

# КАТАЛОГ

## ОБОРУДОВАНИЯ ЮВЭТ



Харьков, Украина - 2024

## Оборудование ЮВЭТ представлено на фотографиях:

Установка порошковая ЮВЭТ-005



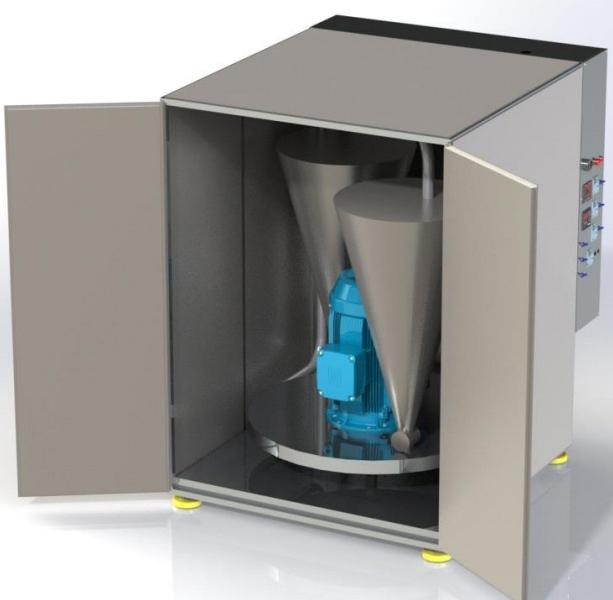
Габаритные размеры:  
ширина 2,4 м длина 1,8 м высота 2,4 м

КОНСЕРВАТОР



Габаритные размеры:  
ширина 1,5 м длина 2,0 м высота 1,8 м

Агрегат Кавитационный  
Универсальный АКУ



Габаритные размеры АКУ:  
ширина 1,5 м длина 2,0 м высота 1,8 м

Агрегат Отопительный  
Промышленный АОП



Габаритные размеры АОП:  
ширина 1,5 м длина 1,8 м высота 1,2 м

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. Установки порошковые ЮВЭТ-005 (восьмого (+) поколения), четырех разновидностей – индустриальная, промышленная, фармацевтическая, фермерская.** Предназначены для изготовления порошков «ПРЕМИУМ» класса из растительного и животного сельскохозяйственного сырья.

**2. КОНСЕРВАТОР, пяти основных разновидностей. Под заказ - 15 наименований по мощности главного привода.** Предназначены для консервирования в пастообразном состоянии растительного и животного сельскохозяйственного сырья на длительное сохранение в обычных условиях хранения.

**3. Агрегаты Кавитационные Универсальные (АКУ), 15 наименований по мощности главного привода.**

Предназначены для выполнения более 12-ти технологических приемов - для получения чистой, мягкой, лечебной воды; для обеззараживания и очистки стоков; для ороснения морской воды. А также для пищевой промышленности; для биомедицины; для животноводства; для растениеводства; для рыбоводства; для производства бетонов; для изготовления пеноблоков; для получения водо-угольного топлива; для приготовления горячей воды, а также для многих других технологий.

**4. Агрегаты Отопительные Промышленные (АОП), 15 наименований по мощности главного привода от 7,5 кВт до 315 кВт.** Предназначены для отопления, для горячего водоснабжения жилых и производственных помещений.

**5. Блендер «ГЛЕБ»** предназначен для приготовления полезных здоровых напитков из пищевых и лекарственных ЮВЭТ порошков.

**6. Перечень Патентов,** которые вошли в основу конструктивов и осуществляют патентную защиту технологий и оборудования: Агрегатов АКУ, Агрегатов АОП, Установок порошковых ЮВЭТ-005, КОНСЕРВАТОРОВ.

# 1. УСТАНОВКИ ПОРОШКОВЫЕ ЮВЭТ-005

*предназначены для изготовления порошков «ПРЕМИУМ» класса из растительного и животного сельскохозяйственного сырья*



На фотографии для примера показана Установка порошковая ЮВЭТ-005И (индустриальная) производительностью 30...70 килограммов в один час порошков «ПРЕМИУМ» класса. Для достижения производительности 70 килограммов порошка в один час Установка переработает 600...1000 килограммов сельскохозяйственного сырья в один час.

Установки и технологии получения порошка защищены патентами на изобретения.

**УСТАНОВКИ ПОРОШКОВЫЕ ЮВЭТ-005** предназначены для производства активационным методом по ЮВЭТ технологии порошков (муки) «ПРЕМИУМ» класса дисперсностью 100...25 и менее микрон, влажностью 6...10%. Порошки изготавливают из овощей, фруктов, ягод, молока, грибов, мяса, рыбы, лекарственных трав, зернобобовых, специй, мёда и другого сырья. В порошках полностью сохраняются витамины, биологически активные, вкусовые и другие составляющие. Основные потребители порошков: молокозаводы; кондитерские фабрики; хлебопекарная, фармацевтическая, парфю-мерная промышленности. Производства: колбас, концентрированных завтраков быстрого приготовления, продуктов детского питания, пищевых добавок, натуральных красителей и др.

Также Установки ЮВЭТ-005 могут быть использованы для переработки в порошкообразный вид продуктов (с магазинов, складов) с просроченными сроками употребления просроченных продуктов в пищу человеку для последующего изготовления из полученных порошков, например, кормов домашним животным, или кормов для животноводства, или рыбоводства, или для других целей, а не выбрасывать на свалки.

Активационный метод заключается в том, что в небольшом объеме цилиндрического активатора создается бесконечно развитая поверхность испарения - сушки (обезвоживания) сырья с одновременным измельчением его в порошок. При этом активационный метод предусматривает непрерывное механическое вскрытие капилляров твердых частей перерабатываемого сырья, с одновременным испарением высвобожденной из капилляров воды, которая в виде оболочки из паро-воздушной смеси защищает каждую высушиваемую частицу от воздействия теплового агента благодаря чему на поверхности высушиваемой частички температура не превышает 20...25°C, несмотря на то, что у теплового агента температура 40...65°C. При этом в процессе активационного метода одновременно действуют порядка восьми различных физических методов, что благотворно влияет на производительность установки и качество конечного продукта.

## Показатели и характеристики установок:

Показатели	Значения			
	ЮВЭТ-005-И индустриальная	ЮВЭТ- 005-П промышленная	ЮВЭТ-005-ФА фармацевтическая	ЮВЭТ-005 ФЕ фермерская
Производительность по сухому порошку, кг/час, из сырья с влажностью, %	30...70 95...75...30	15...50 95...75...30	10...45 95...75...30	25...40 95...75...30
Дисперсность порошка, мкм (микрон)	25...100	25...100	25...100	25...100
Влажность порошка, %	6...10	6...10	6...10	6...10
Испаряемая из сырья вода, л	50...90	40...70	30...55	25...40
Установленная мощность, кВт	90	75	63	58
Электропотребление (среднее), кВт. ч	35...60	25...40	15...35	10...30
Габаритные размеры: длина x ширина x высота, метров: по станине установки	1,8 x 1,8 x 2,2	1,8 x 1,8 x 2,2	1,8 x 1,8 x 2,2	1,8 x 1,8 x 2,2
по выступающим элементам	2,4 x 1,8 x 2,4	2,4 x 1,8 x 2,4	2,4 x 1,8 x 2,4	2,4 x 1,8 x 2,4
Масса, кг	980	890	830	780
Гарантийный срок со дня поставки установки, месяцев	12	12	12	12
Обслуживающий персонал, оператор	1	1	1	1
Окупаемость установки, месяцев	6...8	6...8	6...8	6...8
Стоимость установки без НДС, евро				

Порошки, изготовленные по технологии ЮВЭТ, ни в чем не уступают сублимированным порошкам, богаты витаминами, антиоксидантами, минералами, которые в организме человека не синтезируются и должны поступать с пищей. Все они способствуют предупреждению преждевременного старения и увеличению продолжительности жизни.

