

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0220U101771

Державний реєстраційний номер: 0117U001243

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 20-02-2020

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Наукові засади розроблення ресурсощадних технологій білоквмісних поліфункціональних концентратів для харчових продуктів цільового призначення

Початок етапу: 01.2017

Закінчення етапу: 12.2019

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380442895472, 380442879333

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Інститут енергозбереження та енергоменеджменту Національного технічного університету України "Київський Політехнічний Інститут"

Код за ЄДРПОУ: 00027677

Місцезнаходження: пр. Перемоги 37, м. Київ, Київ, 03056, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 0442048428

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.): 2511

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Наукові засади розроблення ресурсощадних технологій білоквмісних поліфункціональних концентратів для харчових продуктів цільового призначення

Назва роботи англійською:

Scientific basis development of resource saving technologies bilokvmyisnyh multifunctional concentrates for food purpose

Реферат українською:

Звіт про НДР: с. 336, рис. 66, табл. 81, джерел 355. Ключові слова: концентрати молочної сироватки, мікроелементарне збагачення, колоїдні розчини металів, масляні пасти, кисломолочні пасти, емульсійні молочні продукти, морозиво, білково-полісахаридні комплекси, автентичність молочних продуктів, білкові маркери, м'ясні хліби, хлібобулочні вироби. Об'єкт і предмет дослідження: ресурсозберігаючі технології отримання, збагачення і застосування білоквмісних поліфункціональних концентратів на основі раціонального використання нутрієнтів тваринного, рослинного походження з використанням нанокompозитів і мікроелементозних збагачувачів для харчових продуктів цільового призначення; технології зберігання харчової продукції з використанням елементів активного пакування або розробки. Предмет дослідження є тваринна, рослинна і мінеральна сировина, поліфункціональні концентрати і мікроелементозні збагачувачі, а також закономірності, що відбуваються у процесі виготовлення та зберігання поліфункціональних концентратів для харчових продуктів і напівфабрикатів цільового призначення. Мета дослідження: наукове обґрунтування і розроблення ресурсощадних технологій білоквмісних поліфункціональних концентратів на основі білоквмісної сировини тваринного і рослинного походження та технології їх зберігання і використання для харчових продуктів цільового призначення. Науково обґрунтовано технологію білоквмісних поліфункціональних концентратів, збагачених мікронутрієнтами магнію та мангану при обробленні в розрядній камері зі струмопровідним прошарком гранул відповідних металів. Розроблено функціонально-технологічні комплекси на основі молочних та ізолятів рослинних білків для направленої формування структури та збагачення емульсійних продуктів складно-сировинного складу. Розроблено науково обґрунтовані технології комплексу цільових молочних, м'ясних, хлібобулочних продуктів з підвищеними термінами зберігання за рахунок функціонально-технологічних компонентів та технологій активного пакування.

Реферат англійською:

SRW report: p. 336, fig. 66, table. 81, source 355. Keywords: whey concentrates, microelementation, colloidal solutions of metals, butter pastes, sour milk paste, emulsion dairy products, ice cream, protein-polysaccharide complexes, authenticity of dairy products, protein markers, meat bread, bakery products. Object and subject of research: resource-saving technologies for production, enrichment and application of protein-containing multifunctional concentrates based on rational usage of nutrients of animal and vegetable origin with usage of nanocomposites and trace elements enrichment for food products of the intended purpose; food storage technologies using active packaging or development elements. The subject of the study is animal, vegetable and mineral raw materials, polyfunctional concentrates and trace elements enrichment, as well as regularities that occur in the process of production and storage of polyfunctional concentrates for nutrition products and semi-finished products of the intended purpose. Purpose of the research: scientific substantiation and development of resource-saving technologies of protein-containing polyfunctional concentrates based on protein-containing raw materials of animal and vegetable origin and technologies of their storage and use for nutrition products of the intended purpose. The technology of protein-containing multifunctional concentrates enriched with micronutrients of magnesium and manganese during treatment in a discharge chamber with a conductive layer of

granules of corresponding metals is scientifically substantiated. Functional-technological complexes based on milk and plant protein isolates have been developed for directional formation of structure and enrichment of emulsion products of complex raw material composition. The scientifically grounded technologies of complex of target dairy, meat, bakery products with the increased shelf life due to functional-technological components and technologies of active packaging

