

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0222U005138

Державний реєстраційний номер: 0118U004392

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 20-12-2022

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Інноваційні методи підвищення ефективності харчових виробництв

Початок етапу: 01.2018

Закінчення етапу: 12.2022

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

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

Код за ЄДРПОУ: 00497236

Місцезнаходження: вул. Сонячна, буд. 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: 380432357084, 380432574548, 380432560313

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

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

Код за ЄДРПОУ: 00497236

Місцезнаходження: вул. Сонячна, буд. 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: 380432357084

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)

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Інноваційні методи підвищення ефективності харчових виробництв

Назва роботи англійською:

Innovative methods of food production efficiency increasing

Реферат українською:

Інноваційний розвиток харчової промисловості є невід'ємною складовою частиною підвищення ефективності виробництва в переробній промисловості, а це можливо при вдосконаленні існуючих та розробці нових ресурсощадних технологій виробництва харчових продуктів.

Реферат англійською:

Innovative development of the food industry is an integral part of increasing production efficiency in the processing industry, and this is possible through the improvement of existing and the development of new resource-saving technologies for the production of food products.

Індекс УДК: 658.589, 658.589:664:330.131.5

Коди тематичних рубрик: 81.83.21

Керівники роботи

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

Науковий ступінь: к. т. н.

Вчене звання: доц.

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: ІННОВАЦІЙНІ МЕТОДИ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Назва НТП англійською: INNOVATIVE METHODS OF INCREASING THE EFFICIENCY OF FOOD INDUSTRIES

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: харчова

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: нові техніко-технологічні рішення виробництва харчових продуктів із сільськогосподарської сировини тваринного та рослинного походження, зокрема: – розробка нових ресурсозаощадних та удосконалення існуючих технологій виробництва харчових продуктів; – розробка методик і методичних, науково-практичних рекомендацій; – удосконалення технічної та технологічної документації, розробка технічних умов.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2018

Закінчення етапу: 12.2022

Споживачі продукції: підприємства харчової галузі

Перспективні ринки: торгівельні мережі

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. Bernyk I. Estimation of efficiency of ultrasonic cavitation processing of technological media on energy criteria. Mechanics and Advanced Technologies. № 2 (89). 2020. С. 18–28.

2. Бондар М.М. Безпека та якість молока в Україні. Polish journal of science. 2020. № 25. P. 39–45.
3. Bernyk I. Investigation of the processes of the acoustic apparatus with the processing technological environment power interaction. Mechanics and Advanced Technologies. 2018. T. 1. № 82. C. 72–80.
4. Bernyk I., Luhovskyi O., Wojcik W., Shedreyeva I., Karnakova G. Theoretical Investigations of the Interaction of Acoustic Apparatus with Technological Environment Working Process. Przegląd Elektrotechniczny. 2019. № 1 (4). P. 32–37.
5. Novhorodska N. Sour milk drink with prebiotic properties. The scientific heritage. 2021. № 62. Vol. 1. P. 28–36.
6. Solomon A. Fermented milk hroducts using vegetable fillings. Colloquium-journal. 2020. № 28 (80). P. 64–69.
7. Solomon A. Scientific justification and development of sour milk product using barley seedlings and rose syrup. Colloquium-journal. 2021. № 3 (90). P. 57–65.
8. Solomon A., Bondar M., Dyakonova A. Substantiation of the technology for fermented sour-milk desserts with bifidogenic properties. Eastern-european journal of enterprise technologies. 2019. № 1/11 (97). P. 6–16.
9. Solomon A., Bondar M., Dyakonova A. Development of technological sour – milkdessert senriched with bifidobacteria. EUREKAL life Sciences. 2019. № 2. P. 20–26.
10. Берник І.М. Дослідження в'язкості дисперсних середовищ в умовах їхньої інтенсивної обробки. Техніка, енергетика, транспорт АПК. 2018. № 1 (100). С. 62–67.
11. Берник І.М. Інноваційний підхід до одержання високоякісного молока-сировини. Техніка, енергетика, транспорт АПК. 2019. № 3 (106). С. 46–55.
12. Берник І.М. Підвищення ефективності ультразвукової технологічної дії при обробці харчової сировини. Вібрації в техніці та технологіях. 2021. №4 (103). С. 99–109.
13. Берник І.М. Підвищення якості м'яса птиці за використання ультразвукової кавітаційної технології. The scientific heritage. 2020. № 45 (1). Vol. 1. P. 19–25.
14. Берник І.М. Розробка технології питного молока за використання ультразвукової кавітації. Sciences of Europe. 2020. Vol. 2. № 51. P. 45–56.
15. Берник І.М., Коц І.В., Новгородська Н.В. Гідроімпульсне устаткування для інтенсифікації процесів масажування і насичення інгредієнтами м'ясної сировини. Продовольчі ресурси. 2021. Т. 10. № 17. С. 22–32.
16. Берник І.М., Кулик М. Ф., Ткаченко Т. Ю. Визначення терміну післязайного зберігання м'яса свиней. Продовольчі ресурси. 2020. № 15. С. 15–22.
17. Власенко В.В., Семко Т.В., Соломон А.М., Бондар М.М. Закваски і їх види у сировиробництві. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Ґжицького. 2019. Т. 18. № 2 (68). С. 157–160.
18. Берник І.М., Петрусь В.В. Математична модель роботи мембранного гідроприводного насоса для дозування харчових продуктів. Продовольчі ресурси. 2018. № 10. С. 34–40.
19. Новгородська Н. В., Берник І.М., Соломон А.М. Оцінка якості фаршевих систем з використанням рослинної сировини. Продовольчі ресурси. 2021. Т. 9. № 17. С. 119–128.
20. Новгородська Н.В. Бринза з імуномодулюючими властивостями. International independent scientific journal. 2020. № 14. Vol. 1. P. 8–17.
21. Новгородська Н.В. Використання рослинної клітковини у м'ясних напівфабрикатах. Аграрна наука та харчові технології. 2018. Вип. 3 (102). С. 159–168.
22. Новгородська Н.В. Використання свинини з ознаками PSE та DFD у ковбасному виробництві. Аграрна наука та харчові технології. 2018. Вип. 1 (10). С. 116–122.