*Основным преимуществом ЮВЭТ технологии является то, что обезвоживание растительного сырья и измельчение его в порошок происходит с полным сохранением структуры клетки – генетически законченной ячейки жизни. Это позволяет не только полностью сохранить биоэнергетику исходного сырья, все витамины, макро- и микроэлементы, органические кислоты и другие питательные вещества, содержащиеся в исходном сырье, но и в десятки раз увеличить суммарный*

энергетический заряд продукта, а это дает двойной положительный эффект воздействия на организм человека. Колossalным преимуществом переработанного таким образом сырья является то, что со временем оно не теряет своих первоначальных свойств, тогда как сохраняемые даже в самых комфортных условиях овощи и фрукты к середине зимы уже более чем наполовину теряют свои положительные свойства.

**По ЮВЭТ технологии производится качественно новый продукт, который раньше не могли получить с помощью существующих в мире технологий, подтверждение этом результаты о проведенных биохимических исследованиях состава порошков из плодов шиповника, выжимок винограда, мяса, мёда, органов животных и др.**

Основой **ЮВЭТ технологии** являются установки **ЮВЭТ-005** (см. фото) различной производительности, предназначенные для производства сухих порошков из сельскохозяйственного сырья **активационным методом**, при этом в порошках сохраняются полезные вещества – витамины, биологически активные вещества, вкусовые, ароматические и другие составляющие.

В стадии переработки продукты не окисляются, технологические процессы являются экологически чистыми и не загрязняют окружающую среду.

Обслуживание установок простое, управление доступно практически любому человеку после его обучения работе на установке порошковой ЮВЭТ-005.

На установках порошковых ЮВЭТ-005 можно перерабатывать в порошки (муку) любое растительное и животное сельскохозяйственное сырье. Для каждого продукта или групп определенных продуктов требуется предварительная технологическая подготовка:

**1-технология - Мытый продукт на Измельчителе перерабатывают на пластинки, или соломку, или измельчают в мезгу, которые затем подсушивают в любых шкафных сушилках с влажности 94...88% до влажности 40...20%. Подсушенные частицы до 40...20% влажности перегружают в Установку порошковую ЮВЭТ-005, где частицы досушиваются до влажности 6...10% и одновременно измельчаются в порошок дисперсностью 80...50 и менее микрон.**

**2-технология - Мытый продукт на Измельчителе измельчают (например - морковь) в мезгу (кашицу); затем на любом устройстве из мезги выдавливают жидкость (так, называемый сок, состоящий примерно из 50% воды и 3...5% сухих растворимых веществ); оставшийся жом (жмы) (состоящий примерно из 40...50% воды и 97...95% сухих растворимых и нерастворимых веществ) загружают в Установку порошковую ЮВЭТ-005, где частицы досушиваются до влажности 6...10% и одновременно измельчаются в порошок дисперсностью 80...50 и менее микрон.**

**3-технология - Мытый продукт на Измельчителе измельчают (например - морковь) в мезгу влажностью 88%, затем мезгу смешивают с технологическим порошком моркови влажностью 8% (6...10%) до общей влажности смеси 35...40%. Подготовленную до влажности 35...40% смесь загружают в Установку порошковую**

**ЮВЭТ-005, где частицы досушиваются до влажности 6...10% и одновременно измельчаются в порошок дисперсностью 80...50 и менее микрон.**

**4-технология - Не требует предварительной подготовки сырья к сушке - мытый продукт на Измельчителе (например, морковь) измельчают в мезгу влажностью 88%; мезгу загружают в Установку порошковую ЮВЭТ-005И (индустриальная) где частицы досушиваются до влажности 6...10% и одновременно измельчаются в порошок дисперсностью 80...50 и менее микрон.**

**Примечание:** такой технологический прием прямой переработки размельченного сельскохозяйственного сырья непосредственно в порошок может производить только Установка порошковая ЮВЭТ-005И (индустриальная) восьмого поколения+.

## **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ**

### **Примеры некоторых технологических приемов изготовления порошков на установке порошковой ЮВЭТ-005И**

1. Сельхозпродуктам предварительно проводят санитарную обработку - очищают от земли и промывают питьевой водой от загрязнения в специальном оборудовании (оборудование подбирают на каждую группу сельхоз сырья, пример: или корнеплоды, или ягоды, или плоды).

2. Промытые сельхозпродукты инспектируют на инспекционных столах, некачественное сырье выбраковывают и отбрасывают.

3. Проводят предварительную подготовку сельхоз сырья - головки чеснока разламывают и отбрасывают сердцевину вместе с корневой системой; у лука срезают корневую систему и остатки стрелки; у корней моркови, свеклы обрезают остатки ботвы. Тыкву и дыню освобождают от косточек и разрезают на кусочки (менее 15 x 15 сантиметров), капусту шинкуют, предварительно выверлив кочерыгу.

4. Подготовленное растительное сырье 85 - 94% влажности, на специальном измельчителе измельчают в соломку (в виде частиц аналогично получаемых на тёрке), или измельчают в мезгу (кашицу). Мезгу или соломку загружают в герметические технологические ёмкости в виде ящиков или контейнеров.

Органы животных для лекарств или мясо вареное для питания, или шкуры животных для коллагена измельчают в фарш на промышленных мясорубках и загружают в герметические технологические ёмкости в виде ящиков или контейнеров. Емкости с подготовленным сырьем передают к Установке порошковой ЮВЭТ-005И.

5. Из технологических емкостей подготовленное сырье (мезга, или соломка, или жом любого сырья после удаления сока, или фарш) оператор установки ЮВЭТ-005И загружает в бункер дозатора установки. По заданной оператором установки программе, дозатор автоматически подает подготовленное сырье в активатор. В активаторе сырье обезвоживается (сушится) и одновременно измельчается в более мелкие частицы и когда частицы мезги достигают заданных параметров: влажность в пределах 6...10%,

дисперсность 80...50 микрон, частицы покидают активатор и через циклон сепаратор попадают в сборник порошков. Цикл беспрерывный. По мере заполнения емкости порошком, оператор, не выключая установки, вынимает ёмкость с порошком из установки, освобождает емкость от порошка и ставит порожнюю ёмкость в установку. По этой технологии установка ЮВЭТ-005И (индустриальная) достигает производительность в количестве 30 - 70 и более кг готового порошка в час, а менее производительная установка ЮВЭТ-005ФЕ (фермерская) достигает производительность в количестве 15 - 40 и более кг готового порошка в час.