Індекс УДК: 63, 637.1:637.4:637.5:635.6:613.2

Коди тематичних рубрик: 68.01.05

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Кочубей-Литвиненко Оксана Валер'янівна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Інноваційні методи отримання білоквмісних поліфункціональних концентратів, збагачених мікронутрієнтами та інноваційні технології молочних, м'ясних продуктів та хлібобулочних виробів підвищеної харчової цінності цільового призначення

Назва НТП англійською: Innovative methods of protein-containing multifunctional concentrates fortified with micronutrients and innovative technologies of milk, meat and bakery products of high nutritional value and purpose

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Поліпшення якості продукції

Галузь застосування: Харчова та переробна промисловість, агропромисловий комплекс, сільське господарство

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розроблено науково обґрунтовану технологію білоквмісних поліфункціональних концентратів, збагачених мікронутрієнтами магнію та мангану при обробленні в розрядній камері зі струмопровідним прошарком гранул відповідних металів. Розроблено функціонально-технологічні комплекси на основі молочних та ізолятів рослинних білків для направленої формування структури та збагачення емульсійних продуктів складно-сировинного складу. Удосконалено технології білоквмісних молочних продуктів, зокрема паст кисломолочних та сирів м'яких сичужних та термокислотних. Розроблено науково обґрунтовані технології комплексу цільових молочних, м'ясних, хлібобулочних продуктів харчування з підвищеними термінами зберігання за рахунок функціонально-технологічних компонентів та технологій активного пакування.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту, Економія матеріалів, Поліпшення якості життя та здоров'я населення, ефективності діагностики та лікування хворих

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 11.2017

Закінчення етапу: 11.2019

Споживачі продукції: підприємства харчової промисловості

Перспективні ринки: ЄС, Азія

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:

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

Наявність бізнес-плану: Ні

Техніко-економічне обґрунтування: Ні

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

IX. Бібліографічний опис

Study of the state of moisture in the curd paste with sumach extract and the addition of buckwheat groats / O. Kochubei-Lytvynenko, A. Marynin, N. Yushchenko, U. Kuzmyk, M. Lazarenko // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2017, 6/11 (90), pp. 22-26. DOI: 10.15587/1729-4061.2017.116918

Research into efficiency of using the complex baking improver "Svizhist" in order to prolong freshness of bran crispbreads / O. Bilyk, V. Drobot, Y. Bondarenko, E. Halikova // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2017, 3/11 (87), pp. 4-9. DOI: 10.15587/1729-4061.2017.103860

A stabilizing system for butter pastes based on the dry concentrates of milk protein / O. Kochubei-Lytvynenko, O. Yatsenko, N. Yushchenko, U. Kuzmyk // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2018. – № 5/11 (95). – P. 30 – 36. DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2018.143105>

Application Of Fluorescent Spectroscopy And Ultrasound Analysis For Dairy Products Identification / V.M.Ischenko, N.P.Kvitkovska, O.V.Kochubei-Lytvynenko, M.V.Ischenko // Methods Objects of Chemical Analysis, 2018, 13(3), p. 131-135 <https://doi.org/10.17721/moca.2018.131-135>

Studying the effect of the integrated bread baking improver "mineral freshness super" on consumer properties of wheatbread / Olena Bilyk, Yulia Bondarenko, Oksana Kochubei-Lytvynenko, Esma Khalikova, Albina Fain // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2019. – Т. 2, № 11 (98). – С. 65-72. DOI : 10.15587/1729-4061.2019.162671.

