# Облікова картка ДіР

## I. Загальні відомості

**Державний обліковий номер:** 0220U100206

**Державний реєстраційний номер:** 0117U005365

**Особливі позначки:** відкрита

**Дата реєстрації:** 13-01-2020

## II. Етап виконання ДіР

**Номер етапу:** 1

**Назва етапу:** Удосконалення способів зберігання плодів та овочів з використанням плівкоутворюючих композицій

**Початок етапу:** 01.2018

**Закінчення етапу:** 12.2019

**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:** 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, Україна

**Форма власності:**

**Сфера управління:** Міністерство освіти і науки України

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

**Розмір організації:**

**Телефон:** 0573378535

## IV. Відомості про співвиконавців ДіР

## V. Відомості про замовника ДіР

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

**Код за ЄДРПОУ:** 01566330

**Місцезнаходження:** 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, Україна

**Форма власності:**

**Сфера управління:** Міністерство освіти і науки України

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

**Розмір організації:**

**Телефон:** 0573378535

## 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)

**Напрям фінансування:** 2.2 - прикладні дослідження і розробки

### Джерела фінансування

### 7704 - власні кошти, кошти підприємств, установ, організацій, фізичної особи на виконання ініціативних робіт

| |
|---|
| **Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.):** 3 |

## VII. Відомості про ДіР

### Назва роботи українською:

Удосконалення способів зберігання плодів та овочів з використанням плівкоутворюючих композицій

### Назва роботи англійською:

Improvement of the ways of storing fruits and vegetables using film-forming compositions

### Реферат українською:

В роботі проаналізовано сучасні технології зберігання плодів, напрямки використання хітозану у виробництві та зберігання харчових продуктів. Теоретично обґрунтовано склад плівкоутворювальних композицій. Вивчено зміни якості овочевих культур в процесі зберігання за різних температурних режимів. Встановлено, що оброблення плодів плівкоутворюючими композиціями на основі хітозану та відвару ЛРС сприяє кращому зберіганню органолептичних та фізико-хімічних властивостей. Вивчено антимікробні властивостей розроблених плівкоутворюючих композицій та термінів їх дії.

### Реферат англійською:

In the robot, we've analyzed the current technology for the production of fruits and vegetables, as well as for the availability of products and products. Theoretically, a warehouse of plastic compositions was wrapped. Vivcheno zmini yakosti vegetable crops in the process of zberigannya for winter temperature conditions. It has been established that the fertilization of fruit-forming compositions based on hitozan and vdvar LRS sprya has been reduced to a shorter organoleptic and physical and imperious authority. Vivcheno antimicrobial authorities of the fragmented water-based composition and terminology of the dix

**Індекс УДК:** 663.97.05, 664.8.022.3

**Коди тематичних рубрик:** 55.63.41

**Керівники роботи**

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:** Летута Тетяна Миколаївна

**Науковий ступінь:**

**Вчене звання:**

**Ідентифікатор ORCID ID:**

**Додаткова інформація:**

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

**Назва НТП українською:** склад плівкового покриття для обробки плодів томатів перед зберіганням

**Назва НТП англійською:** Warehouse of fruit coating for processing fruits of tomatoes in front of zberigany

**НТП, яку передбачалося створити:**

**Причини, через які НТП не було створено:**

**Отримані результати:** Поліпшення якості продукції

**Галузь застосування:** 10.39 Інші види перероблення та консервування фруктів і овочів

**Реєстраційний номер картки технології:**

**Опис НТП:** Теоретично та експериментально обґрунтувати вибір складу плівкоутворювальних композицій для обробки томатів; вивчити антимікробні властивості розроблених плівкоутворювальних композицій та встановити терміни їх дії

**Соціально-економічна спрямованість НТП:** Збільшення термінів зберігання плодів та овочів

**Вплив НТП на довкілля:**

**Впровадження НТП:** Впроваджено

**Практична реалізація НТП**

**Початок етапу:** 01.2018

**Закінчення етапу:** 12.2019

**Споживачі продукції:** ПП "Рохак"

**Перспективні ринки:** України

**Характер співробітництва з інвестором**

**Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:**

**Права, що надаються інвестору після завершення роботи:** Права не надаються

**Наявність бізнес-плану:** Ні

**Техніко-економічне обгрунтування:** Ні

**Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:**

**Очікуваний термін окупності (років):**

**Додаткова інформація:**

**Назва НТП українською:** Рекомендації щодо сучасних способів зберігання плодів та овочів

**Назва НТП англійською:** Recommendations of common methods of harvesting fruits and vegetables

**НТП, яку передбачалося створити:**

**Причини, через які НТП не було створено:**

**Отримані результати:** Поліпшення якості продукції

**Галузь застосування:** 10.39 Інші види перероблення та консервування фруктів і овочів

**Реєстраційний номер картки технології:**

**Опис НТП:**Теоретично та експериментально обґрунтувати вибір складу плівкоутворювальних композицій для обробки томатів; вивчити антимікробні властивості розроблених плівкоутворювальних композицій та встановити терміни їх дії

