

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0216U001831

Державний реєстраційний номер: 0116U000803

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 05-05-2016

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розроблення кріоскопічної методики для оцінки якості замороженого м'яса птиці

Початок етапу: 11.2015

Закінчення етапу: 03.2016

Вид звітнього 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) 337-85-28, (057) 349-45-51

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): ТОВ "ПІК І К"

Код за ЄДРПОУ: 33605368

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (057)757-33-77

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.): 21

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розроблення кріоскопічної методики для оцінки якості замороженого м'яса птиці

Назва роботи англійською:

Development cryoscopic method to assess the quality of frozen poultry meat

Реферат українською:

Мета роботи - розроблення кріоскопічної методики для оцінки якості замороженого м'яса птиці.

Кріоскопічна методика заснована на відмінностях хімічного складу рідких фаз, виділених з м'яса птиці, вирощеної в умовах домашнього господарства та птахофабрики. За допомогою кріоскопічної методики було визначено середню молярну масу розчинених речовин в рідких фазах м'яса бройлерів. Встановлено, що середня молярна маса розчинених речовин в рідких фазах, виділених з м'яса бройлерів, вирощених в умовах домашнього господарства, менше, в середньому, - на 45 %, ніж для інших досліджуваних зразків. Низькі значення даного показника можуть бути обумовлені більшим вмістом речовин типу кріопротекторів, до яких належать низькомолекулярні речовини: неорганічні (мінеральні компоненти, які є складовою кормів птиці, вирощеної в умовах домашнього господарства), а також органічні (екстрактивні речовини, які обумовлюють більш яскраві смако-ароматичні характеристики страв та бульйону, приготовлених із домашньої птиці). У результаті виконання теми розроблено та адаптовано для підприємства-замовника методику оцінки якості замороженого м'яса птиці, що підвищує рівень експертизи якості сировини тваринного походження за рахунок зменшення витрат часу на проведення вимірювань, відсутності необхідності використання технічно складного обладнання та залучення спеціально підготовлених кадрів для його обслуговування.

Реферат англійською:

The aim of the research - to develop cryoscopic methods to assess the quality of frozen poultry meat. Cryoscopic method based on differences in the chemical composition of the liquid phase isolated from poultry bred in a household and poultry. With cryoscopic methods were identified high molar mass solutes in the liquid phases of broiler meat. It was established that the average molar mass solutes in liquid phases isolated from broilers reared in conditions of the household, less on average - 45% than other samples. Low values of this index may be due to higher content of substances such as cryoprotectants, which include low molecular weight substances: inorganic (mineral components that are part of poultry feed, grown in terms of household) and organic (extractives, which cause more vibrant smako- aromatic characteristics of dishes and soup, cooked with poultry). As a result of themes developed and customized for the enterprise-customer methodology for assessing the quality of frozen poultry meat, which increases the level of expertise as raw materials of animal origin by reducing the time spent on the measurements, no need for technically sophisticated equipment and involvement of trained personnel for its service.

Індекс УДК: 637.51.037, 637.5.037:637.54.

Коди тематичних рубрик: 65.59.19

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Одарченко Дмитро Миколайович

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Кріоскопічна методика для оцінки якості замороженого м'яса птиці

Назва НТП англійською: Cryoscopic method for assessing the quality of frozen poultry meat and fishery

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: 10.13 Виробництво м'ясних продуктів

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Кріоскопічна методика заснована на відмінностях хімічного складу рідких фаз, виділених з м'яса птиці, вирощеної в умовах домашнього господарства та птахофабрики.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: березень 2016

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: ТОВ "ПІК І К"

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

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Черевко Олександр Іванович

Д. Т. Н.

Перелік осіб-виконавців

Водолага Вікторія Юріївна

Гончарова Юлія Миколаївна

Карбівнича Тетяна Василівна

Карпенко Зінаїда Павлівна

Михайлик Володимир Іванович

Одарченко Микола Семенович

Сергієнко Аліна Олександрівна

Соколова Євгенія Борисівна

Сподар Катерина Вікторівна

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