Flax seeds and oats sourbread in the production of wheat bread / Yulia Bondarenko, Larisa Mykhonik, Olena Bilyk, Oksana Kochubei-Lytvynenko, Galina Androno., Irina Hetman // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2019. – V. 4/11, (100), P. 46-55. doi:10.15587/1729-4061.2019.174643

Studying the effect of electrospray treatment of milk whey on the process of its fermentation and quality of thermoacid cheese / O. Kochubei-Lytvynenko, O. Chernyushok, O. Bilyk, Yu. Bondarenko // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2019. – 6/11. – p. 32-39. DOI: 10.15587/1729-4061.2019.1837129 <http://journals.urau.ua/eejet/article/view/183712/187657>

The prospects of using milk whey enriched with Mg and Mn in the technology of bakery products / O. Kochubei-Lytvynenko, E. Bilyk // Food Science and Technology. – 2017. – Vol. 11- № 4 – p. 55-63. <https://doi.org/10.15673/fst.v11i4.731>

Quality assessment of proteins in cooked sausages with food compositions / O. Fursik, I. Strashynskiy, V. Pasichnyi, O.Kochubei-Lytvynenko // Food Science and technology . – 2018. – Vol. 11- №. 2 – p.80-88 DOI <https://doi.org/10.15673/fst.v12i2.936>

The effect of electrical discharge treatment of milk whey on partial conversion of lactose in lactobionic acid / O. Kochubei-Lytvynenko // Food Science and Technology. – 2018. – Vol. 12. – issue 3. – p. 40-49 DOI <https://doi.org/10.15673/fst.v12i3.1035>

Surface morphology of soybean, pea, whey protein isolates, and their dried gels / Maksym Polumbryk, Olena Shestel, Olha Yatsenko, Nataliia Yuschenko, Ulyana Kuzmyk // Ukrainian Food Journal. – 2019. – №1. – P. 70-79. DOI: 10.24263/2304- 974X-2019-8-1-8

Cryoprotective ability of starch syrup in the composition of aromatic and fruit-berry ice cream / G. Polischuk, O. Bass, T. Osmak, N. Breus // Ukrainian Food Journal. – 2019. – № 8(2). – P. 239-248 <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/30454>

Development of Mathematical Apparatus of the Expert System for Modelling Ice Cream Recipes with Specified Quality Parameters / N. M. Breus, S. V. Hrybkov, G. Ye. Polischuk, O. L. Siedykh // Science and Innovation. – № 15 (5) . – 2019. – С. 62-72 [http://scinn.org.ua/en/archive/15\(5\)/15\(5\)05](http://scinn.org.ua/en/archive/15(5)/15(5)05)

Thermogravimetric analysis of indicators of the paste based on sour cream / O. Kochubei-Lytvynenko, A. Marynin, N. Yushchenko, U. Kuzmyk, M. Lazarenko // EUREKA: Life Sciences. – 2017. – № 5. – P. 57–66.

Investigation of functional-technological properties of soya protein / O. Kochubei-Lytvynenko, O. Yatsenko, N. Yushchenko, U. Kuzmyk // EUREKA: Life Sciences. – 2018. – p. 39 – 44.
<http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/28549>

Development of mathematic model of spiced sour-milk pastas quality / V. Goots, N. Yushchenko, U. Kuzmyk // Food and Environment Safety. – 2018. – № 2. – p. 224-232.
<http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/28547>

Study of the influence of buckwheat flour and flax seeds on consumption properties of long-stored bakery products / Yulia Bondarenko, Larysa Mykhonik, Olena Bilyk, Oksana Kochubei-Lytvynenko, Galina Andronovich, Inna Hetman // «EUREKA: Life Sciences». – 2019. – №4. – С.9-18. Режим доступу : DOI : 10.21303/2504-5695.2019.00973

Perspective the use of goat milk in the production of soft milk cheeses / Oksana Kochubei-Lytvynenko, Irina Korolchuk, Nataliia Yushchenko, Uliana Kuzmyk, Nataliia Frolova, Vasiliy Pasichny, Ivan Mykoliv // Ukrainian Journal of Food Science. – 2019. – Vol. 7, Issue 2. – P. 250-263 DOI: 10.24263/2310-1008-2019-7-2-9

Вплив імпульсних електричних полів на амінокислотний склад незбираного молока / Р. С. Святненко, А. І. Українець, А. І. Маринін, О. В. Кочубей-Литвиненко, М. І. Бойко // Наукові праці НУХТ. – 2018. – т. 23. – № 1. – С. 119-126. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/26850>

