

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0218U007818

Державний реєстраційний номер: 0115U006057

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 20-12-2018

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка шляхів використання натуральних інгредієнтів в технології інноваційних м'ясних і м'ясомістких продуктів

Початок етапу: 12.2015

Закінчення етапу: 12.2018

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 2896000

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380442895472, 380442879333

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:

Розробка шляхів використання натуральних інгредієнтів в технології інноваційних м'ясних і м'ясомістких продуктів

Назва роботи англійською:

Development of ways of the use of natural ingredients is in technologies of innovative meat and meat of capacious foods

Реферат українською:

Звіт про НДР: 129 с., 3 частини, 22 таблиці, 16 рисунків, 149 літературних джерела. Ключові слова: кверцетинвмісна сировина, екстракт лушпиння цибулі, кверцетин, м'ясні продукти, антиоксидант, окисний стрес. Об'єкт дослідження – технології виробництва м'ясних продуктів (сосисок, м'ясних посічених напівфабрикатів) з кверцетином та кверцетинвмісною сировиною. Метою роботи – удосконалення технології м'ясних продуктів з використанням кверцетинвмісної сировини для збереження показників якості та подовження термінів зберігання. Підібрано та проаналізовано способи і технологічні параметри отримання екстрактів з кверцетинвмісної сировини для подальшого їх внесення у м'ясні продукти. За органолептичними показниками екстрактів для подальших досліджень відібрано екстракт лушпиння цибулі та лікарської рослини мати-й-мачухи. Експериментально встановлено оптимальні параметри екстрагування кверцетинвмісної сировини на основі визначення кількості сухих речовин, кверцетину в процесі екстрагування кверцетинвмісної сировини. Розроблені м'ясні продукти з використанням екстракту лушпиння цибулі та проведено їх комплексне дослідження, в тому числі дослідження в середовищі *in vivo* на ряд фізіологічних і біохімічних параметрів у тварин з експериментальною моделлю стану наближеного до метаболічного синдрому (надлишкова маса тіла, порушення вуглеводного та ліпідного обміну, серцево-судинні захворювання та їх ускладнення), що призводить до прискореного старіння та є основною причиною смертності працездатного населення, зокрема чоловіків середнього віку в Україні. Пошук нових технологічних підходів для профілактики та харчової корекції метаболічних порушень є важливою задачею.

Реферат англійською:

Research report: 129 p., 3 parts, 22 tables, 16 figures, 149 literary sources. Keywords: quercetin raw materials, onion peel extract, quercetin, meat products, antioxidant, oxidative stress. The object of the research is the production technology of meat products (sausages, split meat products) with quercetin and quercetin and raw materials. The aim of the work is the improvement of the technology of meat products using quercetin and raw materials to maintain quality indicators and increase shelf life. The methods and technological parameters of obtaining extracts from quercetal raw materials for their further introduction into meat products were selected and analyzed. According to the organoleptic characteristics of the extracts, an extract of onion peel and the medicinal mother and stepmother was selected for further research. The optimal parameters of extraction of quercetin in the raw material were determined experimentally on the basis of determining the amount of dry substances, quercetin in the process of extracting the quercetin in the raw material. Developed meat products using onion peel extract and carrying out their complex research, including *in vivo* studies on a number of physiological and biochemical parameters in animals with an experimental model of the state close to the metabolic syndrome (overweight, impaired carbohydrate and lipid metabolism, cardio -vascular diseases and their complications), which leads to accelerated aging and is the main cause of mortality of the able-bodied population, in particular, men of middle age the one in Ukraine. The search for new technological approaches to prevention and nutritional correction of metabolic disorders is an important task.

Індекс УДК: 63, 637.5

Коди тематичних рубрик:68.01.05

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Пешук Людмила Василівна

Науковий ступінь: д. с.-г. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: технологія м'ясних продуктів з кверцетинвмісною сировиною

Назва НТП англійською: technology of meat products with quercetin containing raw materials

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: Харчова промисловість. М'ясна галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: розроблена технологія м'ясних продуктів з кверцетинвмісною сировиною - антиоксидантом природного походження, отриманого екстрагуванням лушпиння цибулі. Комплексними медико-біологічними дослідженнями *in vivo* на білих щурах самцях протягом шести місяців підтверджено кардіопротекторні властивості розробленого м'ясного продукту

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 06.2017

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: підприємства м'ясної промисловості

Перспективні ринки: України

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

Іванова Т.М. Удосконалення технології м'ясних продуктів з використанням кверцетинвмісної сировини. : дис. на здобуття ступеня канд. техн. наук: спец. 05.18.04 - технологія м'яса, молочних продуктів і продуктів з гідробіонів / Іванова Т.М. - К.: НУХТ, 2018р. 2. Пешук, Л.В.; Гавалко, Ю.В.; Іванова, Т.М.; Рогова, К.І. Роль харчування у забезпеченні метаболічних потреб спортсменів. Науковий вісник ЛНУВМБТ ім. Гжицького 2015, 1 (61), с 94-96. 3. Пешук, Л.В.; Іванова, Т.М. Аналіз способів термічного оброблення на якісні показники м'ясопродуктів спеціального призначення. Науковий вісник ЛНУВМБТ ім. Гжицького 2015, № 4 (64), с 96-100.

