

Реестр изобретений ФГБОУ ВО «ДГТУ» 2011-2016гг.

№ п/п	Наименование изобретения	Краткое описание изобретения	Номер официальной регистрации изобретения (номер патента)	Дата выдачи патента	ФИО разработчика (ов)
1	Способ консервирования перца сладкого натурального	Изобретение относится к консервной промышленности. Перец после предварительной подготовки и расфасовки в банки подвергают СВЧ-обработке с частотой 2400±50 МГц в течение 85-90 с. После этого заливают заливку с температурой не ниже 97°С, герметизируют и стерилизуют в автоклаве по новому заданному режиму стерилизации. Изобретение позволяет уменьшить продолжительность и снизить неравномерность стерилизации, повысить качество готовой продукции, при экономии тепловой энергии и воды.	2409297	20.01.2011г.	Исмаилов Т.А., Ахмедов М.Э.
2	Способ получения консервированного супа-пюре с цветной капустой	Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ включает обработку супа-пюре, расфасованного в банки, в СВЧ-камере с частотой 2400±50 МГц в течение 30-35 с до температуры 83-85°С. После этого осуществляют герметизацию и стерилизацию в автоклаве. Способ позволяет уменьшить продолжительность стерилизации и снизить неравномерность тепловой обработки банки.	2410985	10.02.2011г.	Исмаилов Т.А., Ахмедов М.Э. , Исмаилов Р.Т., Ахмедова М.М.
3	Способ получения консервированного супа-пюре из тыквы	Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ включает обработку супа-пюре из тыквы, расфасованного в банки, в СВЧ-камере с частотой 2400±50 МГц в течение 30-35 с до температуры 83-85°С. После чего осуществляют герметизацию и стерилизацию в автоклаве. Способ позволяет уменьшить продолжительность стерилизации и снизить неравномерность тепловой обработки банки.	2410986	10.02.2011г.	Исмаилов Т.А., Ахмедов М.Э. , Исмаилов Р.Т., Ахмедова М.М.
4	Устройство для сушки плодово-ягодного сырья с	Солнечное сушильное устройство, состоящее из солнечного воздухонагревательного элемента,	102770	10.03.2011г	Амадиев А.М., Дибирова М.М.,

	использованием солнечной энергии	сушильной камеры и воздуховод, соединяющих выход воздухонагревателя с входом в сушильную камеру, а выход сушильной камеры с входом воздухонагревателя. При этом образуется замкнутая система, позволяющая за счет циркуляции влажного и теплого воздуха из сушильной камеры в воздухонагреватель нагреть воздух (и сырье) в сушильной камере до равновесного значения. Сушильная камера имеет два дополнительных отверстия с заслонками, вырезанных в верхней и нижней стенах сушильной камеры, которые позволяют регулировать температуру и влажность в сушильной камере, в процессе сушки сырья.			Джаруллаев Д.С., Даудова Т.Н.
5	Устройство для определения электропроводности плодово-ягодного и овощного сырья	Устройство для определения электропроводности отличается тем, что в изолированной стеклянной трубке проходят два изолированных друг от друга серебряных провода, концы которых соединены с проводом, соединенным с кондуктометром, а другие концы серебряных проводов выведены наружу из изолированной стеклянной трубки, которые и вводятся в продукт с твердой консистенцией.	102808	10.03.2011г	Джаруллаев Д.С., Шихалиев С.С., Мустафаева К.К., Дибирова М.М., Ахмедова А.М.
6	Способ сушки пюре белокочанной капусты	Изобретение относится к пищевой промышленности. Согласно предложенному способу белокочанную капусту инспектируют, чистят, моют и режут. Нарезанную капусту вакуумируют при остаточном давлении 50-100 мм рт.ст. в течение 10-20 мин и дробят. Полученную массу замораживают при толщине слоя 8 мм и сушат сублимацией до влажности продукта 5%. Способ позволяет уменьшить продолжительность сушки пюре и получить высококачественный диетический продукт.	2415594	10.04.2011г.	Омаров М.М. , Абдулхаликов З.А.
7	Термостат для хранения и транспортировки биологических субстанций	Изобретение относится к медицинской технике, в частности к конструкциям портативных медицинских термостатов. Термостат для хранения и транспортировки биологических субстанции содержит корпус с крышкой и приведенную в	2415660	10.04.2011г.	Исмаилов Т.А., Юсуфов Ш.А., Миспахов И.Ш., Гаджиев А.М.

		<p>тепловой контакт с термоэлектрической батареей рабочую камеру компрессионной холодильной установки, в которой размещены съемные термодатчики с однокаскадной и двухкаскадной термоэлектрической батареей. Отвод тепла с горячих спаев термоэлектрической батареи в стационарных условиях осуществляют испарителем компрессионной машины. При транспортировке биологических субстанций термодатчик помещают в специальный футляр, причем отвод тепла с горячих спаев термоэлектрической батареи осуществляют посредством тепловых труб, установленных в корпусе футляра, при этом питание термоэлектрической батареи электрической энергией производят монтируемым в корпус футляра съемным аккумуляторным источником постоянного тока.</p> <p>Технический результат: улучшение технико-экономических показателей и повышение термостабильности при хранении и транспортировке биологических субстанций.</p>			
8	Термоэлектрический термостат для хранения и перевозки биоматериалов	<p>Изобретение относится к медицинской технике, в частности к конструкциям портативных медицинских термостатов. Термостат для хранения и перевозки биологического материала содержит теплоизолированный корпус с крышкой. Внутри корпуса находится изолированная от окружающей среды камера, разделенная на теплоизолированные друг от друга отсеки, сопряженные с каскадами термоэлектрической батареи (ТЭБ). Отсеки камеры в зависимости от требуемого температурного уровня приводятся в тепловой контакт с различными каскадами ТЭБ, которая обеспечивает возможность хранения и транспортировки одновременно нескольких биологических субстанций с различными температурами хранения. В стационарных условиях отвод тепла с горячих спаев ТЭБ осуществляется</p>	2416769	20.04.2011г.	Исмаилов Т.А., Юсуфов Ш.А., Евдулов О.В., Миспахов И.Ш.

		<p>съемным жидкостным теплообменным аппаратом, располагаемым в нижней части корпуса термостата.</p> <p>Во время транспортировки жидкостный теплообменный аппарат заменяется наполненным радиатором с плавящимся рабочим веществом. В корпус термостата вмонтирован съемный аккумуляторный источник постоянного электрического тока. Такая конструкция обеспечивает возможность хранения и транспортировки одновременно нескольких биологических субстанций с различными температурами хранения.</p>			
9	Устройство для охлаждения электронных плат	<p>Изобретение относится к электронике и может быть использовано для обеспечения требуемых тепловых режимов элементов радиоэлектронной аппаратуры, в частности электронных плат. Технический результат - упрощение конструкции и технологии изготовления устройства, а также возможности согласования режимов работы термоэлектрических батарей (ТЭБ). Это достигается тем, что предлагается использование однокаскадных ТЭБ, размещаемых в местах установки элементов РЭА, наиболее критичных к температурному режиму функционирования или требующих существенного снижения температуры. ТЭБ устанавливаются в углублениях на поверхности металлической емкости, заполненной рабочим веществом, имеющим большое значение теплоты плавления и температуру плавления в диапазоне 35÷65°C, контактирующей с остальной частью электронной платы. При этом в емкости с рабочим веществом предусмотрены полые отверстия, расположенные в коридорном порядке, через которые посредством вентиляторов прокачивается воздух.</p>	2416895	20.04.2011г.	Исмаилов Т.А., Евдулов О.В., Габитов И.А
10	Способ оптимизации режимов работы термоэлектрической	<p>Изобретение относится к способам оптимизации режимов работы термоэлектрической батареи.</p>	2417356	27.04.2011г.	Исмаилов Т.А., Гаджиев Х.М.,

	батареи с учетом геометрических и электротеплофизических параметров при импульсном питании	Способ оптимизации режимов работы термоэлектрической батареи с учетом геометрических и электротеплофизических параметров при импульсном питании заключается в том, что геометрические размеры полупроводниковых ветвей и металлических спаев термоэлектрической батареи оптимизированы в соответствии с электро- и теплофизическими свойствами материалов термоэлементов, при этом питание термоэлектрической батареи обеспечивается импульсным током с длительностью и скважностью импульсов, пропорциональной параметрам движения зарядов. В термоэлектрической батарее геометрические размеры полупроводниковых ветвей и металлических спаев выбраны таким образом, что учитываются параметры движения зарядов внутри полупроводника и металлических спаев. Такими параметрами являются длина свободного пробега заряда до соударения и энергия, передаваемая при столкновении заряда с кристаллической решеткой. Технический результат - улучшение процесса охлаждения и теплоотвода.			Гаджиева С.М., Нежведилов Т.Д., Челушкина Т.А.
11	Термоэлектрическая батарея.	Изобретение относится к термоэлектрическому приборостроению, в частности к конструкциям термоэлектрических батарей (ТЭБ). Технический результат: повышение эффективности отвода (подвода) теплоты с горячих (холодных) контактов ТЭБ за счет отвода (подвода) теплоты также и с близлежащих к ним областей ветвей термоэлементов. Сущность: поверхность структуры, образованной ветвями ТЭБ, за исключением областей, близлежащих к выступающим частям коммутационных пластин, покрыта слоем теплоизоляционного диэлектрического материала. Площадь, не покрытая слоем теплоизоляционного диэлектрического материала, определяется	2417484	27.04.2011г.	Исмаилов Т.А., Евдулов О.В., Хазамова М.А., Евдулов Д.В.

		<p>произведением толщины ветви термоэлемента на $\frac{1}{4}$ ее высоты. Указанная поверхность, не покрытая слоем теплоизоляции, имеет профилированную поверхность, выполненную с выступающими шипами, расположенными в шахматном порядке. Съем теплоты с горячих и охлажденных коммутационных пластин, а также с близлежащих к ним областей осуществляется за счет испарительного охлаждения, реализуемого испарительной системой.</p>			
12	Способ обработки подложек в жидкостном травителе.	<p>Изобретение относится к технологии изготовления силовых кремниевых транзисторов и интегральных схем, в частности к способам обработки подложек для формирования контактных окон. Техническим результатом изобретения является обеспечение качества рисунка, равномерное травление и уменьшение длительности процесса. Сущность изобретения: обработку подложек проводят в жидкостном травителе, состоящем из фтористоводородной кислоты (HF), фторида аммония (NH₄F) и деионизованной воды (H₂O) при соотношении компонентов 1:2:5 при комнатной температуре в течение 4±1 минут. Качество обработки оценивают под микроскопом на наличие светящихся точек, их количество составило - 5 штук.</p>	2419175	20.05.2011г.	Исмаилов Т.А., Саркаров Т.Э., Шахмаева А.Р., Шангереева Б.А.
13	Термоэлектрическая батарея.	<p>Изобретение относится к термоэлектрическому приборостроению, в частности к конструкциям термоэлектрических батарей (ТЭБ). Технический результат: повышение эффективности отвода (подвода) теплоты. Сущность: поверхность структуры, образованной ветвями ТЭБ, за исключением областей, близлежащих к выступающим частям коммутационных пластин, покрыта слоем теплоизоляционного диэлектрического материала. Площадь, не покрытая слоем теплоизоляционного диэлектрического</p>	2419181	20.05.2011г.	Исмаилов Т.А., Евдулов О.В.

		материала, равна произведению толщины ветви термоэлемента на 1/4 ее высоты. Поверхность, не покрытая слоем теплоизоляции, выполнена с поперечными канавками. Съём теплоты с горячих и охлажденных коммутационных пластин, а также с близлежащих к ним областей осуществляется за счет испарительного охлаждения, реализуемого испарительной системой.			
14	Лампа сетевая штатного и аварийного освещения (ЛСШ и ОА)	Изобретение относится к светотехнике, в частности к устройствам как штатного, так и аварийного освещения. Техническим результатом изобретения является применение устройства в качестве штатного и аварийного освещения в ситуациях, связанных с отключением электроэнергии в сети, без изменения структуры энергоснабжения. Технический результат достигается за счет применения в устройстве принципиально новой электронной схемы контроля и управления единой конструкции ЛСШ и ОА, в которой содержится как штатное, так и аварийное освещение.	2444865	10.03.2012г.	Юнусов С.К., Насруллаев Р.И.
15	Состав для изготовления безобжигового томатного жаростойкого бетона	Изобретение относится к промышленности строительных материалов и может быть использовано при изготовлении изделий из безобжигового шамотного жаростойкого бетона. Технический результат - упрощение технологии приготовления и повышение прочности изделий из шамотных жаростойких безобжиговых бетонов. Состав включает шамотный наполнитель, тонкомолотые до удельной поверхности 2500-30000 см ² /г шамот, кристобалит, воду и в виде наноразмерных частиц натриевую силикат-глыбу. Дополнительно содержит активированные в планетарной мельнице шамотный наполнитель, кристобалит и необожженную шамотную глину при следующем соотношении компонентов, мас. %:	2448070	20.04.2012г.	Батырмурзаев Ш.Д., Ихласова Б.И., Сефикурбанов С.М., Гаджиев А.М., Батырмурзаев А.Ш., Казиев С.А., Батырмурзаев Д.А.

		Технический результат - повышение прочности изделий, упрощение технологии приготовления.			
16	Способ стерилизации компота из груш, яблок и айвы.	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ стерилизации компота из груш, яблок и айвы в жестяной банке №13 включает нагрев в потоке воздуха температурой 140°C и скоростью 1,5-2 м/с в течение 24 мин с последующей выдержкой в течение 15-18 мин при температуре нагретого воздуха 105°C. Охлаждение ведут в течение 6 мин в потоке атмосферного воздуха температурой 25-28°C и скоростью 7-8 м/с с нанесением на поверхность банки водяной пленки. В процессе нагрева и охлаждения банку вращают с доньшка на крышку с частотой 0,2 с ⁻¹ , а выдержку осуществляют в статическом состоянии банок. Изобретение позволяет экономить тепловую энергию и воду, а также повышает качество готового продукта за счет сокращения продолжительности нагрева.	2448479	27.04.2012г.	Ахмедов М.Э., Рахманова М.М., Демирова А.Ф., Ахмедова М.М.
17	Способ получения диетического продукта из сока белокачанной капусты	Изобретение относится к консервной и овощесушильной промышленности. Способ предусматривает очистку, инспекцию, резку, мойку белокачанной капусты. Затем куски капусты вакуумируют при остаточном давлении 20-30 мм рт.ст. (2660-3990 Па) в течение 10-15 мин, подвергают дроблению, прессованию и полученный сок замораживают и сушат сублимацией до влажности 3-5%. Изобретение позволяет уменьшить продолжительность сушки сока и получить диетический сухой сок капусты высокого качества.	2448480	27.04.2012г.	Омаров М.М.
18	Способ стерилизации компота из яблок	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ стерилизации компота из яблок в банках СКО 1-82-1000 включает нагрев банок в потоке воздуха температурой 130°C и скоростью 3,5-4 м/с в течение 23 мин с последующей выдержкой в течение 8-15 мин при температуре	2448534	27.04.2012г.	Ахмедов М.Э., Рахманова М.М., Демирова А.Ф., Ахмедова М.М.

		<p>нагретого воздуха 95-100°C. Охлаждение ведут в потоке атмосферного воздуха температурой 22-25°C и скоростью 7-8 м/с в течение 18 мин. В процессе тепловой обработки банку вращают с доньшка на крышку с частотой 0,166 с⁻¹. Изобретение позволяет экономить тепловую энергию и воду, а также повышает качество готового продукта за счет сокращения продолжительности тепловой обработки. 1</p>			
19	Способ стерилизации компота из груш, яблок и айвы	<p>Изобретение относится к консервной промышленности. Способ стерилизации компота из груш, яблок и айвы в жестяной банке №14 включает нагрев в потоке воздуха температурой 140°C и скоростью 8-9 м/с в течение 20 мин с последующей выдержкой в течение 40 мин при температуре нагретого воздуха 105-110°C. Охлаждение ведут в течение 10 мин в потоке атмосферного воздуха температурой 25-28°C и скоростью 7-8 м/с с нанесением на поверхность банки водяной пленки. В процессе нагрева и охлаждения банку вращают с доньшка на крышку с частотой 0,35 с⁻¹, а выдержку осуществляют в статическом состоянии банок. Изобретение позволяет экономить тепловую энергию и воду, а также повышает качество готового продукта за счет сокращения продолжительности нагрева.</p>	2448535	27.04.2012г.	Ахмедов М.Э., Рахманова М.М., Демирова А.Ф., Ахмедова М.М.
20	Способ производства томатного сока	<p>Изобретение относится к способам производства томатного сока и может быть использовано в консервной промышленности. Способ заключается в том, что красные томаты после дробления и отделения свежих томатных семечек центрифугируют для получения сока, оставшаяся томатная масса нагревается до 60°C и протирается, полученную мякоть используют при производстве концентрированных томатопродуктов. Изобретение позволяет снизить количество отходов при</p>	2448536	27.04.2012г.	Мурадов М.С. , Гаджиев А.М.

		производстве томатного сока, получить томатные семечки в свежем виде, чтобы их можно было использовать как посадочный материал, регулировать количество мякоти в готовом томатном соке и обеспечивает повышение качества готового продукта.			
21	Способ производства компота из груш.	Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ предусматривает мойку, инспекцию, резку, очистку от семенного гнезда и бланширование плодов в сахарном сиропе 2-3% концентрации при температуре 85-90°C в течение 4-5 мин с последующим охлаждением на противнях с двойным дном для стекания сиропа. Затем плоды укладывают в банки и заливают сахарным сиропом концентрацией 22-25% при температуре 80-85°C и после укупорки стерилизуют в автоклавах. Изобретение позволяет сократить продолжительность тепловой обработки и снизить ее неравномерность.	2448537	27.04.2012г.	Омаров М.М.
22	Способ стерилизации компота из черешни.	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ включает трехступенчатый нагрев компота из черешни в воде температурой 60, 80 и 100°C соответственно 5, 5 и 17-23 мин с трехступенчатым охлаждением в воде температурами 80, 60, 40°C в течение 5, 5 и 10 мин без противодавления. Способ обеспечивает сокращение продолжительности процесса, экономию тепловой энергии, электроэнергии и воды.	2448538	27.04.2012г.	Исмаилов Т.А., Ахмедов М.Э. , Исмаилов Р.Т., Рахманова М.М., Демирова А.Ф.
23	Способ стерилизации компота из черешни.	Способ включает четырехступенчатый нагрев компота ступенчатым душеванием водой температурой 60, 70, 85 и 100°C соответственно 4, 7, 7 и 18 мин. После чего подвергают трехступенчатому охлаждению душеванием водой с температурой 80, 60 и 40°C. При этом банка в течение всего процесса вращается с доннышка на крышку. Изобретение обеспечивает сокращение	2448539	27.04.2012г.	Исмаилов Т.А., Ахмедов М.Э. , Исмаилов Р.Т., Рахманова М.М.

		продолжительности процесса и повышение качества готовой продукции.			
24	Способ консервирования компота из айвы и груш в банках СКО 1-82-500	Способ включает подготовку и расфасовку плодов с последующей обработкой в СВЧ-поле с частотой 2400 ± 50 МГц в течение 1,0-1,5 мин. Затем плоды заливают сиропом, закатывают и подвергают стерилизации двухступенчатым нагревом в воде температурой 80 и 100°C соответственно 5 и 18 мин. После чего охлаждают в потоке воздуха при его скорости 7-8 м/с в течение 5 мин с дальнейшим продолжением охлаждения с попеременным нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 7 мин. Банка в процессе тепловой обработки вращается с доньшка на крышку с частотой $0,133 \text{ с}^{-1}$. Это обеспечивает сокращение продолжительности процесса и повышение качества готовой продукции.	2448540	27.04.2012г.	Исмаилов Т.А., Ахмедов М.Э., Исмаилов Р.Т., Рахманова М.М., Демирова А.Ф.
25	Способ консервирования компота из айвы и груш в банках СКО 1-82-500	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ включает подготовку и расфасовку плодов с последующей обработкой в СВЧ-поле с частотой 2400 ± 50 МГц в течение 1,0-1,5 мин. Затем плоды заливают сиропом, повторно обрабатывают СВЧ-полем и нагревают содержимое банок до 90°C и герметизируют. Далее банки устанавливают в носитель, обеспечивающий герметичность, и подвергают стерилизации в воде температурой 100°C в течение 12 мин. После чего подвергают охлаждению орошением водой температурой от 90 до 40°C в течение 15 мин, при этом в процессе тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку с частотой $0,133 \text{ с}^{-1}$. Изобретение позволяет сократить продолжительность процесса тепловой обработки, снизить неравномерность тепловой обработки, повысить качество готовой продукции и экономить тепловую энергию и воду.	2448541	27.04.2012г.	Исмаилов Т.А., Ахмедов М.Э., Исмаилов Р.Т., Рахманова М.М., Демирова А.Ф.

26	Способ консервирования компота из черешни.	<p>Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ предусматривает фасовку плодов в банки. Расфасованные плоды на 2-3 мин заливают горячей водой температурой 60°C с последующей заменой воды на сироп температурой 85°C. Банки закатывают, устанавливают в носитель, обеспечивающий механическую герметичность банок, и подвергают нагреву в воде температурой, равной 80°C, в течение 5 мин с последующим переносом в воду температурой 100°C на 12 минут. После этого производят охлаждение в воде температурой 80°C в течение 5 мин, далее в ваннах с температурой воды 60°C в течение 5 мин и 40°C в течение 3 мин. В процессе тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку с частотой 0,166 с⁻¹. Изобретение позволяет сократить продолжительность тепловой обработки и снизить ее неравномерность.</p>	2448542	27.04.2012г.	Исмаилов Т.А., Ахмедов М.Э. , Демирова А.Ф.
27	Способ стерилизации компота из черешни.	<p>Изобретение относится к консервной промышленности, к способу стерилизации компота из черешни в банке СКО 1-82-1000. Нагрев компота осуществляют последовательно в потоке нагретого воздуха температурой 120°C и скоростью 1,5-2 м/с в течение 22 мин и в горячей воде температурой 100°C в течение 15 мин с последующим охлаждением в потоке атмосферного воздуха при скорости 7-8 м/с в течение 20 мин. При этом банка в процессе тепловой обработки вращается с доньшка на крышку с частотой 0,166 с⁻¹. Изобретение позволяет сократить продолжительность процесса тепловой обработки и повысить качество готовой продукции при одновременной экономии тепловой энергии и воды.</p>	2448543	27.04.2012г.	Исмаилов Т.А., Ахмедов М.Э. , Исмаилов Р.Т., Рахманова М.М., Демирова А.Ф.
28	Способ консервирования компота из черешни.	<p>Изобретение относится к консервной промышленности и может быть использовано при производстве компота в жестяной таре. Способ включает предварительный нагрев плодов черешни в</p>	2448545	27.04.2012г.	Исмаилов Т.А., Ахмедов М.Э. , Исмаилов Р.Т., Рахманова М.М.,

		<p>банках горячей водой температурой 60°C, с последующей заменой воды на сироп температурой 80-85°C. Затем компот нагревают в воде температурой 90 и 100°C соответственно 5 и 20 мин. В дальнейшем банки охлаждают в потоке воздуха при его скорости 5-6 м/с в течение 15 мин. Охлаждение продолжают в потоке воздуха с попеременным нанесением на поверхность банки водяной пленки в течение 5 мин. В течение всего процесса тепловой обработки банка вращается с доньшка на крышку с частотой 0,33 с⁻¹. Способ обеспечивает сокращение продолжительности процесса, экономию тепловой энергии и повышение качества готовой продукции.</p>			Демирова А.Ф.
29	Способ стерилизации компота из яблок.	<p>Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ стерилизации компота из яблок в банках СКО 1-82-500 включает процесс нагрева в потоке воздуха температурой 130°C и скоростью 3,5-4 м/с в течение 20 мин с последующей выдержкой в течение 15 мин при температуре нагретого воздуха 95-100°C и охлаждением в потоке атмосферного воздуха температурой 25-28°C и скоростью 7-8 м/с в течение 16 мин. При этом в процессах нагрева и охлаждения банка вращается с доньшка на крышку частотой 0,133 с⁻¹, а выдержка осуществляется в статическом состоянии банок. Изобретение позволяет обеспечить значительную экономию тепловой энергии и воды.</p>	2448546	27.04.2012г.	Ахмедов М.Э., Рахманова М.М., Демирова А.Ф., Ахмедова М.М.
30	Способ стерилизации компота из яблок.	<p>Изобретение относится к консервной промышленности. Способ стерилизации компота из яблок в банках СКО 1-82-500 включает нагрев в потоке воздуха температурой 130°C и скоростью 1,5-2 м/с в течение 23 мин с последующей выдержкой в течение 15 мин при температуре нагретого воздуха 92-95°C. Охлаждение ведут в потоке атмосферного воздуха температурой 25-28°C и скоростью 7-8 м/с в течение 15 мин. В процессе нагрева и охлаждения</p>	2448547	27.04.2012г.	Ахмедов М.Э., Рахманова М.М., Демирова А.Ф., Ахмедова М.М.

		банку вращают с доньшка на крышку с частотой $0,133 \text{ с}^{-1}$, а выдержку осуществляют в статическом состоянии банок. Изобретение позволяет экономить тепловую энергию и воду, а также повышает качество готового продукта за счет сокращения продолжительности тепловой обработки.			
31	Способ стерилизации компота из персиков и черешни.	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ стерилизации компота из персиков и черешни в жестяной банке №13 включает нагрев в потоке воздуха температурой 140°C и скоростью 5-6 м/с в течение 16 мин с последующей выдержкой в течение 12-15 мин при температуре нагретого воздуха 105°C . Охлаждение ведут в течение 6 мин в потоке атмосферного воздуха температурой $25-28^{\circ}\text{C}$ и скоростью 7-8 м/с с нанесением на поверхность банки водяной пленки. В процессе нагрева и охлаждения банку вращают с доньшка на крышку с частотой $0,2 \text{ с}^{-1}$ а выдержку осуществляют в статическом состоянии банок. Изобретение позволяет экономить тепловую энергию и воду, а также повышает качество готового продукта за счет сокращения продолжительности нагрева.	2448548	27.04.2012г.	Ахмедов М.Э., Рахманова М.М., Демирова А.Ф., Ахмедова М.М.
32	Способ консервирования компота из винограда.	Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ включает предварительный нагрев плодов в банках горячей водой температурой 40°C . После этого воду заменяют на сироп температурой 60°C . Проводят трехступенчатый нагрев компота из винограда в воде температурой 70, 85 и 100°C соответственно 3, 5 и 18-25 мин. Затем охлаждают в потоке воздуха при его скорости 4-5 м/с в течение 8 мин, с продолжением охлаждения в потоке воздуха при его скорости 7-8 м/с с нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой $65-70^{\circ}\text{C}$ в течение 8 мин. При этом в течение всего процесса тепловой обработки банки вращают с	2448549	27.04.2012г.	Исмаилов Т.А., Ахмедов М.Э., Ахмедова М.М., Исмаилов Р.Т., Демирова А.Ф.

		<p>доньшка на крышку с частотой $0,166 \text{ с}^{-1}$. Изобретение позволяет повысить качество готовой продукции, а также сократить продолжительность процесса при одновременной экономии тепловой энергии и воды.</p>			
33	Способ стерилизации компота из слив.	<p>Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ включает предварительный нагрев плодов в банках горячей водой температурой 60°C. После этого воду заменяют на сироп температурой 85°C. Проводят трехступенчатый нагрев компота из слив в воде температурой $80, 90$ и 100°C соответственно $5, 8$ и $20-25$ мин. Затем охлаждают в потоке воздуха при его скорости $5-6 \text{ м/с}$ в течение 7 мин с продолжением охлаждения в потоке воздуха при его скорости $7-8 \text{ м/с}$ с нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой $65-70^{\circ}\text{C}$ в течение 10 мин. При этом в течение всего процесса тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку с частотой $0,166 \text{ с}^{-1}$. Изобретение позволяет повысить качество готовой продукции, а также сократить продолжительность процесса при одновременной экономии тепловой энергии и воды.</p>	2448550	27.04.2012г.	Исмаилов Т.А., Ахмедов М.Э., Рахманова М.М., Демирова А.Ф.
34	Способ стерилизации консервов "Сок персиковый".	<p>Изобретение относится к консервной промышленности. Способ включает двухступенчатый нагрев сока в воде температурой 90 и 100°C соответственно 10 и 45 мин. После чего его подвергают трехступенчатому охлаждению в воде с температурой $80, 60, \text{ и } 40^{\circ}\text{C}$. При этом в процессе тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку с частотой $0,5 \text{ с}^{-1}$. Это обеспечивает сокращение продолжительности процесса и повышение качества готовой продукции за счет сокращения продолжительности тепловой обработки.</p>	2448551	27.04.2012г.	Исмаилов Т.А., Ахмедов М.Э., Демирова А.Ф.
35	Способ стерилизации компота	<p>Способ включает предварительный подогрев банок опорошением водой температурой 60°C в течение 3</p>	2448552	27.04.2012г.	Ахмедов М.Э., Рахманова М.М.,

	из черешни.	мин, трехступенчатый нагрев компота в воде температурой 70, 85 и 100°C соответственно 5, 5 и 15 мин. После чего подвергают трехступенчатому охлаждению в воде с температурой 80, 60 и 40°C. При этом банка в течение всего процесса вращается с доньшка на крышку. Это обеспечивает сокращение продолжительности процесса и повышение качества готовой продукции.			Демирова А.Ф., Ахмедова М.М.
36	Способ стерилизации компота из персиков и черешни.	Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ стерилизации компота из персиков и черешни в жестяной банке №13 включает процесс нагрева в потоке воздуха температурой 140°C и скоростью 1,5-2 м/с в течение 24 мин с последующей выдержкой в течение 10-12 мин при температуре нагретого воздуха 105°C и охлаждением в течение 6 мин в потоке атмосферного воздуха температурой 25-28°C и скоростью 7-8 м/с с нанесением на поверхность банки водяной пленки. При этом в процессах нагрева и охлаждения банка вращается с «доньшка на крышку» с частотой 0,2 с ⁻¹ , а выдержка осуществляется в статическом состоянии банок. Изобретение позволяет обеспечить значительную экономию тепловой энергии и воды.	2448553	27.04.2012г.	Ахмедов М.Э., Рахманова М.М., Демирова А.Ф., Ахмедова М.М.
37	Способ консервирования компота из айвы и груш в банках СКО 1-82-500	Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ предусматривает фасовку плодов в банки. Банки с расфасованными в них плодами перед заливкой сиропа обрабатывают СВЧ-полем с частотой 2400±50 МГц в течение 1,0-1,5 мин, затем заливают сиропом, после чего повторно обрабатывают СВЧ-полем в течение 1,5 мин и нагревают содержимое банок до 90°C с последующей герметизацией. Банки с компотом устанавливают в носитель, обеспечивающий их герметичность. Затем осуществляют нагрев в воде с температурой 100°C в течение 12 мин, с последующим охлаждением в потоке атмосферного	2448560	27.04.2012г.	Исмаилов Т.А., Ахмедов М.Э., Пиняскин В.В., Рахманова М.М., Исмаилов Р.Т.

