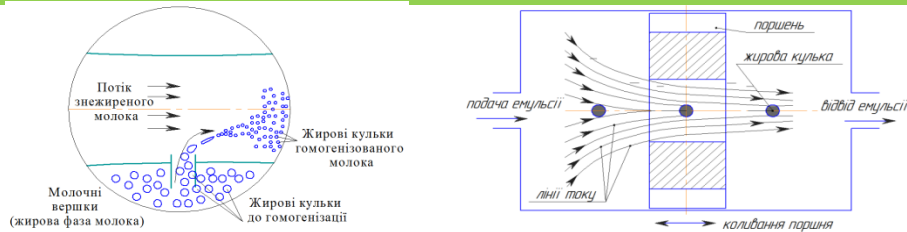


## АКТУАЛЬНІСТЬ ВПРОВАДЖЕННЯ

Приготування дрібнодисперсних стійких мікроемульсій – наприклад гомогенізація молока – потребує застосування коштовних клапанних гомогенізаторів та має дуже високі витрати електроенергії (до 9 кВт год/т). Водночас технологічний коефіцієнт корисної дії таких машин складає менше 1%, тобто принцип подрібнення жирових часток організований дуже неефективно. Через це сумарні енерговитрати технологічних ліній виробництва питного молока, морозива, вершків, кисломолочних продуктів тощо можливо суттєво знизити. При застосуванні розроблених нами сучасних вискоефективних гомогенізаторів витрати на електроенергію технологічної лінії можливо знизити до 40%.



## ПОТЕНЦІЙНІ СПОЖИВАЧІ НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ

1. Заводи, комбінати та інші підприємства з переробки молока, а також виробники молочної продукції, морозива, замінників молока, соків та майонезних жирових емульсій
2. Фірми-виробники технологічного обладнання.

## ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ

**Зниження енерговитрат на виробництво молочної продукції** або інших мікроемульсій в хімічній, переробній, аграрній та інших галузях виробництва

**Зниження вартості машин для гомогенізації** – нових вискоефективних пульсаційних та струминних гомогенізаторів

**Зниження собівартості продукції** за рахунок зниження енерговитрат і вартості нових (пульсаційних та струминних) гомогенізаторів

Кінцевим результатом є зниження собівартості продукції, яка виробляється із застосуванням гомогенізації (зокрема питного молока, вершків та питного йогурту)

**Таврійський державний агротехнологічний університет  
імені Дмитра Моторного**  
[office@tsatu.edu.ua](mailto:office@tsatu.edu.ua)  
[kyrylo.samoichuk@tsatu.edu.ua](mailto:kyrylo.samoichuk@tsatu.edu.ua)

Дослідження підтримано Міністерством освіти і науки України у рамках виконання науково-технічної роботи «Розроблення технології переробки молочних продуктів з використанням нових типів гомогенізаторів» (№ 0122U200992)