**Соціально-економічна спрямованість НТП:** Збільшення термінів зберігання плодів та овочів

**Вплив НТП на довкілля:**

**Впровадження НТП:** Впроваджено

**Практична реалізація НТП**

**Початок етапу:** 01.2018

**Закінчення етапу:** 12.2019

**Споживачі продукції:** ПП "Рохак"

**Перспективні ринки:** України

**Характер співробітництва з інвестором**

**Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:**

**Права, що надаються інвестору після завершення роботи:** Права не надаються

**Наявність бізнес-плану:** Ні

**Техніко-економічне обгрунтування:** Ні

**Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:**

**Очікуваний термін окупності (років):**

**Додаткова інформація:**

## IX. Бібліографічний опис

Дубініна А.А., Летута Т.М., Фролова Т.В., Сібірякова К.С. Обгрунтування застосування екстрактів з рослинної сировини при зберіганні плодів перцю Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун–т харч. та торг. Харків: ХДУХТ, 2018. Вип. 2 (28). С. 245-255. (Index Copernicus, Google Scholar, Academic Resource Index (Research Bib), Info Base Index, Cite Factor, Scientific Indexing Services (SIS).

Dubinina A., Letuta T., Frolova T., Selutina G., Gapontseva O. Перспективи використання екстрактів з рослинної сировини для зберігання томатів Food Science and Technology (Web of Science)

Дубініна А.А., Летута Т. М., Новікова В. В. Сучасні аспекти зберігання плодів черешні з використанням лікарсько-рослинних екстрактів //Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: Технічні науки. 2019. - № 6. – С . 70-82 (Index Copernicus, Україна, стаття українською мовою).

Дубініна А.А., Летута Т.М., Новікова В.В. Субхронічне дослідження екстрактів на основі хітозану для кісточкових плодів. – С. 229 – 239. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства та торгівлі випуск 2(30) 2019 р.

Дубініна А.А., Летута Т.М., Новікова В.В. Моніторинг впливу екстрактів рослинної сировини на збудники хвороб плодів вишні. – С. 90 – 98. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства та торгівлі випуск 2(30) 2019 р.

Дубініна А.А., Летута Т.М., Фролова Т.В. Вплив термінів зберігання на мікробіоту та мікобіоту філлосфери плодів томатів. – С. 112 – 121. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства та торгівлі випуск 2(30) 2019 р.

1. Дубініна А. А., Летута Т. М., Новікова В. В. Зберігання плодів абрикоса з використанням лікарсько-рослинних екстрактів // Технічні науки та технології. – № 4 (18). – 2019. – С. 100-109 (фахове видання, Україна, українською мовою).

2. Дубініна А.А., Летута Т.М., Фролова Т.В. Аналіз впливу лікарсько-рослинних екстрактів на мікрофлору баклажанів // Технічні науки та технології. – № 4 (18). – 2019. – С. 115-124 (фахове видання, Україна, українською мовою).

## X. Заключні відомості

**Керівник юридичної особи** Черевко Олександр Іванович

**Перелік осіб-виконавців**

Іванніков Павло Васильович
(к. т. н., 05.18.16)

Барна Тетяна Іванівна

Віннікова Владислава Олександрівна
(к. т. н., 05.18.15)

Гапонцева Оксана Володимирівна
(к. т. н., 05.18.15)

Летута Тетяна Миколаївна
(к. т. н., 05.18.15)

Новікова Віра Валеріївна

Онищенко Вячеслав Миколайович
(к. т. н., 05.18.16)

Скирда Олена Євгенівна
(к. т. н., 05.18.15)

Фролова Тетяна Володимирівна

Хацкевич Юрій Миколайович
(к. т. н., 05.18.16)

**Відповідальний за підготовку облікових документів** Фролова Тетяна Володимирівна

**Телефон** +38 (050) 255-26-21

**Реєстратор**

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

