

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0217U002760

Державний реєстраційний номер: 0116U008874

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 24-10-2017

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу:

Назва етапу:

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Вид звітного документа:

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 , (057) 337-85-35

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Приватне сільськогосподарське підприємство ім. Т.Г. Шевченка

Код за ЄДРПОУ: 00708207

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 057-58-34-152

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

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

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7722 - кошти підприємств, установ, організацій України

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 40.5
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробка раціональних режимів гідротермічної обробки рослинної сировини способом з використанням індукованого тепломасообміну

Назва роботи англійською:

The development of rational modes hydrothermal processing of food raw materials using the method of induced heat and mass transfer

Реферат українською:

Метою роботи є підвищення енергоефективності гідротермічної обробки та сушіння рослинної сировини шляхом використання способу з індукованим тепломасообміном (ІнТМО). На основі проведених досліджень розроблено рекомендації щодо раціональних режимів гідротермічної обробки круп з використанням ІнТМО, а саме: вид сировини, яку можна обробити розробленим способом; режими попередньої обробки сировини перед проварюванням та перед сушінням; форма, конструкція та геометричні розміри масообмінного модуля; температура термостата. Встановлено, ефект розробки досягається за рахунок скорочення кількості використовуваних технологічних операцій, виконання основних операцій в одному апараті і за рахунок скорочення енерговитрат на одиницю продукції більш ніж у 1,3 рази.

Реферат англійською:

The purpose of the work is to increase the energy efficiency of hydrothermal processing and drying of food raw materials by using of the method with induced heat and mass transfer (InHMT). On the basis of the conducted researches, recommendations for rational modes of hydrothermal processing of cereals using the InHMT were developed, same: the kind of raw material that can be processed in the developed way; pre-treatment of raw materials before boiling and drying; form, construction and geometric dimensions of the mass transfer module, thermostat temperature. Established, the effect of development is achieved by reducing the number of technological operations used, performing major operations in one apparatus and reducing energy consumption per unit of production by more than 1.3 times.

Індекс УДК: 664.78, 664.78.03

Коди тематичних рубрик: 65.29.33

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Погожих Микола Іванович

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Рекомендації щодо раціональних режимів гідротермічної обробки та сушіння сировини рослинного походження

Назва НТП англійською: The recommendations on rational regimes of hydrothermal processing and drying of food raw materials

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: економія енергоресурсів, економія матеріалів

Галузь застосування: 15.61 Виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розроблено рекомендації щодо раціональних режимів роботи установки для гідротермічної обробки круп з використанням ІнтМО, де кінцевою продукцією є швидковідновлювані каші. Запропоновано принципову технологічну схему гідротермічної обробки круп, спрощену за рахунок уникнення операцій проварювання, плющення та досушування, що досягається шляхом об'єднання процесів проварювання та сушіння в одному апараті безперервної дії. Отримувана продукція після відновлення представляє собою густу в міру однорідну кашу, показники якості якої вищі за продукти аналоги.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: червень 2017 р.

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: ПСП ім. Т.Г. Шевченка

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

1. Pogozhikh M., Pak A. The development of an artificial energotechnological process with the induced heat and mass transfer // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2017. № 1/8(85). P. 50-58. 2. 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. / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. Х.: ХДУХТ, 2017. Вип. 2(25). С. 284-293. 3. 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. 4. Погожих М. І., Пак А. О., Жеребкін М. В. Дослідження характеру процесу ІнТМО за наявності розривів ККПТ всередині термостату // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: Міжнар. наук.-практ. конф., присв. 50-річчю заснування ХДУХТ, 18 травня 2017 р.: тези доп. у 2-х ч. Х.: ХДУХТ, 2017. Ч. 1. С. 316-317. 5. Погожих М. І., Пак А. О., Жеребкін М. В., Рурак Л. В. Фазовий портрет процесу індукованого тепломасообміну // Проблеми енергоефективності та якості в процесах сушіння харчової сировини: Всеукр. наук.-практ. конф. присв. 50-річчю ХДУХТ, 1-2 червня 2017 р.: тези доп. Х.: ХДУХТ, 2017. С. 43-44.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Черевко Олександр Іванович

Д. Т. Н.

Перелік осіб-виконавців

Іштван Єгор Олексійович

Венгловський Григорій Володимирович

Пак Андрій Олегович

Седунова Віра Вячеславівна

Торяник Дмитро Олександрович

Чеканов Микола Анатолійович

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

