Облікова картка ДіР

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0215U004503

Державний реєстраційний номер: 0114U005525

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 20-05-2015

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка технології білкової добавки на основі рибної колагеномісткої сировини та рибних кулінарних виробів з її використанням.

Початок етапу: 11.2014

Закінчення етапу: 03.2015

Вид звітного документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (057)336-89-79, 337-85-35

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Товариство з обмеженою відповідальністю Виробничо-комерційне підприємство "K.I.T. LTD"

Код за ЄДРПОУ: 30290694

Місцезнаходження: , м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., , Україна

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (057) 719-15-87

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 52 - договір з вітчизняною організацією (органами місцевої ради, фондом, асоціацією, концерном тощо)

Напрям фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7722 - кошти підприємств, установ, організацій України

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 5

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробка технології білкової добавки на основі рибної колагеномісткої сировини та рибних кулінарних виробів з її використанням

Назва роботи англійською:

The development of technologies of protein additive based on fish collagen containing raw material and fish culinary products with its use

Реферат українською:

Метою роботи є обґрунтування та розробка технології білкової добавки на основі рибної колагеномісткої сировини та рибних кулінарних виробів з її використання. В роботі на основі аналітичних досліджень визначено перспективи використання відходів рибопереробної промисловості як джерела високофункціональних білкових компонентів. Досліджено вплив протеолізу на якісні характеристики рибної колагеномісткої сировини та розроблено математичну модель, яка оптимізує процес протеолізу рибної колагеномісткої сировини з утворенням білкової добавки та визначено вплив технологічних чинників на її функціонально-технологічні властивості. Отримано комплекс фізико-хімічних, органолептичних та функціонально-технологічних показників білкової добавки на основі РКС з метою використання її при виробництві рибних кулінарних виробів. Розроблено раціональні рецептури та технологічні схеми виробництва рибних кулінарних виробів з використанням БД. Досліджено харчову, біологічну цінність та безпечність розроблених РКВ

Реферат англійською:

The aim of the paper is to study and develop the technology of protein supplement based on fish collagen containing raw materials and fish food products with its use. In this paper, based on analytical studies identified prospects of fish processing waste as a source of highly functional protein components . The effect of proteolysis on the quality characteristics of raw fish collagen containing raw materials and working of the mathematical model that optimizes the process of proteolysis collagen containing raw materials with the formation of protein supplement and the influence of technological factors on its functional and technological properties. Retrieved range of physico- chemical, organoleptic and functional -technological parameters of protein supplement on the basis of fish collagen containing raw materials in order to use it in the production of fish food products . A rational formulation and technological scheme of production of fish food products using the protein supplement. Investigated the nutritional , biological value and safety of the fish food products

Індекс УДК: 664.959.2, 637.522.001

Коди тематичних рубрик: 69.51.39

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Горбань Віктор Григорович

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Технологія білкової добавки на основі рибної колагеномісткої сировини та рибних кулінарних виробів з її використанням.

Назва НТП англійською: Technology of the protein additive on the base of the fish collageh-contained raw material and fish culinary products with its use.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: 10.20 Перероблення та консервування риби, ракоподібних і молюсків

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розроблено технологію білової добавки на основі шкіри риби з використанням проетолітичних ферментних препаратів, яка дозволить повернути частину вторинної сировини у технологічний цикл та розширити асотримент якісних рибних кулінарних виробів

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: березня 2015 р.

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: ТОВ ВКП "К.І.Т. "LTD"

Перспективні ринки: України

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:

Права, що надаються інвестору після завершення роботи:

Наявність бізнес-плану:

Техніко-економічне обгрунтування:

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

IX. Бібліографічний опис

1. Коваленко В.О. Використання ферментного препарату колагенази в технології білкової добавки на основі шкіри сьомги / В.О. Коваленко, Б.О. Панікарова // Наукові праці ОНАХТ Міністерство освіти і науки України. - Одеса: 2012. - Вип.. 42. - Том 2. - С. 110-113. 2. Коваленко В.О. Харчова та біологічна цінність білкової добавки на основі рибної колагеномісткої сировини / В.О. Коваленко, Б.О. Панікарова // Східно-європейський журнал передових технологій. - Харків - 2012. - № 1/6 (55). - С. 49-51 3. Коваленко В.О. Дослідження впливу

білкової добавки на основі рибної колагеномісткої сировини на рухливість води в рибних фаршевих системах / О.І. Торяник, В.О. Коваленко, О.Г. Дьяков, Б.О. Панікарова // Прогресивна техніка і технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків, 2012. - Вип. 2 (16). - С. 7-15. 4. Kovalenko V.A. The reological characteristics of the protein additive on the base of the fish collagen-contained raw material / V.A. Kovalenko, B.A. Panikarova // Nauka i studia. - Przemysl, 2013. - NR 35 (103). - P. 88-95.

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи Черевко Олександр Іванович

д. т. н.

Перелік осіб-виконавців

Антоненко Світлана Павлівна

Буряк Ірина Алімовна

Горбань Віктор Григорійович

Дуденко Ніна Василівна

Павлоцька Лариса Федорівна

Панікарова Богдана Олександрівна

Серік Максим Леонідович

Цибань Лілія Степанівна

Цуркан Микола Михалович.

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

