

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0317U005004

Державний реєстраційний номер: 0114U007280

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 24-01-2017

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Дослідження впливу високоенергетичної дискретної обробки ліпидовмісних систем на зміну властивостей, якості та безпечності продуктів

Початок етапу: 06.2014

Закінчення етапу: 12.2016

Вид звітного документа: Без звіту

III. Відомості про виконавця ДіР

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

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (044)2896000

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника 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

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: 2.1 - фундаментальні дослідження

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 2201020

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 476.7
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Дослідження впливу високоенергетичної дискретної обробки ліпидовмісних систем на зміну властивостей, якості та безпечності продуктів.

Назва роботи англійською:

Reserch of the influence highly-energized discrete-time processing lipidic systems for the purpose of properties quality and product safety change.

Реферат українською:

У складних екологічних і соціально-економічних умовах сьогодення виявлення і впровадження інноваційних технологій й організація виробництва, яка забезпечить виготовлення вітчизняної продукції відповідно до вимог безпеки, якості, конкурентоспроможності, функціональної і споживацької цінності є актуальною задачею для агропромислового комплексу України. В сучасній технології отримання вовни однією з найважливіших операцій є її очищення, яке включає на стадії первинної обробки вовни її промивку. При цьому вовняне волокно очищується від забруднень сторонніми домішками і ліпідів (жиру). Перспективними для галузі є використання інноваційних методів для очищення вовни і вовномийної води, в тому числі з використанням високоенергетичної дискретної обробки (ВДО). В роботі комплексно досліджувалась дія ВДО ліпидовмісної сировини, напівфабрикатів і продуктів, їхній вплив на наноструктуру, фізико-хімічні та функціонально-технологічні властивості комбінованих ліпидовмісних систем з метою реалізації оригінальних ідей, нових методів і методик оцінки якості та безпечності харчових і спеціальних косметичних продуктів з використанням вовняного жиру. За результатами досліджень теоретично обґрунтовано ефективні способи кислотного і ферментативного очищення вовняного жиру обробленого ВДО. Визначено необхідність врахування прижиттєвих факторів розведення овець та технологій очищення вовни для оцінки безпечності вовняного жиру з накопичення шкідливих речовин пестицидів і фталатів. Розроблено нові методи і методики їх визначення. Обґрунтовано перспективи та переваги використання вовняного жиру в складі косметичних засобів спеціального призначення

Реферат англійською:

In the complex environmental and socio-economic conditions present identification and implementation of innovative technologies and organization of production that ensure manufacturing domestic products according to the requirements of safety, quality, competitiveness, functional and consumer value is an urgent task for agriculture Ukraine. In modern technology for a major wool is its cleaning operations, which includes the stage of initial processing of wool washing. This wool fiber is cleaned of contaminants and impurities lipids (fat). Promising for the industry is the use of innovative techniques for cleaning wool and vovnomyyynoyi water, including the use of high-energy discrete processing (SAR). The paper comprehensively studied the effect SAR lipidovmisnoyi raw materials, intermediate products and products of their impact on the nanostructure, physico-chemical and functional and technological properties combined lipidovmisnyh systems to implement original ideas, new methods and techniques for assessing the quality and safety of food and special cosmetic products using wool fat. According to the research theoretically proved effective ways of acid and enzymatic cleaning wool fat processed SAR. The necessity of taking into account factors vivo sheep wool and purification technologies for safety evaluation wool fat accumulation of harmful pesticides and phthalates. New methods and techniques of their definition. Grounded prospects and benefits of using wool fat composition of cosmetic products for special purposes.

Індекс УДК: 665, 665.238

Коди тематичних рубрик: 61.47.01

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Пасічний Василь Миколайович

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Нова теорія хіміко-технологічних процесів отримання якісного вовняного жиру з використанням високоенергетичної дискретної обробки. Нові підходи отримання ліпидовмісних продуктів, методи та методики контролю показників їх якості та безпеки.

