Облікова картка ДіР

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0226U004526

Державний реєстраційний номер: 0121U110260

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 21-09-2026

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Наукові основи формування якості м’яса птиці та худоби шляхом використання методів біокорегування та заходів простежуваності

Початок етапу: 03.2021

Закінчення етапу: 12.2025

Вид звітного документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Одеська національна академія харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, буд. 112, м. Одеса, Одеська обл., 65039, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380487291124, 380487253284, 380487209117

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Одеська національна академія харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, буд. 112, м. Одеса, Одеська обл., 65039, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380487291124

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)

Напрям фінансування: 2.1 - фундаментальні дослідження

Джерела фінансування

7706 - безплатно (договір про науково-технічне співробітництво, тощо)

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Наукові основи формування якості м’яса птиці та худоби шляхом використання методів біокорегування та заходів простежуваності

Назва роботи англійською:

Scientific bases for the formation of poultry and cattle meat by using methods of biocorrection and traceability measures

Реферат українською:

Важливе значення серед різноманітних факторів зовнішнього середовища, що впливають на формування тканин тіла забійної птиці, її фізико-хімічні, органолептичні властивості, а також біологічну цінність, мають чинники годівлі (35% від загальних прижиттєвих факторів). Мета роботи: науково обґрунтувати та розробити прикладні аспекти прижиттєвого формування функціонально-технологічних властивостей м'ясної сировини з використанням елементів простежуваності виробництва м'ясного продукту шляхом системного управління трофологічним ланцюгом від поля до споживача. Предмет дослідження: технологія виробництва м'ясних продуктів з м'яса птиці, створена на основі сировини із заданими функціонально-технологічними властивостями, що забезпечується прижиттєвою модифікацією на етапі вирощування птиці. Результати досліджень: Розроблено алгоритм формування трофологічного ланцюга як інструменту створення продукту із заданими властивостями. Доведено можливість спрямованого модифікування складу та властивостей м'ясної сировини шляхом прижиттєвого формування властивостей, а також використано системний підхід до аналізу безпеки та специфічних характеристик м'ясної сировини. В роботі запропоновано використовувати в якості функціональної складової суміш фосфатів з метою прижиттєвої модифікації м’яса птиці. Застосування результатів: сформульовано та реалізовано наукову концепцію прижиттєвого формування якості м'яса птиці із заданими складом та функціонально-технологічними властивостями. Доведено можливість модифікації фізико-хімічного складу.

Реферат англійською:

Among the various environmental factors influencing the formation of poultry tissues—as well as their physicochemical and organoleptic properties and biological value—feeding factors play a significant role (accounting for 35% of all pre-slaughter factors). The aim of this study is to scientifically substantiate and develop practical aspects of shaping the functional-technological properties of poultry meat prior to slaughter, incorporating production traceability elements through the systemic management of the trophological chain from farm to consumer. The subject of the study is the technology for producing poultry meat products using raw material with predetermined functional-technological properties, achieved through pre-slaughter modification during the rearing stage. Research results: An algorithm was developed for structuring the trophological chain as a tool for creating a product with specific properties. The study demonstrated the feasibility of targeted modification of the composition and properties of poultry meat through pre-slaughter conditioning and applied a systems approach to analyzing the safety and specific characteristics of the raw material. The use of a phosphate blend as a functional additive for the pre-slaughter modification of poultry meat is proposed. Application of results: A scientific concept for shaping poultry meat quality—specifically regarding composition and functional-technological properties—prior to slaughter was formulated and implemented. The feasibility of modifying the physicochemical composition was demonstrated.

Індекс УДК: 637.514/.518; 637.52, 637.51.037, 664.92.047; 664.92.036.1; 637.5.03, 637.523; 637.525, 637.5.04/.07, 637.52/54-021.465:001.8

Коди тематичних рубрик: 65.59.17, 65.59.19, 65.59.21, 65.59.31, 65.59.03

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Поварова Наталя Миколаївна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Метод отримання м'ясної продукції біокорегуючої дії

Назва НТП англійською: Method for producing meat products with a bioregulatory effect