6. Травы, например - СТЕВИЯ. Стевию моют в проточной питьевой воде от грязи, пыли; измельчают (секут) на любой траворезке на части длиной 10 сантиметров и менее; подготовленную стевию загружают в бункер дозатора установки ЮВЭТ-005И. По заданной оператором установки программе, дозатор автоматически подает подготовленное сырье в активатор. В активаторе трава обезвоживается (сушится) и одновременно измельчается в более мелкие частицы, и когда частицы травы достигают заданных параметров: влажность в пределах 6...10%, дисперсность 50...80 микрон, частицы покидают активатор и через циклон сепаратор попадают в сборник порошков. Цикл беспрерывный.

По этой технологии установка ЮВЭТ-005И (индустриальная) достигает производительность в количестве 30 - 70 и более кг готового порошка в час, а менее производительная установка ЮВЭТ-005ФЕ (фермерская) достигает производительность в количестве 15 - 40 и более кг готового порошка в час.

7. Цельное молоко сгущают на специальном оборудовании КОНСЕРВАТОР (см. раздел 2. настоящего Каталога). Затем сгущенное молоко загружают в дозатор, который по заданной программе оператором Установки, подает сгущенное молоко в Установку порошковую ЮВЭТ-005И, где сгущенное молоко обезвоживается до 6% влажности, сухие частицы молока покидают активатор и через циклон сепаратор попадают в сборник порошков. Цикл беспрерывный.

По этой технологии не образуются в сухом молоке канцерогены, установка ЮВЭТ-005И достигает производительность в количестве 20...50 и более кг готового порошка сухого молока в час, а менее производительная Установка ЮВЭТ-005ФЕ (фермерская) достигает производительность в количестве 15...30 и более кг готового порошка сухого молока в час.

8. Готовые порошки просеивают на любом, предназначенном для этих целей, механизме.

9. Затем готовые порошки передают на стерилизацию, фасовку и упаковку в потребительскую тару и далее на склад готовой продукции.

10. Или готовые порошки передают на этом же предприятии для изготовления сбалансированных продуктов питания функционального назначения – например: «Школьные обеды», «Спортивные продукты» специальные продукты для спортсменов и военнослужащих. Эти продукты предназначены для зимовщиков, туристов, альпинистов, для зон стихийных и иных бедствий, для экипажей кораблей, подводных лодок, летчиков дальней авиации, сухопутных войск и т.п.

Установки порошковые ЮВЭТ-005 изготавливают порошки «ПРЕМИУМ» класса из растительного и животного сельскохозяйственного сырья в приведенном ассортименте:

### АССОРТИМЕНТ ПОРОШКОВ

нормы расхода сырья на производство 1 кг порошков, энергетическая ценность порошков, дисперсность порошков 25...100 микрон, влажность порошков 6...10 %

Нормативный документ, которому соответствуют порошки Наименование порошков	Весовое содержание сырого сельхозсырья в 1 кг порошка, кг	Энергетическая ценность 100 граммов порошка, Ккал
1	2	3

#### ТУУ 15.3-23913766-002:2005 Порошки тонкодисперсные овощные и фруктово-ягодные

Порошок из баклажанов	13,2	266,60
Порошок из моркови	7,6	268,00
Порошок из свеклы столовой	7,8	285,10
Порошок из томатов	15,3	274,60
Порошок из лука репчатого	7,7	276,00
Порошок из зеленого лука	7,5	274,80
Порошок из капусты	8,3	247,30
Порошок из сладкого перца	9,2	289,60
Порошок из перца стручкового горького	9,0	224,80
Порошок из чеснока	5,7	215,20
Порошок из зеленого чеснока	6,0	274,80
Порошок из петрушки	6,0	286,40
Порошок из корня пастернака	6,0	255,60
Порошок из корня сельдерея	6,0	163,60
Порошок из зелени укропа	5,6	210,20
Порошок из корня петрушки	6,0	289,50
Порошок из зелени сельдерея	5,6	95,68
Порошок из салата	8,9	147,20
Порошок из эстрагона	10,1	171,60
Порошок из шпината	10,2	217,40

Порошок из щавеля	6,1	250,20
Порошок из корня хрена	6,0	300,80
Порошок из листьев хрена	6,1	210,00
Порошок из зелени кoriандра	6,2	209,48
Порошок из редиса	8,8	257,20
Порошок из огурцов	13,2	167,60
Порошок из тыквы	12,2	199,30
Порошок из дыни	13,2	326,40
Порошок из арбуза	13,2	347,00
Порошок из кабачков	13,2	324,30
Порошок из патиссонов	12,2	324,30
Порошок из зеленого гороха	2,1	337,60
Порошок из зеленой фасоли	2,2	345,00
Порошок из картофеля	3,8	294,30
Порошок из грибов шампиньонов	10,0	143,84
Порошок из грибов вешенки	10,0	258,0
Порошок из яблок	8,4	334,60
Порошок из айвы	7,6	279,70
Порошок из груши	6,1	408,48
Порошок из винограда	12,1	298,10
Порошок из черной смородины	7,7	241,40
Порошок из красной смородины	7,7	204,80
Порошок из ежевики	13,1	292,90
Порошок из клубники	13,2	214,00
Порошок из малины	7,0	199,50
Порошок из рябины обычной	4,8	198,10
Порошок из калины	6,5	194,90
Порошок из бузины	6,5	341,40
Порошок из вишни	7,0	294,64
Порошок из абрикоса	7,0	279,50
Порошок из персика	7,2	279,50
Порошок из алычи	8,4	220,80
Порошок из сливы	5,9	294,40
Порошок из черешни	6,2	331,00

Порошок из черники	7,7	284,90
Порошок из плодов шиповника	5,0	278,80
Порошок из аронии (рябина черноплодная)	5,0	258,00
Порошок из облепихи	5,2	124,00
Порошок из крыжовника	8,4	260,00
Порошок из клюквы	9,2	190,80
Порошок из кизила	6,5	381,60
Порошок из апельсинов	13,0	278,30
Порошок из мандарин	13,0	306,40
Порошок из лимонов	13,0	121,10

**ТУУ 15.1-23913766-001-2004**  
**Порошки из вареного мяса (8 видов)**

Порошок из мяса курицы	5,0	340,0
Порошок из мяса утки	5,0	325,0
Порошок из мяса гуся	5,0	319,0
Порошок из мяса индейки	5,0	366,0
Порошок из мяса кролика	5,0	390,0
Порошок из телятины	5,0	360,0
Порошок из говядины	5,0	358,0
Порошок из свинины	5,0	306,0

**ТУУ 15.8-23913766-003:2005**

**Порошки тонкодисперсные из зерновых культур для детского и диетического питания (6 видов)**

Порошок пшеничный	1,07	325,0
Порошок рисовый	1,07	323,0
Порошок кукурузный	1,07	325,0
Порошок гречневый	1,07	326,0
Порошок овсяный	1,07	345,0
Порошок ячменный	1,07	322,0