Застосування молекулярної абсорбційної та емісійної спектроскопії для виявлення фальсифікації пастеризованого молока / В.М. Іщенко , О. В. Кочубей-Литвиненко, Н. 7 П. Квітківська, А. Г. Якіманська , В. М. Іщенко // Наукові праці НУХТ. – 2018. – Т. 24. – № 5. – С. 209-215.
http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/28429/1/%D0%A2%D0%BE%D0%BC24_%E2%84%965.pdf

Дослідження обробки незбираного молока імпульсними електричними полями / Р.С. Святненко, А.І. Маринін, О.В. Кочубей-Литвиненко, О. П. Фурсік // Науковий вісник НУБіП України. Серія : Техніка та енергетика АПК. – 2018. – № 268. – С. 118-124. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/26849>

Перспективи використання ізоляту горохового протеїну у технології масляних паст / О. В. Кочубей-Литвиненко, В. М. Пасічний, Н. М. Ющенко , О. В. Яценко, У. Г. Кузьмик // Наукові праці НУХТ. – 2018. – Т. 24. – № 5. – С. 153 - 159.
http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/28636/4/%D0%A2%D0%BE%D0%BC24_%E2%82%29.pdf

Використання прянощів як джерела антоціанів / Н.М. Ющенко, У.Г. Кузьмик, І.М. Миколів // Харчова промисловість. – 2018. – № 23. – С. 27 – 31. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/28548>

Розробка нового виду молокозмісного морозива, збагаченого купажованою олією / І. М. Устименко, Г. Є. Поліщук // Наукові праці НУХТ. – 2018. – Т. 24, № 6 – С. 248-255.
<http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/28694>

Розробка оксистабільних композицій аюрведичних сумішей прянощів для косметичної промисловості / І. Г.Радзівська, В. М. Пасічний, Н. М. Ющенко, У. Г. Кузьмик // Наукові праці НУХТ. – 2019. – Т. 25, №1. – С. 199-208. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/28889>

Обґрунтування доцільності використання природних наповнювачів у технології масляних паст / О.В. Кочубей-Литвиненко, О.В. Яценко, Н.М. Ющенко, У.Г. Кузьмик, І.М. Миколів // Наукові праці НУХТ. – 2019. –

Т. 25, № 5. – С. 143-151. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/30283>

Співвідношення загального та йонного фосфору у різних видах незбираного і питного коров'ячого молока / Є. І. Гук, В.М. Іщенко, О.В. Кочубей-Литвиненко, М.В. Іщенко // Наукові праці НУХТ. – 2019. – №6. – с. 152-156.

Електрофізичний спосіб збагачення сухої молочної сироватки мінеральними елементами / О. В. Кочубей-Литвиненко, О. А. Чернюшок // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Ґжицького. – 2017. – Т. 19, № 75. – С. 115-119.
<http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/25456>

Дослідження впливу суміші пророщених зерен на якість та харчову цінність хлібобулочних виробів / Л.М. Бурченко, О.А. Білик, Ю.В. Бондаренко, І. Г., Передерій, О. В. Кочубей-Литвиненко // Технологічний аудит та резерви виробництва, Том 6, №3(44) – 2018. – с. 42-47. journals.uran.ua/tarp/article/download/150602/154345

Дослідження впливу інуліну з цикорію на структурно-механічні властивості пшеничного тіста / Ю. В. Бондаренко, О. А. Білик, О. В. Кочубей-Литвиненко, Е. Ф. Халікова, А. В. Фаїн // Технологічний аудит та резерви виробництва, Т. 1, №3 (45) – 2019. – с. 35-38 <http://journals.uran.ua/tarp/article/view/162674/166870>

Нові продукти для раціонів військовослужбовців : монографія / А.І.Українець, Г. О. Сімахіна, Н.О.Стеценко, Н.В.Науменко, О.В. Кочубей-Литвиненко – К.: Видавництво «Сталь», 2017. – 290 с.

Improvers and ingredients for prolonging the freshness of bakery products: monograph / O. Bilyk, O. Kochubei-Lytvyenko, B Yu.ondarenko, E. Khalikova – Warsaw: Publisher, 2018.– 40 p.

