

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0223U000730

Державний реєстраційний номер: 0120U105770

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 19-01-2023

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка способів та обладнання для виробництва кулінарних м'ясних виробів з додаванням рослинної сировини

Початок етапу: 01.2021

Закінчення етапу: 12.2022

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Державний біотехнологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 44234755

Місцезнаходження: вул. Алчевських, буд. 44, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61002, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380577003888

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Державний біотехнологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 44234755

Місцезнаходження: вул. Алчевських, буд. 44, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61002, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380577003888

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 способів та обладнання для виробництва кулінарних м'ясних виробів з додаванням рослинної сировини

Назва роботи англійською:

Development of methods and equipment for the production of culinary meat products with the addition of vegetable raw materials

Реферат українською:

Розглянуто науково-прикладне завдання підвищення енерго- та ресурсоефективності концентрування та сушіння в процесах виробництва м'ясних кулінарних виробів з додаванням рослинної сировини. Запропоновано способи приготування асортименту м'ясних кулінарних виробів на основі рослинної сировини із застосуванням електроконтактного нагрівання, НВЧ та ІЧ-обробки, зокрема напівфабрикатів з прямих овочів, овочевих наповнювачів для січених кулінарних виробів. Наведено результати досліджень технологічних показників та показників якості зазначеної продукції. Також розглянуто конструкції та техніко-експлуатаційні показники апаратів для реалізації цих способів. Запропоновані технології кулінарних м'ясних виробів з додаванням рослинної сировини та нові апарати для їх реалізації можуть успішно використовуватися на підприємствах малих харчових, переробних виробництв і ресторанних господарствах України та бути конкурентоспроможними на світовому ринку.

Реферат англійською:

The scientific and applied problem of increasing the energy and resource efficiency of concentration and drying in the production processes of meat culinary products with the addition of vegetable raw materials was considered. Methods for preparing an assortment of meat culinary products based on vegetable raw materials using electrocontact heating, microwave and IR processing were proposed. In particular, methods for preparing semi-finished products from spicy vegetables, vegetable fillers for sliced culinary products were proposed. The results of technological indicators studies and quality indicators of the specified products are presented. The designs and technical and operational indicators of devices for the implementation of these methods were also considered. The proposed technologies of culinary meat products with the addition of vegetable raw materials and new devices for their implementation can be successfully used in small food processing enterprises and restaurant farms of Ukraine and be competitive on the world market.

Індекс УДК: 664.92.047; 664.92.036.1; 637.5.03, 664.91; 664.91/.94; 664.91-053.2, 637.03:637.52:664.33

Коди тематичних рубрик: 65.59.21, 65.59.29

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Михайлов Валерій Михайлович

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Черевко Олександр Іванович

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання:професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Технології кулінарних м'ясних виробів з додаванням рослинної сировини

Назва НТП англійською: Technologies of culinary meat products with the addition of vegetable raw materials.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: 10.13 Виробництво м'ясних продуктів

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Запропоновано способи приготування асортименту м'ясних кулінарних виробів на основі рослинної сировини із застосуванням електроконтактного нагрівання, НВЧ та ІЧ-обробки, зокрема напівфабрикатів з прямих овочів, овочевих наповнювачів для січених кулінарних виробів.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Економія енергоресурсів

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2021

Закінчення етапу: 12.2022

Споживачі продукції: підприємства харчової 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

