

АЕРОІОННА ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ



Продукти харчування, виготовлені з використанням аероіонів. Зліва направо: провісна риба різних видів, пресерви, сушена риба



Оригінальна кондитерська продукція з риби

Призначення

Для енергоефективного виробництва харчових продуктів, стійких до зберігання за додатніх температур без будь-яких хімічних консервантів чи стабілізаторів

Характеристики

Технологія ґрунтується на електрофізичних генераторах низькоенергетичних іонів повітря (аероіонів) власної спеціальної розробки. Продуктивність – 90 т рік, енергія іонів 20 – 50 кеВ, споживання електричної потужності – 150 Вт. Технологія реалізується звичайної кімнатної температури і нерегульованої вологості



Цехова аероіонна установка для виробництва харчових продуктів

Переваги

Не має аналогів в Україні. Від зарубіжних аналогів відрізняється меншим енергоспоживанням, нижчою вартістю та простою використання. Підвищує гігієну виробництва і не впливає на екологію

Рівень готовності розробки. Пропозиції до комерціалізації

IRL6, TRL6

Технологія та технічна документація

Охорона інтелектуальної власності

IPR1

Контактна інформація

Ковалінська Тетяна Володимирівна, Інститут ядерних досліджень НАН України,
+38 044 525 45 75, e-mail: tkovalinska@kinr.kiev.ua