Development of natural sciences in countries of the european union taking into account the challenges of XXI century: collective monograph. Complex baking improver based on dry milk whey enriched with magnesium and manganese / O. Kochubei-Lytvyenko, E. Bilyk – “Izdevnieciba “Baltija Publishing” (Lublin, Poland).– 2018. – p. 216-234.

Scientific development and achievements. Bread products with milk whey enriched with biogenic metals according to the innovative technology / E.Bilyk, O. Kochubei-Lytvyenko. – Sciemcee Publishing London – 2018.– p. 130-141.

Engineering sciences: development prospects in countries of Europe at the beginning of the third millennium: Collective monograph. Vol. 2. Development of modeling theoretical studies on fractionating distillation parameters of natural sources of aroma / N. E. Frolova, N. M. Yushchenko – Izdevnieciba “Baltija Publishing”(Riga). – 2018. – p. 386-410.

Науково-практичні аспекти виробництва солених м'ясних з використанням багатфункціональних розсільних колоїдних систем: монографія / І.І. Шевченко, С.В. Стращенко – К., 2018. –172 с.

Наукове і технічне забезпечення виробництва морозива: монографія / Ю. Г. Сухенко, Г. Є. Поліщук, В. В. Сарана; за ред. проф. Г.Є. Поліщук – К.: НУБіП України, 2019 – 299 с.

Патент на винахід № 119833 UA, МПК A23L 20/10 (2006.01) Стабілізаційна система для масляної пасти / О.В. Кочубей-Литвиненко, В.М. Пасічний, Н.М. Ющенко, У.Г. Кузьмик, О.В. Яценко, А.В. Слободяник, І.М. Миколів – а 2018 07487; заявл. 04.07.2018; опубл. 12.08.2019, Бюл. №15, 2019 р.
<https://base.uipv.org/searchINV/search.php?action=viewdetails&IdClaim=261080&chapter=biblio>

Заявка на отримання патенту на винахід a201905889 Склад запіканки овочевої / О.В. Кочубей-Литвиненко, Г. Є Поліщук, Т. Г. Осьмак, Сапіга В. Я., Михалевич А. П.; заявл. 29.05.2019; повідомлення про завершення формальної експертизи за заявкою від 16.10.2019 № 238631/ЗА/19.

Заявка на отримання патенту на корисну модель u201905890 Склад запіканки овочевої / О.В. Кочубей-Литвиненко, Г. Є Поліщук, Т. Г. Осьмак, Сапіга В. Я., Михалевич А. П.; заявл. 29.05.2019; висновок про видачу деклараційного патенту від 18.10.2019 р.

Заявка на отримання патенту на винахід a201905891 Спосіб виробництва запіканки овочевої / О.В. Кочубей-Литвиненко, Г. Є Поліщук, Т. Г. Осьмак, Сапіга В. Я., Михалевич А. П.; заявл. 29.05.2019; повідомлення про

завершення формальної експертизи за заявкою від 01.10.2019 № 22643/ЗА/19.

Заявка на отримання патенту на корисну модель u201905892 Спосіб виробництва запіканки овочевої / О.В. Кочубей-Литвиненко, Г. Є Поліщук, Т. Г. Осьмак, Сапіга В. Я., Михалевич А. П.; заявл. 29.05.2019; висновок про видачу деклараційного патенту від 02.10.2019 р.

Заявка на отримання патенту на винахід a201906201 Склад суфле молочно-рослинного / О.В. Кочубей-Литвиненко, Г. Є Поліщук, Т. Г. Осьмак, Сапіга В. Я., Михалевич А. П.; заявл. 04.06.2019; повідомлення про завершення формальної експертизи за заявкою від 03.10.2019 № 22884/ЗА/19.

Заявка на отримання патенту на корисну модель u201906204 Склад суфле молочно-рослинного / О.В. Кочубей-Литвиненко, Г. Є Поліщук, Т. Г. Осьмак, Сапіга В. Я., Михалевич А. П.; заявл. 04.06.2019; висновок про видачу деклараційного патенту від 07.10.2019 р.

