Облікова картка ДіР

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0216U001647

Державний реєстраційний номер: 0113U008397

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 15-03-2016

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Удосконалення якості м'ясних ковбасних виробів оздоровчого призначення, збагачених на дефіцитні мінеральні елементи

Початок етапу: 01.2014

Закінчення етапу: 12.2015

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:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (057)336-89-79; (057)336-94-88

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: 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: 380573378535

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 якості м'ясних ковбасних виробів оздоровчого призначення, збагачених на дефіцитні мінеральні елементи

Назва роботи англійською:

Improving the quality of meat sausages recreational purposes, enriched for scarce mineral elements

Реферат українською:

Науково обґрунтовано доцільність використання добавки білково-мінеральної (ДБМ), що розроблена у ХДУХТ , в складі м'ясних ковбасних виробів з метою покращення їхніх споживних властивостей та збагачення раціонів харчування засвоюваними сполуками кальцію. Науково обґрунтовано раціональну кількість додавання добавки, яка становить 7,5%. На основі проведених досліджень одержано комплекс нових даних щодо впливу ДБМ на фізико-хімічні та споживні властивості м'ясних емульсійних виробів. Доведено, що додавання ДБМ призводить до збільшення вологозв'язування систем. Доведений виражений емульгуючий та стабілізуючий ефект ДБМ , що є позитивним аспектом з боку формування якості продукту. Запропоновано метод визначення форм кальцію у м'ясних емульсійних продуктах харчування, що виготовлені з використанням добавки.

Реферат англійською:

The using of protein and mineral additive (PMA), that was worked out in KSUFT in meat sausages composition to improve its consumer properties and enrich diets with digestible calcium compounds was substantiated scientifically. The rational PMA quality, which is 7.5%, was scientifically substantiated. The set of new data about the PMA influence on physical and chemical consumer properties of meat emulsion products had been received on the base of conducted researches. It was proved that PMA addition increases water binding of systems. Expressed emulsifying and stabilizing effect of DBM was proved, which is a positive aspect of the product quality formation. A method for determination of calcium form in the meat emulsion food products, manufactured using the additive was proposed.

Індекс УДК: 637.5.04/.07, 65.012.224:613.292

Коди тематичних рубрик: 65.59.03

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Серік Максим Леонідович

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: М'ясні ковбасні вироби, збагачені на дефіцитні мінеральні елементи

Назва НТП англійською: Meat sausages, enriched for scarce mineral elements

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Поліпшення якості продукції

Галузь застосування: 15.88 Виробництво продуктів дитячого харчування та дієтичних продуктів

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Удосконалення якості ковбасної продукції забезпечується шляхом використання добавки білково-мінеральної. Добавка являє собою дрібнодисперсний гідрофільний порошок, що за хімічним складом мінералізованими колагеновими структурами, що містять кальцій у засвоюваній людиною формі. Введення добавки здійснюється на етапі одержання фаршевої маси.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 27.11.2014 р.

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: ХДХУТ, інші профільні вищі навчальні заклади, підприємства м'ясопереробної промисловості

Перспективні ринки: профільні вищі навчальні заклади та підприємства м'ясопереробної промисловості

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

1. Серік М.Л. Обґрунтування актуальності створення м'ясних емульсійних виробів, збагачених дефіцитними мінеральними елементами / М.Л. Серік, І.В. Шурдук // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. - Харків, 2012. - Вип. 1 (15). - С. 350-356. 2.Шурдук І.В. Дослідження показників безпеки ковбасних виробів, збагачених на сполуки кальцію / І.В. Шурдук, М.Л. Серік,