		<p>воздуха при скорости 7-8 м/с в течение 5 минут и дальнейшим продолжением охлаждения с попеременным нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 7 мин. Банка в процессе тепловой обработки вращается с доньшка на крышку с частотой 0,133 с⁻¹. Изобретение позволяет сократить продолжительность тепловой обработки и снизить ее неравномерность.</p>			
38	Способ консервирования компота из айвы и груш в банках СКО 1-82-351	<p>Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ предусматривает фасовку плодов в банки. Подготовленные плоды после расфасовки обрабатывают СВЧ-полем с частотой 2400±50 МГц в течение 0,8-1,0 мин. Затем обработанные плоды заливают сиропом, нагретым до температуры 80-85°C. Банки закатывают, устанавливают в носитель, обеспечивающий механическую герметичность банок, и нагревают в воде с температурой 80°C в течение 5 мин, с последующим переносом в воду температурой 100°C на 13 мин. После этого банки охлаждают водой с температурой от 90 до 40°C в течение 15 мин. В процессе тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку с частотой 0,1 с⁻¹. Изобретение позволяет сократить продолжительность тепловой обработки и снизить ее неравномерность.</p>	2448561	27.04.2012г.	Исмаилов Т.А., Ахмедов М.Э. , Исмаилов Р.Т., Рахманова М.М., Демирова А.Ф.
39	Способ консервирования компота из яблок.	<p>Изобретение относится к консервной промышленности и может быть использовано при производстве компота в банках. Способ включает предварительный нагрев яблок в банках горячей водой температурой 85°C, с последующей заменой воды на сироп температурой 95-97°C. Затем нагревают компот из яблок в воде температурой 85°C и 100°C соответственно 3 и 10 мин. Охлаждают банки водой температурой от 90 до 40°C в течение 12 мин. В течение всего процесса тепловой</p>	2448562	27.04.2012г.	Исмаилов Т.А., Ахмедов М.Э. , Исмаилов Р.Т., Рахманова М.М., Демирова А.Ф.

		обработки банка вращается с доньшка на крышку с частотой $0,133 \text{ с}^{-1}$. Способ обеспечивает сокращение продолжительности процесса, экономию тепловой энергии и повышение качества готовой продукции.			
40	Способ стерилизации компота из груш и айвы.	Способ включает предварительный нагрев плодов в банках горячей водой температурой $80-85^{\circ}\text{C}$, с последующей заменой воды на сироп температурой $95-97^{\circ}\text{C}$, двухступенчатый нагрев компота из груш и айвы в воде температурой 85 и 100°C соответственно 8 и $30-40$ мин с дальнейшим охлаждением в потоке воздуха при его скорости $7-8 \text{ м/с}$ в течение 20 мин. При этом банка в течение всего процесса тепловой обработки вращается с доньшка на крышку с частотой $0,166 \text{ с}^{-1}$. Это обеспечивает сокращение продолжительности процесса, экономию тепловой энергии и повышение качества готовой продукции.	2448563	27.04.2012г.	Исмаилов Т.А., Ахмедов М.Э., Исмаилов Р.Т., Рахманова М.М., Демирова А.Ф.
41	Способ консервирования компота из винограда.	Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ включает предварительный нагрев плодов в банках горячей водой температурой 40°C . После этого воду заменяют на сироп температурой 60°C . Проводят трехступенчатый нагрев компота из винограда в воде температурой $70, 85$ и 100°C соответственно $3, 5$ и $10-15$ мин. Затем охлаждают в потоке воздуха при его скорости $3-4 \text{ м/с}$ в течение 6 мин, с продолжением охлаждения в потоке воздуха при его скорости $7-8 \text{ м/с}$ с нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой $65-70^{\circ}\text{C}$ в течение 8 мин. При этом в течение всего процесса тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку с частотой $0,133 \text{ с}^{-1}$. Способ позволяет повысить качество готовой продукции, а также сократить продолжительность процесса при одновременной экономии тепловой энергии и воды.	2448564	27.04.2012г.	Исмаилов Т.А., Ахмедов М.Э., Ахмедова М.М., Исмаилов Р.Т., Демирова А.Ф.
42	Способ консервирования компота из вишни.	Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ включает предварительный нагрев плодов в банках горячей водой температурой 60°C . После	2448565	27.04.2012г.	Исмаилов Т.А., Ахмедов М.Э., Рахманова М.М.,

		<p>этого воду заменяют на сироп температурой 85°C. Проводят двухступенчатый нагрев компота из вишни в воде температурой 80 и 100°C соответственно 3 и 12-15 мин. Затем охлаждают в потоке воздуха при его скорости 2-3 м/с в течение 5 мин, с продолжением охлаждения в потоке воздуха при его скорости 5-6 м/с с нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 8 мин. При этом в течение всего процесса тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку с частотой 0,1 с⁻¹. Изобретение позволяет повысить качество готовой продукции, а также сократить продолжительность процесса при одновременной экономии тепловой энергии и воды.</p>			Исмаилов Р.Т., Ахмедова М.М.
43	Способ стерилизации компота из черешни.	<p>Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ стерилизации компота из черешни характеризуется тем, что банки после закатки устанавливают в носитель, обеспечивающий механическую герметичность банок, и подвергают орошению водой температурой 60°C в течение 4 мин, нагреву в воде температурой, равной 70°C, в течение 6 мин с последующим переносом в воду температурой 85°C на 7 мин и далее в воду температурой 100°C на 18 мин, после чего охлаждают в воде температурой 80°C в течение 9 мин, далее в ваннах с температурой воды 60°C в течение 9 мин и 40°C в течение 9 мин. Изобретение позволяет сократить продолжительность процесса и повысить качество готового продукта.</p>	2448566	27.04.2012г.	Ахмедов М.Э., Рахманова М.М., Демирова А.Ф., Ахмедова М.М.
44	Способ стерилизации компота из винограда.	<p>Изобретение относится к пищевой промышленности. Банки с компотом устанавливают в носитель, обеспечивающий их герметичность. Затем осуществляют предварительный подогрев банок с компотом в воде температурой, равной 50°C, в течение 5 мин с последующим переносом в воду температурой 70°C на 5 мин, в воду температурой</p>	2448567	27.04.2012г.	Исмаилов Т.А., Ахмедов М.Э., Рахманова М.М., Демирова А.Ф., Исмаилов Р.Т.

		85°C на 5 мин и далее в воду температурой 100°C на 35 мин. После этого банки охлаждаются в воде с температурой 80°C в течение 10 мин, далее в ваннах с температурой воды 60°C в течение 10 мин и 40°C в течение 10 мин. Изобретение позволяет сократить продолжительность тепловой обработки и снизить ее неравномерность.			
45	Фильтр для очистки воды от мелких взвешенных частиц.	Изобретение предназначено для очистки воды и может быть использовано в фильтрующих установках водоподготовки и доочистки сточных вод, а также в системах очистки геотермальной воды перед закачкой в скважину. Фильтр для очистки воды от мелких взвешенных веществ состоит из корпуса, перфорированной трубы, на которую надета пористая гильза из волокнистого материала, подводящих и отводящих патрубков с запорной арматурой. Гильза выполнена из трехслойной стеклоткани, закрытой с двух сторон металлической сеткой. Фильтр снабжен байпасной линией. На корпусе фильтра установлен датчик давления, соединенный с регулируемой запорной арматурой фильтра. Технический результат: увеличение срока службы волокнистого материала при сохранении высокой эффективности процесса фильтрации и сокращении расходов на монтажно-демонтажные работы.	2448757	27.04.2012г.	Ахмедов Г.Я., Кадыров А.Г.
46	Термоэлектрический опреснитель морской воды.	Изобретение относится к технике получения пресной воды, в частности к опреснительным установкам, основанным на получении пресной воды из морской. Термоэлектрический опреснитель морской воды содержит рабочую камеру из теплоизолирующего материала, в которой размещены ТЭБ (термоэлектрические батареи). Рабочая камера установки разделена на зону испарения и зону конденсации. В состав рабочей камеры входят каналы для подвода морской воды, отвода пресной	2448909	27.04.2012г.	Исмаилов Т.А., Юсуфов Ш.А., Гаджиев А.М.

		<p>воды и отвода концентрированного рассола. Тепловыделяющие спаи одной ТЭБ приведены в тепловой контакт с игольчатым радиатором, расположенным в канале подвода морской воды, а теплопоглощающие спаи выведены в зону конденсации и приведены в тепловой контакт с теплопоглощающими спаями другой ТЭБ, через игольчатый радиатор. Питание ТЭБ осуществляется посредством программируемого источника электрической энергии. Рабочая камера дополнительно содержит волнообразную металлическую сетку, расположенную в зоне конденсации под углом, нагреватель, поверхность которого приведена в тепловой контакт с тепловыделяющими спаями ТЭБ через игольчатый радиатор, теплообменник, а также канал подачи воздуха в зону конденсации, который ускоряет процесс конденсации за счет обдува пара и смешивания с ним в зоне конденсации. Изобретение повышает эффективность и производительность опреснительной установки.</p>			
47	<p>Устройство для предотвращения солеотложения в теплообменной аппаратуре.</p>	<p>Изобретение относится к теплотехнике, в частности для предотвращения отложения солей в теплообменной аппаратуре - паровых и водяных котлах низкого и среднего давления, в теплообменниках, водоподогревателях, а также в оборудовании геотермальных систем. Устройство содержит водовод, выполненный из двух соосно размещенных труб, одна из которых, большего диаметра, изготовлена из диамагнитного материала с обмоткой, подключенной к источнику тока, а внутренняя предназначена для подачи воды в теплообменную аппаратуру. Внутренняя труба имеет перфорацию по всей длине, равной длине обмотки, а пространство между трубами выполнено в виде кольцевого канала. Патрубки подвода и отвода</p>	2448911	27.04.2012г.	Ахмедов Г.Я.

		обрабатываемой воды подключены к внешней трубе тангенциально. Движение воды в кольцевом канале осуществляется по спирали. Изобретение позволяет повысить эффективность магнитного разделения ионов в обрабатываемой воде.			
48	Способ разработки газоконденсатной залежи	Изобретение относится к нефтегазодобывающей промышленности, в частности к способам разработки газоконденсатных залежей. Обеспечивает повышение конденсатоотдачи и снижение энергозатрат на реализацию способа. Сущность изобретения: способ включает разбуривание залежи скважинами, закачку в залежь рабочего агента - сухого углеводородного газа и отбор пластовых флюидов. Согласно изобретению насосно-компрессорные трубы, эксплуатирующие залежь, снабжают излучателями переменного магнитного поля, а скважины снабжают двойным завершением с двумя интервалами вскрытия - верхним и нижним. При этом разработку залежи осуществляют в два этапа. На первом этапе в пласте создают переменное магнитное поле за счет привода в действие излучателей на насосно-компрессорных трубах и производят отбор пластовых флюидов через оба интервала вскрытия скважин с разработкой залежи в режиме истощения пластовой энергии. При этом закачку сухого углеводородного газа производят на втором этапе разработки, после достижения давления максимальной конденсации, в верхние интервалы вскрытия скважин. Отбор пластовых флюидов - выпавшего в жидкую фазу конденсата производят из нижних интервалов вскрытия.	2449115	27.04.2012г.	Умариев Т.М., Ибрагимов А.И.
49	Устройство для получения горючей смеси для тепловых двигателей VIMT-3	Изобретение относится к системам получения газовых смесей различных веществ и может быть использовано в тепловых двигателях для получения горючей смеси. Изобретение позволяет экономить топливо зависимости от режима работы двигателя,	2449161	27.04.2012г.	Исмаилов Т.А., Вердиев М.Г., Гаджимахадов Т.И., Вердиев М.М., Вердиев Р.М

		<p>повысить мощность двигателя за счет идеальной гомогенности полученной горючей смеси с монодисперсностью размеров частиц топлива.</p> <p>Устройство для получения горючей смеси для тепловых двигателей содержит систему управления, воздушный фильтр, систему датчиков состава продуктов сгорания, систему наддува, регулируемую заслонку, систему подачи жидкого топлива, входной и выхлопной коллекторы.</p> <p>Устройство снабжено разделительной камерой, соединенной по входу воздушного потока с системой наддува, дополнительной регулируемой заслонкой, установленной в разделительной камере для разделения входящего потока, двумя нагревательными камерами, которые по каналам подогрева соединены с выхлопным коллектором через регулирующие устройства и которые установлены на выходных трубопроводах разделительной камеры, камерой обогащения, установленной на выходе из одной нагревательной камеры, снабженной капиллярной структурой и соединенной с системой подачи жидкого топлива, камерой смешения (обеднения) горючей смеси, в которую поступает обогащенная горючая смесь и вторая часть воздушного потока и которая соединена со входным коллектором двигателя трубопроводом, в котором установлена регулирующая заслонка, системой датчиков состава продуктов сгорания, установленной в трубопроводе, соединяющем выходной коллектор с нагревательными камерами.</p> <p>Регулирование положений дополнительной заслонки и регулирующих устройств осуществляют автоматически системой управления по положению регулируемой заслонки и по обратной связи с системой датчиков состава продуктов сгорания по содержанию экологически опасных продуктов.</p>			
--	--	--	--	--	--

50	Способ определения толщины отложений на внутренней поверхности трубопроводов.	Изобретение относится к методам неразрушающего контроля и предназначено для определения толщины отложений на внутренних поверхностях трубопроводов. Сущность изобретения заключается в том, что к поверхности трубопровода прикладывают источник тепла в виде нагретого тела с температурой выше температуры жидкости в трубопроводе, снимают временную диаграмму изменения температуры бруска в отсутствие градиента температуры вокруг нагретого тела вблизи него. При этом для устранения градиента температуры на поверхности трубопровода вблизи нагретого тела вокруг него на трубопроводе устанавливают дополнительный источник тепла в виде кольца. Технический результат - повышение точности определения толщины отложений на внутренней поверхности трубопроводов, а также расширение области возможного применения.	2449207	27.04.2012г.	Ахмедов Г.Я.
51	Способ определения толщины и плотности отложений в теплообменном оборудовании.	Изобретение относится к теплоэнергетике и может быть использовано для определения толщины и плотности отложений в оборудовании химических, нефтехимических предприятий, а также тепловых, геотермальных, атомных энергоустановок. Изобретение основано на измерении температуры поверхности стенки теплообменного оборудования и среды на некотором расстоянии от внутренней стенки в жидкости и их сравнении. Определение плотности отложений производят за счет того, что измерение температуры среды в оборудовании проводят от внутренней стенки к жидкости ступенчато с шагом в 1-2 мм, при этом сравнение температуры среды и жидкости внутри теплообменного оборудования проводят также и относительно внутренней стенки оборудования. Технический результат: повышение точности определения толщины отложений на внутренней	2449208	27.04.2012г.	Ахмедов Г.Я.

		поверхности теплообменного оборудования.			
52	Однородные регистровые среды с программируемой структурой.	Изобретение относится к вычислительной технике. Технический результат заключается в расширении функциональных возможностей за счет реализации функций генерации псевдослучайных чисел, кодирования и декодирования в кодах. Однородная среда с программируемой структурой, содержащая блок управления и настройки и блок однотипных ячеек. В качестве ячеек выбраны ячейки, образующие однородную регистровую среду, с программируемой структурой, представляющую системный аппаратный ресурс, в котором в процессе эксплуатации системы программно сформированы структуры виртуальных преобразователей информации и функциональные узлы цифровых устройств автоматики и вычислительной техники.	2449347	27.04.2012г.	Кадиев П.А., Кадиев И.П.
53	Метод получения пленки диоксида кремния.	Изобретение относится к технологии изготовления мощных транзисторов, в частности к методам получения защитных пленок для формирования активных областей р-п переходов. Сущность изобретения: при получении диэлектрической пленки диоксида кремния на поверхности кремниевой подложки формируют слой диэлектрической пленки диоксида кремния за счет горения водорода (H ₂) и сухого кислорода (O ₂) в среде азота (N ₂) при температуре - 980±20°С и расходе газов: N ₂ =400 л/ч; H ₂ =65 л/ч; O ₂ =650±50 л/ч, разброс толщины пленки составляет - 3,5÷4,0%. Изобретение позволяет получить равномерную и ненарушенную пленку диоксида кремния без примесей при низких температурах.	2449413	27.04.2012г.	Исмаилов Т.А., Гаджиев Х.М., Гаджиева С.М., Шангереева Б.А.
54	Способ получения диэлектрической пленки нитрида кремния.	Изобретение относится к технологии изготовления мощных кремниевых транзисторов, в частности к способам получения диэлектрических пленок нитрида кремния. Сущность изобретения: при получении диэлектрической пленки нитрида	2449414	27.04.2012г.	Исмаилов Т.А., Гаджиев Х.М., Гаджиева С.М., Шангереева Б.А.

		кремния пластины подвергают обработке в газовой смеси, состоящей из дихлорсилана (SiH_2Cl_2) и аммиака (NH_3), при температуре 800°C в течение 20 минут и при соотношении компонентов: $\text{SiH}_2\text{Cl}_2:\text{NH}_3=12 \text{ л/ч} : 20 \text{ л/ч}$, где рабочее давление $P=66 \text{ Па}$. Техническим результатом изобретения является получение равномерной и однородной толщины пленки нитрида кремния. Разброс по толщине полученной диэлектрической пленки нитрида кремния на пластинах составляет $3,5\div 4,0\%$.			
55	Способ охлаждения полупроводниковых тепловыделяющих электронных компонентов через биметаллические термоэлектрические электроды.	Изобретение относится к способам охлаждения и теплоотвода, например к способам охлаждения компьютерного процессора. Решение поставленной задачи заключается в том, что используются биметаллические электроды, место спая которых находится в непосредственном контакте с тепловыделяющим кристаллом, причем при пропускании тока через этот спай от первого биметаллического электрода ко второму биметаллическому электроду можно сформировать охлаждение на локальном участке тепловыделяющего кристалла. Конструкция термоэлектрических электродов представляет собой биметаллические проводники и разделенные диэлектриком и спаянные непосредственно над участком кристалла, предназначенным для охлаждения. Технический результат - повышение эффективности процесса охлаждения тепловыделяющих компонентов радиоэлектронной аппаратуры.	2449417	27.04.2012г.	Исмаилов Т.А., Гаджиев Х.М., Гаджиева С.М., Нежведилов Т.Д., Челушкина Т.А.
56	Способ получения концентрированных томатопродуктов.	Изобретение относится к пищевой промышленности. Согласно предложенному способу томатную массу после протирания и финиширования нагревают в потоке до 125°C и охлаждают под вакуумом 670-700 мм рт.ст. до 60°C , при этом за счет самоиспарения удаляется часть влаги. После чего этот процесс	2449563	10.05.2012г.	Мурадов М.С., Гаджиева А.М., Мурадов М.М.

		нагрева томатной массы до 125°C и охлаждение до 60°C под вакуумом 670-700 мм рт.ст. повторяют не менее 16 раз, чтобы получить томатную пасту 30% концентрации. Способ позволяет сократить продолжительность процесса концентрирования путем увеличения коэффициента теплопередачи от поверхности теплопередачи к увариваемой томатной массе за счет увеличения скорости последней относительно поверхности теплопередачи и удаления влаги из раствора путем ее самоиспарения при низких давлениях.			
57	Способ производства облепихового сока на основе фруктозы.	Изобретение относится к пищевой промышленности. Согласно предложенному способу целые ягоды облепихи предварительно обрабатываем ЭМП СВЧ с мощностью 400-500 Вт в течение 1,0-1,5 минут с последующим извлечением из обработанных ягод сока электросоковыжималкой. При этом выход сока составляет 60-65% с содержанием сухих веществ 12-14%. После этого в сок добавляют сироп фруктозы с содержанием сухих веществ 20-24%. В результате получают облепиховый сок на основе фруктозы с содержанием сухих веществ 14-16%. Предложенный способ позволяет увеличить выход качественного облепихового сока.	2449602	10.05.2012г.	Джаруллаев Д.С., Мустафаева К.К., Дибирова М.М.
58	Способ стерилизации компота из вишни.	Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ включает двухступенчатый нагрев компота из вишни в воде температурой 70 и 85°C соответственно в течение 8 и 35-40 мин с последующим ступенчатым охлаждением в воде температурой 80°C в течение 5 мин, далее в ваннах с температурой воды 60°C в течение 5 мин и 40°C в течение 5 мин. В процессе тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку с частотой 0,166 с ⁻¹ . Это обеспечивает значительную экономию тепловой энергии и воды. Кроме того, это позволяет более полно обеспечить сохранение биологически	2449603	10.05.2012г.	Исмаилов Т.А., Ахмедов М.Э., Исмаилов Р.Т., Рахманова М.М., Демирова А.Ф.

		активных веществ, содержащихся в исходном сырье, сократить количество разваренных плодов в готовом продукте и улучшить качество сиропа.			
59	Способ стерилизации консервов "Огурцы маринованные".	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ включает трехступенчатый нагрев огурцов маринованных в воде температурой 70, 85 и 100°C соответственно 6, 6 и 16 мин. После чего подвергают трехступенчатому охлаждению в воде с температурой 80, 60 и 40°C. При этом в процессе тепловой обработки банки вращаются с доньшка на крышку с частотой 0,33 с ⁻¹ . Предложенный способ обеспечивает сокращение продолжительности процесса и повышение качества готовой продукции.	2449604	10.05.2012г.	Ахмедов М.Э., Рахманова М.М., Демирова А.Ф., Ахмедова М.М.
60	Способ стерилизации сока сливового с мякотью и сахаром в металлической таре №13.	Изобретение относится к консервной промышленности. После расфасовки сока с мякотью и сахаром с начальной температурой не менее 60°C в банки их закатывают и осуществляют нагрев в потоке воздуха с температурой 170°C в течение 9 мин и скоростью 4-5 м/с. Затем охлаждают в потоке увлажненного воздуха с мелкодисперсной влагой температурой 20°C и скоростью 4-5 м/с в течение 13,5 мин. При этом в течение процессов нагрева и охлаждения банки вращают вокруг своей продольной оси с частотой 1,83 с ⁻¹ . Это обеспечивает сокращение продолжительности процесса на 50% и расход воды на единицу стерилизованной продукции, а также позволяет повысить качество готового продукта.	2449605	10.05.2012г.	Мурадов М.С., Мурадов С.М., Гаджиева А.М.
61	Способ стерилизации компота из груш и айвы.	Изобретение относится к консервной промышленности. Банки с компотом устанавливают в носитель, обеспечивающий герметичность. Далее осуществляют предварительный подогрев банок с компотом душеванием горячей водой температурой 65-70°C в течение 3 мин, стерилизацию в горячей воде температурой 80°C в течение 5 мин.	2449606	10.05.2012г.	

		<p>Последующее повторное душеванием горячей водой температурой 90°C в течение 3 мин и стерилизацию в горячей воде температурой 100°C в течение 25-30 мин. Последующее охлаждение в потоке атмосферного воздуха при скорости 3-4 м/с в течение 6 мин, с продолжением охлаждения в потоке атмосферного воздуха при его скорости 7-8 м/с. Поперечное нанесение на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 7 мин и вращение банки с доньшка на крышку с частотой 0,133 с⁻¹. Изобретение обеспечивает значительную экономию тепловой энергии и воды, сокращение продолжительности процесса, непрерывность технологического цикла и повышение качества готовой продукции.</p>			
62	Способ консервирования компота из мандаринов.	<p>Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ включает предварительный нагрев плодов в банках горячей водой температурой 80°C. После этого воду заменяют на сироп температурой 95°C. Проводят двухступенчатый нагрев компота из мандаринов в воде температурой 80 и 100°C соответственно 3 и 12-18 мин. Затем охлаждают в потоке атмосферного воздуха при его скорости 2-3 м/с в течение 6 мин, с продолжением охлаждения в потоке воздуха при его скорости 5-6 м/с с нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 8 мин. При этом в течение всего процесса тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку с частотой 0,1 с⁻¹. Изобретение позволяет повысить качество готовой продукции, а также сократить продолжительность процесса при одновременной экономии тепловой энергии и воды.</p>	2449608	10.05.2012г.	
63	Способ консервирования компота из мандаринов.	<p>Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ включает предварительный нагрев плодов в банках горячей водой температурой 80°C. После</p>	2449609	10.05.2012г.	

		<p>этого воду заменяют на сироп температурой 95°C. Проводят двухступенчатый нагрев компота из мандаринов в воде температурой 80 и 100°C соответственно 3 и 15-20 мин. Затем охлаждают в потоке воздуха при его скорости 4-5 м/с в течение 6 мин, с продолжением охлаждения в потоке воздуха при его скорости 7-8 м/с с нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 8 мин. При этом в течение всего процесса тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку с частотой 0,133 с⁻¹. Изобретение позволяет повысить качество готовой продукции, а также сократить продолжительность процесса при одновременной экономии тепловой энергии и воды.</p>			
64	Способ консервирования компота из мандаринов.	<p>Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ включает предварительный нагрев плодов в банках горячей водой температурой 80°C. После этого воду заменяют на сироп температурой 95°C. Проводят двухступенчатый нагрев компота из мандаринов в воде температурой 80 и 100°C соответственно 8 и 50 мин. Затем охлаждают в потоке воздуха при его скорости 5-6 м/с в течение 10 мин, с продолжением охлаждения в потоке воздуха при его скорости 8-9 м/с с нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 12 мин. При этом в течение всего процесса тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку с частотой 0,33 с⁻¹. Изобретение позволяет повысить качество готовой продукции, а также сократить продолжительность процесса при одновременной экономии тепловой энергии и воды.</p>	2449610	10.05.2012г.	
65	Способ стерилизации компота из вишни.	<p>Изобретение относится к пищевой промышленности. После закатки банок их устанавливают в носитель, обеспечивающий механическую герметичность банок, и подвергают нагреву в воде температурой,</p>	2449613	10.05.2012г.	

		<p>равной 70°C, в течение 3 мин. Затем их переносят в воду температурой 85°C на 3 мин и в воду температурой 100°C на 10-20 мин и далее охлаждают путем ступенчатого орошения водой температурами 90°C в течение 3 мин, 70°C в течение 3 мин, 50°C в течение 3 мин и 30°C в течение 3 мин. В процессе тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку с частотой 0,133 с⁻¹. Это обеспечивает повышение качества готовой продукции за счет сокращения количества разваренных плодов в готовом продукте, более полное сохранение биологически активных веществ, содержащихся в исходном сырье, сокращение продолжительности процесса на 12 мин и экономию тепловой энергии.</p>			
66	Способ стерилизации компота из черешни.	<p>Изобретение относится к консервной промышленности. Способ включает двухступенчатый нагрев компота в воде с температурой 75 и 100°C соответственно 5 и 10-20 мин с предварительным орошением банок перед нагревом водой с температурами 60-65 и 85-90°C. Затем банки охлаждают в потоке атмосферного воздуха при его скорости 3-4 м/с в течение 5 мин с продолжением охлаждения в потоке атмосферного воздуха при его скорости 5-6 м/с с попеременным нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 7 мин. При этом в процессе тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку частотой 0,1 с⁻¹. Это обеспечивает значительную экономию тепловой энергии и воды, а также позволяет повысить качество готовой продукции.</p>	2449614	10.05.2012г.	
67	Способ консервирования компота из винограда.	<p>Изобретение относится к консервной промышленности. Способ включает предварительный нагрев плодов в банках горячей водой температурой 40°C. После этого воду заменяют на сироп температурой 60°C. Проводят</p>	2449615	10.05.2012г.	

		<p>трехступенчатый нагрев компота из винограда в воде температурой 70, 85 и 100°C соответственно 5, 7 и 40 мин. Затем охлаждают в потоке атмосферного воздуха при скорости 5-6 м/с в течение 10 мин с продолжением охлаждения в потоке атмосферного воздуха при его скорости 8,5-9 м/с, с нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 12 мин. При этом в течение всего процесса тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку с частотой 0,33 с⁻¹. Это позволяет повысить качество готовой продукции, а также сократить продолжительность процесса при одновременной экономии тепловой энергии и воды.</p>			
68	Способ консервирования компота из крыжовника.	<p>Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ включает предварительный нагрев плодов в банках горячей водой температурой 80°C. После этого воду заменяют на сироп температурой 95°C. Проводят двухступенчатый нагрев компота из крыжовника в воде температурой 80 и 100°C соответственно 8 и 20 мин. Затем охлаждают в потоке воздуха при его скорости 5-6 м/с в течение 8 мин, с продолжением охлаждения в потоке воздуха при его скорости 7-8 м/с с нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 8 мин. При этом в течение всего процесса тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку с частотой 0,166 с⁻¹. Изобретение позволяет повысить качество готовой продукции, а также сократить продолжительность процесса при одновременной экономии тепловой энергии и воды.</p>	2449616	10.05.2012г.	
69	Способ консервирования компота из винограда.	<p>Изобретение относится к консервной промышленности. Способ включает предварительный нагрев плодов в банках горячей водой температурой 40°C. После этого воду заменяют на сироп температурой 60°C. Проводят</p>	2449617	10.05.2012г.	

		<p>трехступенчатый нагрев компота из винограда в воде температурой 70, 85 и 100°C соответственно 3, 5 и 12-15 мин. Затем охлаждают в потоке атмосферного воздуха при скорости 2-3 м/с в течение 5 мин, с продолжением охлаждения в потоке атмосферного воздуха при его скорости 5-6 м/с с нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 8 мин. При этом в течение всего процесса тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку с частотой $0,1 \text{ с}^{-1}$. Это позволяет повысить качество готовой продукции, а также сократить продолжительность процесса при одновременной экономии тепловой энергии и воды.</p>			
70	Способ стерилизации компота из слив.	<p>Изобретение относится к пищевой промышленности. После расфасовки в банки плоды на 2-3 мин заливают горячей водой температурой 60°C с последующей заменой воды на сироп температурой 85°C. Затем банки закатывают, устанавливают в носитель, обеспечивающий механическую герметичность банок, и подвергают нагреву в воде с температурой 80°C в течение 5 мин с последующим переносом в воду с температурой 90°C на 8 мин и в воду с температурой 100°C на 30 минут. После этого банки охлаждают в потоке воздуха при его скорости 5-6 м/с в течение 10 минут с продолжением охлаждения в потоке атмосферного воздуха при его скорости 7-8 м/с с нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 15 мин. В процессе тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку с частотой $0,33 \text{ с}^{-1}$. Изобретение позволяет сократить продолжительность тепловой обработки и снизить ее неравномерность.</p>	2449618	10.05.2012г.	
71	Способ стерилизации компота из груш и айвы.	<p>Изобретение относится к консервной промышленности. Способ включает процесс нагрева в потоке воздуха температурой 130°C и скоростью</p>	2449619	10.05.2012г.	