4. Пешук, Л.В.; Іванова, Т.М.; Маєвська, Т.М. Перспективите за използване на кверцетин в технология на месни продукти. Научни трудове на университет по хранителни технологии 2015, LXII, с 173-178. 5. Пешук, Л.В.; Гавалко, Ю.В.; Іванова, Т.М. Перспективи використання вторинної кверцетинвмісної сировини (лушпиння цибулі і часнику) і лікарських трав у технології спеціальних м'ясних продуктів. Наукові праці НУХТ 2016, 22 (5), с 238-244. 6. Ivanova, T. M.; Goshovska, Y. V.; Peshuk, L. V.; Romanenko, M. S.; Fedichkina, R. A.; Sineok, L. L.; Sagach V. F.; Shapoval, I. M. Effect of meat product with onion skin extract on metabolic profile in SHR. Ukrainian Food Journal 2017, 6 (1), р 84-92. 7. Грегірчак, Н.М.; Пешук, Л. В.; Зусько, К.В.; Іванова, Т. М.; Радзівська, І.Г. Дослідження сосисок з включенням кверцетину та нативної кверцетинвмісної сировини подовженого терміну зберігання. Наукові праці НУХТ 2017, 23 (4), с 223-234. 8. Іванова, Т. М.; Гошовська, Ю.В.; Охай, І.Ю.; Пешук, Л.В.; Романенко, М.С.; Федічкіна, Р.А.; Шаповал, І.М. Дослідження м'ясного продукту з додаванням кверцетинвмісної сировини в середовищі *in vivo*. Науковий вісник ЛНУВМБТ ім. Гжицького 2017, 19 (80), с 43-47. 9. Іванова, Т.М.; Зусько, К.В.; Грегірчак, Н.М.; Пешук, Л.В. "Дослідження процесу екстрагування кверцетинвмісної сировини для виробництва м'ясних продуктів. Харчова промисловість 2017, 22, с 49-54. 10. Пешук, Л.В.; Іванова, Т.М.; Гавалко, Ю.В. (Національний університет харчових технологій). Варена ковбаса "Онїотін". Патент України 10281, Квіт. 11, 2016. 11. Іванова, Т. М.; Пешук, Л. В. (Національний університет харчових технологій). Січений м'ясний напівфабрикат "Мітлет". Патент України 123313, Лют. 26, 2018. 12. Пешук, Л.В.; Іванова, Т.М.; Галенко, О. О.; Штик., І. І.; Гавалко Ю.В. Перспективи використання біореґулюючих м'ясопродуктів. В Перспективи розвитку м'ясної, молочної та олієжирової галузей у контексті Євроінтеґрації, Матеріали IV міжнародної науково-технічної конференції, Київ, Україна, березень 24-25, 2015; НУХТ, 2015; с 48-49. 13. Пешук, Л.В.; Іванова, Т.М.; Штик І.І. Стан і перспективи розвитку виробництва органічної продукції в Україні. В Перспективи розвитку м'ясної, молочної та олієжирової галузей у контексті Євроінтеґрації, Матеріали IV міжнародної науково-технічної конференції, Київ, Україна, березень 24-25, 2015; НУХТ, 2015; с 39-40. 14. Peshuk, L. V.; Ivanova, T.M. Special products using nontraditional raw material. В Перспективи розвитку м'ясної, молочної та олієжирової галузей у контексті Євроінтеґрації, Матеріали IV міжнародної науково-технічної конференції, Київ, Україна, березень 24-25, 2015; НУХТ, 2015; с 79-80. 15. Пешук, Л.В.; Радзівська, І.Г.; Іванова, Т.Н.; Галенко, О.О. Исследование срока хранения вареных колбас с добавлением кверцетина. В Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений, Материалы V Международной научно-технической конференции, Воронеж, Россия, июнь 4-5, 2015; ВГУИТ, 2015; с 295-298. 16. Пешук, Л.В.; Маєвська, Т.Н.; Іванова, Т.Н. Использование кверцетина в технологии рыбных и мясных продуктов. В Низкотемпературные и пищевые технологии в XXI веке, Материалы VII Международной научно-технической конференции, Санкт-Петербург, Россия, ноябрь 17-20, 2015; ИТМО, 2015; с 114-118. 16. Пешук, Л.В.; Іванова Т.М. Застосування флавоноїду кверцетину як пріорітетного напрямку у технології м'ясних продуктів. В Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.Г. Гжицького, Матеріали міжнародної конференції, Львів, Україна, травень 12-13, 2016; ЛНУВМБТ, 2016; с 32-33. 17. Пешук, Л.В.; Іванова, Т.М.; Гавалко, Ю.В. Функціональні та спеціальні харчові продукти як основа підтримання здоров'я населення України. В Проблемы старения и долголетия, Матеріали науково-практичної конференції "Здоров'я, харчування довголіття", Київ, Україна, травень 16-17, 2016; АЛКОН НАНУ, 2016; с 342-344. 18. ТУ У 02070938 - 242:2017 "Водний екстракт з лушпиння цибулі", 19. ТУ У 02070938 - 240:2017 "Сосиски "Особливі" 20. ТУ У 02070938 - 241:2017 "Напівфабрикат м'ясний січений "Котлети "Особливі"

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Шевченко Олександр Юхимович

д. т. н., 05.18.12

Перелік осіб-виконавців

Іванова Тетяна Миколаївна

Галенко Олег Олександрович

Гашук Олександра Ізидорівна

Москалюк Оксана Євгеніївна

Пешук Людмила Василівна

Радзівська Ірина Геронтіївна

(к. т. н., 05.18.06)

Романенко Маріанна Станіславівна

Відповідальний за підготовку

облікових документів

Телефон

Реєстратор

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