Назва НТП англійською: New theory of chemical-technological processes for obtaining high-quality wool fat using a high-discrete processing. New approaches lipid-producing products, methods and techniques of control of indicators of their quality and safety.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: харчова та переробна промисловість, олієжирова промисловість

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: У складних екологічних і соціально-економічних умовах сьогодення виявлення і впровадження інноваційних технологій й організація виробництва, яка забезпечить виготовлення вітчизняної продукції відповідно до вимог безпеки, якості, конкурентоспроможності, функціональної і споживацької цінності є актуальною задачею для агропромислового комплексу України. В сучасній технології отримання вовни однією з найважливіших операцій є її очищення, яке включає на стадії первинної обробки вовни її промивку. При цьому вовняне волокно очищується від забруднень сторонніми домішками і ліпідів (жиру). Перспективними для галузі є використання інноваційних методів для очищення вовни і вовномийної води, в тому числі з використанням високоенергетичної дискретної обробки (ВДО). В роботі комплексно досліджувалась дія ВДО ліпидовмісної сировини, напівфабрикатів і продуктів, їхній вплив на наноструктуру, фізико-хімічні та функціонально-технологічні властивості комбінованих ліпидовмісних систем з метою реалізації оригінальних ідей,

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 2017-2019 рр.

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: підприємства харчової промисловості

Перспективні ринки: ринок України та країн Європейського союзу

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):

ІХ. Бібліографічний опис

1. Mchedlov-Petrosyan N.O. The influence of the micellar pseudophase of the double-chained cationic surfactant di-n-tetradecyldimethylammonium bromide on the absorption spectra and protolytic equilibrium of indicator dyes / N.O. Mchedlov-Petrosyan, N.N. Kamneva, A.Yu. Kharchenko, S.V. Shekhovtsov, A.I. Marinin, A.P. Kryshtal // Colloids Surf. – 2015. – Vol. 476. – P. 57-67. Scopus.
2. Принципи купажування рослинних олій збалансованих за жирнокислотним складом / О.А. Топчій, Є.О. Котляр // Східноєвропейський журнал передових технологій, 2015, №1/6 (73). С. 32-38. Scopus.
3. Obukhova E. N. Absorption, fluorescence, and acid-base equilibria of rhodamines in micellar media of sodium dodecyl sulfate. / Elena N. Obukhova, Nikolay O. Mchedlov-Petrosyan, Natalya A. Vodolazkaya, Leonid D. Patsenker, Andrey O. Doroshenko, Andriy I. Marynin, Boris M. Krasovitskii. // Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy Volume 170, 5 January 2017, Pages 138-144. Scopus.
4. Левчук І.В. Безпечність застосування поліетилентерефталатової (ПЕТ) упаковки у виробництві рослинних олій ? І.В. Левчук, В.А. Кіщенко, М.І. Осейко, В.К. Тимченко, К.В. Куниця // Східно-Європейський журнал передових технологій. – Харків: Технологічний центр. – 2014. – № 11 (66). – С. 27-31. Scopus.
