



## ЦІЛЬ 2. ПОДОЛАННЯ ГОЛОДУ

# Організація і забезпечення харчування студентів і співробітників Університету

Основним завданням Студентського комбінату харчування є організація і забезпечення харчування студентів і співробітників Університету, а також сторонніх споживачів через їдальні і буфети.

Комбінат харчування виготовляє і реалізує продукцію власного виробництва, а також здійснює облік і контроль роботи підприємств комбінату.

Студентський комбінат харчування є структурним підрозділом Національного університету «Львівська політехніка» і діє на основі Положення про Студентський комбінат харчування.

# Організація і забезпечення харчування студентів і співробітників Університету



## До складу студентської їдальні входять:

- Їдальня 1 поверху, вул. Карпінського, 8
- Їдальня 2 поверху, вул. Карпінського, 8
- Їдальня 3 поверху, вул. Карпінського, 8
- Буфет 3 поверху, вул. Карпінського, 8
- Їдальня УК-1, вул. Карпінського, 2
- Їдальня по вул. Ак. Лазаренка, 44
- Буфет головного корпусу, вул. С. Бандери, 12
- Буфет УК-4, вул. О. Невського, 5
- Буфет УК-5, вул. С. Бандери, 30
- Буфет корпусу проблемної хімії, пл. Св. Юра, 3/4
- Буфет військової кафедри, вул. Кн. Романа 1/3
- Буфет гуртожитку 11, вул. Лукаша, 4
- Складські приміщення, вул. Карпінського, 8
- Кондитерський цех, вул. Карпінського, 8

# Воркшоп «Застосування штучного інтелекту для підвищення якості вирощування харчових продуктів»



9 грудня 2023 року в режимі онлайн відбувся воркшоп на тему «Застосування штучного інтелекту для підвищення якості вирощування харчових продуктів», організований з ініціативи European Institute of Innovation & Technology (EIT) FOOD – найбільшої та найдинамічнішої спільноти харчових інновацій у світі.

Учасники воркшопу отримали можливість ознайомитися з використанням технології штучного інтелекту для оптимізації вирощування рослин і тварин, аналізу ґрунту й погодних умов. Розглянуто, як алгоритми машинного навчання можуть покращити управління пестицидами й добривами, забезпечуючи ефективне використання ресурсів та зменшення негативного впливу на навколишнє середовище.

Спікер – Ярослав Клочник, Senior Application Architect у компанії SoftServe, асистент у Національному університеті «Львівська політехніка», викладач на програмі Львівського ІТ Кластеру «Інтернет речей».

# Розробки працівників Університету:

## Молочнокислі ферментовані напої на основі мікробіоти «Тибетський грибок»

Виробництво основане на вдосконаленні біотехнологічних процесів і полягає у поєднанні традиційних для молочної промисловості штамів молочнокислих бактерій та нових видів мікроорганізмів з пробіотичними властивостями. На цій основі розроблено технологію виробництва молочнокислого напою «Тайран».

### Основні переваги:

- розширюють лінійку молочнокислих продуктів;
- є превентивними пробіотичними засобами для підтримання задовільного стану шлунково-кишкового тракту;
- можуть поєднуватись з різними органічними смаковими домішками.

**Вирішує проблеми:** створення нових ферментованих напоїв із пробіотичними властивостями.

**Пропонуємо:** продаж патенту, спільне доопрацювання розробки до промислового рівня

**Право власності:** ПУ на корисну модель № 87101 від 27.01.2014 р.

**Підрозділи, яких стосується розробка:** ТБСФБ



### Керівник розробки:

д-р хім. наук, професор Лубенець Віра Ільківна

### Тематика розробки:

Сучасні технології, матеріали та виробу в хімічній, фармацевтичній та медичній галузях

**Сфера використання:** харчова промисловість, сільське господарство

# Розробки працівників Університету:

## Розпилювач шоколадної маси

Дає змогу розпилювати розплавлений шоколад на бісквіти та драже у відкритих емностях. Подача шоколаду до розпилювача здійснюється насосом через термоізолюваний рукав. Для підтримання необхідної температури шоколадної маси розпилювач оснащений нагрівною циркуляційною камерою теплої води. Розпилювання здійснюється через голчастий клапан за допомогою попередньо очищеного та нагрітого повітря. Подача необхідної кількості шоколадної маси контролюється мікропроцесорною системою керування. Гнучкий шарнір розпилювача дає змогу встановити його безпосередньо всередині дражувального барабана в необхідному положенні.

**Технічні характеристики:** Діаметр сопел розпилювача - 2,5мм Робочий тиск - 0,4мПа  
Напруга живлення - 220В

### Основні переваги:

- легкість налагоджування;
- можливість змінювати температуру нагрівання;
- регулювання тривалості вприскування.

**Вирішує проблеми:** автоматизації процесу дражирування продукції.

**Пропонуємо:** технологію, готовий продукт

**Підрозділи, яких стосується розробка:** РІТМ



### Керівник розробки:

к.т.н., доц. Боровець Володимир Михайлович

### Тематика розробки:

Галузеве машинобудування

### Сфера використання:

харчова, медична та інші галузі промисловості

# Розробки працівників Університету:

## Змішувач сипких харчових продуктів

Призначений для змішування сипких, а також гранульованих продуктів харчової, хімічної та інших галузей промисловості для отримання однорідності завантаженої маси.