		<p>3,5-4 м/с в течение 23 мин с последующей выдержкой в течение 12-15 мин при температуре нагретого воздуха 95-100°C с охлаждением в потоке атмосферного воздуха температурой 25-28°C и скоростью 7-8 м/с в течение 16 мин. При этом в процессах нагрева и охлаждения банка вращается с доньшка на крышку частотой 0,133 с⁻¹, а выдержка осуществляется в статическом состоянии банок.</p> <p>Изобретение позволяет сократить продолжительность процесса тепловой обработки, а также сократить расход тепловой энергии и воды.</p>			
72	Способ стерилизации компота из груш и айвы.	<p>Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ стерилизации компота из груш и айвы в банках СКО 1-82-1000 включает процесс нагрева в потоке воздуха температурой 120-122°C и скоростью 1,5-2 м/с в течение 36 мин с последующей выдержкой в течение 8-10 мин при температуре нагретого воздуха 95-100°C и охлаждением в потоке атмосферного воздуха температурой 25-28°C и скоростью 7-8 м/с в течение 16 мин. При этом в процессах нагрева и охлаждения банка вращается с «доньшка на крышку» с частотой 0,133 с⁻¹, а выдержка осуществляется в статическом состоянии банок. Изобретение позволяет обеспечить значительную экономию тепловой энергии и воды.</p>	2449620	10.05.2012г.	
73	Способ стерилизации консервов "Сок персиковый".	<p>Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ предусматривает закатку банок и установку их в носитель, обеспечивающий механическую герметичность банок. Далее ведут двухступенчатый нагрев сока в воде температурой 90 и 100°C соответственно 10 и 60 мин. После чего подвергают трехступенчатому охлаждению в воде с температурой 80, 60 и 40°C по 10 минут.</p> <p>Изобретение позволяет сократить продолжительность процесса, обеспечить экономию тепловой энергии и охлаждающей воды и повысить</p>	2449621	10.05.2012г.	

		качество готовой продукции.			
74	Способ консервирования компота из ткемали, алычи, мирабель и кизила.	Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ включает предварительный нагрев плодов в банках горячей водой температурой 60°C. После этого воду заменяют на сироп температурой 85°C. Проводят двухступенчатый нагрев компота из ткемали, алычи, мирабели в воде температурой 80 и 100°C соответственно 8 и 10-15 мин. Затем охлаждают в потоке атмосферного воздуха при его скорости 5-6 м/с в течение 8 мин, с продолжением охлаждения в потоке атмосферного воздуха при его скорости 7-8 м/с с нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 8 мин. При этом в течение всего процесса тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку с частотой 0,166 с ⁻¹ . Изобретение позволяет повысить качество готовой продукции, а также сократить продолжительность процесса при одновременной экономии тепловой энергии и воды	2449622	10.05.2012г.	
75	Способ стерилизации компота из груш, яблок и айвы.	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ стерилизации компота из груш, яблок и айвы включает процесс нагрева в потоке воздуха температурой 140°C и скоростью 8-9 м/с в течение 14 мин с последующей выдержкой в течение 20-22 мин при температуре нагретого воздуха 105°C и охлаждением в течение 6 мин в потоке атмосферного воздуха температурой 25-28°C и скоростью 7-8 м/с с нанесением на поверхность банки водяной пленки. При этом в процессах нагрева и охлаждения банка вращается с доньшка на крышку с частотой 0,2 с ⁻¹ , а выдержка осуществляется в статическом состоянии банок. Предложенный способ обеспечивает значительную экономию тепловой энергии и воды.	2449623	10.05.2012г.	
76	Способ стерилизации компота	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ стерилизации компота из	2449624	10.05.2012г.	

	из вишни.	вишни включает процесс нагрева в потоке воздуха температурой 150°C и скоростью 1,5-2 м/с в течение 22 мин с последующей выдержкой в течение 12 мин при температуре нагретого воздуха 105-110°C и охлаждением в течение 10 мин в потоке атмосферного воздуха температурой 25-28°C и скоростью 7-8 м/с с нанесением на поверхность банки водяной пленки. При этом в процессах нагрева и охлаждения банка вращается с доньшка на крышку с частотой 0,35 с ⁻¹ , а выдержка осуществляется в статическом состоянии банок. Предложенный способ обеспечивает значительную экономию тепловой энергии и воды.			
77	Способ стерилизации компота из вишни.	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ стерилизации компота из вишни включает процесс нагрева в потоке воздуха температурой 140°C и скоростью 8-9 м/с в течение 10 мин с последующей выдержкой в течение 22 мин при температуре нагретого воздуха 105°C и охлаждением в течение 6 мин в потоке атмосферного воздуха температурой 25-28°C и скоростью 7-8 м/с с нанесением на поверхность банки водяной пленки. При этом в процессах нагрева и охлаждения банка вращается с доньшка на крышку с частотой 0,2 с ⁻¹ , а выдержка осуществляется в статическом состоянии банок. Предложенный способ обеспечивает значительную экономию тепловой энергии и воды.	2449625	10.05.2012г.	
78	Способ стерилизации компота из персиков и черешни.	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ включает процесс нагрева в потоке воздуха температурой 130°C и скоростью 1,5-2 м/с в течение 27 мин с последующей выдержкой в течение 8-10 мин при температуре нагретого воздуха 105°C и охлаждением в течение 6 мин в потоке атмосферного воздуха температурой 25-28°C и скоростью 7-8 м/с с нанесением на поверхность банки водяной пленки. При этом в	2449626	10.05.2012г.	

		<p>процессах нагрева и охлаждения банка вращается с доньшка на крышку с частотой $0,2 \text{ с}^{-1}$, а выдержка осуществляется в статическом состоянии банок.</p> <p>Изобретение позволяет сократить продолжительность процесса тепловой обработки, а также сократить расход тепловой энергии и воды.</p>			
79	Способ консервирования компота из черешни.	<p>Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ включает предварительный нагрев плодов в банках горячей водой температурой 60°C, с последующей заменой воды на сироп температурой 85°C. Двухступенчатый нагрев компота из черешни в воде температурой 80 и 100°C соответственно 8 и $25-35$ мин. Затем охлаждают в потоке воздуха при его скорости $4-5 \text{ м/с}$ в течение 7 мин с дальнейшим продолжением охлаждения в потоке воздуха при его скорости $7-8 \text{ м/с}$ с попеременным нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой $65-70^{\circ}\text{C}$ в течение 8 мин. При этом в течение всего процесса тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку с частотой $0,16 \text{ с}^{-1}$. Способ позволяет сократить продолжительность процесса обработки при одновременной экономии тепловой энергии, воды и обеспечении непрерывности процесса тепловой стерилизации.</p>	2449630	10.05.2012г.	
80	Способ охлаждения консервов в металлической таре.	<p>Изобретение относится к пищевой промышленности. Предложенный способ охлаждения консервов в металлической цилиндрической таре после стерилизации включает процесс охлаждения в потоке хладоносителя. В качестве хладоносителя используют поток увлажненного воздуха со скоростью $2-5 \text{ м/с}$ с содержанием мелкодисперсной влагой в количестве $0,02 \div 0,03 \text{ кг/кг}$ сухого воздуха. При этом металлическую тару с продуктом вращают вокруг своей продольной оси с частотой $1,83 \text{ с}^{-1}$.</p> <p>Способ позволяет значительно сократить продолжительность процесса и расход воды.</p>	2449631	10.05.2012г.	

81	<p>Штамм дрожжей <i>Saccharomyces cerevisiae</i> "Вишневый дагестанский" для производства плодово-ягодных вин.</p>	<p>Изобретение относится к биотехнологии и может быть использовано для производства плодово-ягодных вин. Штамм дрожжей <i>Saccharomyces cerevisiae</i> "Вишневый дагестанский" обладает большой интенсивностью размножения, высокой активностью ферментов углеводного и азотистого комплекса и депонирован во Всероссийской Коллекции Промышленных Микроорганизмов (ВКПМ), ФГУП ГосНИИгенетика под регистрационным номером У-3587. Изобретение позволяет получать натуральные вишневые вина с более тонким ароматом свежей вишни, бархатистостью во вкусе и красивого рубинового цвета.</p>	2450050	10.05.2012г.	
82	<p>Способ работы электроотопительного радиатора.</p>	<p>Изобретение относится к электронагревательным приборам, а точнее к вакуумно-герметичным электроотопительным радиаторам с промежуточным теплоносителем, и может быть использовано для отопления бытовых, служебных и производственных помещений. Изобретение заключается в том, что путем естественной циркуляции определенного количества реактивного к материалам корпуса и ТЭНа обезгаженного, взрыво-пожаробезопасного теплоносителя в вакуумно-герметичном обезгаженном корпусе, с температурой кипения близкой к 373 К за счет реализации режимов его испарения на поверхности теплоподвода нагревательного элемента - ТЭНа - и конденсации его паровой фазы на внутренней поверхности корпуса радиатора и возврата его жидкой фазы в зону испарения под действием гравитационных сил, при отсутствии неконденсирующихся газов, регулировку температуры помещения осуществляют по средней температуре всего корпуса радиатора по давлению паров теплоносителя. Причем количество теплоносителя определяется объемом корпуса</p>	2450216	10.05.2012г.	

		<p>нагревательного элемента - ТЭНа - и всего радиатора, так чтобы оно было достаточно для обволакивания всей поверхности теплоотдачи нагревательного элемента - ТЭНа - в рабочем режиме радиатора и заполнения всего корпуса радиатора паровой фазой, при заданном верхнем предельном температурном режиме работы. Технический результат - создание улучшенного электроотопительного радиатора.</p>			
83	Способ стерилизации консервов "Огурцы маринованные".	<p>Изобретение относится к консервной промышленности. Способ включает нагрев закатанных банок с маринованными огурцами в воде температурой 70°C в течение 7 мин с последующим переносом в воду температурой 85°C на 7 мин. Затем банки стерилизуют в воде температурой 100°C в течение 17 мин. Охлаждают банки в воде температурой 80°C в течение 9 мин и далее в воде температурой 60°C в течение 9 мин и 40°C в течение 9 мин. Изобретение позволяет экономить тепловую энергию и повышает качество готовой продукции за счет сокращения продолжительности тепловой обработки.</p>	2450542	20.05.2012г.	
84	Способ стерилизации компота из черешни.	<p>Изобретение относится к консервной промышленности. Банки с компотом орошают водой с температурой 60-65°C в течение 3 мин, затем нагревают в воде температурой 75°C в течение 5 мин с последующим орошением водой температурой 85-90°C в течение 3 мин и стерилизуют в воде температурой 100°C в течение 15-25 мин. Охлаждают банки в потоке атмосферного воздуха при его скорости 4-5 м/с в течение 6 мин с продолжением охлаждения в потоке атмосферного воздуха при его скорости 7-8 м/с с попеременным нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 8 мин. В процессе тепловой обработки банки вращают с доньшка на</p>	2450555	20.05.2012г.	

		крышку с частотой $0,15 \text{ с}^{-1}$. Изобретение позволяет экономить тепловую энергию и воду, а также повышает качество готовой продукции.			
85	Способ консервирования компота из ткемали, алычи, мирабель и кизила.	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ включает предварительный нагрев плодов в банках горячей водой температурой 60°C . После этого воду заменяют на сироп температурой 85°C . Проводят ступенчатый нагрев компота в банках в воде температурой $80, 90$ и 100°C соответственно $3, 5$ и $5-8$ мин. Затем охлаждают банки в потоке атмосферного воздуха при его скорости $4-5 \text{ м/с}$ в течение 6 мин с продолжением охлаждения в потоке атмосферного воздуха при его скорости $7-8 \text{ м/с}$ с нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой $65-70^{\circ}\text{C}$ в течение 8 мин. В течение всего процесса тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку с частотой $0,133 \text{ с}^{-1}$. Изобретение позволяет повысить качество готовой продукции, а также сократить продолжительность процесса при одновременной экономии тепловой энергии и воды.	2450556	20.05.2012г.	
86	Способ стерилизации компота из вишни	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ предусматривает закатку банок, установку в носитель, обеспечивающий механическую герметичность банок, и нагрев в воде температурой, равной 70°C , в течение 5 мин. После этого банки переносят в воду температурой 85°C на 5 мин и далее в воду температурой 100°C на $15-20$ мин. После чего охлаждают в потоке воздуха температурой $18-20^{\circ}\text{C}$ при его скорости $5-6 \text{ м/с}$ в течение 7 мин и далее охлаждают в потоке воздуха скоростью $7-8 \text{ м/с}$ с нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой $65-70^{\circ}\text{C}$ в течение 8 мин. При этом в процессе тепловой обработки банки вращаются с доньшка на крышку с	2450557	20.05.2012г.	

		частотой $0,166 \text{ с}^{-1}$. Способ обеспечивает повышение качества готовой продукции за счет сокращения продолжительности процесса и экономию тепловой энергии.			
87	Способ стерилизации компота из вишни	Изобретение относится к консервной промышленности. Банки с компотом устанавливают в носитель, обеспечивающий герметичность. Далее осуществляют предварительный подогрев банок с компотом душеванием горячей водой температурой $60-65^{\circ}\text{C}$ в течение 3 мин, стерилизацию в горячей воде температурой 75°C в течение 5 мин, с последующим повторным душеванием горячей водой температурой $85-90^{\circ}\text{C}$ в течение 3 мин и стерилизацию в горячей воде температурой 100°C в течение 12 мин, с последующим охлаждением в потоке атмосферного воздуха при его скорости 3-4 м/с в течение 5 мин, с продолжением охлаждения в потоке атмосферного воздуха при его скорости 5-6 м/с, с попеременным нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой $65-70^{\circ}\text{C}$ в течение 7 мин. При этом банка в течение всего процесса тепловой обработки вращается с доньшка на крышку с частотой $0,1 \text{ с}^{-1}$. Изобретение обеспечивает значительную экономию тепловой энергии и воды, сокращение продолжительности процесса, непрерывность технологического цикла и повышение качества готовой продукции.	2450559	20.05.2012г.	
88	Способ стерилизации компота из вишни	Изобретение относится к консервной промышленности. Банки с компотом устанавливают в носитель, обеспечивающий герметичность. Далее осуществляют предварительный подогрев банок с компотом душеванием горячей водой температурой $60-65^{\circ}\text{C}$ в течение 3 мин, стерилизацию в горячей воде температурой 75°C в течение 3 мин, с последующим повторным душеванием горячей водой температурой $85-90^{\circ}\text{C}$ в течение 3 мин и	2450560	20.05.2012г.	

		<p>стерилизацию в горячей воде температурой 100°C в течение 10 мин, с последующим охлаждением в потоке атмосферного воздуха при его скорости 2-3 м/с в течение 5 мин, с продолжением охлаждения в потоке атмосферного воздуха при его скорости 5-6 м/с, с попеременным нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 7 мин. При этом в процессе тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку частотой 0,1 с⁻¹. Изобретение обеспечивает значительную экономию тепловой энергии и воды, сокращение продолжительности процесса, непрерывность технологического цикла и повышение качества готовой продукции.</p>			
89	Способ стерилизации компота из черешни.	<p>Изобретение относится к консервной промышленности. После закатки банки устанавливают в носитель, обеспечивающий герметичность банок. Подвергают их орошению водой температурой 60-65°C в течение 3 мин и нагреву в воде температурой, равной 75°C, в течение 5 мин, с последующим орошением водой температурой 85-90°C в течение 3 мин и нагревом в воде температурой 100°C в течение 10-25 мин, после чего охлаждают в потоке атмосферного воздуха при его скорости 2-3 м/с в течение 5 мин, с продолжением охлаждения в потоке атмосферного воздуха при его скорости 7-8 м/с, с попеременным нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 7 мин. При этом в процессе тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку частотой 0,1 с⁻¹. Изобретение обеспечивает значительную экономию тепловой энергии и воды, сокращение продолжительности процесса, непрерывность технологического цикла и повышение качества готовой продукции.</p>	2450561	20.05.2012г.	
90	Способ стерилизации компота	<p>Изобретение относится к консервной</p>	2450562	20.05.2012г.	

	из черешни.	промышленности. Способ включает трехступенчатый нагрев банок с компотом в воде температурой 60, 80, и 100°C соответственно в течение 5, 5 и 15 мин. После чего банки подвергаются трехступенчатому охлаждению в воде с температурой 80, 60, и 40°C соответственно в течение по 5 мин. Изобретение позволяет сократить продолжительность процесса и повысить качество готовой продукции.			
91	Способ стерилизации компота из черешни.	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ включает трехступенчатый нагрев компота из черешни в воде температурой 70, 85 и 100°C соответственно 3, 3 и 10-20 мин с охлаждением в потоке атмосферного воздуха при его скорости 2-3 м/с в течение 5 мин с дальнейшим продолжением охлаждения в потоке атмосферного воздуха при его скорости 5-6 м/с с попеременным нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 7 мин, при этом банка в процессе тепловой обработки вращается с доньшка на крышку с частотой 0,1 с ⁻¹ . Способ обеспечивает повышение качества готовой продукции, сокращение продолжительности процесса и экономию тепловой энергии.	2450563	20.05.2012г.	
92	Способ стерилизации компота из черешни.	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ включает трехступенчатый нагрев компота из черешни в воде температурой 70, 85 и 100°C соответственно 3, 5 и 12-18 мин с охлаждением в потоке атмосферного воздуха при его скорости 3-4 м/с в течение 6 мин с дальнейшим продолжением охлаждения в потоке атмосферного воздуха при его скорости 7-8 м/с с попеременным нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 7 мин, при этом банка в процессе тепловой обработки вращается с доньшка на крышку с частотой 0,15 с ⁻¹ .	2450564	20.05.2012г.	

		Способ обеспечивает повышение качества готовой продукции, сокращение продолжительности процесса и экономию тепловой энергии.			
93	Способ стерилизации компота из винограда.	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ включает четырехступенчатый нагрев компота из винограда в воде температурой 55, 70, 85 и 100°C соответственно 5, 5, 5 и 6-8 мин с охлаждением в потоке атмосферного воздуха при ее скорости 2-3 м/с в течение 5 мин с дальнейшим продолжением охлаждения в потоке атмосферного воздуха при его скорости 4-5 м/с с попеременным нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 7 мин, при этом банка в процессе тепловой обработки вращается с доньшка на крышку с частотой 0,1 с ⁻¹ . Способ обеспечивает повышение качества готовой продукции, сокращение продолжительности процесса и экономию тепловой энергии.	2450565	20.05.2012г.	
94	Способ стерилизации компота из вишни.	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ включает двухступенчатый нагрев компота из вишни в воде температурой 70 и 85°C соответственно в течение 5 и 20-25 мин с последующим ступенчатым охлаждением в потоке воздуха температурой 18-20°C при его скорости 3-4 м/с в течение 5 мин и дальнейшим продолжением охлаждения в потоке воздуха с нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 6 мин и в процессе тепловой обработки банки вращаются с доньшка на крышку с частотой 0,1 с ⁻¹ . Способ обеспечивает повышение качества готовой продукции, сокращение продолжительности процесса и экономию тепловой энергии.	2450566	20.05.2012г.	
95	Способ стерилизации компота	Изобретение относится к пищевой промышленности. Банки с компотом устанавливают в носитель,	2450568	20.05.2012г.	

	из вишни.	обеспечивающий их герметичность и нагревают в воде с температурой 70°C в течение 3 мин с последующим переносом в воду температурой 85°C на 5 мин и далее в воду температурой 100°C на 12-15 мин. После этого банки охлаждают в потоке воздуха с температурой 18-20°C при его скорости 3-4 м/с в течение 5 мин и дальнейшим продолжением охлаждения в потоке воздуха с нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 8 мин. В процессе тепловой обработки банки вращаются с доньшка на крышку с частотой 0,1 с ⁻¹ . Изобретение позволяет сократить продолжительность тепловой обработки и снизить ее неравномерность.			
96	Способ стерилизации компота из вишни.	Изобретение относится к пищевой промышленности. Банки с компотом устанавливают в носитель, обеспечивающий их герметичность. Затем банки подвергают нагреву в воде температурой, равной 70°C, в течение 5 мин с последующим их переносом в воду температурой 85°C на 25-30 мин. После этого банки охлаждают в потоке воздуха температурой 18-20°C при его скорости 3-4 м/с в течение 5 мин и продолжают охлаждать в потоке воздуха с нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 8 мин. В процессе тепловой обработки банки вращаются с доньшка на крышку с частотой 0,133 с ⁻¹ . Изобретение позволяет сократить продолжительность тепловой обработки и снизить ее неравномерность.	2450569	20.05.2012г.	
97	Способ стерилизации компота из вишни.	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ включает двухступенчатый нагрев компота из вишни в воде температурой 70 и 90°C соответственно в течение 8 и 40 мин. Далее банки с компотом охлаждают в потоке воздуха температурой 18-20°C при его скорости 7-8 м/с в течение 10 мин. Затем	2450571	20.05.2012г.	

		<p>продолжают охлаждать в потоке воздуха с нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 15 мин. При этом в процессе тепловой обработки банки вращаются с доньшка на крышку с частотой 0,3 с⁻¹. Изобретение позволяет обеспечить значительную экономию тепловой энергии, промышленную стерильность консервов и повышение качества готового продукта за счет сохранения биологически активных веществ исходного сырья и сокращения количества разваренных плодов в готовом продукте.</p>			
98	Способ стерилизации компота из вишни.	<p>Банки с компотом после герметизации устанавливают в носитель, обеспечивающий механическую герметичность банок и подвергают нагреву в воде температурой, равной 70°C, в течение 3 мин. После этого банки переносят в воду температурой 85°C на 5 мин и далее в воду температурой 100°C на 10-20 мин. Затем охлаждают в потоке воздуха температурой 18-20°C при его скорости 4-5 м/с в течение 5 мин и продолжают охлаждение в потоке воздуха с нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 8 мин. В процессе тепловой обработки банки вращаются с доньшка на крышку с частотой 0,133 с⁻¹. Это обеспечивает повышение качества готовой продукции, сокращение продолжительности процесса на 8 мин и экономию тепловой энергии.</p>	2450572	20.05.2012г.	
99	Способ стерилизации компота из вишни.	<p>Изобретение относится к консервной промышленности. Способ предусматривает двухступенчатый нагрев компота из вишни в воде температурой 70 и 85°C соответственно в течение 5 и 35-40 мин. Далее банки с компотом охлаждают ступенчатым орошением водой температурами 80°C в течение 3 мин, 60°C в течение 4 мин, 40°C в течение 4 мин и 20°C в течение 3 мин. При этом в</p>	2450573	20.05.2012г.	

		<p>процессе тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку с частотой $0,166 \text{ с}^{-1}$.</p> <p>Изобретение обеспечивает повышение качества готовой продукции, сокращение продолжительности процесса и экономию тепловой энергии.</p>			
100	Способ стерилизации компота из груш и айвы.	<p>Изобретение относится к консервной промышленности. Способ предусматривает закатку банок с компотом и установку банок в носитель, обеспечивающий герметичность. После чего банки с компотом подвергают орошению водой температурой $65-70^{\circ}\text{C}$ в течение 3 мин и нагреву в воде температурой, равной 80°C в течение 5 мин. Далее проводят орошение водой температурой 90°C в течение 3 мин и нагревают в воде температурой 100°C в течение 15-20 мин. Затем охлаждают в потоке атмосферного воздуха при его скорости 2-3 м/с в течение 5 мин и продолжают охлаждать в потоке атмосферного воздуха при его скорости 7-8 м/с с попеременным нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой $65-70^{\circ}\text{C}$ в течение 7 мин. При этом в процессе тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку частотой $0,1 \text{ с}^{-1}$. Изобретение позволяет обеспечить промышленную стерильность консервов при сокращении продолжительности процесса, сэкономить тепловую энергию и воду, обеспечить непрерывность технологического процесса и повысить качество готовой продукции за счет сокращения количества разваренных плодов и отсутствия помутнения сиропа.</p>	2450574	20.05.2012г.	
101	Способ консервирования компота из крыжовника.	<p>Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ включает предварительный нагрев плодов в банках горячей водой температурой 80°C, после этого воду заменяют на сироп температурой 95°C. Проводят двухступенчатый нагрев компота из крыжовника в воде температурой 80 и 100°C</p>	2450575	20.05.2012г.	

		<p>соответственно 3 и 15 мин. Затем охлаждают в потоке атмосферного воздуха при его скорости 3-4 м/с в течение 6 мин с продолжением охлаждения в потоке атмосферного воздуха при его скорости 7-8 м/с с нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 8 мин. В течение всего процесса тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку с частотой 0,133 с⁻¹.</p> <p>Способ позволяет повысить качество готовой продукции, а также сократить продолжительность процесса при одновременной экономии тепловой энергии и воды.</p>			
102	Способ консервирования компота из вишни.	<p>Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ включает предварительный нагрев плодов в банках горячей водой температурой 60°C, после этого воду заменяют на сироп температурой 85°C. Проводят двухступенчатый нагрев компота из вишни в воде температурой 80 и 100°C соответственно 5 и 12-18 мин. Затем охлаждают в потоке атмосферного воздуха при его скорости 4-5 м/с в течение 7 мин, с продолжением охлаждения в потоке атмосферного воздуха при его скорости 7-8 м/с с нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 8 мин. В течение всего процесса тепловой обработки банки вращают с доньшка на крышку с частотой 0,16 с⁻¹. Способ позволяет повысить качество готовой продукции, а также сократить продолжительность процесса при одновременной экономии тепловой энергии и воды.</p>	2450576	20.05.2012г.	
103	Способ стерилизации консервов "Огурцы маринованные".	<p>Изобретение относится к консервной промышленности и может быть использовано при производстве огурцов маринованных в банках СКО 1-82-3000. Способ включает трехступенчатый нагрев банок с огурцами маринованными путем ступенчатого орошения их водой температурой 70, 85, и 100°C соответственно в течение 7, 7 и 18 мин.</p>	2450577	20.05.2012г.	

		<p>После чего подвергают охлаждению ступенчатым орошением водой с температурой 80, 60, и 40°C соответственно в течение 8, 8 и 8 мин. При этом, в процессе тепловой обработки, банки вращают с доньшка на крышку с частотой 0,33 с⁻¹. Это обеспечивает экономию тепловой энергии и охлаждающей воды, а также позволяет повысить качество готовой продукции за счет сокращения продолжительности тепловой обработки на 9 мин.</p>			
104	Способ стерилизации компота из яблок.	<p>Изобретение относится к пищевой промышленности. Банки с компотом устанавливают в носитель, обеспечивающий их герметичность, и нагревают в воде с температурой 75°C в течение 5 мин с последующим переносом в воду температурой 100°C на 12 мин. После этого банки охлаждают в потоке воздуха при его скорости 3-4 м/с в течение 7 минут, с дальнейшим продолжением охлаждения в потоке атмосферного воздуха при его скорости 7-8 м/с с попеременным нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 8 мин. Банка в процессе тепловой обработки вращается с доньшка на крышку с частотой 0,166 с⁻¹. Изобретение позволяет сократить продолжительность тепловой обработки и снизить ее неравномерность.</p>	2450578	20.05.2012г.	
105	Способ стерилизации компота из черешни.	<p>Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ предусматривает нагрев банок с компотом в потоке воздуха с температурой 140°C и скоростью 2,75-3 м/с в течение 10 мин и душевание горячей водой с температурой 100°C в течение 15 мин. Затем производят охлаждение в потоке атмосферного воздуха скоростью 7-8 м/с в течение 15 мин. В процессе тепловой обработки банки вращаются с «доньшка на крышку» частотой 0,133 с⁻¹. Изобретение позволяет сократить продолжительность тепловой обработки и снизить ее</p>	2450579	20.05.2012г.	

		неравномерность.			
106	Способ стерилизации компота из черешни.	<p>Изобретение относится к пищевой промышленности.</p> <p>Банки с компотом устанавливают в носитель, обеспечивающий их герметичность и нагревают в воде температурой 70°C в течение 3 мин с последующим переносом в воду температурой 85°C на 5 мин и далее в воду температурой 100°C на 10 мин. Затем банки охлаждают в потоке воздуха при его скорости 3-4 м/с в течение 7 минут, с дальнейшим продолжением охлаждения в потоке атмосферного воздуха при его скорости 7-8 м/с с попеременным нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 8 мин. Банка в процессе тепловой обработки вращается с доньшка на крышку с частотой 0,166 с⁻¹.</p> <p>Изобретение позволяет сократить продолжительность тепловой обработки и снизить ее неравномерность.</p>	2450580	20.05.2012г.	
107	Способ стерилизации компота из яблок	<p>Изобретение относится к пищевой промышленности.</p> <p>Банки с компотом устанавливают в носитель, обеспечивающий их герметичность, и нагревают в воде с температурой 75°C в течение 5 мин с последующим переносом в воду с температурой 100°C на 10 мин. Затем банки охлаждают в потоке воздуха при его скорости 3-4 м/с в течение 5 минут, с дальнейшим продолжением охлаждения в потоке атмосферного воздуха при его скорости 5-6 м/с с попеременным нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 7 мин. Банка в процессе тепловой обработки вращается с доньшка на крышку с частотой 0,133 с⁻¹.</p> <p>Изобретение позволяет сократить продолжительность тепловой обработки и снизить ее неравномерность.</p>	2450581	20.05.2012г.	
108	Термоэлектрическое устройство для	Изобретение относится к медицинской технике и предназначено для локального температурного и	2459610	27.08.2012г.	

