

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0224U001933

Державний реєстраційний номер: 0122U200866

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 02-02-2024

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 2

Назва етапу: Розроблення технологій раціональної переробки та використання похідних продуктів рослинного походження

Початок етапу: 01.2023

Закінчення етапу: 12.2023

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, буд. 160, м. Суми, Сумський р-н., Сумська обл., 40021, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380542787641, 380542701012

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Міністерство освіти і науки України

Код за ЄДРПОУ: 38621185

Місцезнаходження: проспект Перемоги, буд. 10, м. Київ, 01135, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Кабінет Міністрів України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380444813221, +380444813221, mon@mon.gov.ua

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 34 - договір (замовлення) з центральним органом виконавчої влади, академією наук (головними розпорядниками бюджетних коштів на проведення НДДКР)

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 2201040

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 737.600
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розроблення технологій комплексної переробки рослинної сировини на харчові продукти

Назва роботи англійською:

Development of technologies for complex processing of plant raw materials into food products

Реферат українською:

Об'єкт дослідження – технології комплексної переробки ягід та коренеплідних овочів. Мета роботи – розроблення технологій раціональної переробки та використання рослин і похідних продуктів рослинного походження з метою вирішення проблеми дефіциту корисних нутрієнтів у харчовому раціоні населення та зменшення навантаження на навколишнє середовище. Цінність очікуваних результатів полягає у розробленні технологій безвідходної переробки овочів, плодів дикорослих рослин, надання практичних рекомендацій щодо використання похідних від їх переробки у складі харчової та кулінарної продукції. Використання технологій раціональної переробки рослинної сировини, з утворенням мінімальної кількості промислових відходів, сприятиме покращенню екологічної ситуації в державі та стабілізації екологічної рівноваги. Переробка похідних продуктів рослинного походження у харчові добавки з функціональними властивостями дозволить вирішити проблему дефіциту корисних нутрієнтів у харчовому раціоні населення, за рахунок створення харчових продуктів з високою харчовою та біологічною цінністю. Впровадження розроблених технологій у виробництво, дозволить розширити існуючий асортимент продуктів з функціональними властивостями. При використанні розроблених технологій знижуватиметься собівартість харчових продуктів за рахунок використання дешевої сировини, при цьому якість та безпечність нових продуктів відповідатиме вимогам діючого законодавства. КОРЕНЕПЛІДНІ ОВОЧІ, ПЛОДИ ДИКОРΟΣЛИХ РОСЛИН, ЦУКАТИ, СИРОП, ПОХІДНІ ПЕРЕРОБКИ ЯГІД, РОСЛИННІ ПОРОШКИ, БЕЗВІДХОДНІ ТЕХНОЛОГІЇ, ВІТАМІНИ, ХЛІБ, ЦУКОР ВІТАМІНІЗОВАНИЙ, МАКАРОННІ ВИРОБИ, ЦУКОР, СУХІ СНІДАНКИ, ХІМІЧНИЙ СКЛАД, ХАРЧОВІ ВОЛОКНА.

Реферат англійською:

The object of research is technologies of complex processing of berries and root vegetables. The purpose of the work is to develop technologies for the rational processing and use of plants and derived products of plant origin in order to solve the problem of the shortage of useful nutrients in the diet of the population and reduce the burden on the environment. The value of the expected results lies in the development of technologies for waste-free processing of vegetables and fruits of wild plants, providing practical recommendations for the use of derivatives from their processing in food and culinary products. The use of technologies for the rational processing of plant raw materials, with the formation of a minimum amount of industrial waste, will contribute to the improvement of the ecological situation in the state and the stabilization of the ecological balance. The processing of derived products of plant origin into food additives with functional properties will solve the problem of the shortage of useful nutrients in the diet of the population, due to the creation of food products with high nutritional and biological value. The introduction of developed technologies into production will allow to expand the existing range of products with functional properties. When using the developed technologies, the cost of food products will be reduced due to the use of cheap raw materials, while the quality and safety of new products will meet the requirements of current legislation. ROOT VEGETABLES, FRUITS OF WILD PLANTS, CANDIDATES, SYRUP, DERIVATIVE PROCESSING OF BERRIES, PLANT POWDER, NO-WAST TECHNOLOGIES, VITAMINS, BREAD, VITAMINIZED SUGAR, PASTA PRODUCTS, SUGAR, BREAKFAST DRY, CHEMICAL COMPOSITION, DIETARY FIBERS.

