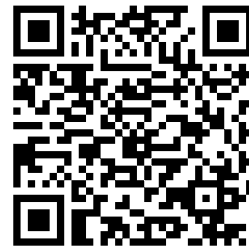


Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0217U004215

Державний реєстраційний номер: 0115U000375

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 24-01-2017

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка і впровадження новітніх ресурсозберігаючих технологій переробки білкової сировини для імпортозаміщення продуктів спеціального призначення

Початок етапу: 01.2015

Закінчення етапу: 12.2016

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:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (044) 289-60-60

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Інститут енергозбереження та енергоменеджменту Національного технічного університету України "Київський Політехнічний Інститут"

Код за ЄДРПОУ: 00027677

Місцезнаходження: пр. Перемоги 37, м. Київ, Київ, 03056, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 0442048428

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: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 2201040

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 198.8
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробка і впровадження новітніх ресурсозберігаючих технологій переробки білкової сировини для імпортозаміщення продуктів спеціального призначення

Назва роботи англійською:

The development and introduction of advanced resource-saving technologies for processing raw protein for import substitution of special products

Реферат українською:

Метою науково-дослідної роботи є розробка інноваційних технологій обробки вторинної сировини м'ясної, молочної та олійної галузей, розробка рецептур і технологій харчових продуктів з використанням соняшникового ізоляту та молочної сироватки; удосконалення технології промитого фаршу (сурімі) з дрібних об'єктів аквакультури, залишків м'язової тканини від розбирання крупних промислових риб

Реферат англійською:

The aim of the research is to develop innovative technologies recycled processing of meat, dairy and oil industries, recipe development and food technology with the use of sunflower isolate and whey; improving the technology of washed minced meat (surimi) from small aquaculture, residues of muscle tissue from the dismantling of large fish

Індекс УДК: 664.3; 665.2, 637.03, 664.38

Коди тематичних рубрик: 65.59.37

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Пешук Людмила Василівна

Науковий ступінь: д. с.-г. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Білковий ізолят отриманий зі шроту насіння соняшнику. М'ясні продукти і майонез з використанням соняшникового білкового ізоляту. Сурімі з дрібної прісноводної аквакультури.

Назва НТП англійською: The protein isolate obtained from sunflower seed meal. Meat products and mayonnaise with a protein isolate from sunflower. Surimi obtained from shallow freshwater aquaculture.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: Харчова промисловість, м'ясна промисловість, олієжирова промисловість

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розроблено та удосконалено технологію отримання соняшникового білкового ізоляту шляхом обробки шроту протеолітичними ферментами. Розроблені рецептури м'ясних продуктів, майонезу з використанням соняшникового білкового ізоляту. Розроблено технологію сурімі із дрібної прісноводної аквакультури шляхом промивання фаршу електрохімічно активованими водними системами – анолітами і католітами.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 2015-2016

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: Підприємства м'ясної, рибної і олієжирової галузі

Перспективні ринки: Підприємства України, країн СНД та Європи

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. 1. Peshuk Lyudmyla Meat products for the nutrition of people with the overweight of body – pandemic of XXI century / Lyudmyla Peshuk, Oleg Halenko, Anastasia Androsova, Bogun Volodymir / Ukrainian Journal of Food Science. 2016. Volume 4. Issue 1 . P. 6-16. 2. Galenko Oleg Using of bioinformatics and computer morphometry in