	термомагнитомассажа рефлексогенных зон ноги человека	<p>магнитного воздействия на рефлекторные зоны нижних конечностей человека, а также может быть использовано в целях лечебного массажа.</p> <p>Устройство содержит резиновое полотно в виде формы нижней части ноги человека, снабженное в верхней части завязкой для затягивания и патрубком для подключения шланга пылесоса, в которое включены массажные элементы, состоящие из термоэлектрического модуля, массажных аппликаторов и воздушного алюминиевого радиатора. В резиновом полотне проложены цепи питания термоэлектрического модуля. Между массажным аппликатором и термоэлектрическим модулем размещен источник магнитного поля для магнитного воздействия, а массажные элементы, соприкасающиеся с нижней поверхностью стопы, выполнены в виде плоской пластины, содержащей стержень из высокотеплопроводного материала, имеющий рельефную поверхность, образованную выступами округлой формы с различными радиусами кривизны и размерами выступов. Стержень закреплен на пластине с возможностью его свободного вращения вокруг своей оси.</p> <p>Использование изобретения позволяет расширить арсенал средств локального температурного и магнитного воздействия на рефлекторные зоны.</p>			
109	Способ стерилизации консервов "Кильки в томатном соусе" в металлической таре.	Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ предусматривает нагрев банок с продуктом и охлаждение. В качестве теплоносителя используют 40%-ный раствор хлорида кальция. Изобретение позволяет проводить процесс стерилизации в открытом аппарате при атмосферном давлении и температуре 120°C.	2462958	10.10.2012г.	
110	Устройство для определения давности наступления смерти человека.	Изобретение относится к криминалистике и медицине, а именно к судебной медицине. Устройство для определения давности наступления	2462999	10.10.2012г.	

		<p>смерти человека по показателю вязкости стекловидного тела глаза в зависимости от времени наступления смерти включает в себя пьезоэлектрические преобразователи с щупами, генератор высокой частоты, два генератора импульсов низкой частоты, смеситель, усилитель, преобразователь выходного сигнала, блок отображения информации. Смеситель выполнен с возможностью формирования на выходе сигнала для возбуждения сдвиговых поверхностных волн. Для этого первый его вход соединен с одним из двух генераторов низкой частоты через формирователь импульсного воздействия, выполненного с возможностью подачи низкочастотных прямоугольных импульсов, а второй вход соединен с выходом генератора высокочастотных синусоидальных колебаний. Одновременно выходы генераторов низкой частоты соединены с коммутатором, выход которого соединен со схемой разрешения счета, соединенного со входом счетчика. Первый вход счетчика соединен с двоично-десятичным дешифратором, выход которого соединен со входом блока отображения информации, выполненного в виде жидкокристаллического индикатора. Второй выход счетчика соединен с блоком управления коммутацией, посредством которого осуществляются переключения между первым и вторым генераторами низкой частоты. Выход смесителя соединен с первым преобразователем из пяти, помещенным в центре контактной головки и являющимся источником поверхностных сдвиговых волн, приемниками которых одновременно являются четыре других преобразователя, установленных по окружности на одинаковом расстоянии от центрального, выходы которых соединены с усилителем, выполненным в</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>виде суммирующего усилителя. Усилитель соединен с преобразователем выходного сигнала, включающего интегратор, соединенный со входом триггера Шмидта, выход которого соединен со входом триггера для остановки счета. Использование устройства позволит повысить чувствительность, помехоустойчивость подобных средств вискозиметрии, а также позволит оперативно определить давность наступления смерти человека.</p>			
111	Светотранзистор.	<p>Изобретение относится к электронным компонентам микросхем. В отличие от обычного биполярного транзистора, согласно изобретению, один р-п-переход транзистора сформирован в виде светоизлучающего. Для р-п-р-транзистора излучающим переходом является переход база-эмиттер, а для п-р-п-транзистора - база-коллектор. Если электрон перемещается через переход с потерей энергии, то эта энергия выделяется в виде тепла или излучения, а если с приобретением энергии, то теплота поглощается на этом переходе. Использование представленного устройства позволит уменьшить тепловыделения биполярных транзисторов, повысить эффективность теплопередачи, уменьшить габариты теплоотвода и тем самым увеличить интенсивность работы систем охлаждения.</p>	2487436	10.07.13г.	Исмаилов Т.А., Гаджиев Х.М., Гаджиева С.М., Нежведилов Т.Д., Челушкина Т.А.
112	Способ протравного крашения шерстяной ткани растительным красителем чертополоха поникающего.	<p>Изобретение относится к красильному производству, в частности к способу протравного крашения шерстяной ткани растительным красителем чертополоха поникающего. Способ включает обработку шерстяной ткани в красильной ванне на основе комплексообразователя из группы, включающей соль алюминия, меди, хрома или железа, и растительного красителя чертополоха поникающего при 75-80°C и рН 5-6 в течение 40-60 минут. Используют водный экстракт чертополоха</p>	2493306	20.09.13г.	Шагина Н.А., Азимова Ф.Ш.

		<p>понижающего, полученного экстрагированием 100 г сухого растительного сырья до 1 литра. В зависимости от вида протравы предложенный способ обеспечивает получение выкрасок шерстяной ткани в желтые, салатовые, серые и табачные цвета, не уступающие по своим характеристикам синтетическим протравным красителям. Изобретение обеспечивает расширение ассортимента красителей из натурального сырья при одновременной утилизации отходов вспашки полей.</p>			
113	Реанимационный комплекс для новорожденных	<p>Изобретение относится к медицине, в частности к неонатологии, и предназначено для проведения мероприятий по восстановлению жизненно важных функций новорожденных. Техническим результатом является повышение эффективности проведения восстановительных процедур новорожденного за счет обеспечения его оптимального температурного режима, а также снижение энергопотребления комплекса. Комплекс содержит передвижной стол с инкубатором с двойными стенками и верхней откидной и боковой выдвижной крышками. На дне инкубатора имеется гелевый противопролежневый матрас из высокотеплопроводного материала, ячейки которого заполнены гелем с высоким коэффициентом теплопроводности. Каждая из ячеек гелевого противопролежневого матраса находится в тепловом контакте с рабочими спаями термоэлектрической батареи, вторые спаи которой сопряжены с единым воздушным радиатором. Термоэлектрическая батарея разделена на секции с возможностью их последовательного подключения в соответствии с сигналами, поступающими с датчиков температуры, расположенных в различных точках противопролежневого матраса.</p>	2494715	10.10.13г.	Исмаилов Т.А., Хазамова М.А., Евдулов О.В., Камилова З.А.
114	Способ производства	Изобретение относится к пищевой промышленности.	2505077	27.01.2014г.	Гусейнова Б.М.,

	трехкомпонентных протертых смесей из быстрозамороженных плодов и ягод.	Согласно предложенному способу плоды и ягоды собирают в стадии съемной зрелости, моют, инспектируют, подсушивают, подвергают замораживанию при температуре -30°C с последующим хранением при -18°C, дефростируют, измельчают и перемешивают до пастообразного состояния. Полученную пасту объединяют в трехкомпонентную протертую смесь виноград-абрикос-земляника, или виноград-смородина-алыча, или виноград-кизил-малина, или земляника-алыча-виноград, или смородина-абрикос-кизил, или абрикос-смородина-малина. Затем вносят сахар в количестве 5% и аскорбиновую кислоту 0,05% для антиоксидантной стабильности. Подвергают замораживанию при -30°C и последующему хранению при -18°C. Способ обеспечивает производство смеси, обладающей высокой пищевой ценностью, диетическими свойствами и способностью повышать иммунитет.			Мукайлов М.Д., Даудова Т.И.
115	Способ получения купажированного сублимированного сока из овощей.	Изобретение относится к консервной и овощесушильной промышленности и может быть применено при получении диетического купажированного сока из белокочанной капусты, столовой свеклы и моркови. Способ заключается в том, что капусту, свеклу и морковь после сортировки, инспекции, мойки, очистки, резки и дробления прессуют. Затем полученные соки купажируют в соотношении 40:20:40%, после чего купажированный сок перед замораживанием криоконцентрируют до содержания сухих веществ 14% и сушат сублимацией до остаточной влажности 4,0%. Способ позволяет уменьшить продолжительность сушки купажированного сока на 120 минут и получить диетический сухой продукт высокого качества.	2505243	27.01.2014г.	Омаров М.М, Исламов М.Н., Абдулхаликов З.А.
116	Малотоннажная установка по	Изобретение относится к технологиям	2505586	27.01.2014г.	Казиев С.А., Хизриева

	утилизации ресурсов малых месторождений природного газа.	малотоннажной утилизации непромышленных газов в газовой промышленности. Изобретение касается малотоннажной установки по утилизации ресурсов малых месторождений природного газа, состоящей из последовательно соединенных очистительного модуля, теплообменника предварительного нагрева, теплообменника-рекуператора для тепловой обработки сырья, реактора плазмохимического синтеза для образования водородно-сажевой смеси, теплообменника-рекуператора для закалки, теплообменника-охладителя для охлаждения смеси, циклона для выделения и подачи в рукавный фильтр для сбора с последующей подачей в гранулятор и конденсатор, гранулятора для гранулирования частиц сажи при увлажнении водой из конденсатора и последующей подачи в сушильный барабан, конденсатора для подачи воды в гранулятор и конденсации воды с подачей водородной смеси в компрессор, сушильного барабана для осушки и выделения, компрессора для сжатия водорода и подачи в мембранный блок для обогащения и последующего выделения. Технический результат - обеспечение рационального использования сжигаемого газового сырья на месторождении с получением товарной газохимической продукции: технического углерода и водорода.			З.А.
117	Способ изготовления линз для стоматологических очков.	Изобретение может быть использовано для создания очков, используемых при работе с ультрафиолетовым излучением и обеспечивающих одновременную защиту от механических и ультрафиолетовых воздействий. Способ включает послойное напыление на линзы металлов. Проводят последовательное магнетронное напыление металлов Ti и Si без температурного воздействия, композиция которых позволяет получить эффект изменения цвета под ультрафиолетовым излучением от	2505845	27.01.2014г.	Исмаилов Т.А., Шахмаева А.Р., Захарова П.Р.

		прозрачного до оранжевого для защиты глазного яблока от ожога. Технический результат - объединение функции защиты от механических повреждений и от ультрафиолетового излучения во время лечения, обеспечивающее повышение производительности врача-стоматолога.			
118	Конструкция статора трехфазного асинхронного двигателя малой мощности.	Изобретение относится к области электротехники, в частности к конструкции статора трехфазного асинхронного двигателя (АД) малой мощности с круговым магнитным полем. Технический результат - улучшение электрических и магнитных свойств статора АД и повышение за счет этого его энергетических показателей, а также упрощение технологии изготовления статора и уменьшение его материалоемкости. Предлагаемый статор выполнен явнополюсным, но его явновыраженные полюса не имеют обмоток и зубцовой зоны. Трехфазная обмотка статора, создающая симметричную систему фазных МДС, выполнена сосредоточенной, в виде катушек, и размещается на радиальных выступах (полюсах) торцового сердечника, расположенного у одного из торцов статора перпендикулярно оси АД с центральным отверстием для вала. Полюса торцового сердечника с обмотками замыкаются магнитно с полюсами статора стальными пакетами-стержнями. Новым в конструкции статора является то, что элементы его магнитопровода вместе с сердечником ротора образуют симметричную многофазную магнитную цепь, соединенную звездой с двумя узловыми «точками»: в торцовом сердечнике статора и в роторе. В фазах такой симметричной магнитной цепи под действием симметричной системы МДС возникает система фазных магнитных потоков, симметричная в пространстве и во времени (по фазе). При их сложении образуется круговое вращающееся магнитное поле статора, а узловые	2505909	27.01.2014г.	Серeda В.П., Серeda Н.В., Кадирова Д.К.

		«точки» магнитной цепи имеют нулевой магнитный потенциал, в связи с чем фазные магнитные потоки статора преодолевают воздушный зазор только один раз в прямом направлении: полюс статора - воздушный зазор - сердечник ротора и имеют только нормальную (радиальную) составляющую вектора магнитной индукции. Обратный поток и тангенциальные составляющие вектора индукции в спинке ротора отсутствуют.			
119	Термоэлектрическое устройство для лечения кисти	<p>Изобретение относится к медицине и медицинской технике и предназначено для температурного воздействия при лечении гнойно-воспалительных и посттравматических заболеваний пальцев кисти. Устройство содержит корпус с выточенными по бокам отверстиями для прохождения потоков воздуха. В корпусе предусмотрены емкость для лечебного раствора, подставка под кисть пациента в форме «грибка», установленная с возможностью регулирования высоты ножки, и вентилятор. Также предусмотрено пять металлических стаканов, расположенных симметрично относительно оси симметрии корпуса. При этом стакан для большого пальца расположен на оси симметрии напротив остальных. К внешней поверхности каждого из металлических стаканов присоединены с возможностью обеспечения теплового контакта термоэлектрические модули. Емкость для лечебного раствора соединена трубками со всеми стаканами.</p> <p>Подставка под кисть представляет собой малогабаритный массажер, на наружной поверхности которого имеются массажные выступы, расположенные по сфере «грибка» с обеспечением теплового контакта с рабочими спаями термоэлектрических модулей массажера, опорные спаи которых находятся в тепловом контакте с воздушным радиатором массажера. Радиатор</p>	2506935	20.02.2014г.	Исмаилов Т.А., Хазамова М.А., Гидуримова Д.А., Гаджиев А.М.

		<p>отводит тепло от термоэлектрических модулей массажера. Вентилятор выполнен таким образом, чтобы обеспечить обдув потоками воздуха воздушных радиаторов и вывод потока воздуха наружу через боковые отверстия корпуса.</p> <p>Использование изобретения позволит повысить эффективность воздействия на срединное ладонное пространство за счет комбинированного механического и термконтрастного воздействий.</p>			
120	Устройство для получения талой воды	<p>Изобретение относится к устройствам для получения талой воды, в частности для получения талой воды из морской методом вымораживания. Устройство включает корпус, в котором размещены термостатированная рабочая емкость с крышкой и отверстием для слива воды, внутри рабочей емкости находится сетка с магнитом с чередующимися полюсами и полый трубкой, ко дну рабочей емкости крепится биметаллическая пластина, контактирующая с фиксатором, шарнирно скрепленным с подпружиненным штоком, на которой крепится магнит с чередующимися полюсами. Средство для замораживания воды и таяния льда содержит несколько термоэлектрических элементов, установленных с наружной стороны рабочей емкости, опорные спаи которых состоят в тепловом контакте с проточным теплообменником. Устройство содержит электронный блок управления термоэлектрическим модулем, блок управления клапанами для слива воды, программный автомат и блок измерения температуры с датчиками температуры, причем программный автомат подключен к блоку управления клапанами, блоку измерения температуры и электронному блоку управления термоэлектрическим модулем. Контур охлаждения теплообменника проходит через емкость для приема очищенной талой воды и емкость для</p>	2507157	20.02.2014г.	Исмаилов Т.А., Гаджиев А.М., Рашидханов А.Т., Миспахов И.Ш.

		приема воды с примесями. Техническим результатом является снижение времени получения готового продукта, веса и габаритов устройства, а также снижение потребления электроэнергии и увеличение КПД установки путем оптимизации процесса работы термоэлектрических преобразователей.			
121	Наливка "Рубин Дагестана"	Наливка, для получения 1000 дал которой используют в л: вишневый морс 1 и 2 слива - 2500-2550, вишневый спиртованный сок - 2500-2550, вишневый сброженно-спиртованный сок, полученный с использованием штамма дрожжей <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ВКПМ У-3587 - 950-1150, ароматный спирт персиков - 480-520, ароматный спирт айвы - 140-160, сахарный сироп 73,2%-ный и водно-спиртовая жидкость - остальное до обеспечения массовой концентрации сахара в наливке 30,0 г/100 см ³ и объемной доли этилового спирта 20,0%. Изобретение обеспечивает повышение органолептических и питательных свойств продукта.	2507249	20.02.2014г.	Котенко М.Е., Котенко С.Ц., Гусейнова Б.М.
122	Наливка "Пурпурная фантазия"	Наливка, для получения 1000 дал которой используют в л: земляничный морс 1 и 2 слива - 1250-1260, малиновый морс 1 и 2 слива - 1250-1260, земляничный спиртованный сок - 1250-1260, малиновый спиртованный сок - 1250-1260, земляничный сброженно-спиртованный сок, полученный с использованием штамма <i>Saccharomyces vini</i> М-1 У -621 - 325-340, малиновый сброженно-спиртованный сок, полученный с использованием штамма <i>Saccharomyces vini</i> М-1 У -621 - 325-340, виноградный сброженно-спиртованный сок, полученный с использованием штамма <i>Saccharomyces vini</i> М-1 У -621 - 300-310, ароматный спирт малины - 250-260, ароматный спирт земляники - 250-260, водно-спиртовой 40%-	2507250	20.02.2014г.	Котенко М.Е., Гусейнова Б.М., Даудова Т.И., Котенко С.Ц.

		<p>ный экстракт шиповника - 20, сахарный сироп 73,2%-ный - 2765-2835, водно-спиртовая жидкость - остальное до объемной доли этилового спирта 20,0%. Изобретение обеспечивает улучшение органолептических и питательных свойств продукта. Дегустационный балл -9,87.</p>			
123	Конденсационный термоэлектрический шкаф	<p>Изобретение относится к системе охлаждения для компьютерного оборудования и систем питания. Технический результат - предотвращение выхода из строя дорогостроящего оборудования путем поддержания оптимальной температуры.</p> <p>Достигается тем, что в устройстве, состоящем из плотно упакованного герметичного корпуса, двух и более форсунок, служащих для впрыскивания смеси во внутреннюю полость шкафа; высокотеплопроводящей пластины с установленной тепловыделяющей аппаратурой; ТЭБ; игольчатого радиатора; блока вентиляторов; блока управления (БУ); желоба для стекания конденсата; насоса, служащего для подачи конденсата в форсунки; датчика температуры; защитного кожуха, предлагается испарительно-конденсационный принцип охлаждения. Датчик температуры подает сигнал на БУ, который включает насос для подачи жидкости на форсунки, расположенные на потолке шкафа. Впрыскивается смесь во внутреннюю полость шкафа, и оседает на тепловыделяющие элементы, происходит процесс испарения ее, тем самым мы добиваемся охлаждения тепловыделяющих элементов. Пары смеси, поднявшись вверх, конденсируются на потолке (верхняя часть шкафа), который технически выполнен под наклоном к задней стенке шкафа для направленного стекания конденсата на специальный желоб, расположенный по всей длине задней стенки. Оттуда он попадает в БУ, в котором установлен</p>	2507612	20.02.2014г.	Исмаилов Т.А., Юсуфов Ш.А., Рашидханов А.Т.

		<p>насос. Под действием насоса смесь через жидкостные каналы попадает обратно в форсунки. Для усиления конденсационных свойств испаряемой жидкости используются ТЭБ, находящиеся в плотном контакте холодными спаями с верхней крышкой шкафа, а установленный игольчатый радиатор, находящийся также в плотном контакте со спаями ТЭБ, но уже с горячей стороны, осуществляет снятие тепла. Блок вентиляторов, состоящий из четырех вентиляторов, контролируется блоком управления (БУ), который дает возможность попарно включать их для экономии электроэнергии.</p>			
124	Каскадное светоизлучающее термозлектрическое устройство	<p>Изобретение относится к системам охлаждения и теплоотвода, например к устройствам для охлаждения компьютерного процессора. Технический результат - получение сверхнизких температур в процессе охлаждения и теплоотвода. Это достигается тем, что применяются светоизлучающие термомодули. Светоизлучающий термомодуль позволяет уменьшить паразитный кондуктивный перенос со стороны горячего спае, который нагревается гораздо меньше за счет того, что часть энергии уходит в виде излучения, а не преобразуется в тепло на горячем спае. Уменьшение кондукции между горячими и холодными спаями позволяет выполнять р-п-переходы и сами спаи в виде тонких пленок. Конструкция термозлектрического устройства представляет собой каскадный (многослойный) термомодуль, состоящий из термомодулей, в которых в качестве полупроводниковых ветвей р-типа 4 и n-типа 5 выбраны такие материалы, что протекающий ток на одном из спаев 2 будет формировать излучение, а не нагрев, как в обычном термомодуле, причем в другом спае 3 будет происходить поглощение тепловой энергии в соответствии с эффектом</p>	2507613	20.02.2014г.	Исмаилов Т.А., Гаджиев Х.М., Нежведилов Т.Д., Челушкина Т.А., Гаджиева С.М.

		Пельтье. Каскады разделены электроизолирующими слоями 1 с высокой прозрачностью и теплопроводностью. Питание осуществляется постоянным током от источника 6. (ил.)			
125	Светотранзистор с высоким быстродействием	Изобретение относится к электронным компонентам микросхем. Светотранзистор с высоким быстродействием, выполненный в виде биполярного транзистора с p-n-p или n-p-n-структурой, согласно изобретению в нем p-n-переход, на котором электроны переходят из p зоны в n зону, сформирован в виде светоизлучающего, а n-p-переход, на котором электроны переходят из n зоны в p зону - в виде фотопоглощающего, при этом они образуют интегральную оптопару внутри самого транзистора. Изобретение обеспечивает повышение быстродействия биполярных транзисторов в импульсном режиме работы.	2507632	20.02.2014г.	Исмаилов Т.А., Гаджиев Х.М., Нежведилов Т.Д., Юсуфов Ш.А.
126	Бункер с наклонными электродами для электроразогрева бетонной смеси.	Изобретение относится к области строительства, а именно к конструкциям для электроразогрева бетонной смеси в построечных условиях. Изобретение позволит обеспечить повышение равномерности разогрева бетонной смеси, сократить продолжительность разогрева бетонной смеси, уменьшить расход электроэнергии. Электроразогревающий бункер циклического действия выполнен с установленными с углом наклона 70° - 75° к днищу стальными пластинчатыми электродами, имеющими горизонтальные полосовые вырезы высотой 8 - 10 мм, расположенные по высоте электрода через 5 - 6 см.	2513519	20.04.2014г.	Гасанов К.А., Устарханов О.М., Вишталов Р.И.
127	Система сейсмозащиты каркасных зданий.	Изобретение относится к области сейсмостойкого строительства и может быть использовано при строительстве каркасных зданий с отдельными фундаментами. Система сейсмозащиты каркасных	2513605	20.04.2014г.	Абакаров А.Д., Омаров Х.М.

		зданий характеризуется наличием элементов скольжения. Состоит из колонн с расширенной верхней частью, установленных в цокольном или подвальном этаже, элементов скольжения (стальной и фторопластовой пластин) и ограничителей перемещений в виде арматурных стержней или стальных канатов, опирающихся одним концом на ригели через стальные пружины, а другим - в фундамент. На опорные части ригелей установлена стальная пластина из нержавеющей стали, а на расширенную часть колонны - стальная пластина и пластина из фторопласта. Технический результат состоит в снижении сейсмических нагрузок на надфундаментную часть здания, повышении надежности работы системы сейсмоизоляции при вертикальных составляющих сейсмического воздействия.			
128	Синхронный микродвигатель с электромагнитным униполярным возбуждением.	Изобретение относится к области электротехники, в частности к электрическим машинам, и касается выполнения синхронного микродвигателя (СД) с электромагнитным униполярным возбуждением. Технический результат - повышение надежности работы синхронного микродвигателя за счет создания на роторе постоянных полюсов электромагнитным путем без использования постоянных магнитов. Синхронный микродвигатель (СД) с электромагнитным униполярным возбуждением содержит статор, на котором расположены обычный сердечник с трехфазной сетевой обмоткой, создающей вращающееся магнитное поле статора, и обмотка возбуждения с постоянным током, создающая поток возбуждения, а также цилиндрический массивный ротор из железомедного сплава, разделенный немагнитной проводящей прослойкой на две магнитоизолированные части - два сердечника	2516286	20.05.2014г.	Середа В.П., Середа Н.В., Кадирова Д.К.

		<p>ротора. При этом согласно данному изобретению, с целью повышения надежности работы СД, осуществляется бесконтактное электромагнитное униполярное возбуждение, при котором два сердечника ротора образуют два постоянных магнитных полюса с неизменно разной полярностью, северный N и южный S, взаимодействие которых с вращающимся магнитным полем статора создает синхронизирующий момент, а наличие на роторе массивных сердечников обеспечивает ему асинхронный пуск без пусковой обмотки.</p>			
129	Способ стерилизации компота из груш и айвы.	<p>Представлен способ стерилизации компота из груш и айвы в банках СКО 1-82-500, включающий процесс нагрева в потоке воздуха температурой 130°C и скоростью 1,5-2 м/с в течение 26 мин с последующей выдержкой в течение 12-55 мин при температуре нагретого воздуха 95°C и охлаждением в потоке атмосферного воздуха температурой 20-25°C и скоростью 6-7 м/с в течение 15 мин. При этом в процессах нагрева и охлаждения банка вращается прерывисто с «донышка на крышку» с частотой 0,133 с⁻¹, а выдержка осуществляется в статическом состоянии банок. Предложенный способ обеспечивает значительную экономию тепловой энергии и воды.</p>	2516974	20.05.2014г.	Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э., Ахмедова М.М.
130	Устройство для нагрева и пастеризации консервов.	<p>Устройство состоит из СВЧ-камеры и размещенных в ней, пластинчатого транспортера, магазина для крышек с механизмом их подачи их на банки и электрических нагревателей. К транспортеру приварены пальцы с надетыми на них стаканами с обрезиненной боковой поверхностью, на которых закреплены приемные столики для банок. Предложенное устройство обеспечивает поточность производства, экономию тепловой энергии и предотвращает повторное обсеменение продукта микроорганизмами.</p>	141129	27.05.2014г.	Ахмедов М.Э., Демирова А.Ф., Дибиргаджиева Х.Г., Зайналова П. М-А.

		Устройство относится к консервной промышленности, а именно к устройствам для предварительного подогрева консервов перед герметизацией, для повышения начальной температуры консервов перед стерилизацией и для пастеризации консервов в стеклянной таре.			
131	Способ профилактики и лечения синдрома сухих глаз.	Изобретение относится к медицине, а именно к офтальмологии. Способ заключается в использовании носимого дозатора с автоматическим регулированием количества впрыскиваемых доз, состоящего из электронного блока и блока гидравлики. При этом в электронном блоке с помощью пьезодатчика, укрепленного на глазничную кость, усилителя-ограничителя, формирователя стандартных импульсов, интегратора, порогового устройства с двумя пороговыми устанавливается автоматическая обратная связь между частотой морганий глаз и количеством доз лекарственной смеси, впрыскиваемой в область их конъюнктивальных полостей с помощью микрокатетеров. Использование изобретения позволяет обеспечить систематичность дозированного искусственного увлажнения глаз при синдроме сухого глаза в процессе профилактики и лечения.	2520834	27.06.2014г.	Магомедов Д.А., Гамзалова И.Ю., Алиев А.Г-Д., Алиева М.А., Курбанов К.К.
132	Способ химического травления полупроводников.	Использование: для изготовления полупроводниковых приборов и интегральных схем (ИС). Сущность изобретения заключается в том, что химическое травление поверхности полупроводников проводят в травителе, состоящем из следующих компонентов: фтористоводородной (HF), азотной (HNO ₃) и уксусной (CH ₃ COOH) кислот в соотношении 1:6:3. Технический результат: полное удаление образовавшегося оксида на поверхности полупроводников и сокращение времени обработки.	2524137	27.07.2014г.	Исмаилов Т.А., Шангереева Б.А., Шангереева С.А.
133	Диффузия фосфора из	Изобретение относится к технологии получения	2524140	27.07.2014г.	Исмаилов Т.А.,

	нитрида фосфора (P2N5)	<p>мощных кремниевых транзисторов, в частности к способам получения фосфоросиликатного стекла для формирования р-п-переходов. Изобретение обеспечивает получение равномерного значения поверхностной концентрации по всей поверхности кремниевой пластины и уменьшение длительности процесса. Способ диффузии фосфора включает образование фосфоросиликатного стекла на поверхности кремниевой пластины. В качестве источника диффузанта используют нитрид фосфора. Процесс проводят при расходе газов: O₂=70 л/ч, азот N₂=700 л/ч, при температуре 1020°C и времени проведения процесса 30 минут. Контроль процесса проводят путем измерения поверхностного сопротивления (R_s). Поверхностное сопротивление равно R_s =155±5 Ом/см.</p>			Шангереева Б.А., Шангереев Ю.П., Муртазалиев А.И.
134	Способ защиты р-п переходов на основе окиси бериллия.	<p>Изобретение относится к технологии изготовления полупроводниковых приборов и интегральных схем, в частности к способам защиты поверхности р-п-переходов. Изобретение обеспечивает получение равномерной поверхности, уменьшение температуры и длительности процесса. В способе защиты р-п-переходов на основе окиси бериллия защита поверхности р-п-переходов осуществляется на основе пленки окиси бериллия вакуумным катодным распылением. Создание защитной пленки проводится в печи при температуре 1000°C, температура кристалла 600°C. Окись бериллия в виде порошка, а в качестве несущего агента используется галоген HBr. Устанавливается перепад температур между источником окиси бериллия и полупроводниковым кристаллом. Расстояние между источником окиси бериллия и кристаллом равно 12 см. Контроль толщины защитной пленки осуществляется с помощью микроскопа МИИ-4.</p> <p>Толщина пленки окиси бериллия $\delta = 0,8 \pm 0,1$ мкм.</p>	2524142	27.07.2014г.	Исмаилов Т.А., Шангереева Б.А., Шангереев Ю.П., Муртазалиев А.И.

135	Способ изготовления БСИТ-транзистора с охранными кольцами.	Использование: для изготовления БСИТ-транзистора с охранными кольцами. Сущность изобретения заключается в том, что выполняют формирование в полупроводниковой подложке на эпитаксиальном обедненном слое первый тип проводимости, формирование защитного фоторезистивного слоя, формирование карманов первого типа проводимости, формирование области затвора, формирование охранной области, формирование области затвора в уже сформированной охранной области, формирование затворной области диффундированием реагента первого типа проводимости, формирование окон второго типа проводимости, формирование истоковой области, нанесение третьего слоя фоторезиста, формирование омических контактов к истоковой области, особое напыление нескольких слоев металлов на обратную сторону пластины, а также другие операции способа, позволяющие изготовить БСИТ-транзистор с охранными кольцами. Технический результат: получены БСИТ-транзисторы с повышенным значением пробивного напряжения.	2524145	27.07.2014г.	Исмаилов Т.А., Шахмаева А.Р., Захарова П.Р.
136	Способ защиты поверхности кристаллов р-п переходов.	Изобретение относится к технологии изготовления полупроводниковых приборов и интегральных схем, в частности к способам защиты кристаллов р-п переходов. Техническим результатом изобретения является достижение стабильности и уменьшение температуры и длительности процесса. В способе защиты поверхности кристаллов р-п переходов на поверхность кристалла наносят слой защитного стекла, состоящего из смеси микророшков со спиртом, в состав которого входят: 60% окиси кремния - SiO ₂ и 28% окиси бора - В ₂ О ₃ . После термообработки в вакууме при температуре 280±10°С в течение 18±2 минут образуется стеклообразная пленка толщиной 0,45±0,5 мкм.	2524147	27.07.2014г.	Исмаилов Т.А., Саркаров Т.Э., Шангереева Б.А., Габитов И.А.

