

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0225U003598

Державний реєстраційний номер: 0120U103108

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 18-07-2025

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Наукові основи удосконалення сучасних пакувальних систем із забезпеченням тривалого зберігання харчової продукції

Початок етапу: 07.2020

Закінчення етапу: 07.2025

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця 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: 380442879333, 380442895472

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: 380442879333, 380442895472

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:

Наукові основи удосконалення сучасних пакувальних систем із забезпеченням тривалого зберігання харчової продукції

Назва роботи англійською:

Scientific bases of improvement of modern packaging systems to ensure long-term storage of food products

Реферат українською:

Звіт про НДР: 125 с., 3 частини, 41 таблиць, 30 рисунків, 199 літературних джерела. Ключові слова: плівкові матеріали, бар'єрність, фонове мікробіологічне забруднення, олеорезини спецій, активне пакування, м'ясна сировина, ковбасні оболонки, пастеризація. Об'єкт дослідження – технологія м'ясних та м'ясомістких варених виробів на основі традиційних видів м'ясної сировини, м'яса курчат-бройлерів з елементами активного пакування. Мета роботи – є удосконалення м'ясних та м'ясомістких продуктів вареної групи з використанням активного пакування та полімерних матеріалів. Проаналізовано основні умови щодо питання безпеки та пролонгації термінів зберігання харчових продуктів за рахунок використання сучасних методів та систем пакування, використання елементів активного пакування, консервуючих речовин природного та штучного походження, сучасних тенденцій подовження термінів зберігання м'ясопродуктів, основних факторів, що сприяють їх псуванню та можливість їх контролювання. Обґрунтовано перспективність застосування елементів активного пакування при спільному використанні з газо- та паронепроникними оболонками для пакування під вакуумом та в модифікованому газовому середовищі з метою подовження термінів зберігання м'ясних і м'ясомістких продуктів. Проведено порівняльний аналіз ДСК та мікроструктури плівок вітчизняного і закордонного виробництва, що дозволило відібрати пакувальні плівки з заданими функціонально-технологічними характеристиками для подальшого використання в технології охолоджених напівфабрикатів і ковбасних виробів з використанням пастеризаційних ефектів. Проведено порівняльний аналіз систем пакування пастеризованих ковбасних виробів та визначено базові характеристики багатошарових полімерних плівок для забезпечення належного рівня бар'єрності м'ясних і м'ясомістких продуктів для проведення пошукових досліджень з пролонгування їх термінів зберігання

Реферат англійською:

Research report: 125 p., 3 parts, 41 tables, 30 figures, 199 literary sources. Keywords: film materials, barrier, background microbiological contamination, spice oleoresins, active packaging, meat raw materials, sausage casings, pasteurization. The object of the study is the technology of meat and meat-containing cooked products based on traditional types of meat raw materials, broiler chicken meat with elements of active packaging. The purpose of the work is to improve meat and meat-containing products of the cooked group using active packaging and polymeric materials. The main conditions for the issue of safety and prolongation of food storage periods through the use of modern packaging methods and systems, the use of active packaging elements, preservatives of natural and artificial origin, modern trends in extending the shelf life of meat products, the main factors contributing to their spoilage and the possibility of controlling them have been analyzed. The prospects for the use of active packaging elements in combination with gas- and vapor-tight shells for vacuum packaging and in a modified gas environment in order to extend the shelf life of meat and meat-containing products have been substantiated. A comparative analysis of the DSC and microstructure of films of domestic and foreign production has been carried out, which allowed the selection of packaging films with specified functional and technological characteristics for further use in the technology of chilled semi-finished products and sausage products using pasteurization effects. A comparative analysis of packaging systems for pasteurized sausage products was conducted and the basic characteristics of multilayer polymer films were determined to ensure the proper level of barrier properties of meat and meat-containing products for exploratory research on extending their shelf life.

Індекс УДК:664:621.798; 664.004.3/.4, 664.002.3:658.562, 637.5.03

Коди тематичних рубрик: 65.01.90, 65.09.05

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: Наукові основи удосконалення сучасних пакувальних систем із забезпеченням тривалого зберігання харчової продукції

Назва НТП англійською: Scientific foundations of improving modern packaging systems to ensure long-term storage of food products

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Методи, теорії

Галузь застосування: Виробництво та технології

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: На підставі проведених досліджень та порівняння складу та бар'єрних характеристик багатошарових полімерних плівок вітчизняного і закордонного виробництва систематизовано та структуровано характеристики, що забезпечують ефективність їх використання при виробництві варених ковбасних виробів, в тому числі подовженого терміну зберігання. На основі проведених досліджень вперше дана порівняльна оцінка впливу спецій та олеорезинів спецій чорного перцю, коріандру та мускатного цвіту у складі рецептур сосисок варених на їх мікробіологічну стабільність. Визначено, що використання олеорезину чорного перцю у кількості 0,1 - 0,2 % у рецептурі сосисок10 більш ефективно пригнічує розвиток мікрофлори порівняно з олеорезином коріандру та мускатного цвіту та дозволяє встановити термін зберігання 7 діб. Встановлено, що на здатність до зберігання м'ясних та м'ясомістких сосисок в більшій мірі впливають стабільність мікробіологічних показників та чистота використовуваних спецій та олеорезинів спецій, ніж частка нем'ясної сировини в рецептурах сосисок варених. На основі теоретичних і експериментальних досліджень систематизовані типи пакувальних матеріалів для виробництва ковбасних виробів. Досліджено фонові мікробіологічні, фізико-хімічні та функціональнотехнологічні показники традиційних груп м'ясної сировини, м'яса курчат-бройлерів, допоміжної сировини та пакувальних матеріалів, що дає можливість коригування цих показників на етапі розробки фаршів для сосисок і варених ковбасних виробів тривалого зберігання. Робота має практичне значення для м'ясопереробної галузі, обумовлене раціональним використанням м'ясної сировини, підвищенням рівня логістики та розширенням асортименту продукції тривалого зберігання.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Збільшення обсягів виробництва

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 07.2020

Закінчення етапу: 07.2025

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:

ІХ. Бібліографічний опис

Pasichnyi, V., Shevchenko, O., Khrapachov, O., Marynin, A., Radzievskaya, I., Matsuk, Y., ... & Kuligin, M. (2020).

