

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0224U000019

Державний реєстраційний номер: 0122U202013

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 01-01-2024

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Дослідження якості м'ясної сировини та розробка технології функціональних м'ясних продуктів

Початок етапу: 12.2022

Закінчення етапу: 12.2023

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Вінницький національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 00497236

Місцезнаходження: вул. Сонячна, буд. 3, м. Вінниця, Вінницький р-н., Вінницька обл., 21008, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380432357084, 380432574548, 380432560313

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Приватне підприємство "ЯНТАС"

Код за ЄДРПОУ: 36892221

Місцезнаходження: вул. Лісова, буд. 6, с. Підлісне, Тростянецький р-н., Вінницька обл., 24330, Україна

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380434326492

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

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

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7722 - кошти підприємств, установ, організацій України

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 22.000

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Дослідження якості м'ясної сировини та розробка технології функціональних м'ясних продуктів

Назва роботи англійською:

Research on the quality of meat raw materials and development of the technology of functional meat products

Реферат українською:

Об'єкт дослідження – рослинна сировина, технології м'ясних виробів, технологічні процеси, показники якості. Метою роботи є розробка технологій виробництва функціональних харчових продуктів за використання комбінування основної та рослинної сировини в рецептурі м'ясних виробів. Методи дослідження – фізико-хімічні, органолептичні, та мікробіологічні для дослідження показників якості та безпеки сировини, напівфабрикатів та готової продукції. Проведено аналіз літературних даних щодо шляхів поліпшення структури харчування населення України. Теоретично обґрунтовано й експериментально підтверджено рецептуру та технологію виробництва м'ясних виробів з комбінованим складом сировини. Встановлено, що використання рослинної сировини забезпечує розширення асортименту м'ясних продуктів масового споживання підвищеної харчової цінності. Збагачення ковбасних виробів рослинною сировиною сприяє покращенню функціональних властивостей продукції та забезпечує формування необхідних структурно-механічних властивостей. Використання побічних продуктів рослинної сировини забезпечує вирішення проблеми ресурсозбереження у харчовій галузі. Запропоновано технологічні рішення, орієнтовані на підвищення ефективності використання сировини, забезпечення нормативних показників якості, безпечності та функціональних властивостей. Особлива увага приділяється оцінці функціональних властивостей, оскільки саме вони впливають на ефективність використання сировини під час переробки. На основі результатів виконаних досліджень запропоновано технологічні рішення, які забезпечують розширення асортименту м'ясних виробів функціонального призначення масового споживання з підвищеним вмістом харчових волокон, біологічно цінних білків, вітамінів, мінеральних речовин та антиоксидантів.

Реферат англійською:

Object of research - vegetable raw materials, technologies of meat products, technological processes, quality indicators. The aim of the study is to develop technologies for the production of functional food products using a combination of basic and vegetable raw materials in the formulation of meat products. The research methods used were physicochemical, organoleptic, and microbiological to study the quality and safety of raw materials, semi-finished products, and finished products. Literature data on ways to improve the nutritional structure of the population of Ukraine were analyzed. The recipe and technology for the production of meat products with a combined composition of raw materials were theoretically substantiated and experimentally confirmed. It has been established that the use of vegetable raw materials provides an expansion of the range of meat products of mass consumption with increased nutritional value. The enrichment of sausage products with vegetable raw materials improves the functional properties of the products and ensures the formation of the necessary structural and mechanical properties. The use of plant by-products provides a solution to the problem of resource conservation in the food industry. Technological solutions aimed at improving the efficiency of raw material use, ensuring regulatory quality, safety, and functional properties are proposed. Particular attention is paid to the evaluation of functional properties, since they affect the efficiency of raw material use during processing. Based on the results of the research, technological solutions have been proposed to expand the range of functional meat products for mass consumption with a high content of dietary fiber, biologically valuable proteins, vitamins, minerals and antioxidants.

Індекс УДК: 642.1; 613.24, 664 (02.064)

Коди тематичних рубрик:71.33.23

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Берник Ірина Миколаївна

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Технологія ковбасних виробів функціонального призначення

Назва НТП англійською: Technology of functional sausage products

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: М'ясопереробні підприємства, ресторанне господарство, наукові установи

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: встановлення впливу побічних продуктів переробки олійного виробництва, клітковини з насіння гарбуза та промислових конопель, на структурно-механічні характеристики та органолептичні показники ковбасних виробів, дослідження технологічних аспектів підготовки та використання рослинної клітковини, визначення раціональної кількості нових інгредієнтів у рецептурі

Соціально-економічна спрямованість НТП: Поліпшення якості життя та здоров'я населення, ефективності діагностики та лікування хворих

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 12.2022

Закінчення етапу: 12.2023

Споживачі продукції: населення, торговельні мережі

Перспективні ринки: М'ясопереробні підприємства, ресторанне господарство

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

Новгородська Н.В., Берник І.М., Разанова О.П., Савінок О.М. Січені напівфабрикати з рослинною сировиною. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія «Харчові технології». 2023. Т. 25. № 100. С. 14–19. DOI: <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10003>.

Разанова О.П., Голубенко Т.Л., Берник І.М., Новгородська Н.В, Соломон А.М. Біологічна цінність телятини, отриманої від бичків різного породного походження, вирощених за технологій молочного та м'ясного скотарства. Вісник Сумського національного аграрного університету (Тваринництво). 2023. № 3 (54). С. 55–62. DOI: <https://doi.org/10.32782/bsnau.lvst.2023.3.8>.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Мазур Віктор Анатолійович

к. с.-г. н., 06.01.05

Перелік осіб-виконавців

Коляновська Людмила Миколаївна

(к. т. н., 05.18.12)

Новгородська Надія Володимирівна

(к. с.-г. н., 06.02.02)

Овсієнко Світлана Миколаївна

(к. с.-г. н., 06.02.02)

Соломон Алла Миколаївна

(к.т.н., 05.18.04)

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Берник Ірина Миколаївна

Телефон

+38 (097) 513-30-73

Реєстратор

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