		Далее производится ее сплавление с нижним слоем стекла при температуре 600°C.			
137	Способ получения стекла из пятиоксида фосфора.	Использование: для получения мощных кремниевых транзисторов, в частности к способам получения фосфоро-силикатных стекол для формирования р-п переходов. Сущность изобретения заключается в том, что кремниевые пластины загружают в кварцевую лодочку, помещенную в кварцевую трубу, находящуюся внутри нагретой однозонной печи СДОМ-3/100. Через трубу пропускается поток газа носителя - водород (H ₂), а фосфорный ангидрид (P ₂ O ₅) помещают в зону источника и нагревают до температуры 300°C, при которой происходит испарение источника. Процесс проводят при следующем расходе газов: O ₂ =40 л/ч, азот N ₂ =500 л/ч. Технический результат: обеспечение возможности осуществления процесса диффузии фосфора с применением твердого источника диффузанта - фосфорный ангидрид (P ₂ O ₅) при температуре 1050°C и времени - 40 минут, и получить R _S =140±10 Ом/см, при котором обеспечивается уменьшение разброса значений поверхностной концентрации по всей поверхности кремниевой пластины и снижение длительности и температуры процесса.	2524149	27.07.2014г.	Исмаилов Т.А., Шангереева Б.А., Шангереев Ю.П., Муртазалиев А.И.
138	Способ диффузии бора для формирования р-области.	Изобретение относится к технологии изготовления кремниевых мощных транзисторов, в частности может быть использовано для формирования активной P-области. Техническим результатом изобретения является уменьшение разброса значений поверхностных концентраций и получение равномерного легирования по длине лодочек. В способе диффузии бора процесс проводят с применением газообразного источника - диборана (B ₂ H ₆) при температуре 960°C и времени 35 минут на этапе загонки, при следующем соотношении	2524151	27.07.2014г.	Исмаилов Т.А., Шангереева Б.А., Шангереев Ю.П., Муртазалиев А.И.

		компонентов: азот $N_2=240$ л/ч, кислород $O_2=120$ л/ч и водород $H_2=7,5$ л/ч, а на этапе разгонки при температуре $1100^\circ C$ и времени разгонки - 2 часа. Поверхностное сопротивление равно $R_s=155\pm 5$ Ом/см.			
139	Тепловая труба с применением трубчатых оптоволоконных структур.	Изобретение относится к устройствам для отвода тепла от компонентов радиоэлектроники с высокой мощностью тепловыделений, в частности к тепловым трубам, и может использоваться в различных областях электронной промышленности. Тепловая труба с применением трубчатых оптоволоконных структур, внутренняя боковая поверхность которой выложена трубчатыми оптическими стеклянными волокнами, а в качестве хладагента внутри нее используется легкоиспаряющаяся жидкость. Применение легкоиспаряющейся жидкости (спирт) в качестве хладагента позволяет интенсифицировать теплообмен в тепловой трубе за счет фазового перехода, создавая условия для термостатирования охлаждаемого объекта. Технический результат - обеспечение движения жидкости от зоны конденсации к зоне испарения и отвод инфракрасного излучения от охлаждаемого объекта.	2524480	27.07.2014г.	Исмаилов Т.А., Гаджиев Х.М., Гаджиева С.М., Нежведилов Т.Д.
140	Способ производства компота из черной смородины.	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ предусматривает расфасовку черной смородины в банки и их заливку горячей водой температурой $85^\circ C$ на 2-3 минуты. Затем заменяют воду на сироп температурой $98^\circ C$ и закатывают банки самоэкспастируемыми крышками. Далее подвергают тепловой обработке без создания противодавления по новому режиму и последующему охлаждению. При этом охлаждение воды в автоклаве ведут до температуры, равной начальной температуре воды при загрузке очередной партии консервов. Изобретение позволяет упростить	2524984	10.08.2014г.	Ахмедов М.Э., Демирова А.Ф., Ахмедова М.М., Ахмедов Р.А.

		процесс стерилизации, сократить продолжительность технологического цикла и обеспечивает экономию электроэнергии, тепловой энергии и повышение качества готовой продукции.			
141	Способ производства компота из груш и айвы.	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ производства компота из груш и айвы включает предварительный подогрев плодов горячей водой температурой 85°C в течение 3 мин с последующей стерилизацией в потоке воздуха температурой 150°C и скоростью 3,5 м/с в течение 12 мин с последующей выдержкой в течение 25-30 мин в камере с температурой 105°C и охлаждением в потоке атмосферного воздуха температурой 20-22°C и скоростью 7-8 м/с в течение 15 мин. При этом в процессе тепловой обработки в потоке нагретого воздуха температурой 150°C и охлаждении банку подвергают прерывистому 2-3-х мин вращению с «доньшка на крышку» с частотой 0,166 с ⁻¹ и интервалом в 2-3 мин. Изобретение обеспечивает сокращение продолжительности, повышение качества готовой продукции и значительную экономию тепловой энергии и воды.	2524978	10.08.2014г.	Ахмедов М.Э., Демирова А.Ф., Ахмедова М.М., Рахманова М.М.
142	Способ пастеризации плодово-ягодных маринадов.	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ предусматривает герметизацию банок с плодово-ягодными маринадами самоэксгастируемыми крышками. Затем банки с консервами подвергают тепловой обработке в автоклаве без создания противодавления по новому режиму и последующему охлаждению в другой емкости. Причем охлаждение воды в автоклаве ведут до температуры, равной начальной температуре воды при загрузке очередной партии консервов. Изобретение позволяет упростить процесс стерилизации, сократить продолжительность технологического цикла и обеспечивает экономию электроэнергии, тепловой энергии и повышение	2524979	10.08.2014г.	Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э.

		качества готовой продукции.			
143	Способ стерилизации компота из груш и айвы.	Изобретение предназначено для использования в пищевой промышленности, а именно для стерилизации компота из груш и айвы в банках СКО 1-82-500. Способ включает процесс нагрева в потоке воздуха температурой 130°C и скоростью 8-9 м/с в течение 18 мин с последующей выдержкой в течение 12-55 мин при температуре нагретого воздуха 100°C и охлаждением в потоке атмосферного воздуха температурой 20-25°C и скоростью 6-7 м/с в течение 16 мин. При этом в процессах нагрева и охлаждения банка вращается прерывисто с «доньшки на крышку» частотой 0,133 с ⁻¹ , а выдержка осуществляется в статическом состоянии банок. Обеспечивается сокращение продолжительности процесса, сохранение биологически активных компонентов сырья, сокращение количества разваренных плодов и плодов с треснувшей кожицей, экономия тепловой энергии и воды.	2524981	10.08.2014г.	Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э., Ахмедова М.М.
144	Способ производства компота из груш и айвы.	Изобретение предназначено для использования в пищевой промышленности, а именно для стерилизации компота из груш и айвы. Способ включает предварительный подогрев плодов горячей водой температурой 85°C в течение 3 мин с последующей стерилизацией в потоке воздуха температурой 120°C и скоростью 3,5 м/с в течение 35 мин с последующей выдержкой в течение 20 мин в камере с температурой 105°C и охлаждением в потоке атмосферного воздуха температурой 20-22°C и скоростью 7-8 м/с в течение 25 мин. При этом в процессе тепловой обработки в потоке нагретого воздуха температурой 120°C и охлаждении банку подвергают прерывистому 2-х-3-х мин вращению с «доньшка на крышку» с частотой 0,3 с ⁻¹ и интервалом в 2-3 мин.	2524983	10.08.2014г.	Ахмедов М.Э., Демирова А.Ф., Ахмедова М.М., Рахманова М.М.
145	Способ производства компота	Изобретение предназначено для использования в	2524985	10.08.2014г.	Ахмедов М.Э.,

	из груш и айвы.	пищевой промышленности, а именно для стерилизации компота из груш и айвы. Способ включает предварительный подогрев плодов горячей водой температурой 85°C в течение 3 мин с последующей стерилизацией в потоке воздуха температурой 150°C и скоростью 8,5 м/с в течение 8 мин с последующей выдержкой в течение 30-35 мин в камере с температурой 105°C и охлаждением в потоке атмосферного воздуха температурой 20-22°C и скоростью 7-8 м/с в течение 15 мин. При этом в процессе тепловой обработки в потоке нагретого воздуха температурой 150°C и охлаждения банку подвергают прерывистому 2-х-3-х мин вращению с «донышка на крышку» с частотой 0,166 с ⁻¹ и интервалом в 2-3 мин. Обеспечивается сокращение продолжительности процесса, сохранение биологически активных компонентов сырья, сокращение количества разваренных плодов и плодов с треснувшей кожицей, экономия тепловой энергии и воды.			Демирова А.Ф., Ахмедова М.М., Рахманова М.М.
146	Способ производства компота из ревеня.	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ производства компота из ревеня характеризуется тем, что после расфасовки в банки, плоды на 2-3 мин заливают горячей водой температурой 85°C, с последующей заменой воды на сироп температурой 98°C, далее банки закатывают самоэксгаустируемыми крышками и подвергают тепловой обработке без создания противодавления в аппаратах открытого типа по <u>15 – 20 – 15</u> режиму: <u>70 – 100 – 70</u> , предусматривающему охлаждение воды в автоклаве до температуры, равной начальной температуре воды при загрузке очередной партии консервов. Затем продолжают охлаждение в другой емкости по	2524988	10.08.2014г.	Ахмедов М.Э., Демирова А.Ф., Ахмедова М.М., Ахмедов Р.А.

		<p style="text-align: center;"><u>5</u></p> <p>режиму 50 – 40 . Изобретение позволяет упростить процесс стерилизации, сократить продолжительность технологического цикла и обеспечивает экономию электроэнергии, тепловой энергии и повышение качества готовой продукции.</p>			
147	Способ производства компота из черники.	<p>Изобретение относится к консервной промышленности. Способ включает предварительный нагрев плодов в банках горячей водой температурой 85 °С, замену воды на сироп температурой 98 °С с последующей герметизацией банок самоэксастируемыми крышками. Стерилизацию компота проводят без создания противодавления в аппарате по новому режиму. Изобретение позволяет упростить процесс стерилизации, сократить продолжительность технологического цикла и обеспечивает экономию электроэнергии, тепловой энергии и повышение качества готовой продукции.</p>	2524989	10.08.2014г.	Ахмедов М.Э., Демирова А.Ф., Шихалиев С.С., Шихалиев С.С.
148	Способ производства компота из земляники.	<p>Изобретение относится к консервной промышленности. Способ характеризуется тем, что включает предварительный нагрев плодов в банках горячей водой температурой 85°С, заменой воды на сироп температурой 98°С с последующей герметизацией банок самоэксастируемыми крышками и стерилизацией без создания противодавления в аппарате по новому режиму. Изобретение позволяет упростить процесс стерилизации, сократить продолжительность технологического цикла и обеспечивает экономию электроэнергии, тепловой энергии и повышение качества готовой продукции.</p>	2524991	10.08.2014г.	Ахмедов М.Э., Демирова А.Ф., Ахмедова М.М., Ахмедов Р.А.
149	Способ стерилизации компота из груш и айвы.	<p>Изобретение относится к консервной промышленности. Способ стерилизации компота из груш и айвы включает нагрев компота в потоке</p>	2524994	10.08.2014г.	Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э., Ахмедова М.М.

		<p>воздуха температурой 130°C и скоростью 3,5-4 м/с в течение 22 мин при одновременном прерывистом 2-3-х минутном вращении банки с «доньшка на крышку» с частотой 0,133 с⁻¹ с интервалом в 2-3 мин, с последующей выдержкой в течение 15-20 мин в камере с нагретым воздухом при температуре 95°C в статическом состоянии банок. Далее проводят охлаждение в потоке атмосферного воздуха с температурой 20-25°C и скоростью 6-7 м/с в течение 15 минут. При этом банку также подвергают прерывистому 2-3-х минутному вращению с «доньшка на крышку» с частотой 0,133 с⁻¹ и интервалом 2-3 мин. Изобретение обеспечивает значительную экономию тепловой энергии и воды.</p>			
150	Способ стерилизации компота из груш и айвы.	<p>Изобретение предназначено для использования в пищевой промышленности, а именно для стерилизации компота из груш и айвы в банках СКО 1-82-500. Способ включает процесс нагрева в потоке воздуха температурой 130°C и скоростью 6-7 м/с в течение 20 мин с последующей выдержкой в течение 15-20 мин при температуре нагретого воздуха 100°C и охлаждением в потоке атмосферного воздуха температурой 20-25°C и скоростью 6-7 м/с в течение 16 мин. При этом в процессах нагрева и охлаждения банку вращают прерывисто с «доньшки на крышку» с частотой 0,133 с⁻¹, а выдержку осуществляют в статическом состоянии банок. Обеспечивается сокращение продолжительности процесса, сохранение биологически активных компонентов сырья, сокращение количества разваренных плодов и плодов с треснувшей кожицей, экономия тепловой энергии и воды.</p>	2524995	10.08.2014г.	Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э., Ахмедова М.М.
151	Способ стерилизации плодово-ягодных маринадов.	<p>Изобретение относится к консервной промышленности, а именно к способу стерилизации плодово-ягодных слабокислых маринадов в банках СКО 1-82-3000. Способ включает закатку банок</p>	2524996	10.08.2014г.	Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э.

		<p>самоэксгаустируемыми крышками и последующую тепловую обработку без создания противодавления в</p> <p style="text-align: center;"><u>25 – 25 – 15</u></p> <p>аппарате по режиму <u>70 – 100 – 70</u> , предусматривающему охлаждение воды в автоклаве до температуры, равной начальной температуре воды при загрузке очередной партии консервов, и продолжением охлаждения в другой емкости по</p> <p style="text-align: center;"><u>10</u></p> <p>режиму <u>50 – 40</u> . Изобретение обеспечивает повышение производительности стерилизационного оборудования, упрощение процесса тепловой стерилизации и повышение качества готовой продукции за счет удаления воздуха из банок и сокращения продолжительности тепловой обработки.</p>			
152	Способ стерилизации компота из груш и айвы.	<p>Изобретение относится к консервной промышленности, в частности к стерилизации компота из груш и айвы. Способ включает установку банок в носитель, обеспечивающий герметичность и процессы нагрева, выдержки и охлаждения. Нагрев компота осуществляют в потоке воздуха температурой 130°C и скоростью 1,5-2 м/с течение 32 мин при одновременном прерывистом 2-3-х мин вращении банки с «доньшка на крышку» частотой 0,133 с⁻¹ с интервалом в 2-3 мин, с последующей выдержкой в течение 8-10 мин в камере с нагретым воздухом при температуре 100°C в статическом состоянии банок и охлаждением в потоке атмосферного воздуха с температурой 20-25°C и скоростью 6-7 м/с в течение 16 минут. При этом банку также подвергают прерывистому 2-3-х мин вращению с «доньшка на крышку» с частотой 0,133</p>	2524997	10.08.2014г.	Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э., Ахмедова М.М.

		с ⁻¹ и интервалом 2-3 мин. Использование изобретения позволит получить качественный готовый продукт.			
153	Способ стерилизации компота из груш и айвы.	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ стерилизации компота из груш и айвы в банках СКО 1-82-500 включает процесс нагрева в потоке воздуха температурой 130 °С и скоростью 3,5-4 м/с в течение 23 мин с последующей выдержкой в течение 12-15 мин при температуре нагретого воздуха 100 °С. Охлаждение банок осуществляют в потоке атмосферного воздуха температурой 20-25 °С и скоростью 6-7 м/с в течение 16 мин. При этом в процессах нагрева и охлаждения банки подвергают прерывистому 2-х-3-х мин вращению с «доньшка на крышку» с частотой 0,133 с ⁻¹ и интервалом 2-3 мин, а выдержку осуществляют в статическом состоянии банок. Предложенный способ обеспечивает значительную экономию тепловой энергии и воды, а также повышает конкурентоспособность продукции за счет улучшения структурно-механических характеристик готового продукта.	2525000	10.08.2014г.	Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э., Ахмедова М.М.
154	Способ производства компота из дыни.	Изобретение предназначено для использования в пищевой промышленности при производстве компота из дыни. Способ характеризуется тем, что включает предварительный нагрев плодов в банках горячей водой температурой 85°С, замену воды на сироп температурой 98°С с последующей герметизацией банок самоэкстругирующимися крышками и стерилизацию без создания противодавления в аппарате по новому режиму. Обеспечивается упрощение процесса стерилизации, сокращение продолжительности технологического цикла, экономия электроэнергии, тепловой энергии и повышение качества готовой продукции.	2525161	10.08.2014г.	Ахмедов М.Э., Демирова А.Ф., Шихалиев С.С., Шихалиев С.С.
155	Выпрямитель переменного	Изобретение относится к электронике, в частности к	2525168	10.08.2014г.	Исмаилов Т.А. ,

	напряжения.	<p>средствам выпрямления переменного электрического напряжения. Целью изобретения является увеличение значения постоянного напряжения, генерируемого устройством. Выпрямитель переменного напряжения состоит из омической области, на которую подается переменное напряжение, через изолирующую область присоединенную с обеспечением хорошего теплового контакта к термоэлектрической структуре, с которой снимается постоянное напряжение. При этом на определенном расстоянии от поверхности омической области расположен солнечный концентратор, закрепленный на держателе, осуществляющий дополнительный нагрев омической области, причем расстояние между омической областью и солнечным концентратором соответствует фокусному расстоянию линз, входящих в состав солнечного концентратора, а поверхность термоэлектрической структуры, противоположная контактирующей с омической областью, сопряжена с системой испарительного охлаждения.</p>			Евдулов О.В., Евдулов Д.В.
156	Выпрямитель переменного напряжения.	<p>Изобретение относится к электронике, в частности к средствам выпрямления переменного электрического напряжения. Целью изобретения является увеличение значения постоянного напряжения, генерируемого устройством. Выпрямитель переменного напряжения состоит из омической области, на которую подается переменное напряжение, через изолирующую область присоединенную с обеспечением хорошего теплового контакта к термоэлектрической структуре, с которой снимается постоянное напряжение. При этом с поверхностью омической области, противоположной контактирующей с термоэлектрической структурой, сопряжен источник</p>	2525169	10.08.2014г.	Исмаилов Т.А ., Евдулов О.В., Хазамова М.А.

		теплоты, выполненный в виде проточного резервуара с геотермальной водой, а поверхность термоэлектрической структуры, противоположная контактирующей с омической областью, сопряжена с вентиляторным агрегатом.			
157	Выпрямитель переменного напряжения.	Изобретение относится к электронике, в частности к средствам выпрямления переменного электрического напряжения. Целью изобретения является увеличение значения постоянного напряжения, генерируемого устройством. Выпрямитель переменного напряжения состоит из омической области, на которую подается переменное напряжение, через изолирующую область присоединенную с обеспечением хорошего теплового контакта к термоэлектрической структуре, с которой снимается постоянное напряжение. При этом с поверхностью омической области, противоположной контактирующей с термоэлектрической структурой, сопряжен источник теплоты, выполненный в виде проточного резервуара с геотермальной водой, а поверхность термоэлектрической структуры, противоположная контактирующей с омической областью, сопряжена с системой испарительного охлаждения.	2525170	10.08.2014г.	Исмаилов Т.А ., Евдулов О.В., Евдулов Д.В., Казумов Р.Ш.
158	Выпрямитель переменного напряжения.	Изобретение относится к электронике, в частности к средствам выпрямления переменного электрического напряжения. Целью изобретения является увеличение значения постоянного напряжения, генерируемого устройством. Выпрямитель переменного напряжения состоит из омической области, на которую подается переменное напряжение, через изолирующую область, присоединенную с обеспечением хорошего теплового контакта к термоэлектрической структуре, с которой снимается постоянное напряжение. При этом на определенном расстоянии от поверхности	2525171	10.08.2014г.	Исмаилов Т.А ., Евдулов О.В., Евдулов Д.В.

		омической области расположен солнечный концентратор, закрепленный на держателе, осуществляющий дополнительный нагрев омической области, причем расстояние между омической областью и солнечным концентратором соответствует фокусному расстоянию линз, входящих в состав солнечного концентратора, а поверхность термоэлектрической структуры, противоположная контактирующей с омической областью, обдувается вентиляторным агрегатом.			
159	Способ пастеризации плодово-ягодных маринадов.	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ пастеризации плодово-ягодных маринадов характеризуется тем, что банки закатывают самоэксастируемыми крышками и подвергают тепловой обработке без создания $\frac{25 - 10 - 15}{70 - 85 - 70}$ противодавления по режиму , предусматривающему охлаждение воды в автоклаве до температуры, равной начальной температуре воды при загрузке очередной партии консервов, с продолжением охлаждения в другой емкости по $\frac{10}{50 - 40}$ режиму . Изобретение позволяет упростить процесс стерилизации, сократить продолжительность технологического цикла и обеспечивает экономию электроэнергии, тепловой энергии и повышение качества готовой продукции.	2525201	10.08.2014г.	Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э.
160	Способ пастеризации плодово-ягодных маринадов.	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ характеризуется тем, что банки после расфасовки в них продукта закатывают самоэксастируемыми крышками и подвергают тепловой обработке без создания противодавления в	2525249	10.08.2014г.	Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э.

		<p style="text-align: center;"><u>15 – 15 – 12</u></p> <p>аппарате по режиму <u>70 – 85 – 70</u> , предусматривающему охлаждение воды в автоклаве до температуры, равной начальной температуре воды при загрузке очередной партии консервов, и продолжением охлаждения в другой емкости по</p> <p style="text-align: center;"><u>8</u></p> <p>режиму <u>50 – 40</u> . Изобретение обеспечивает повышение производительности стерилизационного оборудования, упрощение процесса тепловой стерилизации и повышение качества готовой продукции за счет удаления воздуха из банок и сокращения продолжительности тепловой обработки.</p>			
161	Способ пастеризации плодово-ягодных маринадов.	Изобретение предназначено для использования в пищевой промышленности при производстве плодово-ягодных маринадов. Способ характеризуется тем, что банки закатывают самоэкстастируемыми крышками, а пастеризацию и охлаждение осуществляют по определенным режимам. Обеспечивается упрощение процесса стерилизации, сокращение продолжительности технологического цикла, экономия электроэнергии и тепловой энергии, повышение качества готовой продукции.	2525250	10.08.2014г.	Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э.
162	Выпрямитель переменного напряжения.	Изобретение относится к электронике, в частности к средствам выпрямления переменного электрического напряжения. Целью изобретения является увеличение значения постоянного напряжения, генерируемого устройством. Выпрямитель переменного напряжения состоит из омической области, на которую подается переменное напряжение, через изолирующую область	2525603	20.08.2014г.	Исмаилов Т.А. , Евдулов О.В., Евдулов Д.В.

		<p>присоединенную с обеспечением хорошего теплового контакта к термоэлектрической структуре, с которой снимается постоянное напряжение. При этом на определенном расстоянии от поверхности омической области расположен солнечный концентратор, закрепленный на держателе, осуществляющий дополнительный нагрев омической области, причем расстояние между омической областью и солнечным концентратором соответствует фокусному расстоянию линз, входящих в состав солнечного концентратора, а поверхность термоэлектрической структуры, противоположная контактирующей с омической областью, сопряжена с тепловым аккумулятором, выполненным в виде емкости с плавящимся рабочим веществом.</p>			
163	Выпрямитель переменного напряжения.	<p>Изобретение относится к электронике, в частности к средствам выпрямления переменного электрического напряжения. Целью изобретения является увеличение значения постоянного напряжения, генерируемого устройством. Выпрямитель переменного напряжения состоит из омической области, на которую подается переменное напряжение через изолирующую область, присоединенную с обеспечением хорошего теплового контакта к термоэлектрической структуре, с которой снимается постоянное напряжение. При этом на определенном расстоянии от поверхности омической области расположен солнечный концентратор, закрепленный на держателе, осуществляющий дополнительный нагрев омической области, причем расстояние между омической областью и солнечным концентратором соответствует фокусному расстоянию линз, входящих в состав солнечного концентратора, а поверхность термоэлектрической структуры,</p>	2525607	20.08.2014г.	Исмаилов Т.А ., Евдулов О.В., Евдулов Д.В.

		противоположной контактирующей с омической областью, сопряжена с жидкостным теплоотводом.			
164	Выпрямитель переменного напряжения.	Изобретение относится к электронике, в частности к средствам выпрямления переменного электрического напряжения. Целью изобретения является увеличение значения постоянного напряжения, генерируемого устройством. Выпрямитель переменного напряжения состоит из омической области, на которую подается переменное напряжение, через изолирующую область, присоединенную с обеспечением хорошего теплового контакта к термоэлектрической структуре, с которой снимается постоянное напряжение. При этом для достижения технического результата на определенном расстоянии от поверхности омической области расположен солнечный концентратор, закрепленный на держателе, осуществляющий дополнительный нагрев омической области, причем расстояние между омической областью и солнечным концентратором соответствует фокусному расстоянию линз, входящих в состав солнечного концентратора. Поверхность термоэлектрической структуры, противоположная контактирующей с омической областью, сопряжена с тепловым аккумулятором, выполненным в виде емкости с раствором соли, имеющей низкую криогидратную температуру растворения, периодическая досыпка которой в соответствующую емкость осуществляется специальным дозатором.	2525608	20.08.2014г.	Исмаилов Т.А. , Евдулов О.В., Евдулов Д.В., Казумов Р.Ш.
165	Выпрямитель переменного напряжения.	Изобретение относится к электротехнике, в частности к средствам выпрямления переменного электрического напряжения. Целью изобретения является увеличение значения постоянного напряжения, генерируемого устройством. Выпрямитель переменного напряжения состоит из омической области, на которую подается переменное	2525611	20.08.2014г.	Исмаилов Т.А. , Евдулов О.В., Евдулов Д.В., Габитов И.А.

		<p>напряжение через изолирующую область, присоединенную с обеспечением хорошего теплового контакта к термоэлектрической структуре, с которой снимается постоянное напряжение. При этом с поверхностью омической области, противоположной контактирующей с термоэлектрической структурой, сопряжен источник теплоты, выполненный в виде проточного резервуара с геотермальной водой, а поверхность термоэлектрической структуры, противоположная контактирующей с омической областью, сопряжена с жидкостным теплоотводом.</p>			
166	Способ очистки теплообменника от карбонатных отложений.	<p>Изобретение относится к геотермальной энергетике и может быть использовано для очистки геотермального оборудования от карбонатных отложений. Предложен способ очистки теплообменника от карбонатных отложений, включающий подвод геотермальной воды с концентрацией углекислого газа выше равновесного значения, которое создается путем увеличения общего, соответственно, и парциального давления углекислого газа в очищаемом теплообменнике, при этом, очищаемый теплообменник подключают последовательно к чистому теплообменнику, а из геотермальной воды перед подачей в чистый теплообменник удаляют часть углекислого газа до равновесного значения и подают в геотермальную воду перед подачей в очищаемый теплообменник, парциальное давление углекислого газа в очищаемом теплообменнике поддерживается на уровне выше равновесного значения. Изобретение позволяет повысить эффективность очистки теплообменника а также исключить потери тепла геотермальной воды, используемой для горячего водоснабжения.</p>	2528776	20.09.2014г.	Ахмедов Г.Я.
167	Аппарат для электростимуляции	<p>Изобретение относится к области медицинской техники, а именно к гастроэнтеростимуляторам для</p>	2533839	20.11.2014г.	Магомедов Д.А., Меджидов Р.Т.,

	желудочно-кишечного тракта.	<p>восстановлении моторных функций желудочно-кишечного тракта в раннем послеоперационном периоде. Аппарат для электростимуляции желудочно-кишечного тракта содержит понижающий трансформатор с электрической развязкой первичной и вторичной обмоток; сетевой индикатор; аттенюатор, имеющий три ступени регулировки тока стимуляции; индикатор тока стимуляции; индикатор ритма стимуляции; блок коммутации, обеспечивающий подачу электростимулирующего импульса в ротовую полость в процессе жевания. Блок стимуляции моторных функции ЖКТ представляет собой резиновый брусок, изготовленный из токсически безопасной для жевания резины. Внутри резинового бруска размещены параллельно соединенные между собой герметичные микропереключатели, к которым подводится питание с выхода аттенюатора. По краям резинового бруска монтированы серебряные контакты для подачи на биообъект электростимулирующих импульсов. В процессе жевания каждый раз, когда челюсти сжимают резиновый брусок, микропереключатели замыкаются и тем самым подают питание на внешние контакты, расположенные по краям резинового бруска, электростимулируя ротовую полость пациента в такт ритма жевательного рефлекса.</p>			Миспахов И.Ш., Маммаева Л.Г.
168	Способ стерилизации компота из яблок.	<p>Изобретение относится к консервной промышленности. Способ включает последовательный нагрев компота в потоке воздуха температурой 120°C и скоростью 8-9 м/с в течение 18 мин, душевание водой с температурой 100°C в течение 18 мин и ступенчатое охлаждение в ваннах с водой температурой 80°C в течение 5 мин, 60°C в течение 5 мин и 40°C в течение 7 мин. При этом банку в процессах нагрева в потоке воздуха и</p>	2534270	27.11.2014г.	Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э.

		охлаждения подвергают прерывистому 2-х-3-х мин вращению с «доньшка на крышку» с частотой 0,166 с ⁻¹ с интервалом в 2-3 мин. Изобретение обеспечивает более полное сохранение биологически активных компонентов исходного сырья, сокращение количества разваренных плодов и плодов с треснувшей кожицей.			
169	Способ стерилизации компота из яблок.	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ включает последовательный нагрев компота в потоке воздуха температурой 120°С и скоростью 8-9 м/с в течение 18 мин, душевание водой с температурой 100°С в течение 18 мин и ступенчатое охлаждение в ваннах с водой температурой 80°С в течение 5 мин, 60°С в течение 5 мин и 40°С в течение 7 мин. При этом банку в процессах нагрева в потоке воздуха и охлаждения подвергают прерывистому 2-х-3-мин вращению с «доньшка на крышку» частотой 0,166 с ⁻¹ с интервалом в 2-3 мин. Изобретение обеспечивает более полное сохранение биологически активных компонентов исходного сырья, сокращение количества разваренных плодов и плодов с треснувшей кожицей.	2534271	27.11.2014г.	Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э.
170	Способ производства консервированного пюре из зеленого горошка.	Изобретение относится к консервной промышленности, а именно к способу производства консервированного пюре из зеленого горошка в банках 1-58-200. Способ включает четырехступенчатый нагрев консервов в воде температурами 80, 100 и в растворе хлористого кальция температурами 120 и 140°С в течение соответственно 5, 5, 5 и 30 мин с последующим четырехступенчатым охлаждением в растворе хлористого кальция температурой 120°С и воде температурами 100, 80 и 60-40°С соответственно в течение 5, 7, 8 и 10 мин без противодействия. Способ обеспечивает сокращение	2534272	27.11.2014г.	Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э.