НТП, яку передбачалося створити: Створено

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Методи, теорії, гіпотези

Галузь застосування: C 10.1 Виробництво м'яса та м'ясних продуктів

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Технологія базується на інтеграції біологічних, нутрієнтних та технологічних факторів, які дозволяють формувати функціональні властивості м’яса ще на етапі вирощування та переробки: прижиттєва корекція – використання антиоксидантів, пробіотиків, ферментних препаратів, мікроелементів та кормових інтервенцій для оптимізації метаболізму тварин, формування функціональних властивостей – підвищення біологічної цінності білка, стабільності кольору, антиоксидантного статусу та жирнокислотного складу, технологічна обробка – застосування гідролізатів колагену, ферментативних систем, біоактивних інгредієнтів для покращення текстури, водозв’язуючої здатності та смакових характеристик, системи простежуваності та контролю – цифрове маркування, HACCP, ISO 22000, blockchainрішення для гарантії безпечності та довіри споживачів. У результаті отримують м’ясну продукцію біокорегуючої дії, яка не лише задовольняє харчові потреби, а й виконує профілактичну та оздоровчу функцію завдяки збагаченню антиоксидантами, пробіотиками та функціональними білковоліпідними системами.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Збільшення обсягів виробництва, Поліпшення стану навколишнього середовища, Економія енергоресурсів

Вплив НТП на довкілля: Зниження навантаження на довкілля – використання біоактивних добавок може скоротити потребу у синтетичних консервантах та антибіотиках.

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 03.2021

Закінчення етапу: 12.2025

Споживачі продукції:

Перспективні ринки:

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.: 250

Права, що надаються інвестору після завершення роботи: Права не надаються

Наявність бізнес-плану: Ні

Техніко-економічне обгрунтування: Ні

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.: 500

Очікуваний термін окупності (років): 2.5

Додаткова інформація:

IX. Бібліографічний опис

Povarova, N. (2021). Influence of functional feeding of young chickens-browser of meat cross on meat quality and safety. Ukrainian Black Sea region agrarian science, 112(4), 78–88. https://doi.org/10.31521/2313-092x/2021-4(112)-8

Поварова, Н., & Кіровіч, Н. (2022). Дослідження показників якості та безпечності продуктів з м’яса птиці шляхом системного управління трофологічним ланцюгом. Продовольчі ресурси, 10(18), 121–130. https://doi.org/10.31073/foodresources2022-18-12

Петренко, С., Кірович, Н., Ясько, В., Сідашова, С., Шлапак, Г., Поварова, Н., & Найда, В. (2021). БІОТЕХНОЛОГІЯ ВИРОЩУВАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ ЕЙХОРНІЇ. Аграрний вісник Причорномор'я, (99). https://doi.org/10.37000/abbsl.2021.99.18

Поварова, Н. М. (2023). ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БЛОКЧЕЙН У ЛАНЦЮГУ ПОСТАЧАННЯ М'ЯСА ПТИЦІ. Scientific Works, 86(2), 4–12. https://doi.org/10.15673/swonaft.v2i86.2478

Поварова, Н. М., Мельник, Л. А., & Шлапак, Г. В. (2022). ПІДВИЩЕННЯ ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ ВИРОБІВ З М’ЯСА ПТИЦІ ШЛЯХОМ ВНЕСЕННЯ СТАРТОВОЇ МІКРОФЛОРИ. Scientific Works, 2(85), 110–119. https://doi.org/10.15673/swonaft.v2i85.2240

Bal-Prylypko, L., Bandura, V., Serdyuk, M., Shlapak, H., Novgorodska, N., Zahorko, N., & Basarab, I. (2025). Optimization of forces in cutting poultry carcasses with disc knives. Technology audit and production reserves, 5(3(85)), 35–41. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.340896

Bal-Prylypko, L., Serdyuk, M., Bandura, V., Drachuk, U., Andrushchenko, M., Shlapak, H., Halukh, B., & Kirovich, N. (2025). Substantiating the efficiency of using packaging with oxygen absorber when storing small-piece natural semi-finished meat products. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(11 (136)), 90–102. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.335516

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи Єгоров Богдан Вікторович

Перелік осіб-виконавців

Поварова Наталя Миколаївна
(к.т.н., доц., 05.18.04)

Шлапак Галина Всеволодівна

Відповідальний за підготовку облікових документів Дьяченко Тетяна Леонідівна

Телефон 048 7124130

Реєстратор Юрченко Тетяна Анатоліївна

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності Юрченко Тетяна Анатоліївна