

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0224U000020

Державний реєстраційний номер: 0122U202012

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 01-01-2024

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка технології комбінованих продуктів на молочній основі

Початок етапу: 12.2022

Закінчення етапу: 12.2023

Вид звітного документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

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

Код за ЄДРПОУ: 00493276

Місцезнаходження: вул. Сонячна, 3, м. Вінниця, Вінницький р-н., Вінницька обл., 21008, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 0432 46-00-03, 0432556096

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Приватне підприємство "Еко-молпродукт"

Код за ЄДРПОУ: 35346395

Місцезнаходження: вул. Некрасова, буд. 1-а, с. Некрасове, Вінницький р-н., Вінницька обл., 23225, Україна

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380432588910

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 52 - договір з вітчизняною організацією (органами місцевої ради, фондом, асоціацією, концерном тощо)

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7722 - кошти підприємств, установ, організацій України

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 15.000

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробка технології комбінованих продуктів на молочній основі

Назва роботи англійською:

Development of the technology of combined milk-based products

Реферат українською:

Об'єкт дослідження – рослинна сировина, технології та рецептура комбінованих продуктів на молочній основі, якість продукції, харчова та біологічна цінність. Метою роботи є розробка технологій та рецептури виробництва комбінованих продуктів на молочній основі за використання комбінування молочної та рослинної сировини. Методи дослідження – фізико-хімічні, органолептичні, та мікробіологічні для дослідження показників якості та безпеки сировини, напівфабрикатів та готової продукції. В основу технологій закладено ідею виробництва комбінованих молочних продуктів, в яких поєднуються традиційні споживчі властивості з технологічними можливостями функціонально-технологічних інгредієнтів рослинного походження, спрямоване на розширення сировинної бази, що розв'яже проблеми зменшення дефіциту основних нутрієнтів у раціонах харчування населення. За рахунок високого вмісту у рослинній сировині харчових волокон, білкових речовин, вітамінів, мінеральних речовин та поліфенолів покращуються фізико-хімічні властивості продукції. Також за рахунок вмісту крохмалю відбувається стабілізація колоїдної системи комбінованих кисломолочних напоїв, покращуються реологічні характеристики. Їх можна рекомендувати для масового споживання та оздоровчого харчування. На основі результатів виконаних досліджень встановлено вплив рослинних інгредієнтів на органолептичні та фізико-хімічні показники якості комбінованих продуктів на молочній основі, досліджено технологічні параметри підготовки рослинних інгредієнтів, визначено раціональну кількість нових інгредієнтів у рецептурі. Отримані результати мають вагомий соціальний ефект для розширення асортименту молочної продукції функціональної спрямованості масового попиту з приємними смаковими відтінками, підвищеної харчової та біологічної цінності.

Реферат англійською:

The object of research is plant raw materials, technologies and formulation of combined milk-based products, product quality, nutritional and biological value. The purpose of the work is the development of technologies and recipes for the production of combined milk-based products using a combination of dairy and vegetable raw materials. Research methods are physico-chemical, organoleptic, and microbiological for the study of quality and safety indicators of raw materials, semi-finished products, and finished products. The technology is based on the idea of production of combined dairy products, which combine traditional consumer properties with the technological capabilities of functional and technological ingredients of plant origin, aimed at expanding the raw material base, which will solve the problems of reducing the deficit of basic nutrients in the population's diet. Due to the high content of dietary fibers, protein substances, vitamins, minerals and polyphenols in plant raw materials, the physicochemical properties of products are improved. Also, due to the starch content, the colloidal system of combined fermented milk drinks is stabilized, the rheological characteristics are improved. They can be recommended for mass consumption and health food. Based on the results of the research, the influence of plant ingredients on the organoleptic and physico-chemical quality indicators of combined milk-based products was established, the technological parameters of the preparation of plant ingredients were investigated, and the rational amount of new ingredients in the recipe was determined. The obtained results have a significant social effect for the expansion of the range of functional dairy products of mass demand with pleasant taste nuances, increased nutritional and biological.

Індекс УДК: 613.29; 664.002.35, 664 (02.064)

Коди тематичних рубрик:71.33.27

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Берник Ірина Миколаївна

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Технологія кисломолочного напою з комбінованим складом сировини

Назва НТП англійською: Technology of a fermented milk drink with a combined composition of raw materials

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Молокопереробні підприємства, ресторанне господарство

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: встановлення впливу рослинних інгредієнтів, амарантового борошна та пюре журавлини на органолептичні та фізико-хімічні показники якості кисломолочного напою, дослідження технологічних параметрів підготовки рослинних інгредієнтів, визначення раціональної кількості нових інгредієнтів у рецептурі

Соціально-економічна спрямованість НТП: Поліпшення якості життя та здоров'я населення, ефективності діагностики та лікування хворих

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 12.2022

Закінчення етапу: 12.2023

Споживачі продукції: населення, торговельні мережі

Перспективні ринки: Молокопереробні підприємства, ресторанне господарство

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

Берник І.М., Овсієнко С.М., Новгородська Н.В., Разанова О.П. Технологія кисломолочного напою з амарантовим борошном. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія «Харчові технології». 2023. Т. 25. № 100. С. 67–73.

Соломон А.М. Функціональні продукти незамінні складові харчування. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія «Харчові технології». 2023. Т. 25. № 100. С. 35-100.

Соломон А. М. Науково-практичні підходи до молочних продуктів функціонального призначення. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2023. № 4. С. 181-191.

Соломон А.М. Роль біфідобактерій при виробництві функціональних продуктів. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2023. Т. 25. № 99. С. 21-27.

Овсієнко С.М., Берник І.М., Новгородська Н.В. Якість йогурту при використанні пробіотичних заквасок і рослинного наповнювача. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія «Харчові технології». 2023. Т. 25. № 100. С. 53-59.

Берник І.М., Новгородська Н.В. Морозиво для оздоровчого харчування. Продовольчі ресурси. 2022. Т. 10. № 19. С. 47-57.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Мазур Віктор Анатолійович
к. с.-г. н., 06.01.05

Перелік осіб-виконавців

Коляновська Людмила Миколаївна
(к. т. н., 05.18.12)

Новгородська Надія Володимирівна
(к. с.-г. н., 06.02.02)

Овсієнко Світлана Миколаївна
(к. с.-г. н., 06.02.02)

Соломон Алла Миколаївна
(к.т.н., 05.18.04)

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Берник Ірина Миколаївна

Телефон

+38 (097) 513-30-73

Реєстратор

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