		продолжительности процесса, повышение качества готового продукта, экономию тепловой энергии, электроэнергии и воды.			
171	Устройство для фасовки строительного жидкого и порообразного продукта в стерильную тару в стерильных условиях.	<p>Устройство выполнено в виде четырехугольной камеры, внутри которой установлено коромысло, на концах которого закреплены ролики для вертикального перемещения коромысла внутри камеры по ее дорожкам, и два захвата, соединенные шарнирно с коромыслом. Концы захватов выполнены в виде полукруга для плотного прилегания к цилиндрической поверхности пробки. По оси камеры в центральное отверстие коромысла вставлен стержень, верхний конец которого выведен за пределы камеры, а нижний - шарнирно соединен с обоими захватами, обеспечивая плотный захват пробки по окружности при подъеме стержня.</p> <p>Коромысло жестко соединено с зубчатой рейкой и при вращении шестеренки коромысло с захватами и пробкой поднимается вверх по камере. Внутри камеры установлены две соосные трубки, внутренняя трубка соединена с вентилем на стационарной емкости со стерильным продуктом, к ее поверхности внутри камеры приварен выступ. Внешняя трубка может перемещаться по внутренней, причем на поверхности внешней трубки сделан капир на 90°, а выступ внутренней трубки находится в капире внешней трубки. При опускании внешней трубки она при помощи капира вращается на 90°, и конец внешней трубки оказывается в горловине мешка, при этом ее диаметр меньше диаметра отверстия горловины мешка. Подъем и опускание внешней трубки осуществляют зубчатой рейкой и шестеренкой. На поверхности внутренней трубки вне камеры установлены два патрубка с вентилями для подачи чистой воды и водяного пара давлением 3-5 ат для мойки и стерилизации камеры.</p>	2534275	27.11.2014г.	Мурадов М.С., Мурадов М.М., Мирзамагомедова М.М., Селимов Д.Ш.

		Изобретение обеспечивает упрощение конструкции.			
172	Способ производства компота из яблок.	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ включает предварительный нагрев плодов в банках горячей водой температурой 85°C и замену воды на сироп температурой 98°C с последующей герметизацией банок самоэкспастируемыми крышками и стерилизацией без создания противодавления в аппарате по новому режиму. При этом режим стерилизации обеспечивает охлаждение воды в автоклаве до температуры, равной начальной температуре воды при загрузке банок. Изобретение позволяет упростить процесс стерилизации, сократить продолжительность технологического цикла и обеспечивает экономию электроэнергии, тепловой энергии и повышение качества готовой продукции за счет удаления воздуха из банок и сокращения продолжительности тепловой обработки.	2534293	27.11.2014г.	Ахмедов М.Э., Демирова А.Ф., Шихалиев С.С., Шихалиев С.С.
173	Способ стерилизации абрикосов в абрикосовом соке с мякотью.	Изобретение относится к консервной промышленности и может быть использовано при стерилизации фруктовых диетических консервов «Абрикосы в абрикосовом соке с мякотью» в банках 1-82-500. Способ характеризуется тем, что после закатки банки устанавливают в носитель, обеспечивающий механическую герметичность банок и подвергают предварительному подогреву в первой ванне с водой температурой 60°C в течение 4 мин с последующим переносом во вторую и третью ванны с водой температурой соответственно 80°C соответственно на 4 мин, 100°C на 4 мин и четвертую ванну с раствором хлористого кальция температурой 110°C на 12 мин. После чего охлаждают в третьей, второй и первой ваннах с водой температурами 100, 80 и 60°C в течение соответственно 4, 4 и 4 мин, в которых	2534296	27.11.2014г.	Исмаилов Т.А., Демирова А.Ф.

		<p>одновременно происходит нагрев очередной партии банок. Затем продолжают охлаждать в пятой ванне при температуре воды 40°C в течение 6 мин. При этом в каждом процессе тепловой обработки банки нагрев подвергают прерывистому 2-3- минутному вращению с доньшка на крышку с частотой 0,133 с⁻¹ с интервалом 2-3 мин. Изобретение обеспечивает экономию тепловой энергии, воды, сокращение продолжительности процесса и повышение качества готовой продукции.</p>			
174	Способ производства компота из груш и айвы.	<p>Изобретение относится к консервной промышленности. Способ производства компота из груш и айвы характеризуется тем, что после предварительной подготовки и расфасовки в банки плоды заливают на 3 мин горячей водой с температурой 85°C, после чего воду заменяют сиропом с температурой 98°C. Далее банки закатывают, устанавливают в носитель, обеспечивающий герметичность, осуществляют нагрев компота в потоке нагретого воздуха температурой 120°C и скоростью 1,5 м/с в течение 50 мин. Затем выдерживают в камере при температуре 105°C в течение 15 мин и охлаждают в потоке воздуха температурой 20-22°C и скоростью 7-8 м/с в течение 25 мин. При этом в процессе тепловой обработки в потоке нагретого воздуха температурой 120°C и охлаждения банку подвергают прерывистому 2-3 мин вращению с «доньшка на крышку» с частотой 0,3 с⁻¹ и интервалом в 2-3 мин. Изобретение обеспечивает сокращение продолжительности процесса, повышение качества готовой продукции и значительную экономию тепловой энергии и воды.</p>	2534298	27.11.2014г.	Ахмедов М.Э., Демирова А.Ф., Ахмедова М.М., Рахманова М.М.
175	Термоэлектрическая батарея.	<p>Изобретение относится к термоэлектрическому приборостроению, в частности к конструкциям термоэлектрических батарей (ТЭБ). Технический</p>	2534383	27.11.2014г.	Исмаилов Т.А. , Евдулов Д.В., Миспахов И.Ш.

		<p>результат: повышение эффективности отвода (подвода) теплоты с горячих (холодных) контактов ТЭБ. Сущность: поверхность структуры, образованной ветвями ТЭБ, за исключением областей, близлежащих к выступающим частям коммутационных пластин, покрыта слоем теплоизоляционного диэлектрического материала. Площадь, не покрытая слоем теплоизоляционного диэлектрического материала, определяется произведением толщины ветви термоэлемента на $\frac{1}{4}$ ее высоты. Указанная поверхность, не покрытая слоем теплоизоляции, выполнена с выступающими шипами в виде треугольной призмы, расположенными в шахматном порядке. Съем теплоты с холодных и горячих коммутационных пластин и близлежащих к ним областей производится в контейнеры с плавящимися рабочими веществами.</p>			
176	Способ формирования р-области.	<p>Изобретение относится к технологии проведения диффузии галлия для формирования р-области при изготовлении полупроводниковых приборов. Изобретение обеспечивает уменьшение разброса значений поверхностной концентрации и получение равномерного легирования по всей поверхности подложек. В способе формирования р-области в качестве источника диффузанта используют окись галлия (Ga_2O_3) в виде порошка. Процесс проводят в два этапа: 1 - загонка галлия и 2 - разгонка галлия в одной трубе. Загонку и разгонку проводят при температуре процесса $1220^{\circ}C$, время загонки равно 30 минут, а время разгонки - 130 минут. Поверхностное сопротивление на этапе загонки 320 ± 10 Ом/см, а на этапе разгонки 220 ± 10 Ом/см.</p>	2534386	27.11.2014г.	Исмаилов Т.А., Шангереева Б.А.
177	Способ очистки карбид-кремниевой трубы.	<p>Изготовление относится к технологии изготовления силовых кремниевых транзисторов, в частности к способам обработки карбид-кремниевой трубы,</p>	2534388	27.11.2014г.	Исмаилов Т.А., Шахмаева А.Р., Захарова П.Р.

		<p>применяемой для высокотемпературных процессов в диффузионных печах. Изобретение обеспечивает уменьшение длительности и упрощение процесса, полное удаление загрязнений. В способе обработки карбид-кремниевой трубы очистку карбид-кремниевой трубы проводят в растворе, состоящем из бифторида аммония - NH_4HF_2, соляной кислоты - HCl и деионизованной воды - H_2O в соотношении 1:1,5:4, соответственно. Длительность обработки составляет 10 ± 7 минут. По окончании обработки трубу промывают в деионизованной воде при комнатной температуре 30 минут.</p>			
178	Способ формирования диэлектрической пленки.	<p>Изобретение относится к технологии получения полупроводниковых приборов и интегральных схем, в частности к способам формирования диэлектрических пленок на основе окиси титана. Изобретение позволяет сформировать на поверхности подложки диэлектрическую пленку окиси титана при низких температурах. В способе формирования диэлектрической пленки для защиты поверхности p-n-переходов формирование диэлектрической пленки окиси титана осуществляется на поверхности подложек в печи вакуумным катодным распылением при температуре 800°C и температуре подложки 500°C. В качестве несущего агента служит галоген HBr. Расстояние между источником окиси титана и подложкой 9 см. Толщина формируемой диэлектрической пленки окиси титана $0,7 \pm 0,1$ мкм.</p>	2534389	27.11.2014г.	Исмаилов Т.А., Саркаров Т.Э., Шангереева Б.А., Шангереева С.А.
179	Способ защиты поверхности кристаллов p-n переходов на основе алюминия.	<p>Изобретение относится к технологии изготовления полупроводниковых приборов и кремниевых транзисторов, в частности к способам защиты поверхности кристаллов. Изобретение обеспечивает получение равномерной поверхности, уменьшение температуры и длительности процесса. Защита поверхности полупроводниковых кристаллов</p>	2534390	27.11.2014г.	Исмаилов Т.А., Шангереева Б.А.

		<p>осуществляется на основе пленки окиси алюминия вакуумным катодным распылением. Создание защитной пленки проводится в печи при температуре 1050°C, температура кристалла равна 850°C. Окись алюминия используют в виде порошка, в качестве несущего агента используют галоген HBr. Через рабочую камеру пропускают инертный газ и устанавливают перепад температур между источником окиси алюминия и полупроводниковым кристаллом. Расстояние между источником окиси алюминия и кристалла 15 см. Контроль толщины защитной пленки осуществляется с помощью микроскопа МИИ-4. Толщина пленки окиси алюминия $\delta = 0,9 \pm 0,1$ мкм.</p>			
180	<p>Способ моделирования биофизических процессов, реализующих механизм и электронную модель периферического отдела слуховой системы человека</p>	<p>Изобретение относится к медицине. При осуществлении способа представляют звуковой сигнал в виде суперпозиции отдельных составляющих тонов входного сложномодулированного колебания, образованного наложением нескольких звуковых колебаний. Проводят обработку колебания на модели обработки сигнала в наружном, среднем и внутреннем ухе. Причем в качестве модели обработки сигнала в наружном ухе используют широкополосный усилитель со средней частотой усиления 3 кГц. В качестве модели обработки сигнала в среднем ухе используют параметрическую систему, в которой параметр одного из реактивных ее элементов изменяется во времени синхронно с изменениями параметров входного сложномодулированного колебания. А в качестве модели обработки сигнала во внутреннем ухе используют дисперсионную линию задержки, принцип действия которой основан на зависимости скорости распространения упругих звуковых волн от частоты. Изобретение позволяет повысить точность выявления биофизических</p>	2534417	27.11.2014г.	Магомедов Д.А., Алиев Э.А., Гусейнов Б.М.

		процессов, реализующих механизм слуха периферического отдела слуховой системы человека за счет интерпретации ее в электронную модель.			
181	Способ защиты р-п переходов на основе окиси титана.	Изобретение относится к технологии изготовления полупроводниковых приборов и кремниевых транзисторов, в частности к способам защиты поверхности кристаллов. Изобретение обеспечивает сокращение длительности процесса. В способе защиты поверхности р-п переходов процесс ведут в печи вакуумным катодным распылением при температуре в печи 1100°С и температуре кристалла 700°С. Источником служит окись титана в виде порошка, несущим агентом служит галоген HBr. Расстояние между источником окиси титана и кристаллом 10 см. Толщина формируемой пленки $\delta = 1,1 \pm 0,1$ мкм.	2534425	27.11.2014г.	Исмаилов Т.А., Шангереева Б.А., Шангереева С.А.
182	Термоэлектрическая батарея.	Изобретение относится к термоэлектрическому приборостроению, в частности к конструкциям термоэлектрических батарей (ТЭБ). Технический результат: повышение эффективности отвода (подвода) теплоты с горячих (холодных) контактов ТЭБ. Сущность: поверхность структуры, образованной ветвями ТЭБ, за исключением областей, близлежащих к выступающим частям коммутационных пластин, покрыта слоем теплоизоляционного диэлектрического материала. Площадь, не покрытая слоем теплоизоляционного диэлектрического материала, определяется произведением толщины ветви термоэлемента на $1/4$ ее высоты. Поверхность, не покрытая слоем теплоизоляции, выполнена с выступающими шипами в виде треугольной призмы. Съём теплоты с горячих коммутационных пластин, а также с близлежащих к ним областей осуществляется в контейнер с плавящимся рабочим веществом. Съём теплоты с охлажденных коммутационных пластин и	2534426	27.11.2014г.	Исмаилов Т.А. , Евдулов Д.В., Миспахов И.Ш.

		близлежащих к ним областей производится за счет прокачивания жидкости в контактирующем с ними жидкостном теплообменнике.			
183	Термоэлектрическая батарея.	<p>Изобретение относится к термоэлектрическому приборостроению, в частности к конструкциям термоэлектрических батарей (ТЭБ). Технический результат: повышение эффективности теплоотдачи коммутационных пластин ТЭБ. Сущность: ветви термоэлементов установлены наклонно в одной из координатных плоскостей. Ветви, выполненные из полупроводника р-типа, расположены под углом, противоположным углу наклона ветвей, выполненных из полупроводника n-типа. Угол наклона между ветвями лежит в</p> $\frac{\pi}{18} \leq \alpha < \pi.$ <p>пределах Коммутационные пластины, выполненные в форме трехгранной призмы, впаиваются в пространство, ограниченное концами ветвей р- и n-типов, и имеют в своей центральной части взаимно параллельные сквозные отверстия, внутренняя поверхность которых выполнена в форме шестнадцатиконечной звезды. Отверстия всех четных коммутационных пластин и соответственно отверстия всех нечетных коммутационных пластин посредством диэлектрических гибких шлангов соединены в единые каналы, по которым в процессе функционирования термоэлектрической батареи прокачивается теплоноситель.</p>	2534433	27.11.2014г.	Исмаилов Т.А., Евдулов О.В., Магомедов М.Р.
184	Способ выявления дефектов на полупроводниковой пластине.	Изобретение относится к технологии изготовления полупроводниковых приборов и интегральных схем, в частности к процессам обработки поверхности подложек для выявления дефектов линий скольжения. Изобретение позволяет получить однородную и ненарушенную поверхность	2534434	27.11.2014г.	Исмаилов Т.А., Шангереева Б.А., Шангереева С.А.

		<p>подложек, снизить температуру и длительность процесса. Выявление линий скольжения проводится погружением подложек в травитель, состоящий из следующих компонентов: фтористоводородной кислоты, азотной кислоты и уксусной кислоты в объемных частях 3:6:3 при комнатной температуре, время травления - 90 секунд. В качестве оборудования используется металлографический микроскоп с увеличением от 40 до 200 крат. Количество дефектов линий скольжения составляет 25 ± 5 шт./мм.</p>			
185	Выпрямитель переменного напряжения.	<p>Изобретение относится к электронике, в частности к средствам выпрямления переменного электрического напряжения. Целью изобретения является увеличение значения постоянного напряжения, генерируемого устройством. Выпрямитель переменного напряжения состоит из омической области, на которую подается переменное напряжение, через изолирующую область присоединенной с обеспечением хорошего теплового контакта к термоэлектрической структуре, с которой снимается постоянное напряжение. При этом на определенном расстоянии от поверхности омической области расположен солнечный концентратор, закрепленный на держателе, осуществляющий дополнительный нагрев омической области, а расстояние между омической областью и солнечным концентратором соответствует фокусному расстоянию линз, входящих в состав солнечного концентратора, при этом поверхность термоэлектрической структуры, противоположная контактирующей с омической областью, сопряжена с воздушным радиатором.</p>	2534436	27.11.2014г.	Исмаилов Т.А., Евдулов О.В., Евдулов Д.В.
186	Способ защиты поверхности р-п переходов на основе ванадия.	<p>Изобретение относится к технологии изготовления полупроводниковых приборов и интегральных схем, в частности к способам защиты поверхности р-п-</p>	2534438	27.11.2014г.	Исмаилов Т.А., Шангереева Б.А., Шангереев Ю.П.,

		<p>переходов. Изобретение обеспечивает получение равномерной поверхности, уменьшение температуры и длительности процесса. В способе защиты поверхности р-п переходов на основе пятиокси ванадия (V_2O_5) в виде порошкообразной пятиокси ванадия (V_2O_5) создание защитной диэлектрической пленки на поверхности кремниевой подложки проводится в печи при температуре $1060^{\circ}C$ при подаче водяных паров в кварцевую трубу, содержание кислорода с парциальным давлением 22 мм рт. ст. После окончания процесса кварцевую лодочку с порошком ванадия медленно выдвигают из печи. Контроль толщины защитной диэлектрической пленки осуществляется с помощью микроскопа МИИ-4. Толщина пленки $\delta = 1,0 \pm 0,1$ мкм.</p>			Муртазалиев А.И.
187	Способ формирования контакта к стоковой области и полупроводникового прибора.	<p>Изобретение относится к микроэлектронике и может быть использовано в производстве полупроводниковых приборов и интегральных схем. Изобретение обеспечивает повышение надежности контакта кристалла с основанием корпуса и стабильности процесса присоединения. В способе присоединения полупроводникового кристалла к кристаллодержателю полупроводникового прибора на посадочную поверхность кристалла напыляют последовательно в едином технологическом цикле два металла: титан-германий. Разделяют пластину на кристаллы и производят пайку кристаллов к основанию корпуса при температуре $250-280^{\circ}C$ в течение 2-3 секунд. Данное сочетание напыляемых металлов обеспечивает получение надежного контакта кристалла с основанием корпуса, 100% распределение припоя по поверхности кристалла, отсутствие пор в припое, улучшение выходных характеристик прибора.</p>	2534439	27.11.2014г.	Исмаилов Т.А., Шахмаева А.Р., Захарова П.Р.
188	Выпрямитель переменного	Изобретение относится к электронике, в частности к	2534440	27.11.2014г.	Исмаилов Т.А. .,

	напряжения.	средствам выпрямления переменного электрического напряжения. Целью изобретения является увеличение значения постоянного напряжения, генерируемого устройством. Выпрямитель переменного напряжения состоит из омической области, на которую подается переменное напряжение, через изолирующую область присоединенной с обеспечением хорошего теплового контакта к термоэлектрической структуре, с которой снимается постоянное напряжение. При этом с поверхностью омической области, противоположной контактирующей с термоэлектрической структурой, сопряжен источник теплоты, выполненный в виде проточного резервуара с геотермальной водой, а поверхность термоэлектрической структуры, противоположная контактирующей с омической областью, сопряжена с тепловым аккумулятором, выполненным в виде емкости с плавящимся рабочим веществом.			Евдулов О.В., Хазамова М.А.
189	Выпрямитель переменного напряжения.	Изобретение относится к электронике, в частности к средствам выпрямления переменного электрического напряжения. Целью изобретения является увеличение значения постоянного напряжения, генерируемого устройством. Выпрямитель переменного напряжения состоит из омической области, на которую подается переменное напряжение, через изолирующую область присоединенной с обеспечением хорошего теплового контакта к термоэлектрической структуре, с которой снимается постоянное напряжение. При этом с поверхностью омической области, противоположной контактирующей с термоэлектрической структурой, сопряжен источник теплоты, выполненный в виде проточного резервуара с геотермальной водой, а поверхность термоэлектрической структуры, противоположная контактирующей с омической	2534441	27.11.2014г.	Исмаилов Т.А. , Евдулов О.В., Евдулов Д.В., Казумов Р.Ш.

		областью, сопряжена с воздушным радиатором.			
190	Способ удаления окисла с поверхности кремниевых пластин.	Изобретение относится к технологии изготовления силовых кремниевых транзисторов, в частности к способам обработки обратной стороны кремниевых пластин перед процессом напыления. Изобретение обеспечивает полное удаление остатков окисла с поверхности кремниевых пластин, уменьшение времени обработки и снижение стоимости процесса. В способе обработки кремниевых пластин перед напылением удаление окисла с поверхности кремниевых пластин проводят в растворе, содержащем бифторид аммония (NH_4HF_2) и деионизованную воду (H_2O) в соотношении $\text{NH}_4\text{HF}_2:\text{H}_2\text{O}=1:26$, время обработки составляет не более 10 секунд при комнатной температуре.	2534444	27.11.2014г.	Исмаилов Т.А., Шахмаева А.Р., Захарова П.Р.
191	Способ очистки кварцевой трубы.	Изобретение относится к технологии изготовления полупроводниковых приборов, к способам обработки кварцевой оснастки, в частности кварцевой трубы, применяемой при проведении высокотемпературных процессов в диффузионных печах. Изобретение обеспечивает полное удаление различных загрязнений с кварцевой трубы после высокотемпературных операций, уменьшение температуры, длительности обработки кварцевых труб и снижение стоимости процесса. В способе очистки кварцевой трубы удаление загрязнений с кварцевой трубы происходит за счет использования раствора в состав, которого входят бифторид аммония - NH_4HF_2 и деионизованная вода - H_2O в соотношении 1:5 при комнатной температуре. Длительность процесса равна 20 ± 7 минут. После обработки кварцевую трубу промывают в деионизованной воде при комнатной температуре в течение 20 ± 5 минут.	2534446	27.11.2014г.	Исмаилов Т.А., Шахмаева А.Р., Захарова П.Р.
192	Способ формирования контакта к коллекторной	Изобретение относится к микроэлектронике и может быть использовано в производстве	2534449	27.11.2014г.	Исмаилов Т.А., Шахмаева А.Р.,

	области кремниевого транзистора.	<p>полупроводниковых приборов и интегральных схем. Изобретение обеспечивает уменьшение температуры посадки кристалла на основание корпуса, повышение надежности контакта кристалла с основанием корпуса и применение недорогостоящих материалов при сохранении стабильности процесса. В способе формирования контакта к коллекторной области транзистора при посадке кристалла транзистора на основание корпуса полупроводникового прибора на посадочную поверхность кремниевой пластины напыляют последовательно в едином технологическом цикле два металла: титан-медь. Разделяют пластину на кристаллы и производят пайку кристаллов к основанию корпуса при температуре 250-280°C в течение 3-5 сек. Данное сочетание напыляемых металлов обеспечивает получение надежного контакта кристалла с основанием корпуса, 100% распределение припоя по поверхности кристалла, отсутствие пор в припое, улучшение выходных характеристик прибора.</p>			Захарова П.Р., Литовченко М.Н.
193	Способ нанесения стекла.	<p>Изобретение относится к технологии изготовления полупроводниковых приборов и интегральных схем, в частности к способам защиты поверхности кристаллов р-п переходов от различных внешних воздействий. Техническим результатом изобретения является достижение стабильности и снижение проникновения ионов натрия. В способе нанесения стекла для защиты поверхности кристаллов р-п переходов от различных внешних воздействий на чистую поверхность полупроводниковой подложки наносят слой боратного стекла, в состав которого входят следующие компоненты: 25% окиси кремния, 40% бората цинка, 20% окиси алюминия и 15% окиси цинка ZnO. При температуре процесса 700°C образуется пленка боратного стекла толщиной 1,2 мкм.</p>	2534563	27.11.2014г.	Исмаилов Т.А., Рашидханов А.Т., Гаджиев А.М.

194	Конденсационный шкаф РЭА	Изобретение относится к системам отвода тепла от компьютерного оборудования, смонтированного внутри серверных или монтажных шкафов, в частности к конденсационному шкафу. Технический результат - обеспечение эффективности отвода тепла из объема шкафа.	2534508	27.11.2014г.	Исмаилов Т.А., Саркаров Т.Э., Шангереева Б.А.
195	Поршень с каплевидной канавкой	Изобретение относится к поршневым двигателям внутреннего сгорания. Поршень с канавкой согласно изобретению имеет на профиле боковой поверхности днища поршня каплевидную канавку, нарезанную на расстоянии 2-3 мм от огневого днища под углом 22° относительно оси поршня с общей длиной 12-13 мм и имеющую сферическое основание радиусом $r = 1,5$ мм. Изобретение обеспечивает улучшение компрессионных качеств соединения поршень-гильза цилиндра, увеличение степени сжатия, улучшение сгорания топливно-воздушной смеси, снижение токсичности отработанных газов, повышение мощности двигателя.	2534761	10.12.2014г.	Санаев Н.К., Тынянский В.П., Алимов С.А.
196	Турбина для геотермальной электростанции.	Изобретение относится к теплоэнергетике, в частности к установкам, использующим теплоту геотермальных источников в виде газопароводяной смеси с повышенным солесодержанием. Предлагается турбина, в которой корпус, вал и рабочие лопатки выполнены полыми и сообщающимися между собой. При этом вершины рабочих лопаток выполнены в виде овальной формы, а толщина их стенок не превышает толщину стенки корпуса турбины. В полости корпуса турбины и рабочих лопаток проходит холодная вода, снижающая температуру их стенок, благодаря чему удастся предотвратить отложения карбоната кальция на поверхности турбины. Изобретение позволяет повысить эффективность использования энергии геотермальных источников за счет исключения потерь механического и некоторого теплового	2534917	10.12.2014г.	Ахмедов Г.Я.

		потенциала геотермальных вод, а также исключения затрат на очистку геотермального теплоносителя от растворенных в нем солей жесткости.			
197	Устройство для охлаждения компьютерного процессора с применением возгонки	Изобретение относится к радиоэлектронике и может использоваться для нормализации температуры процессоров современных компьютеров. Техническим результатом является повышение эффективности охлаждения компьютерного процессора. Устройство содержит систему отвода тепла от компьютерного процессора посредством термомодуля и кулера, причем между термомодулем и радиатором расположена система возгонки, состоящая из вращающегося барабана, в котором находится вещество для возгонки, и двух пазов, верхнего и нижнего, при этом нижний паз служит для отвода тепла от термомодуля и передачи его во вращающийся барабан, в котором происходит возгонка, а верхний паз служит для отвода тепла от барабана и передачи ее в кулер, от которого отводится тепло.	2534954	10.12.2014г.	Исмаилов Т.А., Гаджиев Х.М., Гаджиева С.М., Нежведилов Т.Д.
198	Способ производства компота из груш и айвы.	Изобретение относится к консервной промышленности, в частности к способу производства компота из груш и айвы в банках СКО 1-82-300. Способ включает предварительную подготовку и расфасовку плодов в банки, после чего осуществляют подогрев плодов горячей водой температурой 85°C в течение 3 мин. Затем воду заменяют сиропом с температурой 98°C. Затем банки с плодами и сиропом закатывают и устанавливают в носитель, обеспечивающий предотвращение срыва крышек, после чего осуществляют нагрев в потоке воздуха температурой 130°C со скоростью 1,5 м/с в течение 40 мин с последующей выдержкой в течение 20 мин в камере при температуре 105°C и охлаждением в потоке атмосферного воздуха температурой 20-22°C и скоростью 7-8 м/с в течение	2535344	10.12.2014г.	Ахмедова М.М., Ахмедов М.Э., Демирова А.Ф.

		<p>25 мин. При этом в процессе тепловой обработки в потоке нагретого воздуха температурой 130°C и охлаждения банки с плодами подвергают прерывистому 2-3-х мин вращению с «донышка на крышку» с частотой 0,3 с⁻¹ и интервалом в 2-3 мин. Изобретение обеспечивает повышение качества готовой продукции за счет более полного сохранения биологически активных веществ, сокращения количества разваренных плодов и плодов с треснувшей кожицей и обеспечения равномерности тепловой обработки.</p>			
199	Способ интенсификации теплообмена в тепловой трубе.	<p>Изобретение относится к методам отвода тепла от компонентов радиоэлектроники с высокой мощностью тепловыделений, в частности к охлаждению с применением тепловой трубы, и может использоваться в различных областях электронной промышленности. Согласно изобретению, в способе, состоящем в использовании в качестве хладагента внутри тепловой трубы электролитической жидкости, интенсификация перемещения хладагента в капиллярах по стенкам тепловой трубы достигается пропусканием через электролит тока в магнитном поле, смещающем ионы электролита в нужном направлении. Технический результат - улучшение теплообмена в тепловой трубе путем интенсификации перемещения хладагента по стенкам тепловой трубы.</p>	2535597	20.12.2014г.	Исмаилов Т.А., Гаджиев Х.М., Гаджиева С.М., Нежведилов Т.Д.
200	Способ стерилизации компота из яблок.	<p>Изобретение относится к консервной промышленности, в частности к способам стерилизации компота из яблок в банках СКО 1-82-1000. Способ включает последовательный нагрев банок с компотом в потоке воздуха температурой 120°C и скоростью 1,5 м/с в течение 35 мин, душевание водой с температурой 100°C в течение 10 мин в статическом состоянии. После чего банки с компотом подвергают ступенчатому охлаждению в</p>	2535882	20.12.2014г.	Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э.

