

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0214U008230

Державний реєстраційний номер: 0113U001426

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 24-12-2014

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка інноваційних технологій м'ясних продуктів сировиною нутрієнтно-адекватних оздоровчо-профілактичному та геродієтичному харчуванню

Початок етапу: 01.2013

Закінчення етапу: 12.2014

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, молоді та спорту України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (044) 289-60-00

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Інститут енергозбереження та енергоменеджменту Національного технічного університету України "Київський Політехнічний Інститут"

Код за ЄДРПОУ: 00027677

Місцезнаходження: пр. Перемоги 37, м. Київ, Київ, 03056, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 0442048428

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 34 - договір (замовлення) з центральним органом виконавчої влади, академією наук (головними розпорядниками бюджетних коштів на проведення НДДКР)

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 2201040

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 221.57

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробка інноваційних технологій м'ясних продуктів сировиною нутрієнтно-адекватних оздоровчо-профілактичному та геродієтичному харчуванню

Назва роботи англійською:

Developing of innovative technologies for meat products raw materials which are nutrient adequate to health preventive and herodiet food

Реферат українською:

Під час виконання наукової роботи проведено: підбір нетрадиційної та грибною сировини; розроблення методик комплексного перероблення та підвищення ефективності використання обраної сировини; розроблення технології м'ясних продуктів для оздоровчо-профілактичного та геродієтичного харчування з використанням нетрадиційної та грибною сировини. Безпечність розроблених продуктів підтверджена в середовищах in vitro та in vivo. Комплексна оцінка адекватності продукції підтверджена медико-біологічними дослідженнями.

Реферат англійською:

During the scientific research the selection of non - traditional and fungoid raw materials was conducted. New methods of complex processing and effectiveness increasing of selected raw materials were created. Meat products technologies for functional and functional and gerontological diet with the use of non - traditional and fungoid raw materials were created. Safety of created products was proved in in-vitro and in-vivo medium. Complex evaluation of adequacy of products is proved by medico-biological research.

Індекс УДК: 664.91:658.628, 637.522

Коди тематичних рубрик: 65.59.45

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: М'ясні продукти з нетрадиційною і грибною сировиною для оздоровчо-профілактичного і геродієтичного харчування

Назва НТП англійською: Meat products for functional and gerontological diet with of non - traditional and fungoid raw materials.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: Агропромисловий комплекс (м'ясопереробна промисловість), сільське господарство

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розроблені м'ясні продукти збагачені мінерними речовинами (залізо, кальцій, селен, йод) для оздоровчо-профілактичного харчування. Розроблена рецептура вареної ковбаси для геродієтичного харчування з використанням білково-мінерального збагачувача, завдяки якому досягнуто співвідношення $Ca:P:Mg = 1:1:0,5$, що необхідно для засвоювання кальцію.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 18.04.2013 р.

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: Підприємства харчової промисловості

Перспективні ринки: Підприємства України, країн СНД

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. Технічні умови та інструкції ТУ У 10.1-02070938-134:2013 "Білково - мінеральний збагачувач геродієтичний".
2. Технічні умови та інструкції ТУ У 10.1-02070938-135:2013 "Ковбаси варені геродієтичні". 3. Круподерова Т.А. Культивирование *Pleurotus Ostreatus* (Jacq.) P. Kumm на растительных отходах / Круподерова Т.А., Барштейн

В.Ю., Пешук Л.В., Гащук О.І., Костенко Є.Є.// *Biotechnologia Asta. Scientific Journal*. Vol.7. No 4. 2014. - Р. 92-99.

4. Пешук Л.В. Перспективи використання культивованих грибів у інноваційних м'ясних продуктах /Пешук Л.В., Гащук О.І., Москалюк О.Є.// Тематичний збірник наукових праць "Обладнання та технології харчових виробництв". Випуск 32. - Донецьк. - 2014. - С.171 - 180. (фахове видання).

5. Пешук Л.В. Сучасні підходи щодо використання селери, топінамбура, гарбуза та капусти кольрабі у технології посічених м'ясо-рослинних напівфабрикатів. /Пешук Л.В., Гащук О.І., Аветян Е.Г.// Науковий журнал "Харчова промисловість" Київ НУХТ. - №14. 2013. - С. 77-82 (фахове видання).

6. Пешук Л.В. Розробка м'ясних геродіетичний продуктів - пріоритетний науковий напрям /Пешук Л.В., Гащук О.І., Москалюк О.Є., Гагач І.І.// Вісник Сумського національного аграрного університету. Науковий журнал. Серія "Тваринництво", випуск 2/2 (25), 2014. С.187-190. (фахове видання).

