

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0217U004401

Державний реєстраційний номер: 0115U003196

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 01-02-2017

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Інноваційна технологія обробки харчових середовищ високоенергетичним дискретним впливом

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)2896000

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Міністерство освіти і науки України

Код за ЄДРПОУ: 38621185

Місцезнаходження: просп. Перемоги, 10, м. Київ, Київська обл., 01135, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Кабінет Міністрів України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380444813221

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.): 410.2
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Інноваційна технологія обробки харчових середовищ високоенергетичним дискретним впливом

Назва роботи англійською:

Innovative food processing environments discrete high-energy impact

Реферат українською:

Нині спостерігаються прискорений розвиток сучасних, екологічно чистих і менш енерговитратних технологій з впровадженням їх в різних галузях народного господарства. Традиційні методи та технології обробки харчових середовищ забезпечують безпеку при обробці продуктів, але в технологічному процесі вони дуже енергоємні. Використання технології обробки харчових середовищ високоенергетичним дискретним впливом, як альтернативи тепловим методам обробки, дозволяє максимально використовувати накопичену енергію зі збереженням харчової цінності та зі збільшенням терміну зберігання. Результати досліджень харчових продуктів та напівпродуктів показали перспективність використання цього методу. На основі вивчення процесів що відбуваються під час обробки обґрунтовано раціональні режими обробки.

Реферат англійською:

Currently, there are rapid development of modern, environmentally friendly and less energy-intensive technologies with the introduction of various sectors of the economy. Traditional methods and technology of food processing environments, providing security in the processing of products, but in the process they are very energy intensive. Use of food processing environments discrete high-energy impact, as an alternative to heat processing methods, allows maximum use of stored energy preserving nutritional value and to increase shelf life. The results of studies of food and intermediates showed promise using this method. On the basis of the processes that occur during processing reasonably rational modes of treatment.

Індекс УДК: 577.3.043;537, 577.3.043.537

Коди тематичних рубрик: 34.17.35

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Маринін Андрій Іванович

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Технологія на основі комплексу енергоощадних високоенергетичних дискретних впливів для подовження терміну зберігання харчових продуктів і очищення води.

Назва НТП англійською: Technology based on complex discrete energy high impact to extend shelf life of food products and water treatment

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: 73.10.1

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Нині спостерігаються прискорений розвиток сучасних, екологічно чистих і менш енерговитратних технологій з впровадженням їх в різних галузях народного господарства. Традиційні методи та технології обробки харчових середовищ забезпечують безпеку при обробці продуктів, але в технологічному процесі вони дуже енергоємні. Використання технології обробки харчових середовищ високоенергетичним дискретним впливом, як альтернативи тепловим методам обробки, дозволяє максимально використовувати накопичену енергію зі збереженням харчової цінності та зі збільшенням терміну зберігання. Результати досліджень харчових продуктів та напівпродуктів показали перспективність використання цього методу. На основі вивчення процесів що відбуваються під час обробки обґрунтовано раціональні режими обробки.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 2016 р

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: підприємства харчової промисловості