Індекс УДК: 613.29; 664.002.35, 664

Коди тематичних рубрик: 71.33.27

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Самілик Марина Михайлівна

Науковий ступінь: к. т. н.

Вчене звання: доц.

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Технології раціональної переробки та використання похідних продуктів рослинного походження у виробництві хліба з подовженим терміном придатності, макаронних виробів з підвищеним вмістом харчових волокон, вітамінізованого пресованого цукру, сухих сніданків з підвищеною біологічною цінністю

Назва НТП англійською: Technologies of rational processing and use of derived products of plant origin in the production of bread with an extended shelf life, pasta products with an increased content of dietary fiber, vitaminized pressed sugar, breakfast cereals with increased biological value

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології, Нормативні документи

Галузь застосування: харчова промисловість

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розроблена технологія хліба з подовженим терміном придатності (від 9 до 21 доби залежно від виду борошна та способу виробництва хліба) без використання штучних консервантів. Для підвищення вмісту харчових волокон у макаронних виробках запропоновано використовувати порошки, виготовлені із плодів дикорослих рослин (калини, бузини, горобини, обліпихи). Застосування ягідних порошоків позитивно впливає на органолептичні показники якості макаронних виробів, дозволить розширити їх асортимент. Біологічна цінність сухих сніданків підвищується за рахунок введення до їх складу овочевих цукатів, виготовлених за технологією, яка забезпечує збереження корисних нутрієнтів. Аналоги вітамінізованого пресованого цукру в Україні відсутні. Даний продукт відрізняється не лише підвищеною біологічною цінністю (за рахунок вмісту вітаміну С, флавоноїдів, амінокислот, глюкози, фруктози), а й унікальними органолептичними показниками. Застосування розробленої технології вітамінізованого пресованого цукру на бурякопереробних підприємствах дозволить вирішити проблему їх сезонності і збільшити зайнятість населення, розширити асортимент цукру в Україні, створювати натуральні харчові добавки із локальної органічної дикорослої сировини. Розроблені технології є безвідходними, що дозволить зменшити кількість відходів харчової промисловості.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту, Збільшення обсягів виробництва, Поліпшення стану навколишнього середовища, Економія енергоресурсів