**ТУУ 15.8-23913766-005:2007**

**"Порошки из какао-продуктов" 2 вида**

Порошок из какао-макухи	1,05	347,3
Порошок из какао веллы	1,05	347,3

## **Приложение: ОБРАЗЦЫ ПОРОШКОВ**



## **1.2. Ассортимент готовой продукции, производимой из порошков растительного и животного сельскохозяйственного сырья:**

Специализированные сбалансированные продукты питания функционального назначения на основе порошков под общим названием «КОМПЛЕКСНЫЕ ОБЕДЫ»
Специализированные сбалансированные продукты питания функционального назначения на основе порошков под общим названием «СПОРТИВНЫЕ ПРОДУКТЫ»
Специализированные сбалансированные продукты питания функционального назначения на основе порошков под общим названием «КАЗАЧЬИ ПРОДУКТЫ» для туристов, альпинистов, для зон стихийных и иных бедствий, для экипажей кораблей, подводных лодок, летчиков дальней авиации, сухопутных войск, спецназа, включая <i>ректальное питание</i>
Специализированные сбалансированные продукты питания функционального назначения для послеоперационных больных на основе порошков под общим названием «СТАНЬ ЗДОРОВЫМ», в том числе <i>ректальное питание</i>
Специализированные сбалансированные пастообразные продукты питания в тубах функционального назначения для людей, страдающих нарушением жевательного процесса, а также для людей контролирующих свой вес и профилактики ожирения, под общим названием «ПИЩА КОСМОНАВТОВ»
Противораковые пайки из порошков для профилактики и лечения онкологических заболеваний. В тоже время являются основой для производства специализированных сбалансированных продуктов питания функционального назначения
Кубики, кусочки обладающие «жевательным» эффектом, из порошков овощей и порошков из вареного мяса, рыбы для выпуска первых блюд сбалансированного (функционального) питания быстрого приготовления
Витаминные комплексы в виде рассасывающихся лепешек из порошков свёклы, моркови, лимона для профилактики организма пожилым в зимне – весенний период
Хрустики детские фруктово–ягодно–овощные, под общим названием «ТИМОША», заменители картофельных чипсов с канцерогенами

## 2. КОНСЕРВАТОР

**устройство для консервирования в пастообразном состоянии растительного и животного сельскохозяйственного сырья на длительное сохранение в обычных условиях хранения**

	<p>КОНСЕРВАТОРЫ различной мощности и различной производительности предназначены для переработки в пастообразное состояние любого продукта, измельченного в мезгу (кашицу), или жом (жмых) любого сырья после удаления сока, или фарш мяса. В результате полученная паста, расфасованная в полиэтиленовые мешки или ёмкости, может храниться в обычных условиях хранения (комнатная температура) полгода, год и более лет (опыты показали нормальную сохранность пастообразного продукта шесть, двенадцать, восемнадцать месяцев, два года без каких-либо химических консервантов).</p>
<p><b>На фотографии для примера показан: Агрегат КОНСЕРВАТОР с главным приводом 30 кВт производительностью 15 кубических метров перекачиваемой и обрабатываемой жидкости в один час с двумя конусными емкостями объемом 300 литров.</b></p>	<p>КОНСЕРВАТОРЫ выпускаются в трубчатом каркасе, облицованном звуко, - тепло изолируемыми панелями на шарнирах с замками. Габаритные размеры: ширина 1,5 м длина 2,0 м высота 1,8 м</p>

КОНСЕРВАТОРОМ управляет автоматизированная система управления технологическим процессом. В электронной системе выполнен плавный пуск главного привода – электродвигателя и регулирования его частотой вращения. Автоматизированная система управления размещена в шкафу, встроенным в каркас КОНСЕРВАТОРА.

Также КОНСЕРВАТОРЫ могут быть использованы для переработки в пастообразный вид продуктов (с магазинов, складов) с просроченными сроками употребления продуктов в пищу человеку для последующего изготовления из них, например, кормов домашним животным, или кормов для животноводства, или для рыбоводства, или для других целей, а не выбрасывать на свалки.

Консерваторы с электронным управлением и плавным пуском различной мощности	Объем перерабатываемого сельскохозяйственного сырья, м. куб
<b>КОНСЕРВАТОР-11</b>	<b>11 кВт</b>
<b>КОНСЕРВАТОР-37</b>	<b>37 кВт</b>
<b>КОНСЕРВАТОР-90</b>	<b>90 кВт</b>
<b>КОНСЕРВАТОР-250</b>	<b>250 кВт</b>
<b>КОНСЕРВАТОР-315</b>	<b>315 кВт</b>

В промышленном производстве, после выдавливания соков из фруктов, ягод, овощей остается в больших количествах жом (жмых), который сложно сохранять из-за его быстрого загнивания.

Оставшийся жом (жмых) после выдавливания сока из сырья составом - 97...95% растворимых и нерастворимых сухих полезных человеку веществ и до 50% воды, из пресса незамедлительно передают шнеком в КОНСЕРВАТОР.

В КОНСЕРВАТОРЕ жом превращается в пасту, которая может сохраняться в естественных условиях хранения двенадцать и более месяцев без каких-либо химических консервантов.

Сок составом - вода 40...60% и 3...5% сухих растворимых веществ, перерабатывают на КОНСЕРВАТОРЕ, после чего долго сохраняется без дополнительной стерилизации.

Молоко или другие напитки перерабатывают на КОНСЕРВАТОРЕ, при этом соки, напитки или молоко не требуют дополнительной стерилизации и долгое время хранятся без консервации в обычных условиях...

Созданные технологии консервирования и оборудование позволяют сохранять длительное время многие, многие сельскохозяйственные продукты или их жомы в виде пасты как последующее сырье для изготовления из них порошков (муки). Также паста предназначена для приготовления различной пищевой продукции.

***Массовое использование повсеместно КОНСЕРВАТОРОВ в переработке сельскохозяйственного сырья в пастообразные продукты позволит доводить до стола людей 90% и более выращиваемых урожаев, а не традиционных 40%, как в настоящем во всем мире.***

### **Примеры консервации растительного сырья:**

- морские водоросли перерабатывают в пасту прямо на воде (море, океан) на КОНСЕРВАТОРАХ с приводами от двигателей внутреннего сгорания; упаковывают в синтетические герметичные мешки и свозят на берег;
- помидоры перерабатывают в пасту прямо в поле на КОНСЕРВАТОРАХ в мобильных комплексах, упаковывают в герметичную тару и свозят в хранилища.