Перспективні ринки: ринок України та країн Європейського союзу

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. Kochubei-Lytvynenko, O. Technological properties of sonochemical treated reconstituted milk / Oksana Kochubei-Lytvynenko, Olga Krasulya, Vladymyr Bogush, Nataliya Tihomirova // Food and Environment Safety - Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University - Suceava Volume XIV, Issue 1 - 2015, p. 30-36.
2. Kochubei-Lytvynenko, O. The use of glass transition temperature in forecasting whey powder storage stability obtained by electro-spark treatment / Oksana Kochubei-Lytvynenko, Vyacheslav Mykhailik; Anatoliy Ukrainets, // Food and Environment Safety - Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University - Suceava. - 2016. - Vol. XV (Issue 1). - p. 76-83.
3. Dubova H.E. Studies of some aspects in the process of aroma restoration / H.E.Dubova, V.A.Sukmanov, A.I.Marynin, V.B.Zakharevich, V.I.Voskobojnyk // Food and raw materials, 2016. - Vol.4, No.1. - C. 19-26.
4. Justification of sedimentation stability of milk whey after electric spark processing / O.Kochubei-Lytvynenko, O. Chernyushok, D.Ryndiuk, K.Shutiuk // Ukrainian Journal of food science. 2016. Vol. 4, issue 1. - p.24-32.
5. Кочубей-Литвиненко О.В. Изучение возможных преобразований лактозы в молочной сыворотке, обработанной электроискровыми разрядами / О.Кочубей-Литвиненко., А. Українець., В. Іщенко., М. Іщенко., Н. Суходольська. // Maisto chemijair technologija. - 2016.T. 50, № 1 - с.20-28.
6. Kochubey - Litvinenko O. Relevance of nutritional intervention of canned milk to soldiers' daily diet. / O. Kochubey - Litvinenko., N. Ryabokon., D. Rindyuk. // Journal of Faculty of Food Engineering. - Volume XV, Issue 2 - 2016, p. 141 - 145.
7. Сабадаш Н.І., Пасічний В.М., Маринін А.І., Бахмут Ж.О. Ефективність очищення вогномийної води комплексом ферментів // Наукові праці НУХТ 2016. Том 22, № 6.
8. Святненко, Р.С. Вплив імпульсних електричних полів на склад і властивості незбираного молока / Р.С. Святненко., А.І. Українець., А.І. Маринін., О.В. Кочубей-Литвиненко. // Наукові праці "НУХТ" 2016. - Том 22, - № 4 -С.246.
9. N.M. Zholobak, Cerium dioxide nanoparticles increase immunogenicity of the influenza vaccine / N.M. Zholobak, A.P. Mironenko, A.B. Shcherbakov, O.A. Shydlovskaya, M.Ya. Spivak, L.V. Radchenko, A.I. Marinin, O.S. Ivanova, A.E. Baranchikov, V.K. Ivanov, - Antiviral research, 2016
10. V.A. Chumachenko, A.I. Marinin, Yu. I. Garaguts, N.V. Kutsevol. Aging effect of silver and gold sols synthesized in-situ in branched and linear polyacrylamides. XXII International School-Seminar of Galyna Puchkovska Spectroscopy of Molecules and Crystals. Mukachevo, Ukraine. September 27 - October 4, 2015
11. Українець А.І. Коагуляційне очищення жомопресованої води гелемалюмінію / Українець А.І., Олішевський В.В., Пушанко Н.М., Ляпіна К.В., Маринін А.І. // Наукові праці. - НУХТ, 2015. - Т.21, № 5. - С. 237-244.
12. Liapina, K. V. The lime purification of sugar-containing solution using high viscosity colloidal solutions / K. V. Liapina, P. G. Dulnev, A. I. Marynin, N. N. Pushanko, V. V. Olishchevskiy // Biotechnologia Acta, V. 8, № 6, 2015. - Pp.71-76.
13. Ляпіна, К.В. Получение коллоидных растворов высокой вязкости (геля) на основе инкапсулированных металлических наночастиц / К.В. Ляпина, П.Г. Дульнев, А.И. Маринин, А.И. Устинов, Т.В. Мельниченко, В.В. Олишевский // Электронная обработка материалов. - 2016. - № 52 (6).
14. V.A. Chumachenko, Y.I. Harahuts, A.I. Marinin, N.V.Kutsevol. Star-shaped Polyacrylamide Stabilized gold nanoparticles: Study of Aging process. V Ukrainian-German Symposium on Physics and Chemistry of Nanostructures and on Nanobiotechnology. Kiev. 21 - 25 September, 2015.
15. Roman SVYATNENKO, Anatoliy UKRAINETS, Andriy MARYNIN, Oksana KOCHUBEY-LITVINENKO PULSED ELECTRIC FIELD IMPACT ON COMPOSITION AND PROPERTIES OF WHOLE MILK P 149, 8th Central European Congress on Food 2016 - Food Science for Well-being (CEFood 2016): Book of Abstracts. - 23-26 May 2016. - K.: NUFT, 2016. - 314 p.
16. Kutsevol N.V., Chumachenko V.A., Rawiso M., Marynin A.I. Characterization and aging effect of silver and gold sols synthesized in aqueous solution of branched and linear polyacrylamides. Internal research and practice conference: Nanotechnology and nanomaterials (NANO-2015). 26-29 August 2015, Lviv, Ukraine. Abstract book. P. 117
17. Proceedings of Ukrainian conference with international participation "Chemistry, physics and technology of surface" devoted to the 30th anniversary of the founding of Chuiko Institute of Surface Chemistry of NAS of Ukraine and Workshop "Nanostructured biocompatible / Bioactive materials" (FP7-PEOPLE-2013-IRSES-GA-2013-612484) 17-18 May, 2016, Kyiv (Ukraine) L.S. Andriyko, V.I. Zarko, V.M. Gun'ko, A.I. Marynin, A.I. Ukrainets. The graphene oxide dispersity in aqueous medium p.51.
18. Valerii SUKMANOV, Yuliya PETROVA, Andriy MARYNIN, Valerii ZAKHAREVICH, Ivan ROGOVYI, Andrii FARISIEIEV. STUDY OF THE PROCESS OF EXTRACTING GRAPE POMACE BY SUBCRITICAL