7. Гащук О.І. М'ясо-рослинні напівфабрикати - комплексні повноцінні продукти харчування. /Гащук О.І., Москалюк О.Є.// Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Технічні науки. Серія "Харчові технології" Том 15, № (57) Частина 4, 2013. - С. 42-46. (фахове видання)

8. Гащук О.І. Розробка м'ясних геродіетичних продуктів - основа здорового харчування /Гащук О.І., Москалюк О.Є., Чернюшок О.А.// Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Технічні науки. Серія "Харчові технології" Том 16, № (59) Частина 4, 2014. - С. 43-48.(фахове видання)

9. Гащук О.І. Розширення асортименту м'ясних продуктів для харчування дітей шкільного віку /Гащук О.І., Москалюк О.Є., Федурко І.А.// Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Технічні науки. Серія "Харчові технології" Том 16, № (59) Частина 4, 2014. - С. 37-42 (фахове видання)

10. Пешук Л. В. М'ясо нутрії - альтернативна сировини для дієтичних та лікувально-профілактичних м'ясопродуктів. /Пешук Л. В., Іванова Т.М.// Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів / (Одеська національна академія харчових технологій, - Одеса: 2013. - Том 1. - С. 267-268. (фахове видання).

11. Пешук Л.В. Розробка сирокочених ковбас для гурманів /Пешук Л.В., Рябовол М., Клименко А. // *Ukrainian Food Journal*. Volumer 2, Issue 2 , 2013 P. 186-191

12. Пешук Л.В. Использование грибов промышленного выращивания в технологии мясных продуктов. /Пешук Л.В., Гащук О.І., Москалюк О.Є.// МИК "Перспективные технологии производства продукции из сырья животного и растительного происхождения" Россия, г. Кубань, "ФГБОУ ВПО Куб ГТУ, 20 мая 2013 с. 46-49.

13. Пешук Л.В. Use of collagenase in technology gerodietetic products / Пешук Л.В., Галенко О.О.// *Journal of food and packing science, technique and technologies.*- years II.- №3, Plovdiv, Bulgaria. - 2014.- Р. 8-11.

14. Варена ковбаса з мінеральною добавкою із стулок мідій Патент №82765 Україна МПК51 А23L 1/31 / Пешук Л.В., Галенко О. О., Хавро А.Ю., Шевченко Т.П. заявник і патентовласник НУХТ - № u2013 00864; заявл. 24.01.2013; опубл. 12.08.2013, Бюл. № 15.

15. Варена ковбаса з мінеральною добавкою із шкаралупи курячих яєць Патент №82766 Україна МПК51 А23L 1/31 / Пешук Л.В., Галенко О. О., Хавро А.Ю., Шевченко Т.П. заявник і патентовласник НУХТ - № u2013 00866; заявл. 24.01.2013; опубл. 12.08.2013, Бюл. № 15.

16. Варена ковбаса з мінеральною добавкою із раковин рапан Патент № 82775 Україна МПК51 А23L 1/31 / Пешук Л.В., Галенко О. О., Хавро А.Ю., Шевченко Т.П. заявник і патентовласник НУХТ - № u2013 01099; заявл. 24.01.2013; опубл. 12.08.2013, Бюл. № 15.

17. Варена ковбаса з мінеральною добавкою із шкаралупи перепелиних яєць Патент №81787 Україна МПК51 А23L 1/31 / Пешук Л.В., Галенко О. О., Хавро А.Ю., Шевченко Т.П. заявник і патентовласник НУХТ - № u2013 01094; заявл. 29.01.2013; опубл. 10.07.2013, Бюл. № 13.

18. Фарш для виробництва кулінарних м'ясо-рослинних напівфабрикатів. Патент на корисну модель № 86686 / Пешук Л.В., Гащук О.І, Москалюк О.Є., Коломієць Н.С., Каліщун М.В., Хоменко О.М. заявник і патентовласник НУХТ, опубл. 10.01.2014 р., Бюл. № 1

19. М'ясний фарш для виробництва вареної ковбаси. Патент на корисну модель № 85600 / Пешук Л.В., Гащук О.І, Гордієнко О.В. заявник і патентовласник НУХТ, опубл. 25. 11. 2013 р., Бюл. № 22

20. Композиція виготовлення хлібів м'ясних. Патент на корисну модель № 85612 / Пешук Л.В., Гащук О.І, Воронцов М.М. / заявник і патентовласник НУХТ, опубл. 25. 11. 2013 р., Бюл. № 22

21. Композиція для виробництва паштету функціонального призначення Патент №91931 Україна МПК 51 А23L 1/312 / Пешук Л.В., Гащук О.І., Новохацька О.О. заявник і патентовласник НУХТ - № u2014 00997 ; заявл. 03.02.2014; опубл. 25.07.2014 , Бюл. № 14.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Мостенська Тетяна Леонідівна

Перелік осіб-виконавців

Гагач Іван Ігоревич

Галенко Олег Олександрович

Гащук Олександра Ізидорівна

Корихалова Олена Михайлівна

Костенко Єлизавета Євгеніївна

Круподьорова Тетяна Анатоліївна

Михайлова Марія Касьянівна

Москалюк Оксана Євгенівна

Пешук Людмила Василівна

Синеок Людмила Леонідівна

Чернюшок Ольга Анатоліївна

Штик Ірина Іванівна

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