Prognostication of storage terms for pasteurized sausages with active package elements. EUREKA: Life Sciences, (4), 34-43.

Bozhko, N., Pasichnyi, V., Marynin, A., Tischenko, V., Strashynskyi, I., & Kyselov, O. (2020). Investigation of the influence of the rosemary extract on the oxidizing stability of fats of semi-smoked sausages with peking duck meat. EUREKA: Life Sciences, (3), 18-25.

Пасічний, В. М., Хорунжа, Т. О., & Полумбрик, М. М. (2020). Дослідження впливу пастеризації на органолептичні, реологічні та фізико-хімічні характеристики сосисок. Наукові праці Національного університету харчових технологій, (26, № 3), 214-221.

Пасічний, В. М., Маринін, А. І., & Желуденко, Ю. В. (2020). Дослідження впливу елементів активного пакування на мікробіологічну стабільність сосисок варених у процесі зберігання. Харчова промисловість, (28), 140-148.

Pasichnyi, V., Shevchenko, O., Khrapachov, O., Marynin, A., Radzievskaya, I., Matsuk, Y., ... & Kuligin, M. Substantiating the Optimized Shelf Life of Pasteurized Sausages With the Elements of Active Packaging (August 26, 2020). Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(11), 106.

Bozhko, N., Pasichnyi, V., Marynin, A., Tischenko, V., Strashynskyi, I., & Kyselov, O. (2020). The efficiency of stabilizing the oxidative spoilage of meat-containing products with a balanced fat-acid composition. Восточно-Европейский журнал передовых технологий, 3(11-105), 38-45.

Пасічний, В. М., Маринін, А. І., & Желуденко, Ю. В. (2020). 72. ВПЛИВУ ЕЛЕМЕНТІВ АКТИВНОГО ПАКУВАННЯ НА СТАБІЛЬНІСТЬ СОСИСОК ВАРЕНИХ В ПРОЦЕСІ ЗБЕРІГАННЯ. Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі, 152.

Пасічний, В. М. (2021). Зберігання м'ясних продуктів потребує багатовекторних рішень. М'ясний бізнес, (4), 209.

Garmash, D., & Pasichnyi, V. (2020). Оптимізація процесу термічної обробки м'яса птиці за технологією sous vide із застосуванням фосфатної суміші. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення у сучасних технологіях, (2(4), 96-102. <https://doi.org/10.20998/2413-4295.2020.02.12>

Topchiy, O., Kotlyar, E., Pasichnyi, V., Tymchuk, A., Petrina, A., & Dets, N. (2021). Antioxidant effect of fat-soluble rosemary and green tea extracts on storage period prolongation of meat paste.

Маринін, А., Пасічний, В., Святненко, Р., Миколів, І., & Майстренко, О. (2025). ЗАСТОСУВАННЯ МОДИФІКОВАНОЇ УПАКОВКИ ДЛЯ ПОДОВЖЕННЯ ТЕРМІНУ ПРИДАТНОСТІ ФІЛЕ З ЧЕРВОНОГО М'ЯСА КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, (2 (16), 70-74.

[https://doi.org/10.32782/2708-4949.2\(16\).2025.11](https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(16).2025.11)

Топчій, О. А., Пасічний, В. М., Грек, О. В., Тимчук, А. В., & Мукоїд, Р. М. (2024). Інноваційні промислові та крафтові технології для HoReCa: Навчальний посібник. К.: ВД «Дакор.

Тищенко, В. І., Божко, Н. В., Пасіч-ний, В. М., Божко, С. Б., & Ма-ринін, А. І. (2023). Досліджен-ня динаміки окислюваль-них процесів напівкопче-них ковбас у модифікова-них оболонках. Редакційна колегія, 30(1), 161-170.

Bozhko, N. V., Tischenko, V. I., Pasichnyi, V. M., Marinin, A. I., & Matsuk, Y. A. (2023). Comparative analysis of the chemical composition, functional-technological, rheological, and antioxidant properties of wild boar meat (*Sus scrofa*) with DFD properties and industrial pork. *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*, 22(3), 257-266.

Pasichnyi, V., Bozhko, N., Tischenko, V., Marynin, A., Shubina, Y., Svyatnenko, R., ... & Moroz, O. (2022). Studying the influence of berry extracts on the quality and safety indicators of half-smoked sausages. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 1(11), 115.

Pasichnyi, V., Marynin, A., Khrapachov, O., & Shvediuk, D. (2022). Modern Packaging Systems Application to Extend Meat Products Shelf Life. In *Bioenhancement and Fortification of Foods for a Healthy Diet* (pp. 295-323). CRC Press.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Шевченко Олександр Юхимович
д. т. н., 05.18.12

Перелік осіб-виконавців

Галенко Олег Олександрович
(к.т.н., 05.18.04)

Топчій Оксана Анатоліївна
(к.т.н., 05.18.04)

Чернюшок Ольга Анатоліївна
(к.т.н., 05.18.04)

Шубіна Євгенія Андріївна
(д.філософ, 181)

Відповідальний за підготовку облікових документів

Пасічний Василь Миколайович

Телефон

+38 (067) 661-11-12

Реєстратор

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