23. Новгородська Н.В. Вплив резервування-дозрівання молока на якість сиру. Аграрна наука та харчові технології. 2019. Вип. 1 (104). С. 154-163.
24. Новгородська Н.В. Молочні продукти на основі продуктів бджільництва. Danish Scientific Journal. 2020. № 30. С.41-48.
25. Новгородська Н.В. Технологія кисломолочного напою на основі фітосировини. Аграрна наука та харчові технології. 2019. Вип. 5 (108). Т. 2. С. 91-101.
26. Соломон А.М. Біфідостимулюючі інгредієнти для десертних ферментованих продуктів. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. 2018. Т. 20. № 90. С. 53-58.
27. Берник І. М., Соломон А. М., Шуляк О. О. Використання білкових добавок у виробництві ковбасних виробів. Аграрна наука та харчові технології. 2018. Вип. 1 (100). С. 93-101.
28. Соломон А.М. Дослідження синбіотичних кисломолочних продуктів. Norwegian Journal of development of the International Science. 2020. № 43. Vol. 3. P. 3-9.
29. Соломон А.М. Сучасні напрямки досліджень традиційних кисломолочних продуктів. Продовольчі ресурси. 2021. Т. 9 № 17. С. 137-145.
30. Соломон А.М., Берник І. М. Бондар М.М. Значення функціональних кисломолочних напоїв в дієтичному та профілактичному харчуванні. Продовольчі ресурси. 2021. Т. 9. № 16. С. 180-191.
31. Соломон А.М., Бондар М.М. Fermented desserts of functional purpose using vegetable fillers. Аграрна наука та харчові технології. 2018. № 3 (102). С. 168-179.
32. Соломон А.М., Бондар М.М. Забезпечення сировиною молокопереробні підприємства Вінницької області. Аграрна наука та харчові технології. 2019. Вип. 5 (108). Т. 2. С. 115-125.
33. Соломон А.М., Віштак І.В., Войціцька О.М., Бондар М.М. Харчові добавки та їх функціональна роль. Аграрна наука та харчові технології. 2018. Вип. 4 (103). С. 147-157.
34. Соломон А.М., Новгородська Н.В. Бондар М.М. Перспективні напрямки виробництва кисломолочних ферментованих продуктів з синбіотичними властивостями. Продовольчі ресурси. 2021. Т. 9 № 17. С. 22-33.
35. Соломон А.М., Полевода Ю.А. Обґрунтування складу і розроблення ферментованих продуктів з використанням рослинних наповнювачів. Техніка, енергетика, транспорт АПК. 2020. № 3 (110). С. 126-134.
36. Соломон А.М., Полевода Ю.А. Пробиотики і їх роль у виробництві кисломолочних продуктів спеціального призначення. Техніка, енергетика, транспорт АПК. 2019. № 3 (106). С. 56-65.
37. Соломон А.М., Полевода Ю.А. Вплив показників якості молока на продукти харчування. Техніка, енергетика, транспорт АПК. 2019. № 4 (107). С. 33-39.
38. Яремчук О.С., Новгородська Н. В. Використання ультразвуку у виробництві ферментованих кисломолочних продуктів. Вібрації в техніці та технологіях. 2021. № 4. С.90-98.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Калетнік Григорій Миколайович

д. е. н.

Перелік осіб-виконавців

Берник Ірина Миколаївна

(д. т. н., 05.17.08)

Бондар Мар'яна Михайлівна

Новгородська Надія Володимирівна

Овсієнко Світлана Миколаївна

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**