Р.В. Карпов // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. - Харків, 2013. - Вип. 2 (18). - С. 169-175. 3.SerikM.L., Shurduk I.V. The quality improving of enriched with calcium compounds boiled sausages // "Nauka I Studia", Przemysl. - № 35 (103). - 2013. - P. 68-74. 4. Вплив напівфабрикату білково-мінерального на структурно-механічні характеристики м'ясних виробів / М. П. Головко, М.Л. Серік, Т.М. Головко, В.В. Полупан, І. О. Шурдук // Восточно-европейский журнал передовых технологий. - 2013. - №6/11(66) - С.30-34. 5.Shurduk I., Effect of protein and mineral additive on consumer characteristics of meat emulsion products / Shurduk I., Serik M., Antonenko S., Fedak N. // Ukrainian Food Journal. - 2014. - Vol.3. - Issue 4. - P. 524 - 533. 6. Шурдук І.В. Покращення якісних характеристик м'ясних емульсійних виробів / І.В. Шурдук, М.Л. Серік // Торгівля, комерція, підприємництво : збірник наукових праць. - Львів : Львівська комерційна академія, 2015. - Вип. 18. - С. 123 - 127. 7.Серік М.Л. Перспективи створення м'ясних емульсійних виробів, збагачених на дефіцитні мінеральні елементи / М.Л. Серік, І.В. Шурдук // Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг : Міжнародна науково-практична конференція, 18 жовтня 2012р.: [присвячена 45-річчю ХДУХТ: техи у 2ч.] / редкол.: О.І. Черевко [та ін.]; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків: ХДУХТ, 2012. - Ч.1.- С 227-228. 8.Серік М.Л. Обґрунтування доцільності використання білково-мінерального напівфабрикату в складі м'ясних емульсійних виробів / М.Л. Серік, І.В. Шурдук // Інноваційні технології в харчовій промисловості та ресторанному господарстві [Текст] : Міжнародна науково-практична конференція, 14-16 листопада 2012 р. : [тези] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.] ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків : ХДУХТ, 2012. - С 197-198. 9.Серик М.Л. Новые колбасные изделия оздоровительного действия с повышенным содержанием кальция / М.Л. Серик, И.В. Шурдук // Современная торговля: теория, практика, перспективы развития: Материалы Второй международной инновационной научно-практической конференции, март 2013. - Часть II. - М.: Издательство Московского гуманитарного университета, 2013. - С. 263-266. 10.Шурдук І.В. Дослідження показників якості ковбасних виробів оздоровчого призначення збагачених на кальцій / І.В. Шурдук, М.Л. Серік // Програма і матеріали другої міжнародної науково-технічної конференції "Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей", 20 -21 березня 2013 р. - К.: НУХТ, 2013р. - С.41. 11.Шурдук І.В. Удосконалення якості м'ясних продуктів харчування з емульсійною структурою / І.В. Шурдук, М.Л. Серік // Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали VI міжнародної науково-практичної конференції, 21-22 березня 2013 р., м. Донецьк. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. - С. 263-265. 12.Серик М.Л. Расширение ассортимента мясных эмульсионных продуктов питания оздоровительного назначения / М.Л. Серик, И.В. Шурдук // Наука о питании: технологи, оборудование и безопасность пищевых продуктов: Материалы Международной научно-практической конференции, 13-14 березня 2013 р., СГАУ им. Н.И. Вавилова. - Саратов: ИЦ "Наука", 2013. - С. 169-171. 13.Шурдук І.В. Формування якісних споживних характеристик м'ясних емульсійних виробів, збагачених на дефіцитні мінеральні елементи / І.В. Шурдук, М.Л. Серік // Сучасний ринок товарів та проблеми здорового харчування : Міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 13-14 травня 2013 р. : [тези] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.] ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків, 2013. - С. 149-160. 14.Шурдук І.В. Дослідження харчової та біологічної цінності ковбасної продукції, збагаченої на дефіцитні мінеральні елементи / І.В. Шурдук, М.Л. Серік // Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвиткусфери торгівлі та послуг: Міжнародна науково-практична конференція,19 листопада 2013 р. [присвячена 75-річчю з дня народження ректора університету (1988-1991рр.) доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ Бєляєва Михайла Івановича: тези у 2 ч.] / редкол. : О.І. Черевко [та ін.] ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Х.: ХДУХТ, 2013. - Ч.1. - С. 240-242. 15.Шурдук І.В. Дослідження структурно-механічних характеристик варених ковбасних виробів, збагачених на сполуки кальцію / І.В. Шурдук, М.Л. Серік // Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта: Матеріали І Міжнародної науково-практичної інтернет конференції, 26-27 лютого 2014 р., м. Полтава. - Полтава: ПУЕТ, 2014. - С. 211-214. 16.Шурдук І.В. Визначення біологічної цінності варених ковбас, збагачених дефіцитними мінеральними

елементами / І.В. Шурдук // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: Міжнародна науково-практична конференція, 22 травня 2014р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О.І. Черевко [та ін.]. - Харків : ХДУХТ, 2014. - Ч.1. - С. 170-171. 17.Серік М.Л., Шурдук І.В. Вплив добавки білково-мінеральної на споживні характеристики м'ясних емульсійних виробів / М.Л. Серік, І.В. Шурдук // Інноваційні технології в харчовій промисловості та ресторанному господарстві : Міжнародна науково-практична інтернет-конференція,12-14 листопада 2014 р. : [тези] / редкол. : О.І. Черевко [та ін.] ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Х., 2014. - С. 244-245. 18.Серік М.Л. Аспекты исследования содержания кальция в мясных эмульсионных изделиях с добавкой белково-минеральной / М.Л. Серік, И.В. Шурдук // Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта: Матеріали ІІ Міжнародної науково-практичної інтернет конференції, 25-26 березня 2015 р., м. Полтава. - Полтава: ПУЕТ, 2014. - С. 113-116. 19.Шурдук І.В. Удосконалення споживних характеристик м'ясних емульсійних виробів / І.В. Шурдук, М.Л. Серік, С.П. Антоненко // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі : проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 14 травня 2014 р. / редкол. : О.І. Черевко [та ін.] ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків: ХДУХТ, 2015. - Ч.1. - С. 140-142. 20.Шурдук І.В. Дослідження мікроструктури м'ясних емульсійних виробів з добавкою білково-мінеральною / І.В. Шурдук, М.Л. Серік // Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності : Міжнародна науково-практична конференція, 8-11 вересня 2015 р. : [тези] / редкол.: Кюрчев В.М., Черевко О.І. [та ін.]. - Харків : ХДУХТ, 2015. - С. 339 - 340. 21.Патент України на корисну модель № 96001 Україна, МПК A23L 1/31 (2006.01) Спосіб виготовлення варених ковбасних виробів / Серік М.Л., Шурдук І.В. ; заявник та патентовласник Харк. держ. ун-т харч. та торг. - № u 2014 08955 ; заявл. 08.08.14 ; опубл. 12.01.15, Бюл. № 1. - 4 с. 22.Патент України на корисну модель № 96002 Україна, МПК A23L 1/31 (2006.01) Спосіб виготовлення варено-копчених ковбасних виробів / Серік М.Л., Шурдук І.В. ; заявник та патентовласник Харк. держ. ун-т харч. та торг. - № u 2014 08956 ; заявл. 08.08.14 ; опубл. 12.01.15, Бюл. № 1. - 4 с.

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи Черевко Олександр Іванович

д. т. н.

Перелік осіб-виконавців

Антоненко Світлана Павлівна

Горбань Віктор Григорович

Дуденко Ніна Василівна

Павлоцька Лариса Федорівна

Панікарова Богдана Олександрівна

Цибань Лілія Степанівна

Шурдук Інна Володимирівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

