|  |
| --- |
| **ПРОФИЛЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ЗАПРОСА ПРЕДПРИЯТИЯ (ТЗ)** |
| **ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ** |
| **Наименование технологии**  Наименование технологии должно быть понятным и четко описывать суть требуемой технологии, для того, чтобы корректно определить необходимые компании или исследователей, работающих в соответствующей области  **Технология производства глицерина 99%-ного** |
|  |
| **Резюме**  *Пожалуйста, дайте краткое описание требуемой технологии (до 500 символов)* |
| Казахстанская компания ищет технологию по получению глицерина 99%-ного путем расщепления жиров (пальмовый стерин, саломас, растительные масла и т.д).  В идеале система обнаружения в процессе расщепления жиров должна обрабатывать 20 тн жирового сырья в сутки, при суточной производительности глицерина 1,2-1,6 тн. Требуемая технология должна находиться на стадии полной разработанной.  *\* Пример резюме технологического запроса:*  *«Французская компания ищет технологию обнаружения остатков косточек фруктов сразу после удаления косточек из фруктов. В идеале системы обнаружения должна обрабатывать 1-2 тонны фруктов в час, приемлемая минимальная мощность - 0,5 тонны фруктов в час. Размер остатков косточек колеблется от 0,5 мм до 5 мм. Требуемая технология должна находиться на стадии лабораторного образца или полностью разработанной.»* |
|  |
| **Описание**  *Пожалуйста, дайте описание характеристик запрашиваемой технологии (<5000)*  Наша компания производит хозяйственное мыло. Для получения всех видов мыла в большинстве используются как жиры, так и жирные кислоты, получающиеся в результате расщепления жиров и масел. Содержащийся в жирах и маслах (в триглицеридах) глицерин является ценным веществом, поэтому производство мыла предусматривает обязательное и максимальное извлечение глицерина из жиров, направляемых на мыловарение.  Глицерин-бесцветная, вязкая, очень гигроскопичная жидкость. Основным сырьем для получения глицерина является – жировое сырье (пальмовый стеарин, растительные масла, саломас и т.д.).  Жировое сырье принимаются в теплообменник, далее взвешивается, и направляется в автоклав, вместе с жировым сырьем в автоклав подается пар высокого давления. При температуре 220-225С содержимое автоклава кипятят. После кипячения дается отстой в течении 15 мин. Отстоявшаяся первая глицериновая вода выдавливается из автоклава и собирается в емкости, таким образом выделение глицериновой воды из жиров происходит в два этапа. Глицериновая вода через жироловушку направляется в нейтрализатор. куда параллельно направляется водный раствор извести. Нейтрализация глицериновых вод проводится при температуре 80-85С. Перемешивание осуществляется воздухом. После процесса нейтрализации глицериновая вода проходит через фильтр, затем перекачивается в бак предварительного упаривания. На участке упаривание глицериновых вод производится повышение ее концентрации на вакуум-выпарной установке. При достижение необходимой концентрации (99%), глицерин направляется на фильтр, затем направляется на склад хранения сырья.  Потребность на рынке в данной продукции достаточно высокая, так как глиицерин широко используется пищевая промышленность, табачное производство, электронные сигареты, медицинская промышленность, производство моющих и косметических средств, сельское хозяйство. Мы имеем возможность производить глицерин на базе производимой и приобретенной нами продукции.  Специфические требования к запрашиваемой технологии является полная автоматизированная линия производства глицерина.  *\* Имеет смысл описать текущую деятельность компании.*  *Технологический запрос может возникнуть в 2 ситуациях:*   1. *необходимо усовершенствовать процесс/производимую продукцию или разработать новый вид продукции.*   *Необходимо описать продукцию или процесс, привести данные по ценам и производительности труда. Почему компания решила усовершенствовать существующий процесс/продукт? Какая существующая техническая проблема будет решена, какой процесс должен быть усовершенствован и почему? Какие технологии могли бы подойти компании? Есть ли специфические требования к запрашиваемой технологии, которые нужно учесть при поиске технологии (температура, давление, размеры, т.д.)?*   1. *Необходимо расширить спектр предоставляемых услуг или продукции.*   *В данном случае имеет смысл дать краткое описание существующего производства, краткий маркетинговый анализ. Необходимо описать, какую проблему должна решить запрашиваемая технология? Нужно четко описать технические требования к запрашиваемой технологии, представить по возможности чертежи и схемы.* |
| **Технические требования/Специальные технические требования к запрашиваемой технологии (мин. 50 символов)** |
| Глицерин - это химический элемент из числа спиртов, представляет собой один из простейших трехатомных вариантов. Качественные показатели должны соответствовать ГОСТ 6824-96.  *\* Необходимо вкратце описать продукт и/или процесс, представить стоимость и производительность.*  *Какие технологии могли бы подойти компании? Есть ли специфические требования к запрашиваемой технологии, которые нужно учесть при поиске технологии (температура, давление, размеры, т.д.)? Дайте четкое описание технических требований.* |
| **Ключевые слова** |
| *Определите и приведите 3 ключевых слова*  *.* |
| **Дополнительная информация (технические детали к профилю техзапроса)** |
| **Сведения о сотрудничестве** (заполняется при необходимости привлечения/поиска партнеров) |
| **Тип организации для сотрудничества**  **промышленное предприятие**  **НИИ/ВУЗ**  **Офис коммерциализации/центр трансферта технологии**  **Услуги**  **Другое (расписать)** Пищевая промышленность. Производство высококачественных растительных масел, тостированного шрота и хозяйственного мыла.  **Область деятельности партнеров** (например, производство пластиковой упаковки для продукции, предприятие по переработке пластика и т.д.) |
| **Сведения об организации – инициаторе технологического запроса** |
| **Тип организации**  **промышленное предприятие**  **НИИ/ВУЗ**  **Офис коммерциализации/центр трансферта технологии**  **Услуги**  **Другое (расписать**) Пищевая промышленность |
| **Численность сотрудников организации**  **<10 сотрудников 50-250 сотрудников >500 сотрудников**  **11-50 сотрудников 250-500 сотрудников** |