		<p>ваннах с водой температурой 80°C в течение 5 мин, 60°C в течение 5 мин и 40°C в течение 7 мин, и при этом банки с компотом в процессах нагрева в потоке воздуха и охлаждения подвергают прерывистому 2-3-минутному вращению с «доньшка на крышку» частотой 0,166 с⁻¹ с интервалом в 2-3 мин.</p> <p>Изобретение обеспечивает повышение качества готовой продукции за счет более полного сохранения биологически активных веществ и сокращения количества разваренных плодов и плодов с треснувшей кожей.</p>			
201	Термоэлектрический массажер	<p>Изобретение относится к медицине, в частности к терапевтическим устройствам, предназначенным для стимуляции роста волос и лечения заболеваний кожи волосистой части головы. Термоэлектрический массажер состоит из алюминиевого корпуса с ручкой, в которой выполнены полость для размещения источника электрической энергии, программный блок управления и источники магнитного поля. В полости, заполненной плавящимся веществом, выточены отверстия, в которые плотно вставлены зубья расчески, изготовленные из алюминия. В зубьях расчески размещены источники магнитного поля, например, в виде П-образного магнита, расположенные по длине расчески. Противоположная сторона зубьев находится в тепловом контакте с опорными спаями термоэлектрического модуля, рабочие спаи которого сопряжены с воздействующей частью зубьев расчески. Изобретение позволяет повысить эффективность стимуляции и роста волос за счет использования контрастного температурного воздействия и его совмещения с источниками магнитного поля.</p>	2539901	27.01.15г.	Исмаилов Т.А., Хазамова М.А., Камилова З.А.,
202	Способ стерилизации компота	<p>Изобретение относится к консервной промышленности. Способ стерилизации компота из</p>	2539946	10.12.15г.	Демирова А.Ф.,

	из яблок.	яблок в банках СКО 1-82-1000 включает последовательный нагрев в потоке воздуха температурой 120°C и скоростью 5-6 м/с в течение 22 мин, душевание водой с температурой 100°C в течение 15 мин и ступенчатое охлаждение в ваннах с водой температурой 80°C, 60°C и 40°C соответственно в течение 5, 5 и 7 мин. При этом в процессах нагрева в потоке воздуха и охлаждения банка подвергается прерывистому вращению с «донишка на крышку» с частотой 0,166 с ⁻¹ с интервалом в 2-3 мин, а душевание осуществляется в статическом состоянии банок. Изобретение обеспечивает экономию тепловой и электрической энергии, воды и более полное сохранение биологически активных компонентов исходного сырья и сокращение количества разваренных плодов и плодов с треснувшей кожицей.			Ахмедов М.Э.
203	Способ стерилизации консервов "Томаты протертые"	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ стерилизации консервов «Томаты протертые» включает четырехступенчатый нагрев консервов в ваннах с водой температурами 80°C, 100°C и в ваннах с раствором хлористого кальция с температурами 120°C и 140°C в течение 5, 5, 5 и 20 мин с последующим четырехступенчатым охлаждением в ванне с раствором хлористого кальция с температурой 120°C и в ваннах с водой температурами 100°C, 80°C и 60-40°C в течение 5, 7, 8, и 10 мин без противодавления. Изобретение обеспечивает сокращение продолжительности, повышение качества, экономию тепловой энергии, электроэнергии и воды.	2539948	10.12.15г.	Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э.
204	Способ стерилизации перца сладкого натурального.	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ стерилизации перца сладкого натурального включает процессы нагрева в потоке нагретого воздуха температурой 140°C и	2539952	10.12.15г.	Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э.

		<p>скоростью 1,75-2 м/с в течение 30 мин и охлаждения в потоке атмосферного воздуха температурой 20-22°C и скоростью 7-8 м/с в течение 15 минут. При этом в процессе тепловой обработки в потоке нагретого воздуха и охлаждении банка подвергается прерывистому вращению с доньшка на крышку частотой 0,166 с⁻¹ в течение 2-3 мин. Предложенный способ обеспечивает значительную экономию тепловой и электрической энергии, воды и более полное сохранение биологически активных компонентов исходного сырья и сокращение количества разваренных плодов и плодов с треснувшей кожицей.</p>			
205	<p>Способ стерилизации консервированного пюре из моркови.</p>	<p>Изобретение относится к консервной промышленности. Способ включает четырехступенчатый нагрев консервов в воде температурой 80, 100 и растворе хлористого кальция температурой 120 и 140°C в течение соответственно 5, 5, 5 и 25 мин с последующим четырехступенчатым охлаждением в растворе хлористого кальция температурой 120°C и воде температурами 100, 80 и 60-40°C соответственно в течение 5, 7, 8, и 10 мин без противодавления. Изобретение позволяет сократить продолжительность процесса, сэкономить тепловую энергию, электроэнергию и воду.</p>	2539953	10.12.15г.	<p>Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э.</p>
206	<p>Способ стерилизации пюре из тыквы.</p>	<p>Изобретение относится к консервной промышленности, а именно к способам стерилизации консервов «Пюре из тыквы» в банках 1-58-200. Способ включает четырехступенчатый нагрев консервов в воде температурой 80°C, 100°C и растворе хлористого кальция температурой 120°C и 140°C соответственно 5, 5, 5 и 20 мин с четырехступенчатым охлаждением в растворе хлористого кальция температурой 120°C и воде температурами 100°C, 80°C и 60-40°C</p>	2539955	10.12.15г.	<p>Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э.</p>

		соответственно в течение 5, 7, 8, и 10 мин без противодавления. Способ обеспечивает сокращение продолжительности, повышение качества, экономию тепловой энергии, электроэнергию и воды.			
207	Способ стерилизации компота грушевого с ксилитом.	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ стерилизации компота из груш с ксилитом включает трехступенчатый нагрев банок с компотом в воде температурой 60°C, 80°C и 100°C соответственно 4, 4 и 18-25 мин с последующим трехступенчатым охлаждением в воде в течение 4, 4 и 5 мин. При этом нагрев и охлаждение при температурах воды 60°C и 80°C осуществляют в одних и тех же ваннах. В течение всего процесса тепловой обработки банки подвергают прерывистому 2-3-минутному вращению с доньшка на крышку с частотой 0,133 с ⁻¹ с интервалом 2-3 мин. Предлагаемый способ обеспечивает экономию тепловой энергии, воды, сокращение продолжительности процесса и повышение качества готовой продукции.	2539958	10.12.15г.	Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э., Ахмедова М.М.
208	Штамм дрожжей <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ВКПМ Y-3979, используемый для получения спирта.	Изобретение относится к винодельческой промышленности. Штамм дрожжей <i>Saccharomyces cerevisiae</i> «Айвовый-Д» депонирован во Всероссийской Коллекции Промышленных Микроорганизмов (ВКПМ), ФГУП ГосНИИГенетика под регистрационным номером Y-3973. Штамм Y-3973 обладает способностью к спорообразованию, сбраживает и усваивает глюкозу, сахарозу, мальтозу, галактозу, 1/3 раффинозы. Штамм дрожжей <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ВКПМ Y-3973 обладает высокой бродильной активностью, хорошо сбраживает айвовое сусло с содержанием сахара 14,75 г/100 см ³ , при этом накапливая 8,79% об. этанола. Штамм способен более полно усваивать углеводы с большим образованием этанола на 0,79%	2540023	11.12.15г.	Абакарова А.А.

		<p>об., чем известный за одинаковый период брожения. Виноматериал, полученный с использованием штамма <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Y-3973, отличается более тонким ароматом и вкусом. Изобретение позволяет получать при температуре брожения 20°C натуральные плодово-ягодные вина высокого качества.</p>			
209	Способ производства компота из мандаринов.	<p>Изобретение относится к консервной промышленности, а именно к способу производства компота из мандаринов в банках СКО 1-82-350. Способ включает предварительный подогрев плодов горячей водой с температурой 80°C в течение 2 мин с последующей заменой воды на сироп с температурой 95°C, герметизацию и стерилизацию в потоке воздуха температурой 120°C и скоростью 8-9 м/с в течение 8 мин. После чего осуществляют выдержку в течение 20 мин при температуре 95°C, а затем - охлаждение в потоке воздуха температурой 20-25°C и скоростью 7-8 м/с в течение 12 мин. Причем в процессе тепловой обработки банку с компотом подвергают прерывистому 2-3-минутному вращению с «доньшка на крышку» с частотой 0,1 с⁻¹ с интервалом 2-3 мин. Изобретение обеспечивает предотвращение процесса механического протираания плодов между собой и сохранение их целостности, а также экономию тепловой энергии и воды.</p>	2540103	10.02.15г.	Ахмедова М.М., Ахмедов М.Э., Демирова А.Ф.
210	Способ стерилизации персиков в персиковом соке с мякотью.	<p>Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ включает трехступенчатый нагрев консервов в воде температурой 60, 80 и 100°C соответственно 5, 5 и 15-20 мин с последующим трехступенчатым охлаждением в воде в течение 5, 5 и 7 мин, при этом нагрев и охлаждение при температурах воды 60 и 80 осуществляются в одних и тех же ваннах. В течение всего процесса тепловой обработки банки</p>	2540105	10.02.15г.	Исмаилов Т.А., Демирова А.Ф.

		<p>подвергают прерывистому 2-3-мин вращению с доньшка на крышку с частотой $0,166 \text{ с}^{-1}$ с интервалом 2-3 мин. Изобретение позволяет обеспечить экономию тепловой энергии, воды, сократить продолжительность процесса и повысить качество готовой продукции.</p>			
211	Способ получения сухого растительного экстракта зверобоя продырявленного	<p>Изобретение относится к фармацевтической и легкой промышленности при получении сухих растительных экстрактов, применяющихся для дальнейшего колорирования этим экстрактом текстиля. Способ получения сухого растительного экстракта зверобоя продырявленного, включающий в себя измельчение растительного сырья, экстракцию водой, фильтрацию экстракта, упаривание его в роторном вакуумном испарителе и сушку остатка до постоянного веса в сушильном шкафу при определенных условиях. Вышеописанный способ позволяет получить экстракт с выходом сухого красителя 25% от массы сухого растительного сырья.</p>	2541134	10.02.15г.	Шагина Н.А.
212	Способ стерилизации яблок в яблочном соке.	<p>Изобретение относится к консервной промышленности, а именно к способам стерилизации фруктовых диетических консервов «Яблоки в яблочном соке» в банках 1-82-500. Способ включает трехступенчатый нагрев консервов в воде температурой 60, 80 и 100°C соответственно 4, 4 и 12-15 мин с последующим трехступенчатым охлаждением в воде в течение 4, 4 и 5 мин, при этом нагрев и охлаждение при температурах воды 60 и 80°C осуществляются в одних и тех же ваннах. В течение всего процесса тепловой обработки банки подвергают прерывистому 2-3- мин вращению с доньшка на крышку с частотой $0,133 \text{ с}^{-1}$ с интервалом 2-3 мин. Способ обеспечивает экономию тепловой энергии, воды, сокращение продолжительности процесса и повышение качества</p>	2542136	20.02.15г.	Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э., Ахмедова М.М.

		готовой продукции.			
213	Способ стерилизации компота вишневого с ксилитом.	Способ включает трехступенчатый нагрев консервов в воде температурой 60, 80 и 100°C соответственно 4, 4 и 6-12 мин с последующим трехступенчатым охлаждением в воде в течение 4, 4 и 5 мин, при этом нагрев и охлаждение при температурах воды 60 и 80°C осуществляются в одних и тех же ваннах. В течение всего процесса тепловой обработки банки подвергаются прерывистому 2-3-мин вращению с доньшка на крышку частотой 0,133 с ⁻¹ с интервалом 2-3 мин. Изобретение обеспечивает сокращение продолжительности процесса и сокращение количества разваренных плодов и плодов с треснувшей кожицей, а также позволяет сохранить биологически активные компоненты применяемого сырья и сэкономить тепловую энергию и воду.	2542138	20.02.15г.	Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э., Ахмедова М.М.
214	Метчик	Изобретение относится к области металлообработки, а именно к нарезанию внутренних резьб. Метчик содержит перья и стружечные канавки. По меньшей мере одна стружечная канавка выполнена с угловым сдвигом, обеспечивающим увеличение ширины по меньшей мере одного пера. В результате обеспечивается повышение стойкости метчика и качества нарезаемой резьбы.	2542217	20.02.15г.	Гусейнов Р.В., Рустамова М.Р.
215	Способ стерилизации компота вишневого с сорбитом.	Способ включает трехступенчатый нагрев консервов в воде температурой 60, 80 и 100°C соответственно 5, 5 и 10-15 мин с последующим трехступенчатым охлаждением в воде в течение 5, 5 и 7 мин, при этом нагрев и охлаждение при температурах воды 60 и 80 осуществляются в одних и тех же ваннах. В течение всего процесса тепловой обработки банки подвергаются прерывистому 2-3-мин вращению с доньшка на крышку частотой 0,166 с ⁻¹ с интервалом 2-3 мин. Способ обеспечивает сокращение	2542522	20.02.15г.	Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э., Ахмедова М.М.

		продолжительности процесса и сокращение количества разваренных плодов и плодов с треснувшей кожицей, а также позволяет сохранить биологически активные компоненты применяемого сырья и экономить тепловую энергию и воду.			
216	Способ стерилизации перца сладкого натурального.	Изобретение относится к консервной промышленности. Способ стерилизации перца сладкого натурального в банках СКО-1-82-1000 предусматривает процесс нагрева в потоке воздуха температурой 150°C и скоростью 1,75-2 м/с в течение 25 мин с последующим охлаждением в потоке атмосферного воздуха температурой 20-22°C и скоростью 7-8 м/с в течение 15 минут. При этом в процессе тепловой обработки банку подвергают прерывистому 2-3-минутному вращению с «доньшка на крышку» с частотой 0,166 с ⁻¹ с интервалом в 2-3 мин. Изобретение обеспечивает предотвращение процесса механического протираания плодов между собой и об стенки банок, а также полное сохранение биологически активных компонентов исходного сырья.	2542529	20.02.15г.	Ахмедова М.М., Ахмедов М.Э., Демирова А.Ф.
217	Способ формирования эмиттерной области транзистора.	Изобретение относится к технологии полупроводниковых приборов и, в частности, может быть использовано для глубокой диффузии фосфора при формировании диффузионных кремниевых структур. Способ диффузии фосфора из твердого планарного источника включает формирование диффузионных кремниевых структур с использованием твердого планарного источника фосфора. Процесс проводят при температуре 900°C на этапе загонки при следующем соотношении компонентов: O ₂ =40±0,5 л/ч; N ₂ =750 л/ч; H ₂ =8 л/ч, и времени, равном 40 минут, на этапе разгонки процесс проводят при температуре 1000°C при следующем расходе газов: O ₂ =40±0,5 л/ч; N ₂ =750 л/ч,	2542591	20.02.15г.	Исмаилов Т.А., Шахмаева А.Р., Захарова П.Р.

		и времени разгонки, равном 75 часов. Техническим результатом изобретения является уменьшение температуры и времени проведения процесса, обеспечение точного регулирования глубины диффузионного слоя, получение глубины 180 ± 10 мкм и повышение процента выхода годных изделий.			
218	Выпрямитель переменного напряжения	Изобретение относится к электронике, в частности к средствам выпрямления переменного электрического напряжения. Целью изобретения является увеличение значения постоянного напряжения, генерируемого устройством. Выпрямитель переменного напряжения состоит из омической области, на которую подается переменное напряжение, через изолирующую область присоединенной с обеспечением хорошего теплового контакта к термоэлектрической структуре, с которой снимается постоянное напряжение. При этом с поверхностью омической области, противоположной контактирующей с термоэлектрической структурой, сопряжен приемник бросового тепла. Поверхность термоэлектрической структуры, противоположная контактирующей с омической областью, сопряжена с жидкостным теплоотводом.	2542592	20.02.15г.	Исмаилов Т.А., Евдулов О.В., Евдулов Д.В., Казумов Р.Ш.
219	Выпрямитель переменного напряжения.	Изобретение относится к электронике, в частности к средствам выпрямления переменного электрического напряжения. Целью изобретения является увеличение значения постоянного напряжения, генерируемого устройством. Выпрямитель переменного напряжения состоит из омической области, на которую подается переменное напряжение, через изолирующую область присоединенную с обеспечением хорошего теплового контакта к термоэлектрической структуре, с которой снимается постоянное напряжение. При этом с поверхностью омической области,	2542606	20.02.15г.	Исмаилов Т.А., Евдулов О.В., Евдулов Д.В., Хазамова М.А.

		противоположной контактирующей с термоэлектрической структурой, сопряжен приемник бросового тепла. Поверхность термоэлектрической структуры, противоположная контактирующей с омической областью, сопряжена с тепловым аккумулятором, выполненным в виде емкости с плавящимся рабочим веществом.			
220	Выпрямитель переменного напряжения	Изобретение относится к электронике, в частности к средствам выпрямления переменного электрического напряжения. Целью изобретения является увеличение значения постоянного напряжения, генерируемого устройством. Выпрямитель переменного напряжения состоит из омической области, на которую подается переменное напряжение, через изолирующую область, присоединенную с обеспечением хорошего теплового контакта к термоэлектрической структуре, с которой снимается постоянное напряжение. Для достижения технического результата с поверхностью омической области, противоположной контактирующей с термоэлектрической структурой, сопряжен приемник бросового тепла. При этом поверхность термоэлектрической структуры, противоположная контактирующей с омической областью, сопряжена с воздушным радиатором.	2542608	20.02.15г.	Исмаилов Т.А., Евдулов О.В., Евдулов Д.В., Казумов Р.Ш.
221	Выпрямитель переменного напряжения	Изобретение относится к электронике, в частности к средствам выпрямления переменного электрического напряжения. Целью изобретения является увеличение значения постоянного напряжения, генерируемого устройством. Выпрямитель переменного напряжения состоит из омической области, на которую подается переменное напряжение, через изолирующую область, присоединенную с обеспечением хорошего теплового контакта к термоэлектрической структуре,	2542609	20.02.15г.	Исмаилов Т.А., Евдулов О.В., Евдулов Д.В., Хазамова М.А..

		с которой снимается постоянное напряжение. При этом с поверхностью омической области, противоположной контактирующей с термоэлектрической структурой, сопряжен приемник бросового тепла. Поверхность термоэлектрической структуры, противоположная контактирующей с омической областью, обдувается вентиляторным агрегатом.			
222	Выпрямитель переменного напряжения	Изобретение относится к электронике, в частности к средствам выпрямления переменного электрического напряжения. Целью изобретения является увеличение значения постоянного напряжения, генерируемого устройством. Выпрямитель переменного напряжения состоит из омической области, на которую подается переменное напряжение, через изолирующую область присоединенной с обеспечением хорошего теплового контакта к термоэлектрической структуре, с которой снимается постоянное напряжение. При этом с поверхностью омической области, противоположной контактирующей с термоэлектрической структурой, сопряжен приемник бросового тепла. Поверхность термоэлектрической структуры, противоположная контактирующей с омической областью, сопряжена с системой испарительного охлаждения.	2542616	20.02.15г.	Исмаилов Т.А., Евдулов О.В., Евдулов Д.В., Хазамова М.А..
223	Энергоэффективное охлаждающее устройство.	Изобретение относится к системам охлаждения и теплоотвода, например к устройствам для охлаждения компонентов электронной аппаратуры. Технический результат - повышение энергоэффективности системы охлаждения. Устройство содержит светоизлучающий термомодуль с линейным расположением р-п-переходов, обеспечивающий получение холода и светового излучения, и солнечные батареи, преобразующие энергию излучения в электрическую	2542887	27.02.15г.	Исмаилов Т.А., Гаджиев Х.М., Нежведилов Т.Д., Челушкина Т.А.

		<p>энергию. В качестве полупроводниковых ветвей р-типа и n-типа термомодуля выбраны такие материалы, что протекающий ток на одном из спаев будет формировать излучение, а в другом спае будет происходить поглощение тепловой энергии в соответствии с эффектом Пельтье. Солнечные батареи с зеркальными электродами состоят из р-слоя и n-слоя и расположены параллельно по обе стороны от термомодуля.</p>			
224	Способ стерилизации компота грушевого с ксилитом.	<p>Изобретение относится к консервной промышленности, а именно к способам стерилизации фруктовых диетических консервов «Компот грушевый с ксилитом» в банках 1-82-1000. Способ включает трехступенчатый нагрев консервов в воде температурой 60, 80 и 100°C соответственно 5, 5 и 20-25 мин с последующим трехступенчатым охлаждением в воде в течение 5, 5 и 7 мин, при этом нагрев и охлаждение при температурах воды 60 и 80°C осуществляются в одних и тех же ваннах. В течение всего процесса тепловой обработки банки подвергаются прерывистому 2-3 мин вращению с доньшка на крышку частотой 0,166 с⁻¹ с интервалом 2-3 мин. Способ обеспечивает экономию тепловой энергии, воды, сокращение продолжительности процесса и повышение качества готовой продукции.</p>	2547178	10.04.15г.	Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э., Ахмедова М.М.
225	Выпрямитель переменного напряжения.	<p>Изобретение относится к электронике, в частности к средствам выпрямления переменного электрического напряжения. Целью изобретения является увеличение значения постоянного напряжения, генерируемого устройством. Выпрямитель переменного напряжения состоит из омической области, на которую подается переменное напряжение, через изолирующую область присоединенной с обеспечением хорошего теплового контакта к термоэлектрической структуре, с которой</p>	2548381	20.04.15г.	Исмаилов Т.А., Евдулов О.В., Евдулов Д.В.

		<p>снимается постоянное напряжение. При этом с поверхностью омической области, противоположной контактирующей с термоэлектрической структурой, сопряжен источник теплоты, выполненный в виде проточного резервуара с геотермальной водой.</p> <p>Поверхность термоэлектрической структуры, противоположная контактирующей с омической областью, сопряжена с тепловым аккумулятором, выполненным в виде емкости с раствором соли, имеющей низкую криогидратную температуру растворения, периодическая досыпка которой в соответствующую емкость осуществляется специальным дозатором.</p>			
226	<p>Устройство для экспресс-оценки качества продуктов питания.</p>	<p>Изобретение относится к аналитической аппаратуре. Устройство для экспресс-оценки качества продуктов питания включает в себя пьезоэлектрические преобразователи со щупами, генератор высокой частоты, генератор импульсов низкой частоты, смеситель, усилитель, преобразователь выходного сигнала, блок отображения информации. Смеситель выполнен с возможностью формирования на выходе сигнала для возбуждения сдвиговых поверхностных волн. Для этого первый его вход соединен с генератором низкой частоты через формирователь импульсного воздействия, выполненного с возможностью подачи низкочастотных прямоугольных импульсов, а второй вход соединен с выходом генератора высокочастотных синусоидальных колебаний. Счетчик соединен с двоично-десятичным дешифратором, выход которого соединен с входом блока отображения информации, выполненного в виде жидкокристаллического индикатора. Выход смесителя соединен с первым преобразователем из пяти, помещенным в центре контактной головки и являющимся источником поверхностных сдвиговых</p>	2548735	20.04.15г.	Магомедов Д.А., Хамидова Р.Р.

		<p>волн, приемниками которых одновременно являются четыре других преобразователя, установленных по окружности на одинаковом расстоянии от центрального, выходы которых соединены с усилителем в виде суммирующего усилителя. Усилитель соединен с преобразователем выходного сигнала, включающего интегратор, соединенный с входом триггера Шмидта, выход которого соединен с входом триггера для остановки счета. Достигается упрощение и повышение надежности оценки качества.</p>			
227	Реанимационный комплекс для новорожденных	<p>Изобретение относится к медицине, в частности к неонатологии, и предназначено для проведения мероприятий по восстановлению жизненно важных функций новорожденных. Реанимационный комплекс для новорожденных содержит стол с инкубатором, имеющим двойные стенки и боковую крышку, в котором размещен противоположный матрас из высокотеплопроводного материала, ячейки которого заполнены гелем с высоким коэффициентом теплопроводности, причем каждая из ячеек приведена в тепловой контакт с рабочими спаями термоэлектрической батареи, устройство для гипотермии головы, выполненное в виде цилиндрического стакана, находящегося в контакте с рабочими спаями термоэлектрического модуля. Внутренняя полость устройства для гипотермии головы является сферической и снабжена гелевой прослойкой, в которой установлен датчик температуры, подключенный к блоку управления. Вторые спая термоэлектрической батареи и термоэлектрического модуля находятся в тепловом контакте с жидкостным теплообменным аппаратом, являющимся единым для термоэлектрической батареи и термоэлектрического модуля. Использование изобретения позволяет повысить</p>	2556841	20.07.2015г.	Исмаилов Т.А., Хазамова М.А., Евдулов О.В., Камилова З.А.

		интенсивность отвода тепла от вторых спаев термоэлектрической батареи и повысить тем самым надежность работы неонатологического комплекса.			
228	Реанимационный комплекс для новорожденных	<p>Изобретение относится к медицине, в частности к неонатологии, и предназначено для проведения мероприятий по восстановлению жизненно важных функций новорожденных. Реанимационный комплекс для новорожденных содержит стол с инкубатором, имеющим двойные стенки и боковую крышку, в котором размещен противопролежневый матрас из высокотеплопроводного материала, ячейки которого заполнены гелем с высоким коэффициентом теплопроводности, причем каждая из ячеек приведена к тепловой контакт с рабочими спаями термоэлектрической батареи, устройство для гипотермии головы, выполненное в виде цилиндрического стакана, находящегося в контакте с рабочими спаями термоэлектрического модуля. Внутренняя полость устройства для гипотермии головы является сферической и снабжена гелевой прослойкой, в которой установлен датчик температуры, подключенный к блоку управления. Вторые спаи термоэлектрической батареи и термоэлектрического модуля находятся в тепловом контакте с системой испарительного охлаждения, являющейся единой для термоэлектрической батареи и термоэлектрического модуля. Использование изобретения позволяет повысить интенсивность отвода тепла от вторых спаев термоэлектрической батареи и тем самым повысить надежность работы неонатологического комплекса.</p>	2556842	20.07.2015г.	Исмаилов Т.А., Хазамова М.А., Евдулов О.В., Камилова З.А.
229	Термоэлектрическое устройство для теплового воздействия на руку человека	<p>Изобретение относится к медицинской технике. Термоэлектрическое устройство для теплового воздействия на руку человека содержит температурный раздражитель. Термоэлектрические</p>	2556845	20.07.2015г.	Исмаилов Т.А., Хазамова М.А.,

		<p>модули температурного раздражителя встроены в гибкое эластичное основание с отверстиями для их установки и подключены к программируемому источнику питания электрическими проводами.</p> <p>Отверстия расположены в один ряд по длине основания. Основание по краям снабжено застежкой-липучкой и выполнено в виде двух полотен из синтетической эластичной материи, сшитых между собой капроновой нитью по периметру установленных в них термоэлектрических модулей на расстоянии от их краев в 2-3 мм. Часть материи находит на поверхности термоэлектрических модулей, закрывая 2-3 мм последних по периметру.</p> <p>Внутренние спаи термоэлектрических модулей обращены к руке человека и приведены в тепловой контакт с гибкой тепловыравнивающей пластиной через теплопроводную пасту. Внешние спаи термоэлектрических модулей через теплопроводную пасту контактируют с тонкостенными гибкими емкостями, заполненными плавящимся рабочим веществом с температурой плавления 35-45°C. Емкости выполняют роль теплосъема и пришиты к основанию по своим углам капроновой нитью.</p> <p>Основание со стороны нахождения внешних спаев термоэлектрических модулей по всей своей площади приведено в плотный механический контакт с манжетой, соединенной с нагнетателем трубкой.</p> <p>Применение изобретения позволит упростить конструкцию прибора и снизить его габаритные размеры и массу.</p>			<p>Евдулов О.В., Евдулов Д.В., Магомедов Р. А.-М.</p>
230	Термоэлектрическое устройство для теплового воздействия на руку человека	<p>Изобретение относится к медицинской технике.</p> <p>Термоэлектрическое устройство для теплового воздействия на руку человека содержит температурный раздражитель. Термоэлектрические модули температурного раздражителя встроены в гибкое эластичное основание с отверстиями для их</p>	2556847	20.07.2015г.	<p>Исмаилов Т.А., Хазамова М.А., Евдулов О.В.,</p>

		<p>установки и подключены к программируемому источнику питания электрическими проводами.</p> <p>Отверстия расположены в один ряд по длине основания. Основание по краям снабжено застежкой-липучкой и выполнено в виде двух полотен из синтетической эластичной материи, сшитых между собой капроновой нитью по периметру установленных в них термоэлектрических модулей на расстоянии от их краев в 2-3 мм. Часть материи находит на поверхности термоэлектрических модулей, закрывая 2-3 мм последних по периметру.</p> <p>Внутренние спаи термоэлектрических модулей обращены к руке человека и приведены в тепловой контакт с гибкой тепловыравнивающей пластиной через теплопроводную пасту. Внешние спаи термоэлектрических модулей через теплопроводную пасту контактируют с гибкими металлическими пластинами. Металлические пластины выполняют роль теплосъема и пришиты к основанию по своим углам капроновой нитью. Основание со стороны нахождения внешних спаев термоэлектрических модулей по всей своей площади приведено в плотный механический контакт с манжетой, соединенной трубкой с нагнетателем, работа которого регулируется блоком управления.</p> <p>Применение изобретения позволит упростить конструкцию прибора и снизить его габаритные размеры и массу.</p>			Магомедов Р. А.-М.
231	Способ стерилизации компота из черешни	<p>Изобретение относится к консервной промышленности. Способ стерилизации компота из черешни в банке СКО 1-82-500 включает процесс нагрева в потоке воздуха температурой 140°C и скоростями 1,5-2 и 8-8,5 м/с в течение соответственно 8 и 10 мин с последующей выдержкой при температуре 105°C в течение 5 мин и охлаждением в потоке атмосферного воздуха при ее</p>	2556977	20.07.2015г.	Ахмедова М.М., Ахмедов М.Э., Демирова А.Ф.

		<p>скорости 7-8 м/с в течение 5 минут. Далее продолжают охлаждение в потоке атмосферного воздуха с попеременным нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 7 мин. При этом банку в процессах нагрева в потоке нагретого воздуха и охлаждения подвергают прерывистому 2-3-минутному вращению с доньшка на крышку с частотой 0,133 с⁻¹ с интервалом 2-3 мин. Изобретение обеспечивает экономию тепловой энергии, снижает использование воды и позволяет повысить качество готовой продукции</p>			
232	Способ стерилизации компота из яблок	<p>Изобретение относится к консервной промышленности. Способ стерилизации компота из яблок в банке СКО 1-82-500 включает процесс нагрева в потоке воздуха температурой 140°C и скоростями 1,5-2 и 8-8,5 м/с в течение соответственно 6 и 12 мин с последующей выдержкой при температуре 105°C в течение 5 мин и охлаждением в потоке атмосферного воздуха при его скорости 7-8 м/с в течение 5 минут. Далее осуществляют продолжение охлаждения в потоке атмосферного воздуха с попеременным нанесением на поверхность банки водяной пленки температурой 65-70°C в течение 7 мин. При этом в процессах нагрева и охлаждения банка подвергается прерывистому вращению с «доньшка на крышку» частотой 0,133 с⁻¹, а выдержка осуществляется в статическом состоянии банок. Изобретение обеспечивает значительную экономию тепловой и электрической энергии, воды и более полное сохранение биологически активных компонентов исходного сырья. Предлагаемый способ на изобретение относится к консервной промышленности, а именно к способам стерилизации компота из яблок в банках СКО 1-82-</p>	2556978	20.07.2015 г.	Ахмедова М.М., Ахмедов М.Э., Демирова А.Ф.