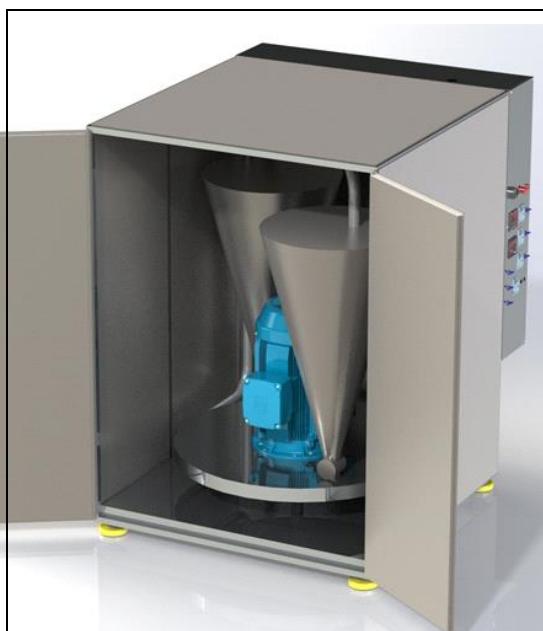
Следует обратить внимание: томатная паста изготавливается на КОНСЕРВАТОРЕ из цельных помидоров, включая кожицу и косточки помидоров, богатых полезным человеку противораковым антиоксидантом – ликопином, который на 37% защищает человека от онкологических заболеваний.

### Пример переработки животного сырья:

мясо сырое, освобожденное от костей и прочих ненужностей, измельчают в фарш на мясорубке и перерабатывают на КОНСЕРВАТОРЕ в пастообразное состояние, упаковывают в герметичную тару и свозят в хранилища.

## 3. АГРЕГАТЫ КАВИТАЦИОННЫЕ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ

Агрегаты Кавитационные Универсальные (АКУ) предназначены для использования в различных отраслях всевозможных технологий таких как - получение чистой, мягкой, лечебной воды; обеззараживание и очистка стоков; опреснение морской воды; технологий применительно в пищевой промышленности; в биомедицине; животноводстве; растениеводстве; рыбоводстве; в производстве бетонов; изготовление пеноблоков; получение водо-угольного топлива; приготовление горячей воды и многих других технологий. АКУ созданные на основе инновационных ЮВЭТ технологий, предусмотрены к выпуску и продаже мощностью главного привода от 4-х кВт до 315 кВт, характеристики приведены в таблице.



*Агрегат Кавитационный Универсальный АКУ-30 с главным приводом 30 кВт производительностью 15 кубических метров перекачивающей и*

Наименование	Объем перерабатываемого жидкого сырья, кубических метров в один час
АКУ 4...315 с электронным управлением и плавным пуском различной мощности	
АКУ-11 11 кВт	6
АКУ-18,5 18,5 кВт	10
АКУ-22 22 кВт	12
АКУ-30 30 кВт	15
АКУ-37 37 кВт	19
АКУ-45 45 кВт	24
АКУ-55 55 кВт	28
АКУ-90 90 кВт	45
АКУ-160 160 кВт	80
АКУ-200 200 кВт	130

*обрабатываемой жидкости в один час с двумя конусными емкостями объемом 300 литров каждая.*

АКУ-250	250 кВт	160
АКУ-315	315 кВт	200

**Агрегаты АКУ защищены патентами на изобретения.**

АКУ состоит из Активатора и двух конусных емкостей, установленных на Активаторе. АКУ изготавливают в звуко-, теплоизолирующем корпусе, выполненном из нержавеющих прямоугольных труб закрытом оригинальными нержавеющими сэндвич панелями, габаритными размерами: ширина 1,5 м; длина 2,0 м; высота 1,8 м.

Основным конструктивным рабочим элементом АКУ является Активатор, приводимый в движение главным приводом – электродвигателем заданной мощности и характеристик, оснащенный частотным плавным пуском и электронным управлением.

	Активатор (см. на фотографии) работает на различных физических принципах воздействия на перерабатываемые жидкостные среды, и в зависимости от предназначения АКУ, выполняет различные технологические приемы, такие как – диспергация (измельчение), нагрев жидкости, испарение воды, гомогенезация (смешивание), обеззараживание жидкости, уничтожение вредоносных микроорганизмов и др.
--	---

Работа Агрегатов Кавитационных Универсальных построена по следующим схемам –

**АКУ-ВОДА:** насос закачивает в конусную ёмкость определенную порцию перерабатываемой воды (до 300 литров). Из конусной ёмкости вода самотеком попадает в Активатор АКУ. Активатор разрывает холодную воду на молекулярном уровне, при этом происходит фазовый переход воды. Из Активатора вода по обводной трубе попадает во вторую емкость, процесс повторяет заданное количество оборотов, установленных технологическим процессом. В процессе кавитационной переработки вода нагревается. Причём, тепловая энергия преобладает над затраченной.

**АКУ-ЭКОЛОГИЯ:** фекальный насос с ножами закачивает в конусную ёмкость определенную порцию жидких биологических отходов в объеме до 300 литров/килограмм. Из конусной ёмкости отходы вертикальным шнеком подаются в активатор АКУ. В активаторе отходы подвергаются физическому воздействию из-за этого в жидких отходах происходит уничтожение вредоносных микроорганизмов – их попросту разрывает на части на молекулярном уровне, нейтрализуются сероводород, аммиак, мочевина, благодаря этому уходят зловонные запахи. Залитая в ёмкость порция жидких отходов, через заданное автоматической системой управления время,

многократно проходит через активатор, и, получив заданное обеззараживание, отходы выгружаются из АКУ автоматически. Далее в загрузочную ёмкость загружается следующая порция отходов. Процесс повторяется.

**Примечание:** Трёхлетние испытания АКУ-30 и АКУ-75 (Агрегат Кавитационный Универсальный с главным приводом 30 кВт и 75 кВт) нашей разработки и производства, показали эффективность на обеззараживании токсичных отходов жизнедеятельности станции на одной из 12000 Био Энергетических Станций в Европейском Союзе (**Словакия**). *Микроорганизмы в отходах были разрушены на молекулярном уровне, исчез зловонный запах, жидкость стала пахнуть кофе, в результате отходы превратились в основу жидких удобрений.*

**ВНИМАНИЕ!** По оценкам экспертов на 12000 Био Энергетических Станциях от их работы скопилось в Европе порядка 270 миллионов тонн токсичных отходов растительного происхождения, которые вредны для почвы, водоемов, рек. Предлагаемые АКУ могут превратить эти вредные отходы в очень полезные элементы эффективных удобрений.

**АКУ-ПЕНОБЛОКИ:** В загрузочную емкость АКУ-ПЕНОБЛОКИ заливают воду, порционно в воду загружают цемент марки 300, шлак от сожженного угля, строительный песок, смесь самотеком подается в работающий Активатор, где элементы смеси подвергаются диспергации (ультратонкому измельчению). Из Активатора смесь по обводной трубе попадает во вторую емкость, процесс повторяет заданное количество оборотов, установленных технологическим процессом, но при этом, АКУ измельчает цемент марки 300 до марок 800...900, до таких же величин измельчается шлак, строительный песок.