5. Gun'ko V.M. Multi-layer graphene oxide alone and in a composite with nanosilica: preparation and interactions with polar and nonpolar adsorbate. ? V.M. Gun'ko, V.V. Turov, V.I. Zarko, O.V. Goncharuk, A.K. Matkovsky, G.P. Prykhod'ko, Yu.M. Nychiporuk, E.M. Pakhlov, T.V. Krupska, D.Yu. Balakin, B. Charmas, L.S. Andriyko, J. Skubiszewska-Zi?ba, A.I. Marynin, A.I. Ukrainets, M.T. Kartel. ??Applied Surface Science, Volume 387, 30 November 2016, Pages 736-749. Scopus.
6. Левчук І.В. Методологія скринінгу залишкових кількостей екотоксикантів в сировині, оліях та жирах / І.В. Левчук // Вісник Національного технічного університету "ХПІ". – Харків: НТУ "ХПІ". – 2014. – № 17 (1060). – С. 116-123. Index Copernicus.
7. Левчук І.В. Визначення поліхлорованих біфенілів (ПХБ) в оліях та жирах / І.В. Левчук // Інтегровані технології та енергозбереження. – Харків: НТУ "ХПІ". – 2014. – № 1. – С. 113-119. Index Copernicus.
8. Полумбрик М.О. Проантиоксидантна система організму людини, оксидативний стрес, його наслідки і шляхи подолання. II. Механізм дії природних та синтетичних антиоксидантів і ліків / М.О. Полумбрик, Х. Омельченко, М. Совко, Т. Колотуша // Наукові праці НУХТ. 2015. Т. 21, №3, с. 192-202. Index Copernicus.
9. Andriyko L.S. Electrical and physical characteristics of silica nanoparticles in aqueous media affected by cations Na⁺, Ba²⁺, and Al³⁺ / L.S. Andriyko, V.I. Zarko, V.M. Gun'ko, A.I. Marinin, V.V. Olishchuk, E. Skwarek, W. Janusz. // Adsorption Science and Technology, 2015. – V. 33, No.6-8, P. 601 – 607. Scopus.
10. Дослідження емульсій на основі білоквмісних функціональних харчових композицій / Пасічний В.М., Страшинський І.М., Фурсік О.П. // Технологічний аудит та резерви виробництва – 2015. – № 3/3(23). – С. 51-55. Index Copernicus.
11. Левчук І. В. Аналіз факторів небезпеки продукції в технохімконтролю оліежирових виробництв композицій / І.В. Левчук, М.І. Осейко, В.К.Тимченко // Технологический аудит и резервы производства, Vol 5, No 2 (19) 2014. С. 21- 25. Index Copernicus.
12. Айрапетова В.В. Вивчення фізико-хімічних властивостей оксиду цинку модифікованого полівініловим спиртом / В.В. Айрапетова, І.В. Фесич, Н.І. Сабадаш // Ukrainian Food Journal. – 2014. – Vol. 3. – Issue 5. – С. 210-219. Index Copernicus.
13. Левчук І.В. Сучасні методи ідентифікації олій та жирів у технохімконтролі жиропереробного виробництва / І.В. Левчук, В.А. Кіщенко, В.К. Тимченко, К.В. Куниця // Вісник Національного технічного університету "ХПІ". – Харків: НТУ "ХПІ". – 2015. – № 48 (1090). – С. 137-145. Index Copernicus.
14. Левчук І.В. Сучасні напрямки покращення біологічної цінності спредів ? В.В. Манк, Є.І. Шеманська, І.М. Вінніченко, І.В. Левчук // Наукові праці НУХТ. – 2015. – Т.21. – №21. – С. 196-201. Index Copernicus.
15. Айрапетова В.В. Термогравіметричне дослідження шихти для синтезу оксид-полімерного композиту на основі ZnO / В.В. Айрапетова, Н.І. Сабадаш, І.В. Фесич, О.В. Грабовська // Наукові праці НУХТ. – 2016. – Т.22. – № 2. – С. 242-249. Index Copernicus.
16. Tamara N. Effect of rape seeds microwave pretreatment on the composition and antioxidative properties of press rape oil / N. Tamara, I. Levchuk, V. Nosenko, T. Koroluk // Ukrainian Food Journal. 2016. Volume 5. Issue 1. – P. 7-15. Index Copernicus.
17. Левчук І.В. Удосконалення методу контролювання домішок мінеральних олій у рослинних оліях / І.В. Левчук, В.А. Кіщенко, В.К. Тимченко, К.В. Куниця // Інтегровані технології та енергозбереження. – Харків:

НТУ "ХПІ". - 2016. - № 1. - С. 51-58. Index Copernicus. 18. Радзієвська І.Г. Исследование окислительной деструкции растительных масел разной степени насыщенности в присутствии токоферола / І.Г. Радзієвська, О.П. Мельник // Наукові праці НУХТ, 2016. - №3 (Том 22). - С. 206-207. Index Copernicus. 19. Radzievska I. ACID COMPOSITION BLEND OF VEGETABLE OILS / I. Radzievska, T. Belemets, N. Yushchenko, A. Lobok, T. Polonskaya // EUREKA: Life Sciences. - 2016. - Number 5. - P. 57-66. Scopus. 20. OPTIMIZATION OF COMPOSITION OF BLEND OF NATURAL VEGETABLE OILS FOR THE PRODUCTION OF MILK-CONTAINING PRODUCTS / I. Radzievska, T. Belemets, N. Yushchenko, A. Lobok, T. Polonskaya // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2016. - № 5/11 (83). - P. 4-9. Scopus. 21. Kovalenko O. The use of stabilized frying fat in the production of potato chips Food and Environment Safety / Olena Kovalenko, Vladimir Kovbasa, Iryna Radzievska // Food and Environment Safety - Journal of Faculty of Food Engineering, ?tefancelMareUniversity - Suceava Volume XV, Issue 3. - 2016. - P. 249-254. Index Copernicus. 22. Levchuk I. Technology of specialty fats based on palm stearin / K. Kunitsa, O. Udovenko, E. Litvinenko, F. Gladkiy // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - Kharkiv: Technology center, 2016. - № 3/11 (81). - С. 27-33. Scopus. 23. Левчук І.В. Удосконалення методу контролювання домішок мінеральних олив у рослинних оліях / І.В. Левчук, В.А. Кіщенко, В.К. Тимченко, К.В. Куниця // Інтегровані технології та енергозбереження. - Харків: НТУ "ХПІ". - 2016. - № 1. - С. 51-58. Index Copernicus. 24. Levchuk I. Effect of rape seeds microwave pretreatment on the composition and antioxidative properties of press rape oil / T. Nosenko, I. Levchuk, V. Nosenko, T. Koroluk // Ukrainian Food Journal. - 2016. - V. 5, Issue 1. - P. 7-15. Index Copernicus. 25. Левчук І.В. ВИЯВЛЕННЯ ФТАЛАТІВ МЕТОДОМ ГАЗОРІДИННОЇ ХРОМАТОМАС-СПЕКТРОМЕТРІЇ - ШЛЯХ ДО ВИРІШЕННЯ ЕКОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРОБЛЕМИ ОЛІЄЖИРОВОЇ ГАЛУЗІ / І. В. Левчук, В.А. Кіщенко, А.І. Українець, М.І. Осейко, В.М. Пасічний, А.І. Маринін // Вістник херсонського національного технічного університету. Херсон.: ХНТУ, 2016. - №4 (59) - с. 56-61, РИНЦ 26. Сабадаш Н.І. Ефективність очищення вовни вовномийної води комплексом ферментів / Н.І. Сабадаш, В.М. Пасічний, А.І. Маринін, Ж.О. Бахмут // Наукові праці Національного університету харчових технологій. - 2016. - Том. 22, № 6. - С. 213-219. Index Copernicus. 27. Energy transfer in polystyrene-vinylpyridine-chlorin C6 nanosystem for photodynamic therapy / M.Yu. Losytskiy I.O.Vretik, O.A. Nikolaeva, D.A. Getya, A.I. Marinin, V.M. Yaschuk //IV International conference. Nanobiophysics 2015: Fundamental and Applied Aspects. To the memory of prof. Vallery Kharkyanen. (1-4 October 2015, Kyiv, Ukraine). 2015, p.48. 28. Oseiko N. Ecologic and economic efficiency comparison of lanolin extraction methods / N. Oseiko, I. Levchuk, T. Romanovska, V. Olishevsky, A. Marinin //3rd NEEFood Congress. Global Challenges in Food Science and Technology, Brasov, Romania, 20-23 May, 2015, Book of Abstracts, Special issue of Journal of EcoAgriTourism, Transilvania University Press. P. 167. 29. Oseiko N. The properties of wool grease / N. Oseiko, I. Levchuk, T. Romanovska, V. Olishevsky, A. Marinin // 3rd NEEFood Congress. Global Challenges in Food Science and Technology, Brasov, Romania, 20-23 May, 2015, Book of Abstracts, Special issue of Journal of EcoAgriTourism, Transilvania University Press. P. 168. 30. Shemanska E.I. PROSPECTS FOR CREATING BLENDED FUNCTIONAL PURPOSE OIL / E.I. Shemanska, I.G. Radzievska // Scientific works of university of food technologies. Volume LXII, 2015 - Plovdiv: University of Food Technologies - P. 401-404. 31. Радзієвська І.Г. Холестерол як біологічно активний компонент жирів тваринного походження / І.Г. Радзієвська, О.П. Мельник, А.П. Белінські та інш. // Вісник Національного технічного університету "ХПІ". - 2014. - № 7. - С. 116-120. 32. Левчук І.В. Аналіз факторів небезпеки продукції в технохімконтролі олієжирових виробництв ? І.В. Левчук, М.І. Осейко, В.К. Тимченко // Технологічний аудит і резерви виробництва. - Харків: Технологічний центр. - 2014. - № 5/2 (19). - С. 21-25. 33. Левчук І. В. Аналіз факторів небезпеки продукції в технохімконтролю олієжирових виробництв / І.В. Левчук, М.І. Осейко, В.К. Тимченко В.К. // Технологический аудит и резервы производства, Vol 5, No 2 (19) 2014. С. 21-25. 34. Левчук І.В. Дослідження вмісту бенз(а)пірену в оліях та жирах з використанням аналізатора Agilent 1200 / І.В. Левчук, В.А. Кіщенко, А.М. Єсауленко, І.І. Танасов // Журнал хроматографічного товариства. - К., 2014. - Т. XIV. - № 1-4. - С. 36-43. 35. Левчук І.В. Науково-методологічні основи створення національної нормативної бази олійно-жирової галузі / П.Ф. Петик, З.П. Федякіна, Л.І. Григорова, В.К. Тимченко, І.В. Левчук // Технологічний аудит і резерви виробництва. - Харків: Технологічний центр. - 2015. - № 3/3 (23). - С. 9-14. 36. Левчук І.В. Методологія виявлення домішки курячого жиру у соняшниковій олії / В.А. Кіщенко, І.В.

