

## ДАЙДЖЕСТ «ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ СОБСТВЕННОСТЬ УЧЕНЫХ, ИЗОБРЕТАТЕЛЕЙ РОССИЙСКИХ РЕГИОНОВ. МУРМАНСКАЯ ОБЛАСТЬ»

*Уважаемые коллеги!*

*Предлагаем вашему вниманию первый выпуск Дайджеста «Интеллектуальная собственность ученых, изобретателей российских регионов. Мурманская область», подготовленного в рамках специального проекта Центров поддержки технологий и инноваций Федерального института промышленной собственности. В наших публикациях мы будем знакомить вас с учеными-изобретателями Мурманской области, чьи изобретения находят реальное воплощение в промышленных технологиях.*



Голубева Ольга Алексеевна

к.т.н., доцент, доцент кафедры «Технологическое и холодильное оборудование» Мурманского государственного технического университета

1989 - 1991 – инженер НИСа, инженер кафедры «Технологическое и холодильное оборудование» (ТХО) Мурманского высшего инженерного морского училища им. Ленинского комсомола (МВИМУ)

1991 – 2000 – преподаватель-стажер, ассистент, старший преподаватель кафедры ТХО МВИМУ-МГАРФ- Мурманского государственного технического университета

1998 – кандидат технических наук по специальности 05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств»

2000 – 2007 – доцент кафедры ТХО Мурманского государственного технического университета

2004 – решением Министерства образования Российской Федерации присвоено звание доцента

2007 – 2010 – заведующая кафедрой «Технологическое и холодильное оборудование» Мурманского государственного технического университета

2010 – наст. время – доцент кафедры ТХО Мурманского государственного технического университета

### НАУЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

После окончания с отличием факультета холодильной техники Ленинградского ордена Трудового Красного Знамени технологического института холодильной промышленности в 1989 г. Ольга Алексеевна была принята на работу сначала инженером научно-исследовательского сектора, а затем переведена инженером кафедры «Технологическое и холодильное оборудование» Мурманского высшего инженерного морского училища им. Ленинского комсомола. В 1990 году поступила в аспирантуру МВИМУ. С 1991 г. начала преподавательскую деятельность на кафедре ТХО, пройдя путь от преподавателя - стажёра до доцента. В 1998 г. защитила кандидатскую, а в 2004 г. Ольге Алексеевне было присвоено учёное звание доцента. С 2007 по 2010 г совмещала преподавательскую деятельность с административной работой в должности заведующей кафедрой «Технологическое и холодильное оборудование» Мурманского государственного технологического университета. По результатам 2010 г. вошла в проект и сборник «Учёные России» и энциклопедию успешных людей России «Who is who в России». В 2016 году Голубева О.А. награждена Благодарностью Федерального агентства по рыболовству. Признана лауреатом Всероссийского конкурса «Инженер года-2017» в версии «Профессиональные инженеры».

Основная сфера научных интересов — изучение, математическое моделирование и прогнозирование тепло- и массообменных процессов многокомпонентных гетерогенных пищевых систем с изменением их фазового состояния, низкотемпературных процессов (измельчение, сушка) переработки сырья растительного и животного происхождения и разработка на их основе инновационного оборудования и режимов. Полученные результаты исследований и разработок представлены в различных научных трудах, патентах, научно-технических отчетах, имеющих государственную регистрацию и рекомендованы к применению в технологических линиях переработки, в том числе, недоиспользуемых объектов промысла Северного бассейна, содержащих ценные пищевые ингредиенты, такие как йод и хондроитинсульфат.

3

Патентов на изобретения

7

Патент на полезную модель

Патент № 202497 «Установка для комбинированного бланширования водой и паром». Полезная модель относится к пищевой промышленности и может быть использована для бланширования рыбного и растительного сырья в водяной, паровой или комбинированной среде. Вариативность процесса бланширования достигнута за счёт изменения направления движения цепного транспортёра, используемого в качестве основного несущего органа. Повышение энергоэффективности, упрощение и безопасность обслуживания достигаются путем использования секционного принципа построения конструкции корпуса установки. Задачами, которые решены в полезной модели, являются: расширение вариативности процесса бланширования за счёт изменения вида и последовательности использования теплоносителей, повышение эффективности работы установки и простота её обслуживания, а также безопасность при выгрузке продукта после обработки паром, уменьшение количества образующегося конденсата, удаление конденсата и отработанных теплоносителей за счет конструктивных особенностей и возможности автоматического управления процессом.

САМОЕ ЯРКОЕ ИЗОБРЕТЕНИЕ

КОММЕНТАРИЙ УЧЕНОГО О  
ПРОМЫШЛЕННОМ ПРИМЕНЕНИИ  
ИЗОБРЕТЕНИЯ

Полезная модель создана в рамках научно-исследовательской темы, целью которой является разработка и совершенствование современного энергоэффективного технологического оборудования обработки пищевого сырья с повышением уровня автоматизации процесса. Установка непрерывного действия. Рациональный режим для разного вида сырья достигается изменением направления и скорости движения транспортера, а также регулированием расхода пара. Горизонтальное расположение корпуса-туннеля обеспечивает удобное обслуживание установки; установка вытяжной вентиляции в верхней части корпуса - безопасную работу при выгрузке продукта после обработки паром, а также уменьшение количества образующегося конденсата; установка парогенератора рядом с зоной обработки продукта паром - рациональное использование пара из-за отсутствия его потерь; выполнение нижней части зоны обработки продукта паром и зоны обработки продукта водой, с наклоном в сторону соответственно спуска образующегося конденсата и слива отработанной воды, ведет к эффективному удалению образующегося конденсата и отработанной воды. Использование установки для комбинированного бланширования водой и паром в технологических линиях способствует внедрению и реализации ресурсо- и энергосберегающих технологий производства пищевой продукции из рыбного и растительного сырья.

Патент № 2704841 «Способ производства кормового фарша из рыбного сырья». Изобретение относится к рыбной промышленности и может быть использовано при производстве кормового рыбного фарша. Технический результат, на достижение которого направлено заявляемое изобретение, состоит в уменьшении числа технологических операций и количества используемого оборудования, снижении отходов сырья, сокращения времени изготовления продукта или полуфабриката, повышение энергоэффективности производства и качества производимого фарша. Изобретение включает измельчение предварительно замороженного сырья методом криоэкструзии при постоянной температуре, равной температуре в толще сырья, на поршневом экструдере с измельчительной решёткой типа «песочные часы». Степень измельчения зависит от вида и исходного размера сырья. Полученный кормовой фарш отличается повышенным содержанием белка, имеет сочную рассыпчатую консистенцию, фаршевая масса эластична и хорошо формируется. Изобретение создано в рамках научно-исследовательской темы, целью которой является исследование низкотемпературных процессов переработки сырья растительного и животного происхождения Северного бассейна и разработка на их основе инновационного оборудования

САМОЕ ЯРКОЕ ИЗОБРЕТЕНИЕ