№ п/п	Наименование и назначение АКУ	Технологические приемы в различных отраслях хозяйственной жизнедеятельности человека, выполняемые специализированными АКУ
1	<b>АКУ-ВОДА</b>	Агрегаты Кавитационные Универсальные АКУ-ВОДА производят качественную очистку воды, после чего вода становится мягкой, качественной, лечебной.  Устанавливая АКУ на очистных сооружениях питьевой воды для населенных пунктов (городов, поселков, сел) на финишной операции вместо хлорирования, в потребительский водопровод будет поступать мягкая, качественная, лечебная питьевая вода.
2	<b>АКУ-ЭКОЛОГИЯ</b> <b>В комплекте с фекальным насосом, оснащенным ножами</b>	АКУ-ЭКОЛОГИЯ производят обеззараживание жидких отходов мочи, кала из биотуалетов на железной дороге, авиационном и водном транспорте, из городских уличных биотуалетов.  Обеззараживание жидких отходов мочи, навоза, помета от естественной жизнедеятельности животных – свиней, КРС, МРС, а также всевозможных птиц.  Обеззараживание городских фекальных стоков.

		<p>Обеззараживание токсичных отходов растительного происхождения.</p> <p>«Лечение» биологических заболеваний плодородного слоя почвы.</p> <p>Обеззараживание токсичных отходов органоминерального происхождения;</p> <p>Производство органоминеральных удобрений из этих отходов, путем обеззараживания и перевода их в сырьевую ресурс.</p> <p>Увеличение способности стоков к осаждению остаточных взвесей.</p> <p>Очистку, обеззараживание, восстановление естественных и искусственных водоемов.</p>
3	<b>АКУ-ОПРЕСНЕНИЕ</b>  <b>В комплекте с конденсирующим воду агрегатом</b>	АКУ-ОПРЕСНЕНИЕ создают эффективное испарение воды для её опреснения. Основная и распространённая технология опреснения морской воды идёт через её выпаривание, только в нашем случае выпаривание идёт через кавитационное воздействие, и энергии на этот процесс нужно намного меньше, чем греть воду в котлах.
4	<b>АКУ-ПИЩЕПРОМ</b>	<p>Воздействие АКУ-ПИЩЕПРОМ на живые среды в пищевой промышленности целесообразно и эффективно, поскольку агрегат обеззараживает, активирует, диспергирует, гомогенизирует жидкие среды с высокой эффективностью.</p> <p>АКУ-ПИЩЕПРОМ применим в производстве пектинов, молочных производствах, производствах напитков, соков и др.</p>
5	<b>АКУ-БИОМЕДИЦИНА</b>	<p>Холодное обеззараживание и активация воды и других жидких сред с помощью АКУ-БИОМЕДИЦИНА, позволили получить ценнейшие результаты в медицине лечебной, профилактической, в косметологии и спортивной медицине.</p> <p>Активированная вода является природным активатором обменных процессов, в том числе и у спортсменов.</p> <p>Производят качественную очистку воды, после чего вода становится мягкой, качественной, лечебной.</p> <p>Позволяют получать структурированную воду с лечебными свойствами.</p> <p>Дают возможность массажной обмывки человеческого тела кавитационной струёй, которая способствует излечению многих патологий благодаря воздействию кавитационной струи при обмывке тела.</p>

		<p>При обмывке больных суставов исчезают боли, когда проводишь кавитационной струёй по коже, впечатление как после процедуры иглоукалывания. Кожа становится эластичной и упругой, улучшается общее самочувствие.</p> <p>В процессе обмывки наблюдается постепенное уменьшение жировой прослойки, идёт процесс кавитационной липосакции.</p> <p>Человек, после водной процедуры обмывки кавитационной струёй, ощущает себя здоровым.</p>
6	<b>АКУ-ЖИВОТНОВОДСТВО</b>	<p>АКУ-ЖИВОТНОВОДСТВО производит жидкие и полужидкие корма в обиходе называемых болтушками. Это жидккая смесь, в которой: отруби, зерновые, дробленки, жмыхи и др. сухие компоненты. В этом случае АКУ-ЖИВОТНОВОДСТВО не только активирует водную составляющую этих супензий, но и осуществляет высокую дисперсность смесей, что приводит к ультратонкому «размолу» белковой компоненты и существенно повышает усвоемость этих кормов.</p> <p>Существенным моментом является возможность поения активированной водой скота, особенно молодняка птиц, свиней, кроликов и других животных промышленного разведения.</p> <p>Показано, что при этом животные быстрее набирают вес, повышается белковая составляющая мяса, а также повышается устойчивость к самым различным болезням.</p> <p>Активированная вода ускоряет выздоровление заболевших животных.</p> <p>Активированную воду целесообразно использовать при разведении пушных зверей: норок, песцов, лисиц, куниц и др.</p>
7	<b>АКУ-РАСТЕНИЕВОДСТВО</b>	<p>Использование активированной воды в растениеводстве, полученной с помощью АКУ-РАСТЕНИЕВОДСТВО, направлено на:</p> <p>Проращивание семян</p> <p>Ускорение развития растений, требующих полива</p> <p>Использование активированной воды в селекционных работах: реакция на активатор</p> <p>Гидропоника</p> <p>Растениеводство в теплицах</p> <p>Цветочный бизнес</p> <p>Выращивание риса – заполнение активированной водой рисовых чеков при проращивании, а затем</p>

		при выращивании риса, увеличивает урожайность риса на 30% и более
8	<b>АКУ-РЫБОРАЗВЕДЕНИЕ</b>	<p>Активированная вода, полученная с помощью АКУ-РЫБОРАЗВЕДЕНИЕ, дает существенный коммерческий эффект на рыболовных заводах: по активизации икры, повышения иммунитета, физической активности и скорости роста мальков. С такого старта развитие и нагул товарной рыбы более высокий.</p> <p>Это направление целесообразно развивать при производстве ценных пород рыб - осетровые, сиговые, форелевые и другие.</p>
9	<b>АКУ-БЕТОН</b>	<p>В качестве эффективного коммерческого использования активированной воды в небольших объемах следует рассмотреть использование воды, приготовленной с помощью АКУ-БЕТОН, при производстве бетонов.</p> <p>Многократно и достоверно показано, что использование такой воды ускоряет «созревание» бетонов, повышает их прочность, плотность, морозостойкость, гидрофобность, стойкость к агрессивным средам и другие весьма полезные свойства, при этом экономится более 10% цемента, повышая технологические свойства цементных растворов и их «текучесть», удобоукладываемость в процессе заполнения технологических объемов и другое.</p> <p>Важно отметить, что и в случае ограниченности сроков жизни «возбужденной» воды ее использование в бетонном производстве остается целесообразным и эффективным.</p>
10	<b>АКУ-ПЕНОБЛОКИ</b>	<p>Измельчение до тонких частиц шлака, строительного песка, цемента, др. компонентов и одновременное смешивание их с водой на специализированном оборудовании АКУ-ПЕНОБЛОКИ, который, позволяет получать смеси очень высокого качества, для получения пеноблоков.</p> <p>Например - Цемент марки 300 АКУ измельчает до марок 800...900, до таких же величин измельчается шлак, строительный песок – отсюда и высокое качество готовых изделий.</p>
11	<b>АКУ-ВУТ (Водо-угольное топливо)</b>	Измельчение до нано частиц каменного угля низких сортов, торфа и одновременное смешивание с жидкостью на молекулярном уровне на специализированном оборудовании АКУ-ВУТ с целью получения водо-угольное топлива (ВУТ) для эффективного сжигания его в котельных установках методом распыления через специальные форсунки.