Левчук, О.В. Голубець, В.К. Тимченко, К.В. Куниця // Технологічний аудит і резерви виробництва. - Харків: Технологічний центр. - 2015. - № 6/4 (26). - С. 4-8

37. Радзівська І.Г. Кінетичні характеристики природних антиоксидантів рослинних олій / І.Г. Радзівська, О.П. Мельник // Наука та інновації. - 2015. - Том 11. - №4.

38. Пасічний В.М. Удосконалення процесу конвективно-інфрачервоного сушіння білкових композицій / В.М. Пасічний, Л.В. Стрельченко, І.В. Дубковецький та інш. // Збірник наукових праць "Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва", №1 (116). 2015, С.127-131.

39. Маринин А.И. Синтез наноразмерного гидроксида алюминия методом объемного элект-роискрового диспергирования / А.И. Маринин, В.В.Олишевский, В. И. Зарко, К.Г. Лопатько. // Поверхность. - № 22, 2015, С. 123-129.

40. Радзиевская И.Г. Производство спредов сбалансированного состава на сливочно-растительной жировой основе /И.Г. Радзиевская, Е.Н. Шеманская, В.В. Манк, И.В. Левчук. // Масложировой комплекс. - 2014. - № 3 (46). - С. 35-37.

41. Левчук І.В. Результати раунду XXII міжлабораторних порівнянь визначення вмісту хлорорганічних пестицидів у тестовому матеріалі ТМ25/65 сировині / І.В. Левчук, Г.Д. Кузнецов, О.О. Хотиненко, В.Г. Волошинець, М. Чічерін // Стандартизація, сертифікація, якість. - Харків: ДП "УкрНДНЦ", 2014. - №1 (86). - С. 56-61.

42. Ющенко Н.М. Наукове обґрунтування використання купажів рослинних олій у технології продуктів молоковісних сирних / Н.М. Ющенко, О.М. Білоцерківець, С.О. Романова, І.Г. Радзівська. // Науковий вісник львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнології ім. Гжицького. - 2015. - Том17, №1 (61), Частина 4. с. 120-125.

43. Левчук І.В. Методологія виявлення домішки курячого жиру у соняшниковій олії / В.А. Кіщенко, І.В. Левчук, О.В. Голубець, В.К. Тимченко, К.В. Куниця // Технологічний аудит і резерви виробництва. - Харків: Технологічний центр. - 2015. - № 6/4 (26). - С. 4-8.

44. Левчук І.В. Наукові аспекти методу визначення консервантів у олієжировмісних продуктах / І.В. Левчук, В.А. Кіщенко, В.К. Тимченко, К.В. Куниця, Т.В. Арутюнян // Збірник наукових праць Харківського державного університету харчування та торгівлі. - Харків: ХДУХТ. - 2016. - № 1(23). - С. 249-263.

45. Левчук І.В. Удосконалення методу визначення воскоподібних речовин в оліях за допомогою високотемпературної газорідинної хроматографії / І.В. Левчук, В.А. Кіщенко, В.К. Тимченко, К.В. Куниця // Технологічний аудит і резерви виробництва. - Харків: Технологічний центр. - 2016. - № 2/4 (28). - С. 26-30.

