

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0223U005322

Державний реєстраційний номер: 0121U110140

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 19-12-2023

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка технологій напівфабрикатів для функціональних виробів з посіченої м'ясної та рибної маси

Початок етапу: 01.2021

Закінчення етапу: 12.2023

Вид звітного документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Код за ЄДРПОУ: 01566057

Місцезнаходження: вул. Курчатова, буд. 13, м. Кривий Ріг, Криворізький р-н., Дніпропетровська обл., 50042, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380564097797, 380564097791

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Код за ЄДРПОУ: 01566057

Місцезнаходження: вул. Курчатова, буд. 13, м. Кривий Ріг, Криворізький р-н., Дніпропетровська обл., 50042, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380564097797, 380564097791

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

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

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробка технологій напівфабрикатів для функціональних виробів з посіченої м'ясної та рибної маси

Назва роботи англійською:

Development of semi-finished products technologies for functional products from chopped meat and fish mass

Реферат українською:

Звіт з НДР 149 стор., 146 найменувань у бібліографії. Об'єкт дослідження – рослинні напівфабрикати, функціональні вироби із м'ясної та рибної посіченої маси. Мета роботи – наукове обґрунтування і експериментальна розробка технологій функціональних напівфабрикатів для виробів з посіченої м'ясної та рибної маси. Методи дослідження – фізико-хімічні, органолептичні, експертні, методи системного аналізу, моделювання, математично-статистичні методи. Проаналізовано сучасні наукові підходи до розробки функціональних харчових продуктів та обґрунтовано необхідність розробки технологій рослинних напівфабрикатів, які одночасно можуть виступати в м'ясній та/або рибній котлетній масі і як водозв'язувальний компонент, і як фізіологічно функціональний інгредієнт. Досліджено хімічний склад рослинних компонентів, які використовували у дослідженнях – бульб топінамбура, коренів селери та імбиру, м'якоті гарбуза. Доведено функціональні властивості пюре бульб топінамбура (антиоксидантна, комплексуюча із солями важких металів). Розроблено рецептури та технології трьох пюреподібних рослинних напівфабрикатів, доведено їх високі споживчі та поживні характеристики. Визначено вплив напівфабрикатів на показники посічених мас (стабільність ліпідної фракції, рН, харчову та біологічну цінність, перетравність) та визначено оптимальну кількість у складі котлетних посічених мас. Розроблено оригінальні технології посічених виробів, визначено їх технологічні показники та підтверджено функціональні властивості (геродіетичний потенціал). Розроблено проект деклараційного патенту, технічну документацію (ТУ), проведено дегустації та впроваджено в реальні умови виробництва.

Реферат англійською:

Report on the 149 pages, 146 items in the bibliography. The object of research is vegetable semi-finished products, functional products from meat and fish minced meat. The purpose of the work is scientific substantiation and experimental development of technologies of functional semi-finished products for products from minced meat and fish mass. Research methods - physico-chemical, organoleptic, expert, system analysis methods, modeling, mathematical and statistical methods. Modern scientific approaches to the development of functional food products were analyzed and the need for the development of semi-finished vegetable technologies, which can simultaneously act as a water-binding component and a physiologically functional ingredient in meat and/or fish cutlet mass, was substantiated. The chemical composition of the plant components used in the research was studied - Jerusalem artichoke tubers, celery and ginger roots, and pumpkin pulp. The functional properties of Jerusalem artichoke tuber puree (antioxidant, complex forming with heavy metal salts) have been proven. Formulations and technologies of three puree-like vegetable semi-finished products have been developed, and their high consumption and nutritional characteristics have been proven. The influence of semi-finished products on the indicators of chopped mass (stability of the lipid fraction, pH, nutritional and biological value, digestibility) was determined, and the optimal amount in the composition of cutlet chopped mass was determined. Original technologies of cut products were developed, their technological indicators were determined and functional properties (herodietic potential) were confirmed. The project of the declaratory patent, technical documentation (TU) was developed, tastings were conducted and implemented in real production conditions.

Індекс УДК: 642.1:640.43, 642.1; 613.24, 641.51/.54; 641.55/.56; 642.1; 664.8

Коди тематичних рубрик: 71.33.15, 71.33.23

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Слащева Аліна Вячеславівна

Науковий ступінь: к. т. н.

Вчене звання: доц.

