

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0223U003401

Державний реєстраційний номер: 0120U101518

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 26-04-2023

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: не врахований платіж

Початок етапу: 03.2020

Закінчення етапу: 03.2023

Вид звітного документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Сумський державний університет

Код за ЄДРПОУ: 05408289

Місцезнаходження: вул. Римського-Корсакова 2, м. Суми, Сумський р-н., Сумська обл., 40007, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380542334058

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Сумський державний університет

Код за ЄДРПОУ: 05408289

Місцезнаходження: вул. Римського-Корсакова 2, м. Суми, Сумський р-н., Сумська обл., 40007, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380542334058

Внесок співвиконавця у звітний етап:

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Сумський державний університет

Код за ЄДРПОУ: 05408289

Місцезнаходження: вул. Римського-Корсакова 2, м. Суми, Сумський р-н., Сумська обл., 40007, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380542334058

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:

Дослідження ефективності корекції перекісного окислення ліпідів в системах біологічного походження з використанням біофлавоноїдного комплексу рослин

Назва роботи англійською:

Investigation of the efficiency of correction of lipid peroxidation in biological systems using bioflavonoid complex of plants

Реферат українською:

Об'єкт дослідження – розробка технології корекції перекісного окислення ліпідів в системах біологічного походження, а саме продуктів харчування, з використанням біофлавоноїдного комплексу ягід. Мета дослідження – теоретичне і експериментальне дослідження вмісту біофлавоноїдів (фенольних речовин) в ягодах і використання їх в системах біологічного походження для гальмування окислювальних і мікробіологічних процесів під час зберігання. Методи дослідження – теоретичне дослідження джерел на предмет концентрації біологічно активних речовин в ягодах; експериментальні дослідження динаміки окислювальних і мікробіологічних процесів у продуктах харчування з високим вмістом ліпідів за такими показниками як кислотне число, перекісне число, тіобарбітурове число із застосуванням титриметричних, колориметричних, мікробіологічних методів аналізу

Реферат англійською:

The object of the research is the development of technology for the correction of lipid peroxidation in systems of biological origin, food products, using the bioflavonoid complex of berries. The purpose of the research is a theoretical and experimental study of the content of bioflavonoids (phenolic substances) in berries and their use in systems of biological origin to inhibit oxidative and microbiological processes during storage. Research methods – theoretical research of sources for the concentration of biologically active substances, including secondary metabolites of plants (bioflavonoid complex), in berries; experimental studies of the dynamics of oxidative and microbiological processes in food products with a high content of lipids according to indicators such as acid value, peroxide value, thiobarbituric value using titrimetric, colorimetric, microbiological methods of analysis

Індекс УДК: 544, 637.5

Коди тематичних рубрик: 31.15

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Божко Наталія Володимирівна

Науковий ступінь: к. с.-г. н.

Вчене звання: доц.

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Технологія виробництва м'ясомістких напівкопчених ковбас і заморожених посічених напівфабрикатів з використанням біофлавоноїдного комплексу чорноплідної горобини, журавлини, чорної смородини

Назва НТП англійською: Technology of meat-containing semi-smoked sausages and frozen chopped semi-finished products using the bioflavonoid complex of chokeberry, cranberry, black currant

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Вироби технічні, Технології

Галузь застосування: харчова промисловість і підприємства громадського харчування

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Запропонована технологія виробництва м'ясомістких напівкопчених ковбас і заморожених посічених напівфабрикатів передбачає використання екстрактів чорноплідної горобини, журавлини, чорної смородини як антиокислювальної добавки в концентрації від 0,2 до 0,5 % до маси фаршу на етапі приготування фаршу. Додавання екстрактів чорноплідної горобини, журавлини, чорної смородини до фаршу напівкопчених ковбас і посічених напівфабрикатів сприяє гальмуванню окислювальних ліпідів готових виробів, що дозволяє зберегти споживчу якість готової продукції протягом всього терміну зберігання. Як антиоксидантні препарати використовуються добавки натурального походження, а саме екстракти ягід, які містять у своєму складі біофлавоноїдну композицію речовин з антиокислювальними і антимікробними властивостями для запобігання окислювального та мікробіологічного псування виробів під час зберігання

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту, Збільшення обсягів виробництва, Підвищення продуктивності праці

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 05.2023

Закінчення етапу: 12.2023

Споживачі продукції:

Перспективні ринки: Вітчизняний ринок харчової промисловості

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

- 1.Божко Н. В., Тищенко В. І., Пасічний В. І., Марінін А. І. Дослідження ефективності корекції перекісного окислення ліпідів в системах біологічного походження з використанням біофлавоноїдного комплексу ягід. Scientific trends: modern challenges. Volume 1: collective monograph / Compiled by V. Shpak; Chairman of the Editorial Board S. Tabachnikov. Sherman Oaks, California: GS Publishing Services, 2021. P. 7-15.
<https://doi.org/10.51587/9781-7364-13302-2021-003>
2. Pasichnyi, V., Bozhko, N., Tischenko, V., Marynin, A., Shubina, Y., Svyatnenko, R., Haschuk, O., Moroz, O. Studying the influence of berry extracts on the quality and safety indicators of half-smoked sausages. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2022. № 1 (11(115)), 33-40. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.252369>
3. Pasichnyi, V., Bozhko, N., Tischenko, V., Marynin, A., Shubina, Y., Svyatnenko, R., Haschuk, O., Moroz, O. Study of efficiency of berry extracts in the technology of semi-smoked sausages. EUREKA: Life Sciences, 2022. № 1, 25-31. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2022.002286>
4. Божко Н.В., Тищенко В.І., Пасічний В.М., Шубіна Є.А. Вплив рослинних антиоксидантів на показники якості напівкопчених ковбасок. Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі» («Реалії та перспективи м'ясопереробки»), 15 вересня 2021 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2021 р. С.20-23.
5. Божко Н. В., Тищенко В. І., Пасічний В. М. Перспективи використання натуральних антиоксидантів у дитячому харчуванні. Матеріали Міжнародної науково- практичної конференції «Здорове харчування дітей в Україні - запорука майбутнього нації: стан і перспективи»; 29 вересня 2021 р. Київ НУХТ, 2021. С. 46-48.
6. Божко Н.В., Тищенко В.І. Використання натуральних антиоксидантів у технології варено-копчених ковбас.// Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали IX Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. С. 12-14. <https://doi.org/10.46489/FAHM-01>
7. Ефективність екстракту журавлини як натуральної антиокислювальної добавки [Електронний ресурс] / Н. В. Божко, В. І. Тищенко, В. М. Пасічний, С. Б. Божко Food chemistry. Modern methods for production of food, food additives and packaging materials, (Lviv, October 7-9, 2020). - Lviv, 2020. - P. 28.

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Васильєв Анатолій Васильович

Перелік осіб-виконавців

Божко Наталія Володимирівна
(к. с.-г. н.)

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Сорокоумова О.П.

Телефон

+38 (054) 268-44-02

Реєстратор

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