12	<b>АКУ-ГОРЯЧАЯ ВОДА</b> (Горячая вода для бытовых и технологических нужд)	АКУ-ГОРЯЧАЯ ВОДА применим для обогрева помещений, а также для горячего водоснабжения на фермах и других объектах сельского хозяйства. В конусную емкость АКУ заливаем просто воду, которая активатором АКУ разогревается до 92...104°C, в свою очередь нагревает через теплоперегреватель <i>рабочую воду</i> до 70...80°C идущую на отопление второго контура или горячее водоснабжение.
----	--	---

## 4. АГРЕГАТЫ ОТОПИТЕЛЬНЫЕ ПРОМЫШЛЕННЫЕ

 Габаритные размеры АОП: ширина 1,5 м длина 1,8 м высота 1,2 м АОП изготавливают в звуко-, теплоизолирующем корпусе, выполненном из нержавеющих прямоугольных труб, закрытом оригинальными нержавеющими сэндвич панелями, или без корпуса. <b>АОП защищены патентами на изобретения.</b>	<b>Агрегаты Отопительные Промышленные (АОП), тринадцать и более наименований по мощности главного привода от 7,5 кВт до 315 кВт и мощнее.</b> Предназначены АОП для отопления, для горячего водоснабжения жилых и производственных помещений. Учитывая многолетний опыт многих стран мира в создании всевозможных устройств, для автономных систем отопления, горячего водоснабжения и технологических процессов, связанных с нагревом промежуточного теплоносителя, за последние годы, разработаны эффективные отопительные агрегаты пятого поколения, с целью выполнения вышеперечисленных задач. Первый контур АОП состоит из Активатора, установленного на емкости, или в емкости, в которой расположен теплоперегреватель второго контура с рабочей средой.
---	---

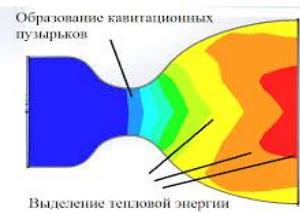
Основным конструктивным рабочим элементом АОП является Активатор, приводимый в движение электродвигателем заданной мощности и характеристик, оснащенный частотным плавным пуском и электронным управлением.



Активатор (см. на фотографии), основанный на кавитационном эффекте, воздействует на холодную воду на молекулярном уровне, при этом происходит фазовый переход воды.

В процессе кавитационной обработки вода нагревается. Причём, тепловая энергия преобладает над затраченной энергией.

Активатор, установленный в емкость с перегревателем, играет роль первого контура в системе выработки горячей воды. Работа Активатора построена на кавитационном методе воздействия на среду. В этом методе активную роль играют форсунки, с выполненными в них каналами в виде стилизованного сопла Лаваля. Форсунки расположены на вращающемся диске активатора. Особую роль в форсунке играет канал особого профиля (имеющий сужение) для изменения скорости проходящей по нему жидкости.



На рисунке – жидкость (синим цветом) на большой скорости под давлением вошла в левую часть форсунки, в узком месте канала форсунки жидкость сжалась. Затем, когда сжатая жидкость вышла из узкого места форсунки, она резко выбросила из себя энергию в виде схлопнувшихся миллиардов кавитационных пузырьков (зона голубым цветом).

По мере удаления пузырьков от узкого места сопла, пузырьки начинают расхлопываться (зоны светло голубого, зеленоватого, желтого цветов), при расхлопывании пузырьков происходят, как бы, микровзрывы, при которых образуется высокое давление и выделяется при этом тепло.

За счет беспрерывной прокачки жидкости через форсунку происходит суммирование тепла в жидкости (см. на рисунке зону выделенную красным цветом).

Эффективность АОП достигается за счет универсальности Активатора АОП и технологичности конструктива изделия, за счет применения простых организационных приемов:

1. В емкость первого контура АОП залита просто вода, которая разогреваясь активатором АОП до 92...104°C, в свою очередь нагревает через теплоперегреватель *рабочую воду* до 70...80°C идущую на второй контур системы отопления или в систему горячего водоснабжения. При этом по достижении в первом контуре, температуры воды 92...104°C, нагрузка на электродвигатель Активатора АОП снижается в два раза, и процесс работы агрегата стабилизируется, излишние шумы снижаются до минимума децибел.

2. В емкость первого контура АОП залита смесь воды и глицерина 50/50, которая разогреваясь активатором АОП уже до 150°C, через теплоперегреватель значительно быстрее нагревает *рабочую воду* второго контура отопления.

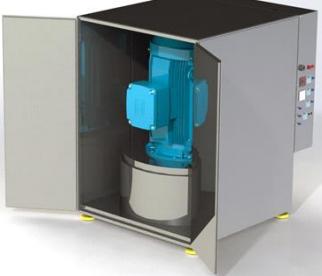
3. В емкость первого контура АОП залито силиконовое масло, имеющее температуру разложения 360°C, Активатор АОП разогреет силиконовое масло до 250...300°C, а это намного быстрее и эффективнее нагреет рабочую воду второго контура отопления.

АОП - может работать в любой системе отопления, получая рабочую воду из перегревателя первого контура АОП, или получая рабочую воду непосредственно напрямую из Активатора АОП.

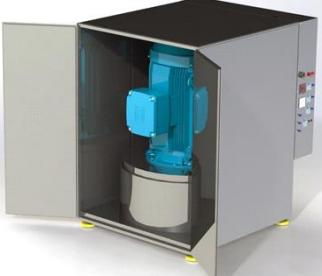
**АОП различной мощности и различной производительности приведены таблице:**

Наименование АОП (Агрегат Отопительный Промышленный) применяется для нагрева жидкостей различной мощности кВт	Расчетная тепловая мощность АОП, кВт	Обогрев. площадь, м <sup>3</sup> / м <sup>2</sup>
<b>АОП-7,5 Агрегат Отопительный Промышленный мощностью 7,5 кВт</b>	<b>22</b>	<b>450/150</b>
<b>АОП-11 Агрегат Отопительный Промышленный мощностью 11 кВт</b>	<b>33</b>	<b>990/330</b>
<b>АОП-18,5 Агрегат Отопительный Промышленный мощностью 18,5 кВт</b>	<b>60</b>	<b>1665/555</b>
<b>АОП-22 Агрегат Отопительный Промышленный мощностью 22 кВт</b>	<b>90</b>	<b>2640/880</b>
<b>АОП-30 Агрегат Отопительный Промышленный мощностью 30 кВт</b>	<b>120</b>	<b>3600/1200</b>
<b>АОП-37 Агрегат Отопительный Промышленный мощностью 37 кВт</b>	<b>150</b>	<b>4440/1480</b>
<b>АОП-55 Агрегат Отопительный Промышленный мощностью 55 кВт</b>	<b>220</b>	<b>6600/2200</b>
<b>АОП-90 Агрегат Отопительный Промышленный мощностью 90 кВт</b>	<b>450</b>	<b>10800/3600</b>
<b>АОП-160 Агрегат Отопительный Промышленный мощностью 160 кВт</b>	<b>800</b>	<b>19200/8000</b>
<b>АОП-200 Агрегат Отопительный Промышленный мощностью 200 кВт</b>	<b>1000</b>	<b>30000/10000</b>
<b>АОП-250 Агрегат Отопительный Промышленный мощностью 250 кВт</b>	<b>1250</b>	<b>36000/12000</b>
<b>АОП-315 Агрегат Отопительный Промышленный мощностью 315 кВт</b>	<b>1600</b>	<b>38000/16000</b>

