Облікова картка ДіР

Image not found or type unknow

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0222U002814

Державний реєстраційний номер: 0118U001484

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 15-02-2022

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Наукові основи удосконалення технології виробництва м'яса і м'ясних продуктів з покращеними функціональними і поживними властивостями

Початок етапу: 06.2018

Закінчення етапу: 06.2021

Вид звітного документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Одеська національна академія харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, буд. 112, м. Одеса, Одеська обл., 65039, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380487253284, 380487124109

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Одеська національна академія харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, буд. 112, м. Одеса, Одеська обл., 65039, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380487253284

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)

Напрям фінансування: 2.1 - фундаментальні дослідження

Джерела фінансування

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Наукові основи удосконалення технології виробництва м’яса і м’ясних продуктів з покращеними функціональними і поживними властивостями

Назва роботи англійською:

Scientific bases of improvement of meat technology and meat products with improved functional and nutritional properties

Реферат українською:

Об'єкт досліджень - технології виробництва білкових добавок на основі тваринної і рослинної сировини для м'ясних виробів із заданими функціональними і поживними властивостями. Мета і завдання. Метою досліджень є розробка складу та технології м'ясних виробів з м'яса птиці та яловичини з підвищеною харчовою та біологічною цінністю, шляхом внесення інноваційних білкових добавок на основі сировини рослинного і тваринного походження. Для досягнення поставленої мети вирішувались наступні завдання: - на підставі аналізу науково-технічної інформації обґрунтувати доцільність використання тваринних і рослинних білків у якості білкового наповнювача та структуроутворювача в складі м'ясних виробів з птиці та яловичини; - дослідити функціонально-технологічні властивості білкових компонентів та збалансувати склад поліфункціональної білкової композиції на їх основі у відповідності до амінокислотного складу "ідеального білку"; - експериментально обґрунтувати можливість розроблення емульсії, збагаченої тваринними та рослинними білками за рахунок використання поліфункціональної білкової композиції; - розробити рецептуру та технологію добавки підвищеної біологічної цінності, вивчити її функціонально-технологічні властивості та визначити вплив на якісні характеристики фаршевих систем та на властивості цільном'язових виробів; - на підставі аналізу результатів впливу комплексної добавки на органолептичні, фізико-хімічні, функціонально-технологічні, структурно-механічні та біотехнологічні показники модельних м'ясних систем експериментально обґрунтувати кількісний вміст добавки в складі готових виробів підвищеної біологічної цінності з урахуванням фізико-хімічних параметрів та вихідних властивостей м'ясної сировини; - розробити технологію, апробувати і дати практичні рекомендаціїіз використання інноваційних та ресурсозберігаючих заходів, а також моделювання складу виробів підвищеної біологічної цінності у відповідності до вимог сучасних положень фізіології та біохімії.

Реферат англійською:

The object of research is the technology for the production of protein supplements based on animal and vegetable raw materials for meat products with specified functional and nutritional properties. Targets and goals. The aim of the research is to develop the composition and technology of poultry and beef meat products with increased nutritional and biological value by introducing innovative protein supplements based on raw materials of plant and animal origin.To achieve the goals set, the following tasks were solved: - based on the analysis of scientific and technical information, to substantiate the expediency of using animal and vegetable proteins as a filler and structure-forming agent in the composition of meat products from poultry and beef; - to study the functional and technological properties of protein components and balance the composition of a polyfunctional protein composition based on them in accordance with the amino acid composition of the "ideal protein"; - experimentally substantiate the possibility of developing an emulsion enriched with animal and vegetable proteins through the use of a polyfunctional protein composition; - to develop a recipe and technology for an additive of increased biological value, to study its functional and technological properties and to determine the influence of the quality characteristics of mince systems and the properties of whole muscle products; - based on the analysis of the results of the influence of the complex additive on the organoleptic, physico-chemical, functional-technological, structural-mechanical and biotechnological indicators of model meat systems, to experimentally substantiate the

quantitative content of the additive in the composition of finished products of increased biological value, taking into account the physical and chemical parameters and initial properties of meat raw materials; - develop technology, test and give practical recommendations on the use of innovative and resource-saving.