46. Радзівська І.Г. Дослідження стабільності рослинних олій та їх купажів під час обсмажування картопляних чіпсів / І.Г. Радзівська, О.А. Коваленко, В.М. Ковбаса, Б.В. Гребень, В.Ю. Нагорний/ Збірник наукових праць Харківського державного університету харчування та торгівлі "Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі". - 2016. - Випуск 1 (23). - С. 223-231.

47. Радзівська І.Г. Визначення ступеня окиснення пальмової олії спектроскопічним методом / І.Г. Радзівська, С.О. Леник, П.В. Максимкін // Харчова промисловість. - 2016. - №19. - С. 57-60.

48. Левчук І.В. Оцінка залишкового вмісту пестицидів у вовняному жирі при очищенні вовни з використанням високоенергетичної обробки / І. В. Левчук, В.А. Кіщенко, А.І. Українець, М.І. Осейко, В.М. Пасічний, А.І. Маринін // Вісник херсонського національного технічного університету. Херсон.: ХНТУ, 2016. - №2 (57) - с. 166-171.

49. Удовенко А.А. Новые пути получения жиров специального назначения/ Литвиненко Е.А., Гладкий Ф.Ф., Левчук И.В. // Масложировой комплекс. - Днепропетровск: ИА "ЭкспертАгро". - 2016. - № 2 (53). - С. 43-48.

50. Левчук І.В. Наукові аспекти методу визначення консервантів у олієжировмісних продуктах / І.В. Левчук, В.А. Кіщенко, В.К. Тимченко, К.В. Куниця, Т.В. Арутюнян // Збірник наукових праць Харківського державного університету харчування та торгівлі. - Харків: ХДУХТ. - 2016. - Вип. 1 (23). - С. 249-263.

51. Сабадаш Н.І. РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ ЕМУЛЬСІЙНОГО КРЕМУ НА НАТУРАЛЬНІЙ ОСНОВІ З ЛАНОЛІНОМ / Н.І. Сабадаш, В.М. Пасічний, А.І. Маринін, Ж.О. Бахмут, А.Ю. Рубнікович // Всеукраїнський науково - технічний журнал "Техніка, енергетика, транспорт АПК". - Вінниця.: ВНАУ, 2016. - №4 (96) - С. 91-95.

52. Здобутки кафедри технології жирів у технології олійно-жирових виробництв / Радзівська І.Г., Строй І.І. //Продукти & Ингредиенты. - 2014. - № 2(110). - С. 30-31.

53. Пат. на корисну модель № 101355 України, МПК (2015) B01D 11/00. Спосіб хроматографічного визначення фталатів / Осейко М.І., Левчук І.В., Кіщенко В.А. ; заявник і патентовласник Нац. універ. харч. технологій. - № u201501914; заявл. 04.03.2015; опубл. 10.09.2015. Бюл. № 17, 2015.

54. Пат. на корисну модель № 87237 України, МПК (2006) B01D 11/00 B01D 11/04. Спосіб очищення екстрактів матриці при хроматографічного визначенні пестицидів / Осейко М.І., Левчук І.В., Кіщенко В.А. ; заявник і патентовласник Нац. універ. харч. технологій. - № a201311132; заявл. 18.09.2013; опубл.