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: технології рослинних напівфабрикатів для посічених функціональних виробів

Назва НТП англійською: technologies of plant semi-finished products for minced functional products

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: харчові технології, ресторанне господарство

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: наукове обґрунтування і експериментальна розробка технологій пюреподібних функціональних напівфабрикатів для виробів з посіченої м'ясної та рибної маси напівфабрикатів, які одночасно можуть виступати в м'ясній і/або рибній посічених масах як функціонально-технологічний наповнювач і фізіологічно функціональний компонент

Соціально-економічна спрямованість НТП: створення пюреподібних напівфабрикатів, які одночасно можуть виступати в м'ясній і/або рибній посічених масах як функціонально-технологічний наповнювач і фізіологічно функціональний компонент

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2021

Закінчення етапу: 12.2023

Споживачі продукції:

Перспективні ринки:

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

Slashcheva Alina, Trydubenko Olga. State and prospects of the development of the aip-dietary food system in restaurant business. Стратегії та інновації: актуальні управлінські практики: матеріали VII Міжнар. наук.-практ.конф. (28 квітня 2023 року). Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2023. С. 318-319.

Slashcheva A., Nykyforov R., Perekrest E., Hutornyuk T., Kubashina A. Prospects of functional plant semi-products use in the technologies of meat and fish minced products. Science and innovation of modern world: proceedings of the 2nd International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. London, United Kingdom. 2022. Pp. 173-175. URL: <https://sci-conf.com.ua/ii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-science-and-innovation-of-modern-world-26-28-10-2022-london-velikob>

Слащева А., Кузьменко В., Соловійова К. Дослідження протекторних властивостей термостійкої начинки на основі гарбуза і топінамбура. Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі: мат. міжнар. наук.-практ. конф., 15 листопада 2022 р. К.: НУХТ, 2022. С. 96-97.

https://drive.google.com/file/d/1x_VGXgVswokMA3g6i3avpW6W5nyCGo1C/view

Slashcheva Alina, Konograi Alina. State and prospects of the development of the functional food system in restaurant business. Стратегії та інновації: актуальні управлінські практики: матеріали VII Міжнар. наук.-практ. конф. (28 квітня 2023 року). Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2023. С. 315-317.

<http://elibrary.donnuet.edu.ua/2748/>

Slashcheva Alina, Trydubenko Olga. State and prospects of the development of the aip-dietary food system in restaurant business. Стратегії та інновації: актуальні управлінські практики: матеріали VII Міжнар. наук.-практ. конф. (28 квітня 2023 року). Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2023. С. 318-319.

<http://elibrary.donnuet.edu.ua/2748/>

Slashcheva Alina, Zhushman Anastasia, Mysnyk Jana. Organoleptic parameters of the semi-finished product as a functional filler for minced products. European scientific congress: proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Barca Academy Publishing, Madrid, Spain, 2023. Pp. 10-13. URL: <https://sci-conf.com.ua/iii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-european-scientific-congress-17-19-04-2023-madrid-ispaniya-arhiv/>.

Золотухіна І. В., Слащева А. В. Дослідження зміни властивостей напівфабрикатів при зберіганні / Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання: мат. XIII Міжнар. наук.-практ. конф., 24-25 березня 2022 року, м. Черкаси: у 2-х томах. Т. 1. Черкаси: Гордієнко Є. І., 2022. С. 139-141.

Сімакова О. О., Орел А. С., Лабойко В. О. Рекомендації щодо здорового харчування та повноцінного способу здорового життя. Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., 18 травня 2023 р. ержавний біотехнологічний університет. Харків. 2023. С. 186-187. Режим доступу: <http://btu.kharkov.ua/nauka/konferentsiyi/>

Сімакова О. О., Шкуро Т. О. Використання нетрадиційної рослинної сировини в харчовій промисловості та ресторанному господарстві. Стратегії та інновації: актуальні управлінські практики: матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції, 23 квітня 2021 р. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. С. 276-277.

Боднарук О. А., Євсюкова Д. М. Прогресивні способи приготування кулінарної продукції. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку: мат. I Міжнар. наук.-практ. конф., 16-17 листопада 2021 р. Старобільськ. С. 176-177.

Iuliia Goriainova, Yuliia Yeris, Victoria Moroz, Elizaveta Husak, Alina Domashuk. Determination of functional bread quality indicators in the presence of plant additives. «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі» та «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві»: мат. міжнар. наук.-практ. конф. К.: НУХТ, 2022.С. 169-171.

Сімакова О. О., Коваленко А. М., Колісник К. Ю. Роль функціональних харчових продуктів в стимуляції фізичної роботоздатності. Ресурсозберігаючі технології легкої, текстильної і харчової промисловості: мат. Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. молодих вчених та студентів, 24 листопада 2022 р. Хмельницький: ХНУ. С. 141-142.