### Технічні характеристики:

Об'єм робочої ємності змішувача – 134 дм<sup>3</sup> (л)

Максимальний об'єм завантаження – 50 дм<sup>3</sup> (л)

Частота обертання змішувача – 28 об/хв

Діаметр завантажувальної горловини – 200 мм

Деталі і вузли, які контактують з харчовим продуктом, виготовлені з нержавіючих сталей, дозволених до застосування.

### Основні переваги:

- легкість налагоджування;
- можливість змінювати швидкість перемішування.

**Вирішує проблеми:** автоматизації процесу змішування виробів.

**Пропонуємо:** технологію, готовий продукт

**Підрозділи, яких стосується розробка:** РІТМ



### Керівник розробки:

к.т.н., доц. Боровець Володимир Михайлович

### Тематика розробки:

Галузеве машинобудування

### Сфера використання:

харчова промисловість

# Розробки працівників Університету:

## Вібраційні стекери подачі печива

Призначені для формування і подачі печива типу “пальчик” моношаром з певним проміжком на технологічне обладнання для його глазурування.

### Технічні характеристики:

Робочий діапазон амплітуд коливань – 0,1-4,0 мм

Робоча частота коливань – 12 Гц

Маса – 42 кг

### Габаритні розміри стекера:

- ширина – 1080 мм
- довжина – 1200 мм
- висота – 1150 мм

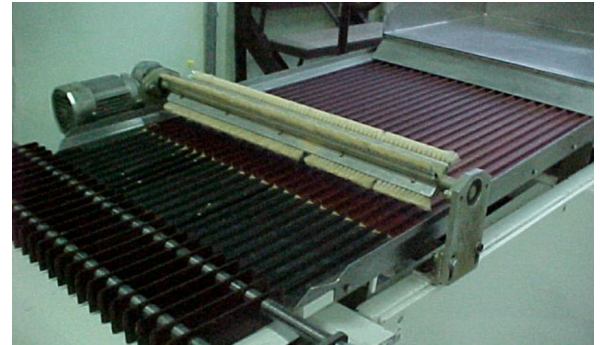
### Основні переваги:

- легкість налагоджування;
- можливість змінювати швидкість транспортування.

**Вирішує проблеми:** автоматизації процесу транспортування виробів.

**Пропонуємо:** технологію, готовий виріб

**Підрозділи, яких стосується розробка:** РІТМ



### Керівник розробки:

к.т.н., доц. Боровець Володимир Михайлович

### Тематика розробки:

Галузеве машинобудування

### Сфера використання:

харчова промисловість



# Розробки працівників Університету:

## Екструдер для виготовлення посипки типу «Вермішель»

Екструдер призначений для виготовлення посипки типу «вермішель» з цукрової та шоколадної маси, гранульованих продуктів харчової та інших галузей промисловості.

### Технічні характеристики:

Діаметр робочої ємності екструдера – 500 мм

Кількість робочих валків – 3 шт.

Частота обертання вала екструдера – 10-90 об/хв

Деталі та вузли, що контактують з харчовим продуктом, виготовлені з нержавіючих сталей та матеріалів, дозволених для застосування.

### Основні переваги:

- легкість налагоджування;
- можливість змінювати сито;
- плавне регулювання продуктивності.

**Вирішує проблеми:** автоматизації процесу виготовлення виробів.

**Пропонуємо:** технологію, готовий виріб

**Підрозділи, яких стосується розробка:** РІТМ



### Керівник розробки:

к.т.н., доц. Боровець Володимир Михайлович

### Тематика розробки:

Галузеве машинобудування

### Сфера використання:

харчова промисловість

# Розробки працівників Університету:

## Фасувально-пакувальний автомат для сипких харчових та нехарчових продуктів

Призначений для фасування сипких продуктів із встановленням дати. Автомат складається з пакувального та дозуючого пристроїв. Дозування продукції може здійснюватись об'ємним або ваговим методом, залежно від потреб замовника. Формування пакета, його заповнення, зварювання та нанесення дати відбувається автоматично. Автомат може оснащуватись імпульсними колодками зварювання для матеріалів типу поліетилен і постійними нагрівними колодками для матеріалів типу поліпропілен.

### Технічні характеристики:

Продуктивність – 30-60 пакетів/хв

Точність дозування – 1%

Маса пакованої продукції – 20 г–2 кг

### Основні переваги:

- легкість налагоджування;
- можливість змінювати габарити пакета;
- плавне регулювання продуктивності.

**Вирішує проблеми:** пакування сипкої продукції в пакет з термозварного матеріалу.

**Пропонуємо:** технологію, готовий виріб

**Підрозділи, яких стосується розробка:** РІТМ



### Керівник розробки:

к.т.н., доц. Боровець Володимир Михайлович

### Тематика розробки:

Галузеве машинобудування

### Сфера використання:

підприємства (харчові, будівельні, хімічні) з необхідністю пакування продукції

## Науково-дослідні роботи у межах кафедральної тематики

Назва НДР	Науковий керівник	Термін виконання
<b>Інститут хімії та хімічних технологій (ІХХТ)</b>		
Вивчення пробіотичних та харчових властивостей молочнокислих напоїв	<b>КОМАРОВСЬКА- ПОРОХНЯВЕЦЬ</b> Олена Зорянівна	06.19–12.25