WATER P. 249, 8th Central European Congress on Food 2016 – Food Science for Well-being (CEFood 2016): Book of Abstracts. – 23-26 May 2016. – K.: NUFT, 2016. – 314 p. 19. Valentyn OLISHEVSKYY, Andrii MARYNIN, Natalia PUSHANKO, Kira LIAPINA USE COLLOIDAL SOLUTIONS BASED ON ALUMINIUM NANOPARTICLES FOR FURTHER PURIFICATION OF SUGAR PRODUCTS P.252, 8th Central European Congress on Food 2016 – Food Science for Well-being (CEFood 2016): Book of Abstracts. – 23-26 May 2016. – K.: NUFT, 2016. – 314 p. 20. Anatoliy UKRAINET, Valentyn OLISHEVSKYY, Taras NYKYTIUK RESEARCH ANTIBACTERIAL PROPERTIES OF ULTRAMICRODISPERSED SYSTEMS P.255, 8th Central European Congress on Food 2016 – Food Science for Well-being (CEFood 2016): Book of Abstracts. – 23-26 May 2016. – K.: NUFT, 2016. – 314 p. 21. Синтез нанорозмірного гідроксида алюмінію методом об'ємного електроіскрового диспергування / А.І. Маринін, В.В. Олішевський, В.І. Зарко, К.Г. Лопатько // Поверхність.- № 22, 2015, С. 123-129. 22. Кочубей-Литвиненко, О.В. Ідентифікація різних видів молока з використанням інструментальних і хеометричних методів / Кочубей-Литвиненко, О.В., Іщенко В.М., Сходольська Н., Іщенко М.В. // Наукові праці НУХТ. – 2016. – № 2. – с. 230-235. 23. Святненко Р.С. Вплив імпульсного електромагнітного поля на життєздатність *Escherichia coli* в модельному розчині молочної сироватки. / Р.С. Святненко., А.І. Маринін., О.В. Кочубей-Литвиненко., В.Б. Захаревич // Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького, – 2016 – т 18, – № 2 (68) – С.92. 24. Кочубей-Литвиненко О.В. Инновационные подходы в технологии молочных продуктов на основе эффектов кавитации / О.В. Кочубей-Литвиненко, О.Н. Красуля, И.Ю. Потороко, А.К. Мухаметдинова // Вестник ЮУрГУ. Серия "Пищевые биотехнологии". – 2015. – т.3, №2. – с. 55-63. 25. Кочубей-Литвиненко О.В. Перспективи використання електрогідравлічного та ультразвукового оброблення для диспергування частинок молочної сироватки // Повноцінне харчування: концептуальні принципи, теоретичні основи, інноваційні технології та економічні аспекти : колективна монографія. Розділ 10. – Харків. – 2015.- с. 273- 292. 26. Патент № 105890 Україна МПК51 А23С 21/00 Спосіб оброблення молочної сироватки / Кочубей-Литвиненко О.В., Гранкін Г.А. заявник і патентовласник НУХТ – № u 2015 09275; заявл. 28.09.2015 ; опубл. 11.04.2016, Бюл. №7. 27. Патент № 105893 Україна МПК51 А23С 21/00 Спосіб оброблення молочної сироватки / Кочубей-Литвиненко О.В., Лапшин С.