

## **АЕРОІОННА ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

### **Призначення**

Для енергоефективного виробництва делікатесних харчових продуктів без будь-яких хімічних консервантів чи стабілізаторів, стійких до зберігання при позитивній температурі, з мінімальним енергоспоживанням (1-2 Вт·кг год) шляхом залучення низькоенергетичних іонів повітря з метою зменшення втрат сировини та енергії на її переробку.

### **Технічні характеристики**

Технологія базується на електрофізичних генераторах іонів повітря (аероіонів) власної спеціальної розробки. Продуктивність – 90 тон на рік, енергія іонів 20-50 кеВ, споживання електричної потужності – 150 Вт.

Технологія реалізується при звичайній кімнатній температурі і нерегульованій вологості. Підвищує гігієну виробництва і не впливає на екологію.

### **Переваги**

Немає аналогів в Україні.

### **Рівень готовності розробки. Пропозиції для комерціалізації**

IRL6, TRL6. Розроблена, випробувана і сертифікована (ТУ -23724640-001-97) технологічна документація. Пілотний зразок діючої установки.

### **Охорона інтелектуальної власності**

IPR1.

### **Контактна інформація**

Ковалінська Тетяна Володимирівна; Інститут ядерних досліджень НАН України;  
+380044 525 4575; [tkovalinska@kinr.kiev.ua](mailto:tkovalinska@kinr.kiev.ua) .



Цехова аероіонна установка для виробництва харчових продуктів