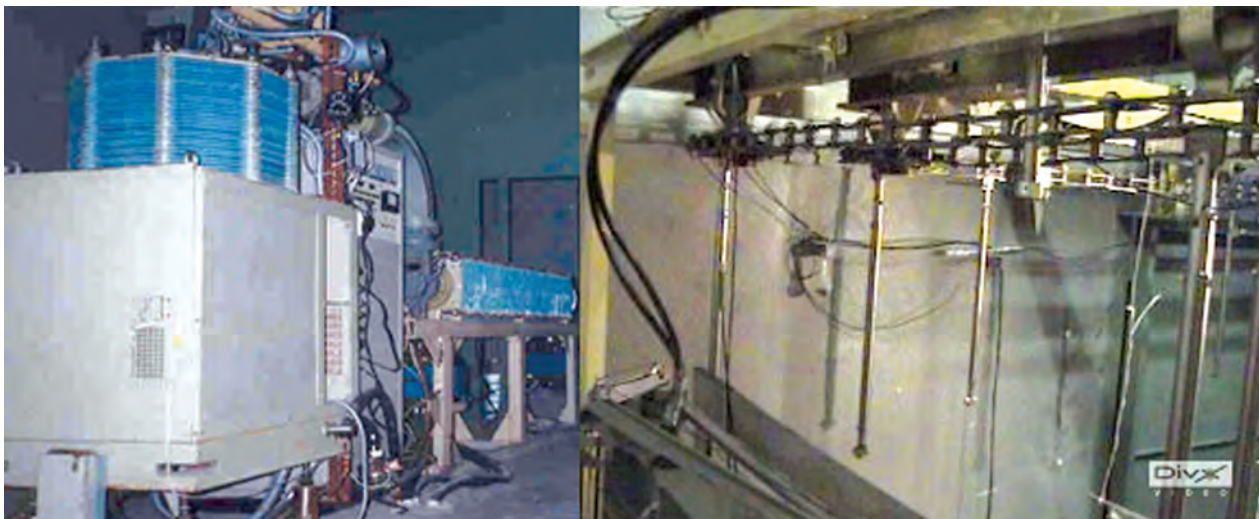


ТЕХНОЛОГІЯ ПІКОХВИЛЬОВОЇ ПАСТЕРИЗАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ



Технологічна лінія

Призначення

Призначена для пастеризації та консервації продуктів харчування радіаційними пікохвильовими технологіями без будь-яких хімічних речовин з метою запобігання втра-там продуктів під час зберігання та для захи-сту споживачів від інфекційних захворювань

Характеристики

Технологія ґрунтується на прискорювачі електронів серії «Електроніка».

Продуктивність, т/рік	7500
Середня енергія електронів, МеВ	5
Споживання електричної потужності, кВт	75

Переваги

Не має аналогів в Україні.
Дешевша за зарубіжні аналоги

Охорона інтелектуальної власності

IPR1

Рівень готовності розробки. Пропозиції до комерціалізації

IRL6, TRL6
Технологія. Технічна документація

Контактна інформація

Ковалінська Тетяна Володимирівна, Інститут ядерних досліджень НАН України,
+380 044 525 45 75, e-mail: tkovalinska@kinr.kiev.ua