - Харків, 2012. - Ч. 2. - С. 67. 14. Паращук, Ю.Д. Обґрунтування використання ультразвуку як способу знезараження м'ясної сировини з метою подовження термінів його зберігання / Ю. Д. Паращук // Сучасні проблеми розвиту легкої та харчової промисловості : тези доп. III міжнар. наук.-практ. конф. наук. молоді та студ., 21 вересня 2012 р. / СНУ ім. В.Даля - Євпаторія, 2012. - С.64. 15. Постнов Г.М., Червоний В.М. Експериментальне дослідження впливу характеристик ультразвукових хвиль на зміну температури жирової сировини / Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг : тези доповідей

Міжнар. наук.-практ. конф. присвяч. 45-річчю ХДУХТ, 18-19 жовтня 2012 р. / Харк. держ. ун-т харч. та торг. - Харків, 2012. - Ч.І. - С.367-368. 16. Паращук Ю.Д. Аналіз можливостей використання ультразвуку на підприємствах харчової промисловості / Ю.Д. Паращук, Г.М. Постнов, В.М.Червоний // Науково-технічна творчість студентів з процесів і обладнання харчових виробництв : зб. тез Міжнар. студ. наук.-практ. конф., 25-26 жовтня 2012 р. / Дон. нац. ун-т екон. і торг. ім. М. Туган-Барановського. - Донецьк, 2012. - С.181-182.

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи Черевко Олександр Іванович

д. т. н.

Перелік осіб-виконавців

Бузовська Аілна Володимирівна

Голованьова Світлана Павлівна

Горєлков Дмитро Вікторович

Гузенко Василь Володимирович

Дейниченко Григорій Вікторович

Золотухіна Інна Василівна

Медяник Віталій Володимирович

Нечипоренко Даниіл Андрійович

Постнов Геннадій Михайлович

Солончук Любов Миколаївна

Сорокотяга Микола Васильович

Чеканов Микола Анатолійович

Червоний Віталій Миколайович

Чудінова Юлія Юріївна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