25.01.2014. Бюл. № 2, 2014. 55. Пат. на корисну модель № 93151 України, МПК (2006) B01D 11/00. Спосіб очищення рослинних олій при хроматографічному визначенні мінеральних олив / Осейко М.І., Левчук І.В., Кіщенко В.А. ; заявник і патентовласник Нац. універ. харч. технологій. - № a201311132; заявл. 26.02.2014; опубл. 25.09.2014. Бюл. № 18, 2014. 56. Пат. № 106178 України, МПК (2006) B01D 11/00 B01D 11/04. Спосіб очищення екстрактів матриці при хроматографічного визначенні пестицидів / Осейко М.І., Левчук І.В., Кіщенко В.А. ; заявник і патентовласник Нац. універ. харч. технологій. - № a201311129; заявл. 18.09.2013; опубл. 25.07.2014. Бюл. № 17, 2015. 57. Пат. на корисну модель № 105866. МПК: B01D 11/02 (2006.01) Спосіб хроматографічного визначення воскоподібних речовин / Осейко М. І., Романовська Т. І., Левчук І.В., Кіщенко В. А. ; заявник і патентовласник Нац. універ. харч. технологій. - № u201509125; заявл. 22.09.2015. Патент опубліковано 11.04.2016, бюл. № 7/2016. 58. Пат. на корисну модель № 105905. МПК: D01G 9/00, D01B 3/00 (2006.01). Спосіб замочування овечої вовни / Осейко М. І., Романовська Т. І., Левчук І.В., Кіщенко В. А. ; заявник і патентовласник Нац. універ. харч. технологій. - № u201509422; заявл. 30.09.2015. Патент опубліковано 11.04.2016, бюл. № 7/2016. 59. Пат. на корисну модель № 105906. МПК: D01G 9/00, D01B 3/00 (2006.01). Спосіб миття овечої вовни / Осейко М. І., Романовська Т. І., Левчук І.В., Кіщенко В. А. ; заявник і патентовласник Нац. універ. харч. технологій. - № u201509423; заявл. 30.09.2015 Патент опубліковано 11.04.2016, бюл. № 7/2016. 60. Пат. № 107832 України, МПК A23D 9/00 (2016.01). Жир фритюрний ароматизований / Леник С.О., Радзієвська І. Г. ; заявник і патентовласник Нац. універ. харч. технологій. - № u201512282 ; заявл. 11.12.2015 ; опубл. 24.06.2016, Бюл. 12/2016. 61. Пат. № 110257 України, МПК (2006) B01D 11/00. Спосіб очищення рослинних олій при хроматографічному визначенні мінеральних олив / Осейко М.І., Левчук І.В., Кіщенко В.А. ; заявник і патентовласник Нац. універ. харч. технологій. - № a201401953; заявл. 26.02.2014; опубл. 10.12.2015. Бюл. № 23/2015. 62. Пат. № 112810 України, МПК (2015) B01D 11/00. Спосіб хроматографічного визначення фталатів / Осейко М.І., Левчук І.В., Кіщенко В.А. ; заявник і патентовласник Нац. універ. харч. технологій. - № a201501913; заявл. 04.03.2015; опубл. 25.10.2016. Бюл. № 20/2016. 63. Пат. на корисну модель № 107906 Україна МПК G01N 33/03 (2006.01) Спосіб визначення кислотного числа [Текст] / Топчій О. А., Котляр Є. О., Ткаченко Н. А., Севастьянова О. В., Маковська Т. В., власник Одеська нац. акад. харч. технологій, - № u2016 12837; заявл. 2016; опубл. 24.06. 2016, - Бюл. № 12. - 4 с. 64. Власенко В.В. Технологія м'яса та м'ясопродуктів. / В.В. Власенко, В.М. Пасічний, О.С.Яремчук та інш. // Посібник. -ТОВ "Нілан-ЛТД", Вінниця, 2016. - 588 с. 65. Kira Liapina. Effect of Aluminum-Based Colloid Solutions on Purification of Products of Sugar Production / Kira Liapina, Andrii Marynin, Peter Dulnev, Valentyn Olishkevskyy, Natalia Pushanko, Anatoliy I. Ukrainets, Anatoliy I. Ustinov. Chapter Nanophysics, Nanophotonics, Surface Studies, and Applications Volume 183 of the series Springer Proceedings in Physics pp 343-354, 2016. 66. Углеводы в пищевых продуктах (М.О. Полумбрик, В.В. Литвяк, З.В. Ловкис, В.Н. Ковбаса), - Минск, ИВЦ "Минфина", 2016. - 592 с.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Шевченко Олександр Юхимович

д. т. н., 05.18.12

Перелік осіб-виконавців

Гердчук Аліна Михайлівна

Кочубей-Литвиненко Оксана Валерянівна

Кіщенко Володимир Анатолійович

Левчук Ірина Володимирівна

Маринін Андрій Іванович

Олішевський Валентин Вікторович

Осейко Микола Іванович

Радзієвська Ірина Геронтіївна

Романовська Тетяна Іванівна

Сабадаш Наталія Іванівна

Святненко Роман Сергійович

Українець Анатолій Іванович

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