**ВНЕДРЕНИЕ:** Пример отопления ТЕПЛИЦЫ для выращивания зелени площадью 2400 квадратных метра, высота потолков 8 метров.

		
<p>Теплый воздух и микроклимат в теплице создают 8-мь тепловентиля-торов расположенных на двух противоположных стенах.</p>	<p>В тепловентиляторы поступает горячая вода температурой 70...60°C из двух Аккумулято-ров тепла емкостью по 10 тонн каждый или напрямую от АОП-55.</p>	<p>В Аккумуляторах тепла воду разогревает до температуры 80°C один АОП-55. Второй АОП-55 резервный для дублирования надежности</p>

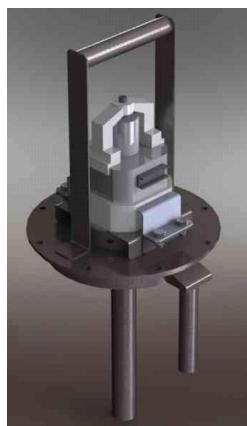
**ВНЕДРЕНИЕ:** Пример отопления ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ЦЕХА площадью 4800 квадратных метра, высота потолков 16 метров.

		
<p>Теплый воздух и микроклимат в ЦЕХЕ создают 14-мь тепловентиляторов расположенных на двух противоположных стенах.</p>	<p>В тепловентиляторы поступает горячая вода температурой 70...60°C из двух Аккумулято-ров тепла емкостью по 20 тонн каждая или напрямую от АОП-55.</p>	<p>В Аккумуляторах тепла воду разогревает до температуры 80°C два АОП-55. Третий АОП-55 резервный для дублирования надежности.</p>

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:** Аналогичными приемами рекомендуем обогревать КОТТЕДЖНЫЕ ПОСЕЛКИ, МНОГОКВАРТИРНЫЕ МНОГОЭТАЖНЫЕ ДОМА, НАСЕЛЕННЫЕ ЖИЛЫЕ ПУНКТЫ. Пункты отопления около многоквартирных домов и в жилых населенных пунктах рекомендуется размещать в помещении типа/или закопанного в землю железнодорожного контейнера объемом 20-ть или 40-к футов, с антивандальными дверями.

## 5. Блендер «ГЛЕБ»

Блендер «ГЛЕБ» предназначен для приготовления полезных здоровых напитков из пищевых и лекарственных ЮВЭТ порошков



На фотографии показан Блендер «ГЛЕБ» производительностью до 0,05 кубических метров переработки жидкости в один час.

*Звуко- теплоизолирующий пенополиуретановый корпус агрегата и штатив на фотографии условно не показаны.*

Создано несколько разновидностей для различных направленностей применения Блендера «ГЛЕБ».

Для домашнего использования Блендер «ГЛЕБ» имеет небольшую одноразовую загрузку до 200 граммов и незначительную стоимость.

Блендер «ГЛЕБ» защищен патентами на изобретения

### **Блендер «ГЛЕБ»**

Блендер «ГЛЕБ» смешает в гомогенную однородную смесь жидкость с порошками из фруктов, ягод, овощей, обезвоженного цельного молока при этом активизирует смесь и может её подогреть, тем самым приготавливает НАПИТКИ «ГЛЕБ».

Блендер «ГЛЕБ» так же предназначен для домашней переработки водопроводной воды в мягкую, качественную, лечебную воду.

Работа блендера «ГЛЕБ» построена по следующей технологии «ЮВЭТ». Две трубы выступающие из агрегата вниз опускают в ёмкость с жидкостью и включают агрегат - жидкость входит через одну трубку в агрегат, в агрегате жидкость активируется, твердые частицы порошка подвергаются ультратонкому размолу, смесь жидкости с порошком гомогенизируется (смешивается) в однородную массу, нагревается либо не нагревается и выходит из другой трубы снова в ёмкость. Процесс повторяется многократно. Смешивание жидкости с порошком происходит на молекулярном уровне.

Блендер «ГЛЕБ» для массового потребления сухих порошков «ЮВЭТ» из цельных фруктов, ягод, овощей, обезвоженного молока и готовых сбалансированных (функциональных) продуктов питания из этих порошков без каких - либо

КОНСЕРВАТОВ в виде напитков «ГЛЕБ», применяется Блендер «ГЛЕБ» типа специального блендера, фотография общего вида и описание приведены по тексту.

Приготовление напитков ГЛЕБ: в высокий стакан заливается вода, затем мерной ложечкой засыпается порошок, скажем, определенное количество фруктово-ягодного ассорти, стакан со смесью снизу одевается на две трубы Агрегата ГЛЕБ, тем самым включая Агрегат в работу.

Агрегат доизмельчает в воде порошок до нано размеров и на молекулярном уровне смешивает воду с порошком в однородную гомогенную смесь, которая не расслаивается длительное время (часы). Ведь приятно пить напиток, который имеет вид и вкус равномерного состояния.

Смешивая воду с цельным обезвоженным порошком молока, получаем напиток, аналогичный теплому парному молоку, что нравится детям.

Авторы полагают, что напитки «ГЛЕБ» привнесут молодежи один из элементов здорового образа жизни – заменят в кафе пиво и другие алкогольные напитки на напитки «ГЛЕБ».

Авторы планируют в первую очередь оснащение Блендерами «ГЛЕБ» кафе, ресторанов, СПА салонов и других предприятий общественного питания, рассчитанных на массового потребителя.

Учитывая то, что водопроводная питьевая вода после обработки Блендером «ГЛЕБ», очищается, активируется и становится очень полезной человеку, подобной родниковой воде, для этого Блендеры «ГЛЕБ» должны быть в каждой семье.

## 6. Перечень Патентов, которые вошли в основу конструктивов и осуществляют патентную защиту технологий и оборудования - Установок порошковых ЮВЭТ-005, КОНСЕРВАТОРОВ, Агрегатов АКУ, Агрегатов АОП

### Патенты Украины









**ЮДИН Александр Илларионович**  
Автор ЮВЭТ-технологий и оборудования ЮВЭТ  
Тел: +38 099 024 98 47; +38 067 717 42 74  
WhatsApp: +38 050 530 95 77  
e-mail: [utckharkov1@gmail.com](mailto:utckharkov1@gmail.com)