

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0223U001082

Державний реєстраційний номер: 0121U114218

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 25-01-2023

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Наукові та прикладні основи виробництва харчових продуктів з використанням рослинних білків

Початок етапу: 01.2022

Закінчення етапу: 12.2022

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Державний біотехнологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 44234755

Місцезнаходження: вул. Алчевських, буд. 44, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61002, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380577003888

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Державний біотехнологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 44234755

Місцезнаходження: вул. Алчевських, буд. 44, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61002, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380577003888

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 та прикладні основи виробництва харчових продуктів з використанням рослинних білків

Назва роботи англійською:

Scientific and applied bases of food production with the use of vegetable proteins

Реферат українською:

В рамках роботи на основі теоретичних та експериментальних досліджень сформульовано й доведено актуальність використання продуктів переробки амарант як альтернативної білоквмісної сировини. З урахуванням сучасних тенденцій побудови технологічних процесів на принципах ресурсозбереження обґрунтовано доцільність розробки технології м'ясних напівфабрикатів з використанням амаранту. Досліджено вплив амарантового борошна на функціонально-технологічні властивості фаршевих систем та тіста, що дозволило аналітично обґрунтувати та експериментально довести раціональний вміст альтернативної білоквмісної сировини у складі м'ясних продуктів та розробити технологічний процес виробництва напівфабрикатів в тістовій оболонці з використанням амарантового борошна. Визначено ефективність запропонованої розробки з урахуванням технологічно-економічної та екологічної складової. Впровадження технології харчових продуктів з використанням рослинних білків дозволило вирішити проблему ефективного використання сировинної бази з одночасним забезпеченням споживних властивостей та показників якості м'ясних виробів, сприяє максимальній реалізації харчового потенціалу сировини та одержанню високоякісної харчової продукції. Реалізація нової технології не потребує залучення до технологічного циклу її виробництва спеціалізованого технологічного устаткування.

Реферат англійською:

As part of the work, based on theoretical and experimental research, the relevance of using amaranth processing products as an alternative protein-containing raw material was formulated and proved. Taking into account the modern trends in the construction of technological processes based on the principles of resource conservation, the feasibility of developing the technology of semi-finished meat products using amaranth is substantiated. The influence of amaranth flour on the functional and technological properties of minced meat systems and dough was studied, which made it possible to analytically substantiate and experimentally prove the rational content of alternative protein-containing raw materials in the composition of meat products and to develop a technological process for the production of semi-finished products in a dough shell using amaranth flour. The effectiveness of the proposed development was determined, taking into account the technological, economic and environmental components. The introduction of the technology of food products using vegetable proteins allowed solving the problem of effective use of the raw material base while ensuring the consumption properties and quality indicators of meat products, contributes to the maximum realization of the nutritional potential of raw materials and obtaining high-quality food products. The implementation of a new technology does not require the involvement of specialized technological equipment in the technological cycle of its production.

Індекс УДК: 664.858; 664.149, 664.144/.149:641.561/.563, 001.891.55:664.38-027.38

Коди тематичних рубрик: 65.35.33, 65.35.36

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Гринченко Наталя Геннадіївна

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Камсуліна Наталія Валеріївна

Науковий ступінь: к. т. н.

Вчене звання: доц.

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Технологія харчової продукції з використанням нетрадиційних видів рослинної сировини як джерела білку

Назва НТП англійською: Technology of food products using non-traditional types of vegetable raw materials as a source of protein

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: 10.89 «Виробництво інших харчових продуктів, не віднесені до інших угруповань»

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Науково-технічна продукція являє собою технологію виробництва м'ясних продуктів з використанням нетрадиційних видів рослинної сировини, як альтернативного джерела білкових речовин. Цим вимогам відповідає амарант, який має високу продуктивність, а також значні переваги порівняно з бобовими та злаковими рослинами. Широкий спектр властивостей цієї культури обумовлює великі перспективи для її використання в м'ясних виробках. Розроблена технологія є актуальною і необхідною, оскільки дозволяє одержати екологічно чисті продукти підвищеної біологічної цінності, збалансовані за амінокислотним складом, збагачені повноцінним рослинним білком і харчовими волокнами. Якість нової продукції визначено та підтверджено комплексом органолептичних показників та показників якості та безпечності, що дає змогу гарантувати високий рівень якості нової продукції.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2022

Закінчення етапу: 12.2022

Споживачі продукції: Всі групи населення

Перспективні ринки: Внутрішній споживчий ринок України, зовнішні ринки країн ЄС

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

Желева Т.С. Використання харчових добавок рослинного походження у складі заморожених м'ясних виробів // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія: Технічні науки. 2022. № 3. С. 51-63. (IndexCopernicus, GoogleScholar, Україна, стаття українською мовою).

Головко Т.М., Головко М.П. Дослідження показників безпечності м'ясних посічених напівфабрикатів з використанням нетрадиційної сировини // Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: III Міжнар. науково-практична конференція, 18 жовтня 2022 р., м. Київ. – К.:НУХТ, 2022р. С. 117. (Україна)

Головко М. П., Головко Т. М., Применко В. Г., Грищенко-Мороз Ю. М. Дослідження параметрів росту LIMAX FLAVUS // Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: III Міжнар. науково-практична конференція, 18 жовтня 2022 р., м. Київ. – К.:НУХТ, 2022. С. 105. (Україна)

Желева Т.С. Визначення впливу харчових добавок рослинного походження на функціонально-технологічні властивості м'ясних напівфабрикатів у тістовій оболонці // Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: III Міжнар. науково-практична конференція, 18 жовтня 2022 р., м. Київ. – К.:НУХТ, 2022. С. 155. (Україна)

Гринченко Н.Г., Криштопа І.О. Сучасні шляхи підвищення ресурсного потенціалу м'ясопереробної галузі // Інноваційні технології розвитку харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства: наукові пошуки молоді: Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 26 жовтня 2022 р., м. Харків. – Х.:ДБТУ, 2022. С. 56.

Большакова В.А., Гончаренко В.М., Іванісенко І.О. Забезпечення якості та безпечності м'ясної продукції як основний фактор підвищення її конкурентоспроможності на європейських ринках // Інноваційні технології розвитку харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства: наукові пошуки молоді: Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 26 жовтня 2022 р., м. Харків. – Х.:ДБТУ, 2022.С. 52.

Зутікова Д.В. Дроменко О.Б. Застосування методів математичного моделювання при проектуванні рецептур багатокомпонентних м'ясних напівфабрикатів з оптимізованим амінокислотним складом // Інноваційні технології розвитку харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства: наукові пошуки молоді: Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 26 жовтня 2022 р., м. Харків. – Х.:ДБТУ, 2022. С. 59

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Кудряшов Андрій Ігорович

к. т. н., 241

Перелік осіб-виконавців

Большакова Вікторія Анатоліївна

(к. т. н., 05.18.16)

Головко Тетяна Миколаївна

(д. т. н., 05.18.16)

Даюб Антанаус Антанаус Набіх

Дроменко Олена Борисівна

(к. т. н., 05.18.16)

Желева Тетяна Сергіївна

(к. т. н., 05.18.16)

Омельченко Світлана Борисівна

(к. т. н., 181)

Онищенко В'ячеслав Миколайович

(д. т. н., 05.18.15)

Перцевий Федір Всеволодович

(д.т.н., 05.18.20)

Янчева Марина Олександрівна

(д.т.н., 05.18.04)

Відповідальний за підготовку облікових документів

Гринченко Наталя Геннадіївна

Телефон

+38 (097) 375-01-01

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