Хорольський В. П., Никифоров Р. П., Коренець Ю. М. Загальні принципи забезпечення харчової безпеки на територіях з техногенним навантаженням. Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: мат. XII всеукр. наук.-практ. конф., м. Київ, 16-17 трав. 2023 р. Київ: ДТЕУ, 2023. С. 131-132.

Боднарук О. А., Жушман А. О., Кузьменко В. В. Порошок з бадилля (листя) столового буряку як функціональна добавка при виробництві продуктів харчування. Стратегії та інновації: актуальні управлінські практики: мат. VII Міжнар. наук.-практ. конф., 28 квітня 2023 р. м. Кривий Ріг: ДонНУЕТ. С. 295-296.

. Slashcheva Alina, Shevchenko Olha, Bradslavska Ella. Semi-products for functional and special nutrition. Food Additives. Healthy Man and Human Patient Diet: proceedings of X Int. sci. and pract. internet conf. Prague, Oktan-Print s.r.o., 2023. P. 39. <https://doi.org/10.46489/FAHM-23-25>

Клевцов Є. Г. Використання дієтичних добавок для профілактики здоров'я людини в умовах стресового стану. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: мат. X Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. Прага: Oktan Print s.r.o., 2023. С. 99. <https://doi.org/10.46489/FAHM-23-25>

Філіппова О. Ю. Основні аспекти харчування при онкозахворюваннях. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: мат. X Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. Прага: Oktan Print s.r.o., 2023. С. 102. <https://doi.org/10.46489/FAHM-23-25>

Філіппова О. Ю., Клевцов Є. Г. Раціон харчування при гіпотиреозі. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: мат. X Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. Прага: Oktan Print s.r.o., 2023. С. 119. <https://doi.org/10.46489/FAHM-23-25>

Клевцов Є. Г. Використання дієтичних добавок в раціонах харчування в містах з техногенними забрудненнями. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: мат. X Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. Прага: Oktan Print s.r.o., 2023. С. 121. <https://doi.org/10.46489/FAHM-23-25>

Розробка технологій функціональних рослинних напівфабрикатів для виробів з посіченої маси: монографія / А. В. Слащева, Р. П. Никифоров, О. О. Сімакова та ін. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2023. 135 с.

Слащева А. В., Боднарук О. А. Технологія напівфабрикату для функціональних виробів з посіченої рибної маси. Обладнання та технології харчових виробництв. 2021. Вип. 1 (42). С. 39-46.

Slashcheva A., Zolotukhina I., Popova S., Gopkalo L., Naumenko A. Research of nutritional and biological value of functional cut products. Обладнання та технології харчових виробництв. 2021. Вип. 2 (43). С. 79-85.

Slashcheva A. V, Bodnaruk O. A., Zhushman A. O. Determination of optimal technological parameters of functional meat and fish minced semi-finished products. Обладнання та технології харчових виробництв. 2022. Вип. 2 (45). С. 5-13. <https://doi.org/10.33274/2079-4827-2022-45-2-5-13>.

Slachsheva A., Gnitsevych V., Bodnaruk O., Moroz O. Development of functional technology based on pumpkin mash and lightened current whey. Обладнання та технології харчових виробництв. 2022. Вип. 1 (44). С. 5-13.

Слащева А. В., Боднарук О. А., Жушман А. О., Коломоець А. М. Технологія функціонального рослинного напівфабрикату та визначення його геродієтичного потенціалу. Обладнання та технології харчових виробництв. 2023. Вип. 1 (46). С. 5-16.

Горяйнова Ю. А., Мороз В. О., Гусак Є. Р. Вивчення впливу раціонів, збагачених речовинами поліфенольної природи, на міцність стінок капілярів. Обладнання та технології харчових виробництв. 2021. Вип. 1 (42). С. 33-39.

Khorolskyi V., Nykyforov R., Korenets Yu., Simakova O., Goriainova Iu. Innovative security technological solutions in the system of manufacturing products for the population of territories with technogenic load. Challenges and paradigm of national and international security of the XXI century: economic and technogenic discourse. 2022. P. 170-191.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Чернега Оксана Богданівна

д. е. н.

Перелік осіб-виконавців

Горайнова Юлія Артурівна

(к. т. н., 05.18.16)

Жушман Анастасія Олександрівна

Клевцов Євгеній Геннадійович

Коренець Юрій Миколайович

(05.18.16)

Никифоров Радіон Петрович

(к. т. н., 05.18.16)

Перекрест Едуард Олегович

Сімакова Ольга Олександрівна

(к. т. н., 05.18.16)

Філіппова Олександра Юріївна

Відповідальний за підготовку

Слащева А. В.

облікових документів

Телефон

+38 (050) 938-88-31

Реєстратор

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

