

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0221U100978

Державний реєстраційний номер: 0118U007214

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 11-01-2021

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Удосконалення технології склеєних кишкових ковбасних оболонок

Початок етапу: 01.2019

Закінчення етапу: 12.2020

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: вул. Клочківська, буд. 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380573378535

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: вул. Клочківська, буд. 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380573378535

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 43 - власна ініціатива (якщо робота виконується з власної ініціативи за кошти виконавця НДР або безкоштовно)

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7704 - власні кошти, кошти підприємств, установ, організацій, фізичної особи на виконання ініціативних робіт

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 3
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Удосконалення технології склеєних кишкових ковбасних оболонок

Назва роботи англійською:

Improvement of the technology of glued guts casings

Реферат українською:

\Об'єкти дослідження: склеєні кишкові ковбасні оболонки, виготовлені зі свинячих черев; танін харчовий; гліцерин; ковбаса смажена Українська вищого сорту. Мета роботи – наукове обґрунтування та удосконалення технології склеєних кишкових ковбасних оболонок. Методи дослідження – традиційні та спеціальні фізико-хімічні; методи планування та математичної обробки експериментальних даних. Науково обґрунтовано удосконалення технології склеєних кишкових ковбасних оболонок із використанням таніну харчового як рослинної дубильної речовини з метою підвищення їх захисних та фізико-механічних властивостей; вивчено зміни структурно-механічних властивостей склеєних кишкових оболонок у технології та під час зберігання смажених ковбас, якісні та кількісні характеристики смажених ковбас у склеєних кишкових оболонках як фактор їх впливу на вихід та формування споживних властивостей готової продукції. За тематикою роботи виконувались курсові, дипломні проекти та магістерські роботи. За результатами досліджень опубліковано статті в наукових фахових виданнях України, що включені до міжнародних наукометричних баз даних, одержано патент України на корисну модель. Результати НДР обговорювались на науково-практичних конференціях, впроваджено у виробництво та освітній процес.

Реферат англійською:

Objects of study are the glued intestinal casings made from pork belly, tannin, glycerol, fried sausage Ukrayinska of top grade. Objective is the scientific background and improvement of the technology of glued guts casings. Research methods are traditional and special physical and chemical, planning methods and mathematical processing of the experimental data methods. Scientifically based of improvement of the technology of glued guts casings using with tannin (vegetables tannin substance) with the aim of increase the protective and physical and mechanical properties. Studied changes of structural and mechanical properties of glued guts casings in technology and storage of fried sausages, their impact on quantity and quality of finished products. The topic of this research was the base for course projects and Masters degree projects. The results were published in approved scientific special editions of Ukraine, were discussed at scientific and practical conferences, were implemented in the production and educational process, the patents of Ukraine for useful model were approved.

Індекс УДК: 637.523; 637.525, 637.66

Коди тематичних рубрик: 65.59.31

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Онищенко В'ячеслав Миколайович

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

VIII. Наукова (науково-технічна) продукція (НТП)

Назва НТП українською: Технологія склеєних кишкових ковбасних оболонок

Назва НТП англійською: Technology of glued guts casings

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: 15.11.0 Виробництво м'яса

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Удосконалено технологію виробництва склеєних кишкових ковбасних оболонок зі свинячих черев із використанням додаткового рослинного дублення

Соціально-економічна спрямованість НТП: Раціональне використання тваринної сировини у харчових виробництвах

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2019

Закінчення етапу: 12.2020

Споживачі продукції:

Перспективні ринки:

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:

Права, що надаються інвестору після завершення роботи:

Наявність бізнес-плану:

Техніко-економічне обґрунтування:

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

IX. Бібліографічний опис

1) Михайлов В. М., Онищенко В. М., Большакова В. А., Інжиянц С. Т. Зміни структурно-механічних властивостей склеєних кишкових оболонок смажених ковбас // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харч. та торг. Харків: ХДУХТ, 2019. Вип. 2 (30). С. 156-167.

2) Онищенко В. М., Большакова В. А., Дроменко О. Б., Інжиянц С. Т., Шубіна Л. Ю. Якісні та кількісні характеристики смажених ковбас у склеєних кишкових оболонках // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: зб. наук. пр. / ТДАТУ ім. Дмитра Моторного. Мелітополь: ТДАТУ ім. Дмитра

3) Пат. на корисну модель № 136280, Україна, МПК (2019.01) A22C 17/14 (2006.01), A22C 13/00. Спосіб виробництва сухих склеєних оболонок зі свинячих черев / Михайлов В. М., Онищенко В. М., Шубіна Л. Ю., Інжиянц С. Т., Завгородній М. Ю.; заявник і патентовласник Харк. держ. ун-т харч. та торг. № u201902178; заявл. 04.03.2019; опубл. 12.08.2019, Бюл. № 15. 4 с.

4) Головка С. В., Рябенко А. А., Онищенко В. М. Удосконалення технології склеєних кишкових оболонок // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді: всеукр. наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти і молодих учених, 3 квітня 2019 р.: тези доп. у 2-х ч. Харків: ХДУХТ, 2019. Ч. 1. С. 77.

5) Онищенко В. М., Інжиянц С. Т. Дослідження міцності склеювання та подовження кишкових оболонок // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: Міжнар. наук.-практ. конф., 15 травня 2019 р.: тези доп. Харків: ХДУХТ, 2019. С. 70-71.

6) Онищенко В. М., Інжиянц С. Т. Вплив теплової коагуляції на структурно-механічні властивості склеєних кишкових оболонок // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: Міжнар. наук.-практ. конф., 14 травня 2020 р. : тези доп. Харків: ХДУХТ, 2020. С. 42-44.

7) Завгородній М. Ю., Кисленко Д. О., Онищенко В. М. Формування якості склеєних натуральних оболонок // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді: всеукр. наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти і молодих учених, 8 квітня 2020 р.: тези доп. у 2-х ч. Харків: ХДУХТ, 2020. Ч. 1. С. 56.

8) Шевцова В. М., Онищенко В. М. Шляхи раціонального використання кишкової сировини // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді: всеукр. наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти і молодих учених, 8 квітня 2020 р.: тези доп. у 2-х ч. Харків: ХДУХТ, 2020. Ч. 1. С. 66.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Черевко Олександр Іванович

д. т. н., 05.18.12

Перелік осіб-виконавців

Інжиянц Самвел Тигранович

Большакова Вікторія Анатоліївна

(к. т. н., 05.18.16)

Гринченко Наталя Геннадіївна

(д. т. н., 05.18.16)

Дроменко Олена Борисівна

(к. т. н., 05.18.16)

Желева Тетяна Сергіївна

(к. т. н., 05.18.16)

Камсуліна Наталія Валеріївна

(к. т. н., 05.18.16)

Онищенко В'ячеслав Миколайович

(к. т. н., 05.18.15)

Скуріхіна Людмила Андріївна

(к. т. н., 05.18.16)

Шевцова Вікторія Миколаївна

Янчева Марина Олександрівна

(д. т. н., 05.18.04)

Відповідальний за підготовку облікових документів

Онищенко В'ячеслав Миколайович

Телефон

+38 (057) 349-45-90

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