Індекс УДК: 637.1.02, 637.52-044.337:613.292:001.89

Коди тематичних рубрик: 55.63.49

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Поварова Наталя Миколаївна

Науковий ступінь: к. т. н.

Вчене звання: доц.

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Технологія отримання білкової добавки на основі тваринної та рослинної сировини

Назва НТП англійською: Technology of obtaining protein supplements based on animal and vegetable raw materials

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: C 10.1 Виробництво м'яса та м'ясних продуктів

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розроблена технологія отримання білкової добавки на основі тваринної та рослинної сировини. Поставлена задача вирішена в способі одержання сушеного м'ясного напівфабрикату із м'яса птиці, що передбачає інспекцію сировини, очищення м'яса від жиру та прожилок, нарізання на шматочки масою 300г, сушіння до залишкової вологи не більше 4,5%, на відміну від прототипу, нарізане на шматочки м'ясо сушать при температурі 31-37 оС в умовах вакууму при 7,5-8,0 кПа і обробці електромагнітним полем з частотою 2,7 ГГц, після чого висушені у такий спосіб шматочки м'яса подрібнюють до отримання м'ясного порошку. Як рослинну складову використовували соняшниковий білок. Використання принципів харчової комбінаторики забезпечило створення якісного м'ясного продукту.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Збільшення обсягів виробництва, Поліпшення стану навколишнього середовища, Економія енергоресурсів, Економія матеріалів

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 06.2018

Закінчення етапу: 06.2021

Споживачі продукції:

Перспективні ринки:

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.: 200

Права, що надаються інвестору після завершення роботи: Спільні права на НТП

Наявність бізнес-плану: Так

Техніко-економічне обгрунтування: Так

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.: 100

Очікуваний термін окупності (років): 3,

Додаткова інформація:

IX. Бібліографічний опис

Povarova, N., Melnik, L., & Gulieva, A (2019). Vikoristannya kompleksu tvarinnih ta roslinnih bilkiv v tehnologiyi tsil'nom'yazovih virobiv z yalovichini. Scientific Works, 83(2), 57 64.

Vinnikova, L., Povarova, N., & Synytsia, O. (2020). Osnovy ptakhivnytstva ta pererobky ptytsi. K.: "Osvita Ukrainy". (Oryhinal opublikovano 2020)

Burdo, O., Povarova, N., & Melnyk, L. (2019). Kinetika ta energetika znevodnennya m'yasa ptitsi v umovah vakuumu ta mikrohvilovogo polya. Food Science and Technology, 12(4). https://doi.org/10.15673/fst.v12i4.1218

Поварова, Н., & Мельник, Л. (2020). ВИБІР ТА ОБҐРУНТУВАННЯ СКЛАДУ БІЛКОВОЇ ДОБАВКИІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ ПРИНЦИПІВ ХАРЧОВОЇ КОМБІНАТОРИКИ. Scientific Works, 84(2), 76-81. https://doi.org/10.15673/swonaft.v84i2.1937

Поварова, Н. М. Дослідження композицій білкових добавок тваринного і рослинного походження та їх використання у м'ясних виробах / Н. М. Поварова, Л. А. Мельник // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 6. – С. 226–233.

Поварова, Н. М., & Мельник, Л. А. (2019). РОЗВИТОК СИСТЕМИ ПРОСТЕЖУВАНОСТІ У М'ЯСНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ. Scientific Works.

Povarova, N., & Melnyk, L. (2018). Functional-technological properties of protein composite of animal origin. Ukrainian food journal, (7, Issue 3), 443-452.

Петренко, С., Кірович, Н., Ясько, В., Сідашова, С., Шлапак, Г., Поварова, Н., & Найда, В. (2021). БІОТЕХНОЛОГІЯ ВИРОЩУВАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ ЕЙХОРНІЇ. Аграрний вісник Причорномор'я, (99).

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи Мардар Марина Ромиківна

Перелік осіб-виконавців

Шлапак Галина Всеволодівна

Відповідальний за підготовку облікових документів Поварова Наталя Миколаївна

Телефон +38 (067) 996-04-33

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

