

<p>(١١) رقم البراءة : ٨٢٨٩</p> <p>(٥١) التصنيف الدولي: F24C1/00</p> <p>(٥٢) التصنيف المحلي : ١١</p>	<p>(١٩) الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية رئاسة الجهاز مديرية براءات الاختراع والنماذج الصناعية القسم: الاداري – شعبة التوثيق والاستثمار</p> <p>(١٢) براءة اختراع</p>
<p>(٢١) رقم طلب البراءة : IQ/00230372</p> <p>(٢٢) تاريخ التقديم : ٢٠٢٣/٦/١٩</p> <p>(٤٥) تاريخ المنح : ٢٠٢٤/٦/٣</p> <p>(٣٠) الاسبقية :</p> <p>الرقم : -</p> <p>التاريخ : -</p> <p>البلد : -</p>	<p>(٧٢) اسم المخترع وعنوانه:</p> <p>{ أ.م.د. علاء حسين شنيشل أ.م.د. بهاء عبدالرسول مجيد الجامعة المستنصرية /كلية التربية / قسم الفيزياء الباحث طارق جمعة محمود محافظة بغداد /اليوسفية / قرية الرضوانية الشرقية د. عماد جليل مهدي وزارة العلوم والتكنولوجيا - دائرة بحوث البيئة والمياه والطاقة المتجددة</p> <p>(٧٣) اسم صاحب البراءة وعنوانه:</p> <p>وزارة العلوم والتكنولوجيا ٤٠٪ أ.م.د. علاء حسين شنيشل ٢٠٪ أ.م.د. بهاء عبدالرسول مجيد ٢٠٪ الباحث طارق جمعة محمود ٢٠٪</p> <p>(٧٤) اسم الوكيل وعنوانه :</p>
<p>(٥٤) عنوان الاختراع: تصميم وتصنيع طباخ شمسي هجين عالي الكفاءة.</p>	
<p>(٥٧) الملخص :</p> <p>تستهلك عملية طهي الطعام اليومي الكثير من الوقود الاحفوري (النفط والغاز والاشباب) الذي تكون نتيجته انفاق للاموال وكذلك تلوث للبيئة ، ومن اجل التوفير في الاموال والمحافظة على البيئة من الملوثات يتم اللجوء الى استخدام تقنيات الطبخ بالطاقة الشمسية باعتبار الطاقة الشمسية طاقة متجددة ونظيفة ومجاني، تم في هذا العمل تصميم وبناء طباخ شمسي هجين يعتمد في مبدأ عمله على الدمج بين اكثر من تقنية وهي تقنية الطباخ الشمسي الصندوقي مع تقنية الانبوب المفرغ لرفع درجة حرارة الطباخ الشمسي النوع الصندوقي. وجاءت النتائج للوصول إلى درجات حرارة مؤهلة لطهي عدة أنواع من الأطعمة مع الاطمئنان على الطهي ولمختلف الساعات الحرارية وكمياتها المستخدمة في الطبخ، وساهم أنبوب الفراغ في رفع درجة حرارة الصندوق الشمسي بحوالي ١٥٪.</p>	