		500.			
233	Выпрямитель переменного напряжения	<p>Изобретение относится к электронике, в частности к средствам выпрямления переменного электрического напряжения. Целью изобретения является увеличение значения постоянного напряжения, генерируемого устройством. Выпрямитель переменного напряжения состоит из омической области, на которую подается переменное напряжение, через изолирующую область присоединенной с обеспечением хорошего теплового контакта к термоэлектрической структуре, с которой снимается постоянное напряжение. При этом с поверхностью омической области, противоположной контактирующей с термоэлектрической структурой, сопряжен источник теплоты, выполненный в виде проточного резервуара с геотермальной водой.</p> <p>Поверхность термоэлектрической структуры, противоположная контактирующей с омической областью, сопряжена с тепловым аккумулятором, аккумулирующим холод в ночное время суток за счет своей теплоемкости.</p>	2557363	20.07.2015г.	Исмаилов Т.А., Евдулов О.В., Евдулов Д.В., Габитов И.А.
234	Выпрямитель переменного напряжения	<p>Изобретение относится к электронике, в частности к средствам выпрямления переменного электрического напряжения. Целью изобретения является увеличение значения постоянного напряжения, генерируемого устройством. Выпрямитель переменного напряжения состоит из омической области, на которую подается переменное напряжение, через изолирующую область присоединенной с обеспечением хорошего теплового контакта к термоэлектрической структуре, с которой снимается постоянное напряжение. На определенном расстоянии от поверхности омической области расположен солнечный концентратор, закрепленный на держателе, осуществляющий дополнительный</p>	2557365	20.07.2015г.	Исмаилов Т.А., Евдулов О.В., Евдулов Д.В., Габитов И.А. Маллаев Н.Б.

		нагрев омической области. При этом расстояние между омической областью и солнечным концентратором соответствует фокусному расстоянию линз, входящих в состав солнечного концентратора. Поверхность термоэлектрической структуры, противоположная контактирующей с омической областью, сопряжена с тепловым аккумулятором, аккумулирующим холод в ночное время суток за счет своей теплоемкости.			
235	Способ обработки	Изобретение относится к поверхностному пластическому деформированию внутренней поверхности детали. Осуществляют раскатку детали посредством установленного на подшипниках в резцедержателе станка центробежного раскатника. Раскатник содержит диск с хвостовиком и расположенные на периферии диска подпружиненные шарики. Деталь принудительно вращают с обеспечением самовращения центробежного раскатника посредством фрикционной связи между упомянутыми подпружиненными шариками и обрабатываемой поверхностью детали. В результате увеличиваются твердость поверхности детали и ее износостойкость.	2557396	20.07.2015г.	Санаев Н.К., Тынянский В.П.
236	Генератор псевдослучайных последовательностей	Изобретение относится к области автоматики и вычислительной техники, криптографического кодирования и передачи информации и может быть использовано для построения генераторов случайных последовательностей импульсов большой неповторяющейся длительности. Техническим результатом является обеспечение формирования неповторяющихся случайных последовательностей большой длины с характеристиками, определяемыми заданными программно кодами структуры выходной последовательности. Устройство содержит блок формирования тактовых импульсов, блок управления	2557764	27.07.0215г.	Кадиев И.П., Кадиев П.А.

		и настройки, блок генерации псевдослучайных последовательностей, блок программного задания структуры обратных связей и начального состояния блока генерации, блок программного задания кода структуры выходной последовательности, блок анализа структуры выходной последовательности, блок сравнения кодов.			
237	Способ отвода тепла от тепловыделяющих электронных компонентов в виде электромагнитной энергии на основе диодов ганна	Изобретение относится к способам охлаждения и теплоотвода, например к способам охлаждения компьютерного процессора. Цель изобретения - улучшение процесса охлаждения тепловыделяющих электронных компонентов. Для достижения поставленной цели разработано термоэлектрическое устройство, состоящее из термомодуля, горячие спаи которого представляют собой диоды Ганна, предназначенные для преобразования тепловой энергии, поступившей с холодных спаев в виде электрического тока, в электромагнитную энергию, отводящую тепло от охлаждаемого устройства в окружающую среду. Такой способ имеет преимущества перед обычными термомодулями с горячими и холодными спаями в том, что можно получить более низкую температуру на холодном спае, так как уменьшается паразитный кондуктивный перенос со стороны горячего спая, который нагревается гораздо меньше за счет того, что часть энергии уходит в виде электромагнитных волн, а не преобразуется в тепло на горячем спае. Использование представленного изобретения позволит повысить эффективность теплопередачи и уменьшить габариты теплоотвода, а также тем самым увеличить интенсивность работы систем охлаждения	2558217	27.07.2015г.	Исмаилов Т.А., Гаджиев Х.М., Нежведилов Т.Д, Чёлушкина Т.А.
238	Способ изготовления жаростойких	Предлагаемый способ предназначен для получения теплоизоляционных изделий, используемых для	2562646	10.09.2015г.	Тотурбиев Б.Д.,

	теплоизоляционных изделий	<p>теплоизоляции строительных конструкций и тепловых агрегатов, эксплуатируемых в условиях высоких температур (800 °С - 1300 °С). Техническим результатом настоящего изобретения является снижение топливно-энергетических ресурсов и повышение физико-механических свойств теплоизоляционных изделий. Способ изготовления теплоизоляционных изделий включает мокрый помол шамота с безводной натриевой силикат-глыбой при соотношении, мас. %: шамот 70-90, силикат-глыба 10-30, до удельной поверхности $S_{уд}=2500-3000 \text{ см}^2/\text{г}$ при температуре 80-90 °С до полного растворения силикат-глыбы, затем охлаждение до комнатной температуры путем перемешивания полученного вязущего с шамотом при соотношении, мас. %: вязущее 20-40, шамот 60-80, с получением однородной высоковязкой массы, приготовление пеномассы путем перемешивания с пеной, затем окончательное упрочнение при $195 \pm 5 \text{ } ^\circ\text{C}$. 1 табл.</p> <p>Изобретение относится к производству теплоизоляционных изделий, в частности к теплоизоляционным изделиям используемых для теплоизоляции строительных конструкций и тепловых агрегатов, эксплуатируемых в условиях высоких температур (800 °С - 1600 °С).</p>			Мантуров З.А.
239	Способ сушки абрикосов	<p>Изобретение относится к консервной и овощесушильной промышленности и может быть применено для получения сушеных абрикосов с использованием инфракрасных излучателей. Способ сушки абрикосов характеризуется тем, что абрикосы</p>	2562844	10.09.2015г.	Омаров М.М., Гасанова Д.Ш.

		<p>после инспекции, калибровки, мойки, удаления косточек бланшируют паром в течение 2-4 мин. или обрабатывают 0,5% раствором сернистой кислоты или бисульфита натрия и сушат в сушилке с инфракрасными излучателями СФ-4 мощностью по 40 Вт с периодической отлежкой плодов с режимом облучения 2:1 (10 мин облучения и 5 мин отлежки) до остаточной влажности 14-15%. Использование изобретения позволит сократить продолжительность процесса сушки и получить курагу высокого качества.</p>			
240	<p>Способ отвода тепла от тепловыделяющих электронных компонентов в виде электромагнитной энергии на основе туннельных диодов</p>	<p>Изобретение относится к способам охлаждения и теплоотвода от тепловыделяющих электронных компонентов. В способе отвода тепла от тепловыделяющих электронных компонентов использовано термоэлектрическое устройство, состоящее из термомодуля, примыкающего холодными спаями к электронному компоненту, а горячие спаи термомодуля представляют собой туннельные диоды, предназначенные для преобразования тепловой энергии, поступившей с холодных спаев в виде электрического тока в электромагнитную энергию, отводящую тепло от охлаждаемого устройства в окружающую среду. Использование представленного способа отвода тепла позволит повысить эффективность теплопередачи и уменьшить габариты теплоотвода, а также тем самым увеличить интенсивность работы систем охлаждения. 1 ил.</p>	2562746	10.09.2015г.	<p>Исмаилов Т.А., Гаджиев Х.М., Нежведилов Т.Д, Чёлушкина Т.А.</p>
241	<p>Светодиод</p>	<p>Изобретение относится к активным электронным компонентам. Согласно изобретению в отличие от обычного светотранзистора с одним излучающим р-n-переходом в светодиоде в открытом состоянии два перехода являются излучающими, а один переход поглощает тепловую энергию. При этом</p>	25627744	10.09.2015г.	<p>Исмаилов Т.А., Гаджиев Х.М., Гаджиева С.М,</p>

		<p>происходит уменьшение тепловыделений в двух открытых р-п-переходах за счет излучения, что позволяет изготавливать тиристоры большей мощности за счет уменьшения риска теплового пробоя. Причем, чем выше частота излучения переходов, тем больше энергии уйдет в виде излучения и тем больше холода создаст закрытый переход светотиристора, т.о. использование устройства согласно изобретению позволит повысить эффективность теплопереноса с одновременным уменьшением весогабаритных параметров теплоотвода.</p>			<p>Чёлушкин Д.А., Чёлушкина Т.А.</p>
242	<p>Способ отвода тепла от тепловыделяющих электронных компонентов на основе применения полупроводниковых лазеров</p>	<p>Использование: для охлаждения и теплоотвода, например охлаждения компонентов компьютерной техники. Сущность изобретения заключается в том, что способ отвода тепла от тепловыделяющих электронных компонентов на основе применения полупроводниковых лазеров заключается в применении термомодуля, примыкающего холодными спаями к электронному компоненту, а горячие спаи термомодуля представляют собой матрицу полупроводниковых лазеров, предназначенную для преобразования тепловой энергии, поступившей с холодных спаев в виде электрического тока, в энергию электромагнитного излучения оптического диапазона, отводящую тепло от охлаждаемого устройства в окружающую среду. Технический результат: обеспечение возможности повышения эффективности теплопередачи, уменьшения габаритов теплоотвода, увеличения интенсивности работы систем охлаждения.</p>	2562742	10.09.2015г.	<p>Исмаилов Т.А., Гаджиев Х.М., Гаджиева С.М, Нежведилов Т.Д, Чёлушкина Т.А.</p>
243	<p>Способ обработки обратной стороны кремниевых подложек на основе</p>	<p>Использование: для изготовления полупроводниковых приборов и интегральных схем. Сущность изобретения заключается в том, что способ обработки обратной стороны кремниевых</p>	2562740	10.09.2015г.	<p>Исмаилов Т.А., Шангереева Б.А.,</p>

	полировальной подушки	<p>подложек на основе полировальной подушки включает обработку поверхности кремниевых подложек, поверхность подложки подвергается обработке полировальной подушкой, пропитанной суспензией, в два этапа: 1. Алмазная суспензия марки 3 до 13 класса чистоты поверхности, толщина удаляемого слоя 28 ± 2 мкм, скорость удаления $0,8 \pm 0,1$ мкм/мин; 2. Алмазная суспензия марки 1 до 14 класса чистоты поверхности, толщина удаляемого слоя 6 ± 1 мкм, скорость удаления $1,0 \pm 0,1$ мкм/мин, где глубина нарушенного слоя составляет 0,6 мкм.</p> <p>Технический результат: обеспечение чистой поверхности кремниевых подложек без сколов и царапин и повреждений обрабатываемой поверхности. Изобретение относится к технологии изготовления полупроводниковых приборов и интегральных схем (ИС), в частности к способу обработки кремниевых подложек для снятия припуска с помощью полировальной подушки.</p>			Шангереев Ю.П., Муртазалиев А.И.
244	Термоэлектрическое устройство для теплового воздействия на руку человека	<p>Изобретение относится к медицинской технике. Термоэлектрическое устройство для теплового воздействия на руку человека содержит температурный раздражитель. Термоэлектрические модули температурного раздражителя встроены в гибкое эластичное основание с отверстиями для их установки и подключены к программируемому источнику питания электрическими проводами.</p> <p>Отверстия расположены в один ряд по длине основания. Основание по краям снабжено застежкой-липучкой и выполнено в виде двух полотен из синтетической эластичной материи, сшитых между собой капроновой нитью по периметру установленных в них термоэлектрических модулей на расстоянии от их краев в 2-3 мм. Часть материи находит на поверхности термоэлектрических модулей, закрывая 2-3 мм последних по периметру.</p>	2562513	10.09.2015г.	Исмаилов Т.А., Хазамова М.А., Евдулов О.В., Магомедов Р. А.-М.

		<p>Внутренние спаи термоэлектрических модулей обращены к руке человека и приведены в тепловой контакт с гибкой тепловыравнивающей пластиной через теплопроводную пасту. Внешние спаи термоэлектрических модулей через теплопроводную пасту контактируют с гибкими металлическими пластинами. Металлические пластины выполняют роль теплосъема и пришиты к основанию по своим углам капроновой нитью. Применение изобретения позволит упростить конструкцию прибора и снизить его габаритные размеры и массу.</p>			
245	<p>Термоэлектрическое устройство для теплового воздействия на руку человека</p>	<p>Изобретение относится к медицинской технике. Термоэлектрическое устройство для теплового воздействия на руку человека содержит температурный раздражитель. Термоэлектрические модули температурного раздражителя встроены в гибкое эластичное основание с отверстиями для их установки и подключены к программируемому источнику питания электрическими проводами. Отверстия расположены в один ряд по длине основания. Основание по краям снабжено застежкой-липучкой и выполнено в виде двух полотен из синтетической эластичной материи, сшитых между собой капроновой нитью по периметру установленных в них термоэлектрических модулей на расстоянии от их краев в 2-3 мм. Часть материи находит на поверхности термоэлектрических модулей, закрывая 2-3 мм последних по периметру. Внутренние спаи термоэлектрических модулей обращены к руке человека и приведены в тепловой контакт с гибкой тепловыравнивающей пластиной через теплопроводную пасту. Внешние спаи термоэлектрических модулей через теплопроводную пасту контактируют с гибкими металлическими пластинами. Металлические пластины выполняют роль теплосъема и пришиты к основанию по своим</p>	2562512	10.09.2015г.	<p>Исмаилов Т.А., Хазамова М.А., Евдулов О.В., Евдулов Д.В, Казумов Р.Ш.</p>

		<p>углам капроновой нитью. Основание со стороны нахождения внешних спаев термоэлектрических модулей по всей своей площади приведено в плотный механический контакт с манжетой, соединенной с нагнетателем трубкой. Применение изобретения позволит упростить конструкцию прибора и снизить его габаритные размеры и массу.</p>			
246	<p>Термоэлектрическое устройство для теплового воздействия на руку человека</p>	<p>Изобретение относится к медицинской технике. Термоэлектрическое устройство для теплового воздействия на руку человека содержит температурный раздражитель. Термоэлектрические модули температурного раздражителя встроены в гибкое эластичное основание с отверстиями для их установки и подключены к программируемому источнику питания электрическими проводами. Отверстия расположены в один ряд по длине основания. Основание по краям снабжено застежкой-липучкой и выполнено в виде двух полотен из синтетической эластичной материи, сшитых между собой капроновой нитью по периметру установленных в них термоэлектрических модулей на расстоянии от их краев в 2-3 мм. Часть материи находит на поверхности термоэлектрических модулей, закрывая 2-3 мм последних по периметру. Внутренние спаи термоэлектрических модулей обращены к руке человека и приведены в тепловой контакт с гибкой тепловыравнивающей пластиной через теплопроводную пасту. Внешние спаи термоэлектрических модулей через теплопроводную пасту контактируют с гибкими металлическими пластинами. Металлические пластины выполняют роль теплосъема и пришиты к основанию по своим углам капроновой нитью. Основание со стороны нахождения внешних спаев термоэлектрических модулей по всей своей площади приведено в плотный механический контакт с манжетой,</p>	2562510	10.09.02015г.	<p>Исмаилов Т.А., Хазамова М.А., Евдулов О.В., Магомедов Р. А.-М.</p>

		соединенной с нагнетателем трубкой. Применение изобретения позволит упростить конструкцию прибора и снизить его габаритные размеры и массу.			
247	Термоэлектрическое устройство для косметологических процедур на лицо человека	Изобретение относится к медицинской технике. Термоэлектрическое устройство для косметологических процедур на лицо человека содержит теплоконтактную пластину, систему теплоотвода и термоэлементы, подключенные к управляемому источнику постоянного тока. Теплоконтактная пластина выполнена в виде гибкого основания из высокотеплопроводного материала в форме маски, повторяющей контуры лица человека с отверстиями в области глаз, носа и рта. Выступы боковой поверхности основания отогнуты под углом 90° к основанию и сопряжены с обеспечением плотного теплового контакта с воздействующими спаями термоэлементов. Опорные спаи термоэлементов контактируют с емкостью, заполненной плавящимся рабочим веществом с температурой плавления 35-45°С. На поверхности основания имеется тонкая силиконовая прослойка. Основание снабжено крепежным приспособлением для плотной фиксации устройства на лице человека. Применение изобретения обеспечит одновременное тепловое воздействие на всю поверхность лица человека.	2562509	10.09.2015г.	Исмаилов Т.А., Хазамова М.А., Евдулов О.В., Абдулхакимов У.И. Камилова З.А.
248	Термоэлектрическое устройство для теплового воздействия на руку человека	Изобретение относится к медицинской технике. Термоэлектрическое устройство для теплового воздействия на руку человека содержит температурный раздражитель. Термоэлектрические модули температурного раздражителя встроены в гибкое эластичное основание с отверстиями для их установки и подключены к программируемому источнику питания электрическими проводами. Отверстия расположены в один ряд по длине	2562508	10.09.2015г.	Исмаилов Т.А., Хазамова М.А., Евдулов О.В., Евдулов Д.В., Айдемирова М.Р.

		<p>основания. Основание по краям снабжено застежкой-липучкой и выполнено в виде двух полотен из синтетической эластичной материи, сшитых между собой капроновой нитью по периметру установленных в них термоэлектрических модулей на расстоянии от их краев в 2-3 мм. Часть материи находит на поверхности термоэлектрических модулей, закрывая 2-3 мм последних по периметру.</p> <p>Внутренние спаи термоэлектрических модулей обращены к руке человека и приведены в тепловой контакт с гибкой тепловыравнивающей пластиной через теплопроводную пасту. Внешние спаи термоэлектрических модулей через теплопроводную пасту контактируют с тонкостенными гибкими емкостями, заполненными плавящимся рабочим веществом с температурой плавления 35-45°C. Емкости выполняют роль теплосъема и пришиты к основанию по своим углам капроновой нитью.</p> <p>Применение изобретения позволит упростить конструкцию прибора и снизить его габаритные размеры и массу</p>			
249	Термоэлектрическое устройство для косметологических процедур на лицо человека	<p>Изобретение относится к медицинской технике.</p> <p>Термоэлектрическое устройство для косметологических процедур на лицо человека содержит теплоконтактную пластину, систему теплоотвода и термоэлементы, подключенные к управляемому источнику постоянного тока.</p> <p>Теплоконтактная пластина выполнена в виде гибкого основания из высокотеплопроводного материала в форме маски, повторяющей контуры лица человека с отверстиями в области глаз, носа и рта. Выступы боковой поверхности основания отогнуты под углом 90° к основанию и сопряжены с обеспечением плотного теплового контакта с воздействующими спаями термоэлементов. Опорные спаи термоэлементов контактируют с воздушным</p>	2562507	10.09.2015г.	Исмаилов Т.А., Хазамова М.А., Евдулов О.В., Абдулхакимов У.И., Камилова З.А.

		радиатором. На поверхности основания имеется тонкая силиконовая прослойка. Основание снабжено крепежным приспособлением для плотной фиксации устройства на лице человека. Применение изобретения обеспечит одновременное тепловое воздействие на всю поверхность лица человека.			
250	Метод обработки поверхности эпитаксиальных кремниевых пластин для формирования активных областей	Изобретение относится к технологии изготовления силовых кремниевых транзисторов, в частности к обработке поверхности эпитаксиальных кремниевых пластин от различных видов загрязнений для формирования активных областей. Изобретение обеспечивает полное удаление органических и механических загрязнений, а также примесей с поверхности эпитаксиальных кремниевых пластин и сокращение длительности процесса. В способе обработки поверхности эпитаксиальных кремниевых пластин пластины подвергают двухстадийной обработке в двух ваннах с различными растворами: в первой ванне содержится раствор смеси «КАРО», состоящий из серной кислоты и перекиси водорода ($H_2SO_4:H_2O_2$) в соотношении 7,2:1,2 при температуре $T=105\pm 5^\circ C$; во второй ванне содержится перекисно-аммиачный раствор (ПАР), состоящий из водного аммиака, перекиси водорода и деионизованной воды ($NH_4OH:H_2O_2:H_2O$) в соотношении 1:4:22 при температуре $T=65^\circ C$, длительность обработки в каждой из ванн составляет 5 мин. Сущность способа заключается в том, что на поверхности эпитаксиальных кремниевых пластин происходит полное удаление органических, ионных, химических, газообразных и механических загрязнений, т.е. в первой ванне происходит удаление грубых жировых загрязнений, а во второй ванне снимаются оставшиеся нерастворенные загрязнения.	2565380	20.10.2015г.	Исмаилов Т.А., Шангереева Б.А., Муртазалиев А.И., Шангереев Ю.П.

251	Устройство охлаждения на основе нанопленочных термомодулей	Изобретение относится к системам охлаждения и теплоотвода, например, к устройствам для охлаждения электронных компонентов. Техническим результатом является повышение эффективности системы охлаждения. Термоэлектрическое устройство выполнено в виде многослойного термомодуля, в котором в качестве полупроводниковых ветвей р-типа и n-типа выбраны такие материалы, что протекающий ток от р- к n-типу будет формировать излучение, а при протекании тока от n- к р-типу будет происходить поглощение тепловой энергии в соответствии с эффектом Пельтье, причем каждый слой каскада термомодуля выполнен в виде нанопленки трубчатой структуры, в которой паразитные тепловыделения будут практически сведены к нулю за счет уменьшения омического сопротивления материалов термомодуля при туннелировании электронов через переходы	2565523	20.10.2015г.	Исмаилов Т.А., Гаджиев Х.М., Нежведилов Т.Д., Чёлушкина Т.А.
252	Способ получения истоковой области силового транзистора	Изобретение относится к технологии полупроводниковых приборов и мощных кремниевых транзисторов, в частности к способу формирования истоковой области силового транзистора. Техническим результатом изобретения является оптимизация процесса формирования истоковой области кремниевой транзисторной структуры, уменьшение температуры и времени проведения процесса, обеспечение точного регулирования глубины легируемого слоя и повышение процента выхода годных изделий. В способе формирования истоковой области силового транзистора диффузию проводят с использованием твердого планарного источника фосфора на этапе загонки фосфора при температуре $T = 1125^{\circ}\text{C}$ и времени 40 мин при следующем соотношении компонентов: O2 40±0,5 л/ч, N2 750 л/ч, H2 8 л/ч, и	2567405	10.11.2015г.	Исмаилов Т.А., Шахмаева А.Р., Захарова П.Р.

		на этапе разгонки фосфора при температуре 1250°C при расходах кислорода O ₂ 40±0,5 л/ч и азота N ₂ 750 л/ч и времени 72 ч.			
253	Состав порошковых материалов для изготовления поршневых колец двигателей внутреннего сгорания	Изобретение относится к области порошковой металлургии, а именно к составам порошковых материалов для изготовления поршневых колец двигателей внутреннего сгорания. Порошковый материал на основе железа для поршневых колец двигателя внутреннего сгорания содержит, масс. %: углерод от 0,3 до менее 0,4, марганец от более 6,0 до 13,0, никель 3,0-5,0, железо - остальное. Материал характеризуется высокой износостойкостью.	2570140	10.12.2015г.	Ахмедпашаев М.У., Мусаибов Б.М., Ахмедпашаев А.У., Бегов Ж.Б.
254	Порошковый экономнолегированный материал на основе железа для получения поверхностно-упрочненных износостойких деталей	Изобретение относится к порошковой металлургии. Порошковый экономнолегированный материал на основе железа для получения поверхностно-упрочненных износостойких деталей содержит 0,3-0,5 мас.% углерода, 1,0-2,0 мас.% титана, 2,0-3,0 мас.% молибдена, 2,0-3,0 мас.% вольфрама, 0,5-1,0 мас.% ванадия, 8,0-10,0 мас.% хрома, 2,0-3,0 мас.% меди, 0,1-0,3 мас.% стеарата цинка и остальное железо. Обеспечивается повышение износостойкости и вязкости деталей из упомянутого материала.	2570141	10.12.2015г.	Ахмедпашаев М.У., Мусаибов Б.М., Ахмедпашаев А.У., Бегов Ж.Б.
255	Асинхронный двигатель с герметичным электронасосом	Изобретение относится к области электротехники, а именно к конструкции асинхронного двигателя (АД) с герметичным электронасосом для перекачки жидкости. В АД обычного исполнения ротор с валом выполнен в виде массивного толстостенного цилиндра, торцы которого герметично закрыты торцевыми фланцами, закрепленными на валу и образующими вместе с массивным цилиндром и валом герметичную полость ротора, соединенную посредством отверстий в стенках полых концов вала с всасывающей и нагнетающей сторонами электронасоса. В средней части полости ротора на	2570171	10.12.2015г.	Середа В.П., Середа Н.В., Рамазанова Д.К.

		<p>валу укреплено рабочее колесо, которое, вращаясь вместе с ротором и его валом, перекачивает жидкость внутри полости ротора со стороны всасывания в сторону нагнетания, являясь рабочим звеном герметичного электронасоса. Если АД реверсивный, то насос тоже реверсивный и может работать в любом из двух направлений. Техническим результатом является создание совмещенной конструкции АД и герметичного электронасоса с высокими эксплуатационными</p>			
256	<p>Способ опреснения морской воды при помощи тонкопленочного полупроводникового термоэлектрического теплового насоса цилиндрической формы</p>	<p>Изобретение относится к способам опреснения морской воды. Способ опреснения морской воды при помощи тонкопленочного полупроводникового термоэлектрического теплового насоса цилиндрической формы включает использование предварительного теплообмена для подогрева морской воды, предназначенной для выпаривания, за счет отвода теплоты от опресненной воды и концентрированного соленого раствора. Тонкопленочный полупроводниковый термоэлектрический тепловой насос цилиндрической формы горячим спаем доводит до кипения морскую воду, отбирая холодным спаем теплоту у конденсируемого пара, работая в режиме интенсификатора теплопередачи. Изобретение позволяет повысить энергетическую эффективность опреснителя</p>	2575650	20.02.2016г.	<p>Исмаилов Т.А., Гаджиев Х.М., Гафурова З.М., Чёлушкин Д.А., Чёлушкина Т.А.</p>
257	<p>Термоэлектрическое устройство с тонкопленочными полупроводниковыми ветвями и увеличенной поверхностью теплоотвода</p>	<p>Изобретение относится к термоэлектрическим устройствам теплообмена. Технический результат: повышение эффективности устройства за счет уменьшения кондуктивных паразитных потерь между горячими и холодными спаями. Сущность: полупроводниковые ветви р-типа расположены в одной плоскости, а все ветви n-типа - в другой параллельной плоскости. Ветви р- и n-типа</p>	2575618	20.02.2016г.	<p>Исмаилов Т.А., Гаджиев Х.М., Чёлушкин Д.А., Чёлушкина Т.А.</p>

		<p>выполнены в виде тонких пленок для уменьшения джоулевых тепловыделений и имеют разную толщину. Материал для металлических спаев подбирается различным для входящего и выходящего тока между спаями и полупроводниковыми ветвями с учетом контактных явлений между металлом и полупроводником. Также используются поверхности теплообмена внутри термоэлектрического устройства.</p>			
258	<p>Термоэлектрический генератор с высоким градиентом температур между спаями</p>	<p>Изобретение относится к области термоэлектричества и может быть использовано в термоэлектрических генераторах. Технический результат: повышение эффективности за счет уменьшения кондуктивных паразитных потерь между горячими и холодными спаями, уменьшением паразитных джоулевых тепловыделений и использованием контактных явлений между металлическими спаями и полупроводниковыми ветвями. Сущность: все ветви p-типа расположены в одной плоскости, а все ветви n-типа - в другой параллельной плоскости. Полупроводниковые ветви изготовлены в виде тонких пленок различной толщины для p- и n-типа. Металлические спаи для контакта с полупроводниковыми ветвями подбираются таким образом, чтобы в металле электроны имели меньшую энергию, чем в полупроводнике. А на втором спае выбирается металл с энергией электронов, большей, чем в полупроводнике, поэтому результат будет аналогичным. Также используются поверхности теплообмена внутри термоэлектрического устройства</p>	2575614	20.02.2016г.	<p>Исмаилов Т.А., Гаджиев Х.М., Чёлушкин Д.А., Чёлушкина Т.А.</p>
259	<p>Способ формирования активной p+- области</p>	<p>Изобретение относится к солнечной энергетике. Способ формирования активной p+-области солнечных элементов включает процесс диффузии</p>	25756613	20.02.2016г.	<p>Исмаилов Т.А.,</p>

	солнечных элементов	бора с применением жидкого источника - треххлористого бора (BCl ₃). В качестве источника диффузанта используется жидкий источник - треххлористый бор (BCl ₃) при следующем расходе газов: кислород O ₂ =12 л/ч, азот N ₂ =380 л/ч, N ₂ +H ₂ =380 л/ч, BCl ₃ =2 л/ч, 1000 ppm. Изобретение позволяет получить боросиликатный слой из жидкого источника треххлористого бора (BCl ₃) с обеспечением уменьшения разброса значений поверхностного сопротивления по кремниевой пластине, снижение температуры и длительности процесса.			Шахмаева А.Р., Шангереева Б.А., Захарова П.Р., Шангереев Ю.П.
260	Автоматизированный технологический модуль опалубки для бетонирования лестничных площадок и маршей (атм-4)	Изобретение относится к устройству автоматизированного модуля опалубки для бетонирования лестничных площадок и маршей. Автоматизированный технологический модуль для бетонирования лестничных площадок и маршей состоит из горизонтальных выдвижных цилиндров, гидравлических самозахватывающих устройств, элементов опалубки и из ступенеобразователей. Опалубка устанавливается на последнем этаже краном. Сначала устанавливают опалубку лестничной площадки и маршей, поддерживающихся в проектном положении с помощью выдвижных горизонтальных гидроцилиндров, которые, в свою очередь, проходят через специально оставленные отверстия в монолитной стене и закрепляются с помощью гидравлических самозахватывающих устройств к ней. До бетонирования в левую лестничную площадку устанавливают ступенеобразователи вручную. После забетонирования лестничной площадки и левого лестничного поэтажного марша опалубка правого лестничного марша и опалубка правой верхней полуплощадки освобождаются от гидравлических самозахватывающих устройств и путем поворота	2584469	20.05.2016г.	Азаев М.Г. Хаджишалапов Г.Н., Гаджиев А.М.

		<p>вокруг оси гидромеханизмов перемещаются на следующую позицию, где закрепление к боковой монолитной стене осуществляется гидрозахватом и бетонируется. Затем освобождается от гидравлических самозахватывающих устройств опалубка левого забетонированного марша и поэтажной площадки и устанавливается на следующую позицию точно так же, как и правый марш с полуплощадкой.</p>			
--	--	---	--	--	--