study of *Fusarium* spp. causing potato dry rot / Nadezhda Zhilinskaia, Julia Bazarnova, Aleksandr Shleikin, Lyudmila Peshuk, Oleg Galenko / *Ukrainian Food Journal*. 2016. Volume 5. Issue 3. P. 515–523. 3. Маєвська Т.М. Амінокислотна сбалансованість білків промитих рибних фаршів / Т.М. Маєвська / *Наукові праці НУХТ* 2015. Том 21, №2. – С. 197–202. 4. Маевская Т. Н. Применение микробной трансглутаминазы в технологии сурими из птицы / Т. Н. Маевская, С. М. Базиволяк, Л. В. Пешук // *Продовольчі ресурси. Серія : Технічні науки.* – К. : ННЦ "ІАЕ", 2015. – №5. – С. 81–87. 5. Маевская Т.Н. Микробиологическая оценка промытых рыбных фаршей / Т.Н. Маевская, О.М. Захарова, В.Ф. Патыка [и др.] // *Science and world.* 2015. №11 (27), Vol. I. – P. 49–52. 6. Носенко Т. Т. Вплив технологічних параметрів на втрати білків під час їх ізоелектричного осадження із екстрактів, *Наукові праці НУХТ*, 2015, т.21, № 1, с. 182–188. 7. Пешук Л.В. Розширення асортименту м'ясних продуктів для людей, які працюють з підвищеним фізичним навантаженням Л. В. Пешук, Т.Т. Носенко, О.І. Гащук // *Продовольчі ресурси : зб. наук. пр. / НААН України; Ін-т прод. ресурсів НААН України.* – К.: ННЦ "ІАЕ", 2015. – № 5 – С. 100–105. 8. Гащук О.І Розроблення паштетів з функціональними інгредієнтами для оздоровчого харчування / Гащук О.І, Москалюк А. Є., Митрофанова Я. О., Карпенко Д. В. / *Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького Технічні науки. Серія "Харчові технології"* Том 18. №1 (65) Частина 4 2016. – С. 92–96. 9. Носенко Т. Т. Шроты масличных как источник пищевого белка, *Масложировой комплекс*, 2015, №2, с. 31–33. Nosenko T. Investigation of antioxidant properties of rape pressing oil. / Tamara Nosenko, Tetyana VoloshchenkoValeriy Mank / *Харчова наука і технологія*, №1(30), 2015, с.33–36 10. Nosenko T. The content of phenolic substances and sunflower protein functionality / Tamara Nosenko, Valeriy Mank, Anastasiya Lebid // *Global and local Challenges in Food Science and Technology: 3rd North and East European Congress on Food*, May 20–23, 2015: Special issue of *Journal of EcoAgriTourism.* – Brasov, Romania, 2015. ? P. 165. 11. Nosenko T. Estimation of biological value of low erucic and low glucosinolates rape seed proteins / Tamara Nosenko, TetyanaVoloshchenko// *Global and local Challenges in Food Science and Technology: 3rd North and East European Congress on Food*, May 20–23, 2015: Special issue of *Journal of EcoAgriTourism.* – Brasov, Romania, 2015. ? P. 197. 12. Nosenko T. T. Sunflower protein hydrolysis degree by proteases / Tamara Nosenko, Yaroslava Zhukova, Alyona Cherstva // *Scientific works of University of Food Technologies.* – 2015. ? Vol. LXII. ? P. 64–67 (Пловдив, Болгарія). 13. Nosenko Tamara. Effect of rape seeds microwave pretreatment on the composition and antioxidative properties of press rape oil / Tamara Nosenko, Irina Levchuk, Volodymyr Nosenko, Tamara Koroluk. / *Ukrainian Food Journal*. 2016. Volume 5. Issue 1, pp.. 7–15. Nosenko Tamara. Composition and Properties of Partially Hydrolyzed Sunflower Protein Isolates. / Tamara Nosenko, Valeriy Mank, Yaroslava Zhukova, Alyona Cherstva. *Ukrainian Food Journal*. 2016. Volume 5. Issue 3, pp.451–461. 14. Nosenko Tamara. Effect of rape seeds microwave pretreatment on the composition and antioxidative properties of press rape oil / Tamara Nosenko, Irina Levchuk, Volodymyr Nosenko, Tamara Koroluk. / *Ukrainian Food Journal*. 2016. Volume 5. Issue 1, pp.. 7–15. 15. Nosenko Tamara. Composition and Properties of Partially Hydrolyzed Sunflower Protein Isolates. / Tamara Nosenko, Valeriy Mank, Yaroslava Zhukova, Alyona Cherstva. *Ukrainian Food Journal*. 2016. Volume 5. Issue 3, pp.451–461. Патенти 1. Спосіб одержання білків із соняшникового шроту / Носенко Т. Т., Носенко В. Є., Лебідь А. В. / Патент на винахід № 111302 Україна 11.04.2016 р. 2. Спосіб одержання білків із соняшникового шроту / Носенко Т. Т., Носенко В. Є., Лебідь А. В., Патент на корисну модель №101985, 12. 10. 2015 р., Опубл. 12. 10. 2015 р. Бюл. №19. 3. Майонез низькокалорійний білковий /Носенко Т. Т., Носенко В. Є., Лебідь А. В., Патент на корисну модель №105129, 10.03. 2016 р. 4. Паштет з сироваткою молочною Пат. №105127 Україна МПК 51 А 23L 13/00 / Чернюшок О.А., Москалюк О.Є., Якимчук В.В., Чернега О.В. / заявник і патентовласник НУХТ – № u201507403; завл. 23.07.2015; опубл. 10.03.2016, Бюл. №5 5. Закуска білоквмісна "Ситна" / Пешук Л.; Галенко О.О., Липка Х.В.; Деркач А.О.; / Патент на корисну модель №109345, 25.08.2016, бюл. № 16 6. Спосіб виробництва харчового рибного фаршу. / Маєвська Т.М., Пешук Л.В. / Патент на корисну модель №104087 Україна, Опубл. 12. 01. 2016 р. 7. Спосіб виробництва промитого рибного фаршу. / Маєвська Т.М., Пешук Л.В. / Патент на корисну модель №104086 Україна, Опубл. 12. 01. 2016 р.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Шевченко Олександр Юхимович

д. т. н., 05.18.12

Перелік осіб-виконавців

Іванова Тетяна Миколаївна

Галенко Олег Олександрович

Гащук Олександра Ізидорівна

Маєвська Тетяна Миколаївна

Михайлова Марія Касьянівна

Москалюк Оксана Євгенівна

Новохацька Олександра Олександрівна

Носенко Тамара Тихонівна

Пешук Людмила Василівна

Чернюшок Ольга Анатоліївна

(к. т. н.)

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