Заявка на отримання патенту на винахід a201906207 Спосіб виробництва суфле молочно-рослинного / О.В. Кочубей-Литвиненко, Г. Є Поліщук, Т. Г. Осьмак, Сапіга В. Я., Михалевич А. П.; заявл. 04.06.2019; повідомлення про завершення формальної експертизи за заявкою від 10.10.2019 № 23465/ЗА/19.

Заявка на отримання патенту на корисну модель u201906210 Спосіб виробництва суфле молочно-рослинного / О.В. Кочубей-Литвиненко, Г. Є Поліщук, Т. Г. Осьмак, Сапіга В. Я., Михалевич А. П.; заявл. 04.06.2019; висновок про видачу деклараційного патенту від 08.10.2019 р.

Заявка на отримання патенту на корисну модель u 201906196 Сосиски «Смачненькі» / О.В. Кочубей-Литвиненко, О. А. Чернюшок, О. Є. Москалюк, Л. М. Смально, А. В. Черненко; заявл. 04.06.2019; висновок про видачу деклараційного патенту від 07.10.2019 р.

Заявка на отримання патенту на корисну модель u 201906199 Паштет «Домашній» / О.В. Кочубей-Литвиненко, О. А. Чернюшок, О. Є. Москалюк, А. В. Черненко, А. М. Смально, І. Ю. Шевченко; заявл. 04.06.2019; висновок про видачу деклараційного патенту від 07.10.2019 р.

Заявка на отримання патенту на винахід a201906637 Склад кефіру, збагаченого білком / О.В. Кочубей-Литвиненко, Г. Є Поліщук, І. М. Устименко, Т. Г. Осьмак, О. В. Костенко; заявл. 13.06.2019; повідомлення про завершення формальної експертизи за заявкою від 09.10.2019 № 23341/ЗА/19.

Заявка на отримання патенту на корисну модель u201906640 Склад кефіру, збагаченого білком / О.В. Кочубей-Литвиненко, Г. Є Поліщук, І. М. Устименко, Т. Г. Осьмак, О. В. Костенко; заявл. 13.06.2019; висновок про видачу деклараційного патенту від 23.10.2019 р.

Заявка на отримання патенту на винахід a201906875 Спосіб виробництва масляної пасти / О.В. Кочубей-Литвиненко, В.М. Пасічний, Н.М. Ющенко, О.В. Яценко, У.Г. Кузьмик, Н. Е. Фролова, І.М. Миколів; заявл. 13.06.2019; повідомлення про завершення формальної експертизи за заявкою від 31.10.2019 № 25499/ЗА/19.

Заявка на отримання патенту на корисну модель u201906877 Спосіб виробництва масляної пасти / О.В. Кочубей-Литвиненко, В.М. Пасічний, Н.М. Ющенко, О.В. Яценко, У.Г. Кузьмик, Н. Е. Фролова, І.М. Миколів; заявл. 13.06.2019; висновок про видачу деклараційного патенту від 15.10.2019 р.

Заявка на отримання патенту на винахід a201908278 Спосіб отримання сиру м'якого з козиного молока / О.В. Кочубей-Литвиненко, Н.М. Ющенко, У.Г. Кузьмик, І. М. Корольчук, О. В. Скрипник; заявл. 06.08.2019; повідомлення про завершення формальної експертизи за заявкою від 27.11.2019 № 27723/ЗА/19.

Заявка на отримання патенту на корисну модель u201908279 Спосіб отримання сиру м'якого з козиного молока / О.В. Кочубей-Литвиненко, Н.М. Ющенко, У.Г. Кузьмик, І. М. Корольчук, О. В. Скрипник; заявл. 06.08.2019; висновок про видачу деклараційного патенту від 10.12.2019 р.

ТУ У 10.5 - 00446374 - 001:2017 Масло вершкове зі зниженою жирністю та масло вершкове зі зниженою жирністю та смаковими інгредієнтами. Технічні умови. Дата надання чинності 20.06.2017 р. Розробники: Поліщук Г. Є., Кочубей-Литвиненко О. В., Ющенко Н. М., Миколів І. М., Кузьмик У. Г.