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2023

Закінчення етапу: 12.2023

Споживачі продукції: Підприємства харчової промисловості

Перспективні ринки: Харчові продукти

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. Samilyk M., Demidova E., Nazarenko Y., Tymoshenko A., T. Ryzhkova T., Severin R., Hnoievyi I., Yatsenko I. Study of quality indicators and shelf life of bread from rye flour enriched with rowan powder. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol.3, No 11(123). P. 15–22.
2. Самілик М.М. Теоретичні та практичні передумови вибору осмотичної дегідратації для переробки рослинної сировини: монографія / М. М. Самілик; Сумськ. нац. аграр. ун-т. — Одеса: Астропринт, 2023. — 100 с. ISBN 978-966-927-894-4.
3. Самілик, М., & Демидова, Є. (2022). Використання нетрадиційної сировини у технології виробництва йогурту. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 5(2), 281–291. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.2.2022.270113>
4. Самілик, М. М., & Шешеня, І. О. (2023). Розроблення раціонального способу переробки плодів обліпихи. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, (4 (50)), 98–102. <https://doi.org/10.32845/msnau.2022.4.15>
5. Samilyk M. M. Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business (Powders from derivatives of wild plant fruit processing): Scientific monograph / Samilyk M. M. Demydova Ye. V. – Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2023. 724 p. ISBN 978-9934-26-328-6. DOI <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-328-6-21>
6. Bal’-Prylipko L., Samilyk M., Korniienko D., Paska M., Ryzhkova T., Yatsenko I., Hnoievyi I., Tkachuk S., Bolgova N., Sokolenko V. Determination of quality indicators of sugar fortified with a by-product of elderberry processing. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2023. Vol. 4, No 11 (124). P. 65–72. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.284885>
7. Samilyk M., Paska M. (2023). Sugar in the hospitality industry. EUREKA: Life Sciences. Vol. 3. P. 44–50. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2023.002971>
8. Самілик М. М., Цирулик Р. В., Вороненко Н. І. Застосування морквяних порошків для збагачення молочних продуктів. Науковий вісник ТДАТУ. 2023. Вип.13, №.2. С. 28. DOI: 10.31388/2220-8674-2023-2-28.
9. Самілик М. М., Каруна К.В. Дослідження показників якості десертного хліба з овочевими цукатами. Науковий вісник ПУЕТ. Серія «Технічні науки». 2023. Вип. 1. С. 5–9. <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2023-1-1>
10. Самілик М., Корнієнко Д. Аналіз видів цукру та розширення його асортименту в Україні. Biota. Human. Technology. 2023. Вип. 1. С. 94–108. DOI: <https://doi.org/10.58407/bht.1.23.7>.
11. Самілик М. М., Назаренко Ю. В., Синенко Т. П., Кіліпута А. В., Мазний, Ю. О.. Розроблення сухих сніданків на основі похідних переробки моркви. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів. 2023. Вип. 2(52). С. 65–70. <https://doi.org/10.32782/msnau.2023.2.10>.

12. Рижкова Т. М., Самілик М. М., Болгова Н. В., Губа С. О., Соколенко В. В. Удосконалення технології сиркових мас із використанням порошку калини. Вісник СНАУ. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів. 2023. Вип. 3 (49). С. 69–74. <https://doi.org/10.32845/msnau.2022.3.10>.
13. Демидова Є., Самілик М. Розробка порошкової харчової добавки на основі плодів обліпихи. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології. 2023. Вип. 25 (100). С. 88–93. <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10014>.
14. Самілик М., Лисенко, А. Вплив горобинового порошку на фізико-хімічні та мікробіологічні показники хліба із пшеничного борошна. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2023. Вип. 6(2). С. 258–270. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.2.2023.291710>.
15. Самілик М. М. Розробка технології функціональних пастилок на основі похідних переробки калини / М. М. Самілик, О. В. Ткаченко // Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі : матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції, Запоріжжя, 24 лист. 2023 р. – Запоріжжя, 2023
16. Демидова Є. В. Розробка технології хліба з підвищеною біологічною цінністю та подовженим терміном зберігання / Є. В. Демидова, М. М. Самілик // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : матеріали XI Міжнародної науково-технічної конференції, Київ, 7 лист. 2023 р. – Київ, 2023. – С.93–94.
17. Самілик М.М. Визначення вітаміну С в збагаченому цукрі / М. М. Самілик, Д. А. Корнієнко // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : матеріали XI Міжнародної науково-технічної конференції, м. Київ: НУХТ, 7 лист. 2023 року, – Київ, 2023. – С.291–292.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Ладика Володимир Іванович
д. с.-г. н., 06.02.01

Перелік осіб-виконавців

Геліх Анна Олександрівна
(к. т. н., 05.18.16)

Назаренко Юлія Валентинівна
(к. т. н., 05.18.04)

Синенко Тетяна Павлівна
(д.філософ, 181)

Відповідальний за підготовку облікових документів

Приходченко О.О.

Телефон

+38 (054) 270-10-42

Реєстратор

**Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є
відповідальним за реєстрацію наукової
діяльності**