1. Черевко О.І., Михайлов В.М., Загорулько О.Є., Загорулько А.М., Ляшенко Б.В., Шевченко А.О., Прасол С.В. Інноваційні технології оздоровчих харчових продуктів на основі рослинної сировини та обладнання для їх реалізації : монографія в 3 ч. Ч. 3. Технології виробництва кулінарних м'ясних виробів з додаванням рослинної сировини та їх апаратурне оформлення / Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2021.
2. Бабанова О.І., Бабанов І.Г., Шевченко А.О. Дослідження основних факторів, які впливають на якість ковбасної оболонки при її виробництві / Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : IX Міжнар. наук.-техн. конф., 10-11 листопада 2020 р. : програма та тези матеріалів. - К. : НУХТ, 2020 р. - С. 169-171.
3. Бабанова О.І., Бабанов І.Г., Михайлов В.М., Шевченко А.О., Прасол С.В., Дерваль М.М. Розроблення експериментальних установок з електроконтактним нагріванням для дослідження процесів оброблення кулінарних виробів / Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі : Міжнар. наук.-практ. конф., 24 листопада 2020 р. : програма та тези матеріалів. - К.: НУХТ, 2020 р. - С. 29-30.
4. Михайлов Б.В., Олій І.О., Шевченко А.О., Черевко О.І. Електроконтактне нагрівання в процесах і апаратах харчової промисловості / Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукр. наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти і молодих учених, 8 квітня 2021 р. : тези у 2 ч. - Х. : ХДУХТ, 2020. - Ч. 1. - С. 176.
5. Бабанова О.І., Бабанов І.Г., Михайлов В.М., Шевченко А.О., Олій І.О. Розробка рецептур м'ясних кулінарних виробів на основі рослинної сировини із застосуванням електроконтактного способу теплової обробки / Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : 87 Міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, 15-16 квітня 2021 р. : тези. - К. : НУХТ, 2021. - Ч. 2. - С. 39.
6. Михайлов В.М., Прасол С.В., Шевченко А.О. Фізична модель електромагнітного поля за об'ємом харчового продукту довільної форми / Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнар. наук.-практ. конф., 18 травня 2021 р. : тези у 2-х ч. - Х. : ХДУХТ, 2021. - Ч. 2. - С. 169.
7. Бабанов І.Г., Бабанова О.І., Шевченко А.О. Дослідження електроконтактного нагрівання харчової сировини залежно від густини сили електричного струму / Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнар. наук.-практ. конф., 18 травня 2021 р. : тези у 2-х ч. - Х. : ХДУХТ, 2021. - Ч. 2. - С. 199.
8. Бабанова О.І., Бабанов І.Г., Шевченко А.О. Організація інноваційного процесу безвідходного перероблення нехарчової м'ясної сировини / Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : X Міжнар. наук.-техн. конф., 09-10 листопада 2021 р. : програма та тези матеріалів. - К. : НУХТ, 2021. - С. 220-221.
9. Бабанова О.І., Бабанов І.Г., Михайлов В.М., Прасол С.В., Шевченко А.О., Прасол С.О. Обґрунтування фізичної моделі взаємодії електромагнітного поля з харчовим продуктом довільної форми / Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : X Міжнар. наук.-техн. конф., 09-10 листопада 2021 р. : програма та тези матеріалів. - К. : НУХТ, 2021. - С. 236-238.
10. Шевченко А.О., Бабанов І.Г., Бабанова О.І. Тенденції розвитку автоматизації технологічних процесів у м'ясо-переробній промисловості / Сучасна інженерія агропромислових і харчових виробництв : Між нар. наук.-практ. конф., 25-26 листопада 2021 р. : матеріали. - Х. : ДБТУ, 2021. - С. 58-59.
11. Михайлов В.М., Шевченко А.О., Прасол С.В., Бабанов І.Г., Бабанова О.І. Теоретичне моделювання комбінованого способу теплової обробки січеного м'ясного напівфабрикату/ Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі : III Міжнар. наук.-практ. конф., 18 жовтня 2022 р. : програма та тези матеріалів.- К.: НУХТ, 2022 р. - С. 42-45.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Кудряшов Андрій Ігорович

к. т. н.

Перелік осіб-виконавців

Ібаєв Ельдар Байрам огли

Загорулько Андрій Миколайович

(к. т. н., 05.18.12)

Загорулько Олексій Євгенович

(к. т. н., 05.18.12)

Лаврук Владислав Володимирович

Ляшенко Богдан Віталійович

(к. т. н., 05.18.12)

Маяк Ольга Анатоліївна

(к. т. н., 05.18.12)

Постаджиев Олександр Іванович

Прасол Світлана Володимирівна

(к. т. н., 05.18.12)

Сабадаш Сергій Михайлович

Шевченко Андрій Олександрович

(к. т. н., 05.18.12)

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Прасол Світлана Володимирівна

Телефон

+38 (099) 706-11-90

Реєстратор

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