Технологічна інструкція з виробництва масла вершкового зі зниженою жирністю та масла вершкового зі зниженою жирністю та смаковими інгредієнтами до ТУ У 10.5 - 00446374 – 001:2017 Дата надання чинності 20.06.2017 р. Розробники: Поліщук Г. Є., Кочубей-Литвиненко О. В., Ющенко Н. М., Миколів І. М., Кузьмик У. Г.

ТУ У 10.5 0207 0938-256:2018 Молочно-білковий зернистий продукт. Технічні умови. Дата надання чинності - 28.02.2018 р. Розробники: Поліщук Г.Є., Устименко І.М.

Технологічна інструкція з виробництва молочно-білкового зернистого продукту до ТУ У 10.5 0207 0938-256:2018 Дата надання чинності - 28.02.2018 р. Розробники: Поліщук Г.Є., Устименко І.М.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Шевченко Олександр Юхимович

д. т. н., 05.18.12

Перелік осіб-виконавців

Іващук Вячеслав Віталійович

(д. т. н., 05.13.07)

Іщенко Віра Миколаївна

(к. х. н., 02.00.01)

Андрусишина Ірина Миколаївна

(к. б. н., 14.02.01)

Безушко Олеся Василівна

Бондаренко Юлія Вікторівна

(к. т. н., 05.18.01)

Бреус Наталія Миколаївна

Білик Олена Анатоліївна

(к. т. н., 05.18.01)

Вінніченко Інна Миколаївна

Гетьман Майя Володимирівна

(к. с.-г. н., 16.00.10)

Гончаров Георгій Іванович

(к.т.н., 05.18.04)

Гузик Ольга Йосипівна

(к. б. н., 03.00.06)

Друговейко Анна Миколаївна

Дубівко Анастасія Сергіївна

Желуденко Юлія Володимирівна

Загребельний Андрій Ігорович

Задкова Світлана Петрівна

Задорожній Сергій Анатолійович

Квітковська (Суходольська) Надія Петрівна

Кишенько (Шевченко) Ірина Іванівна

(д. т. н., 05.18.04)

Коваль Ольга Володимирівна

(к. т. н., 05.18.12)

Корольчук Ірина Миколаївна

Кузнецова Інга Вадимівна

(д. с.-г. н., 06.01.15)

Кузьмик Ульяна Геннадіївна

(к. т. н., 05.18.04)

Лопатько Костянтин Георгійович

(д. т. н., 03.00.20)

Макаревич Катерина Ігорівна
Мартиненко Тетяна Андріївна
Микитюк Тарас Володимирович
Негрей Олена Володимирівна
Олішевський Валентин Вікторович
(к. т. н., 05.18.12)
Осадча Дарія Ігорівна
Осьмак Тетяна Григорівна
(к. т. н., 05.18.04)
Пасічний Василь Миколайович
(д. т. н., 05.18.04)
Позняковський Сергій Володимирович
Полумбрик Максим Олегович
(к. т. н., 05.18.01)
Поліщук Галина Євгеніївна
(д. т. н., 05.18.04)
Прохоренко Жанна Іванівна
(к. с.-г. н., 06.01.04)
Пушанко Наталія Миколаївна
(к. т. н., 05.18.05)
Радзівська Ірина Геронтіївна
(к. т. н., 05.18.06)
Слободяник Анастасія Володимирівна
Страшинський Ігор Мирославович
(к. т. н., 05.18.04)
Тетеріна Світлана Миколаївна
(к. т. н., 05.18.05)
Фурсік Оксана Петрівна
Халікова Есма Фаїківна
(к. т. н., 05.18.01)
Худяков Олександр Ілліч
(к. с.-г. н., 03.00.16)
Чернюшок Ольга Анатоліївна
(к. т. н., 05.18.04)
Шведюк Дмитро Анатолійович
Ющенко Наталія Михайлівна
(к. т. н., 05.18.04)
Яценко Ольга Володимирівна

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Гук Лариса Миколаївна

+38 (044) 287-94-55

Реєстратор

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

