Облікова картка ДіР

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0213U001946

Державний реєстраційний номер: 0113U001071

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 14-03-2013

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка рекомендацій по використанню високого тиску і флюїдних технологій при переробці сільгосппродукції

Початок етапу: 10.2012

Закінчення етапу: 11.2012

Вид звітного документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Код за ЄДРПОУ: 01566057

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 342-96-79, 343-96-79

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Фізична особа підприємець Ахунзянов Олександр Валерійович

Код за ЄДРПОУ: 2839700711

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 753-66-05

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 25 - договір з фізичною особою. Замовником НДР (ДКР) виступає фізична особа, за рахунок коштів якої виконується робота

Напрям фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7722 - кошти підприємств, установ, організацій України

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 7

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробка рекомендацій по використанню високого тиску і флюїдних технологій при переробці сільгосппродукції

Назва роботи англійською:

Development of recommendations for the use of high pressure and fluid technologies in the processing of agricultural products

Реферат українською:

У роботі проаналізований сучасний стан використання високого тиску та субкритичної води у харчових технологіях. У результаті критичного аналізу науково технічної інформації, опублікованої у провідних країнах світу показано, що технологія високого тиску на сьогодні є не більш перспективною у харчових технологіях, та може використовуватися для обробки всіх харчових продуктів без винятку (рідкі, в'язко пластичні, тверді) з метою мікробіологічної стерилізації, підвищення терміну зберігання, покращення харчових та споживчих властивостей без використання термічної обробки,хімічних консервантів. Узагальнення результатів раніш виконаних експериментальних досліджень дозволило сформулювати технологічні параметри процесу обробки високим тиском молока, вареної ковбаси, печінкового паштету, сиру, м'якого молочно кислого сиру, вершкового масла та інших продуктів харчування. Використання субкритичної води дозволяє впровадити флюїдні технології у харчову промисловість та є найбільш перспективним при екстрагуванні біологічно активних речовин з продуктів рослинного походження. Результатом роботи є рекомендації по використанню субкритичної води для екстрагування біологічно активних речовин з вичавок винограду.

Реферат англійською:

This paper analyzes the current state of the use of high pressure and subcritical water in food technology. As a result, a critical analysis of the scientific and technical information, published in the leading countries of the world have shown that the technology of high pressure on today no more promising in food technology, and can be used to handle all the food without exception (liquid, viscous plastic, solid) to microbiological sterilization, increase shelf life, better food and consumer properties without the use of heat treatment, chemical preservatives. Generalization of the results of earlier experimental studies enabled us to formulate the technological parameters of the process high pressure processing of milk, sausage, liver pate, cheese, sour milk soft cheese, butter and other food products. The use of subcritical water technology allows the implementation of the fluid in the food industry and is the most promising for extraction of biologically active substances from plant products. Are the result of recommendations on the use of subcritical water for the extraction of biologically active substances from grape marc.

Індекс УДК: 66.087; 621.35; 544.076, 637.233.6:66.083.2

Коди тематичних рубрик: 61.13.27

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Гаркуша Володимир Борисович

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Оптимальні параметри процесу обробки вершкового масла високим циклічним тиском і математична модель процесу екстрагування виноградних вичавок у субкритической водою з метою витягу біологічно активних речовин.

Назва НТП англійською: The optimal parameters for the processing of butter high cyclic pressure and mathematical model of the process of extraction of grape marc subcritical water to extract biologically active substances.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: I.2 16.18.16 Технологія продуктів харчування

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Показано що обробка продуктів харчування (тверді, рідкі, в'язко пластичні), дозволяє істотно збільшити термін їх зберігання без використання консервантів і термічних методів стерилізації, зберегти ферментна вітамінний комплекс, підвищити харчову цінність і споживчі властивості продуктів (смак, колір, запах тощо). Показано що використання субкритичної води дозволяє істотно інтенсифікувати ряд технологічних процесів таких як: екстрагування з метою виділення біологічно активних речовин із вторинної сировини, очистка води, утилізація відходів харчових виробництв. Представлені провідні фірми - виробники відповідного технологічного обладнання і дані рекомендації по промисловому використанню даних технологій стосовно до умов замовника.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: згідно перспективним планом розвитку ФОП Ахунзянов О.В.

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: населення країни

Перспективні ринки: внутрішній і зовнішній ринок

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

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи Азарян Олена Михайлівна

Перелік осіб-виконавців

Амангаліев Д.В.

Афенченко Д.С.

Бачурін Д.О.

Гаркуша В.Б.

Гордійчук Д.В.

Громов С.В.

Диденко М.Ю.

Кристя Д.О.

Лаговський І.А.

Некрасов С.Ю.

Петрова Ю.М.

Ромась О.С.

Селезньов А.І.

Сукманов В.О.

Фирер В.В.

Хакимов Р.С.

залевський Р.В.

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