О. заявник і патентовласник НУХТ – № u 2015 09278; заявл. 28.09.2015 ; опубл. 11.04.2016, Бюл. №7. 28. Деклараційний патент на корисну модель 107175, МПК А23L 2/04 (2006.01) Спосіб одержання екстракту з високим вмістом сумарних поліфенолів з виноградних вичавок / Маринін А. І., Захаревич В.Б., Роговий І.С., Фарисеев А. Г., Сукманов В.О. заявник і патентовласник НУХТ. – №; заявл. 18.11.2015; опубл. 25.05.2016, бюл. № 10. 29. Пат.на КМ № 110864 Україна, МПК(2016.01) А23L 2/00 В01D 11/02 (2006.01) А61К 36/00 А23L 33/00 С12G 1/02 (2006.01) С12Р 1/06 (2006.01). Спосіб одержання екстракту з виноградних вичавок з високою антиоксидантною активністю / Маринін А. І., Захаревич В. Б., Роговий І. С., Фарисеев А. Г., Сукманов В.О., Святненко Р.С., Самсонов Д.О. – № u201603667; заявл.: 06.04.2016; опублік. 25.10.2016, Бюл.№ 20. 30. Деклараційний патент на корисну модель 112638, МПК С13В 5/06 (2011.01) / Спосіб екстрагування сахарози з бурякової стружки / Олішевський В.В., Українець А.І., Пушанко Н.М., Маринін А.І., Бабко Є.М., Лопатько К.Г. / заявник і патентовласник НУХТ. – u201606324, опублік. 26.12.2016, бюл. № 24. 31. Рішення про видачу деклараційного патенту на корисну модель. Спосіб знезараження жомпресової соди для дифузійного процесу / Олішевський В.В., Українець А.І., Пушанко Н.М., Маринін А.І., Лопатько К.Г., Задкова С.П., Никитюк Т.В. заявник і патентовласник Національний університет харчових технологій. – № u 201606509, заявл. 14.06.2016; рішення про видачу № 27466/ЗУ/16 від 17.11.2016р. 32. Рішення про видачу деклараційного патенту на корисну модель. Спосіб екстрагування сахарози з бурякової стружки / Олішевський В.В., Українець А.І., Пушанко Н.М., Маринін А.І., Бабко Є.М., Лопатько К.Г. заявник і патентовласник Національний університет харчових технологій. – № u 201606324, заявл. 10.06.2016; рішення про видачу № 27466/ЗУ/16 від 07.11.2016р. 33. Чернюшок, О. А. Удосконалення технології напоїв із сироватки молочної, обробленої електроіскровими розрядами : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Чернюшок Ольга Анатоліївна ; НУХТ. – К., 2015. – 22 с.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Шевченко Олександр Юхимович

Перелік осіб-виконавців

Бабко Є.М.

Брацький О.В.

Журавков Олександр Васильович

Кочубей-Литвиненко О.В.

Кузьмін О.В.

Маринін А.І.

Олішевський В.В.

Олішевський В.В.

Пушанко М.М.

Святненко Р.С.

Степанець Л.Ф.

Українець А.І.

Чернюшок О.А.

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

