Облікова картка ДіР

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0213U001578

Державний реєстраційний номер: 0112U000552

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 15-03-2013

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Дослідження накопичення та локалізації контамінантів рослинною сировиною

Початок етапу: 01.2012

Закінчення етапу: 12.2012

Вид звітного документа: Проміжний 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, молоді та спорту України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (057)-36-89-79, (057)-37-85-35

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)

Напрям 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.): 143.5

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Технологія виробництва екологічно чистої продукції з овочів лікувально-профілактичного призначення

Назва роботи англійською:

Technology of production of ecological products from vegetables therapeutic and prophylactic purposes

Реферат українською:

Визначено хімічний та мінеральний склад та вміст біологічно-активних речовин досліджених овочів 33 сортів досліджуваних овочів: буряку столового (5 сортів), плодів томатів (10 сортів), білих коренеплодів (пастернаку - 4 сорти, селери - 3 сорти, петрушки - 3 сорти) та редьки (8 сортів). Досліджено вміст та локалізацію токсичних речовин: нітратів, солей важких металів, радіонуклідів та природних токсикантів (псоралену та солей щавлевої кислоти) в коренеплодах столового буряку, плодах томатів, білих коренеплодів. Надано рекомендації щодо відбору сортів, здатних до мінімального накопичення контамінантів, з метою недопущення до переробки забрудненої сільськогосподарської сировини, подальшого використання досліджуваних овочів, а також розроблено заходи по виведенню токсикантів з овочевої сировини.

Реферат англійською:

The chemical and mineral composition and content of biologically active substances of 33 varieties of vegetables : beet (5 varieties) of tomatoes (10 varieties), white potatoes (parsnips - 4 varieties of celery - 3 varieties of parsley - 3 varieties) and radish (8 varieties) were determined. The content and localization of toxic substances: nitrates, salts of heavy metals, radionuclides and natural toxicants (psoralen and salts of oxalic acid) in red beet root, tomato fruit, white roots were determined. The recommendations on the selection of varieties capable of minimum accumulation contaminants, to prevent the recycling of contaminated agricultural raw vegetables investigated further use and develop measures to eliminate toxins from vegetable raw materials.

Індекс УДК: 664:658.562.4, 664.8.022

Коди тематичних рубрик: 65.13.14

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Дубініна Антоніна Анатоліївна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Рекомендації щодо відбору сортів рослинної сировини, здатних до мінімального накопичення контамінантів

Назва НТП англійською: Recomendation of selection sorts of vegetable, capable of minimal accumulation of contaminats

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Рекомендації

Галузь застосування: 15.33.0 Перероблення та консервування овочів та фруктів, не віднесене до інших групувань

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Визначено хімічний та мінеральний склад та вміст біологічно-активних речовин досліджених овочів 33 сортів досліджуваних овочів: буряку столового (5 сортів), плодів томатів (10 сортів), білих коренеплодів (пастернаку - 4 сорти, селери - 3 сорти, петрушки - 3 сорти) та редьки (8 сортів). Досліджено вміст та локалізацію токсичних речовин: нітратів, солей важких металів, радіонуклідів та природних токсикантів (псоралену та солей щавлевої кислоти) в коренеплодах столового буряку, плодах томатів, білих коренеплодів.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 12.2012 р.

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: ПП "Агрофірма "ГАВАН", СФГ "Вітязь"

Перспективні ринки: України

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. Dubinina A. Monitoring of the content of toxic substances in different vegetables widen in Ukraine / Східно-Європейський журнал передових технологій. - 2012. - №5/6. - С. 57-61. 2. Дубініна А.А. Видові та сортові особливості накопичення контамінантів овочевими культурами // Товари і ринки, жовтень 2012. 3. 3. Дубініна А.А. Моніторинг вмісту мікотоксинів у рослинній сировині / А.А. Дубініна, С.О. Ленерт, І.С. Ільків // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. - Харк. держ. ун-т харч. та торг. - Харків, 2012. - Вип. 1 (15). 4. 4. Dubinina A. Chemical composition of vegetables of different sorts, which are widespread in Ukraine / A. Dubinina, L. Malyuk, G. Selyutina, T. Letuta, S. Lehnert // 18th IGWT Symposium "Technology and Innovation for a Sustainable Future": a Commodity Science Perspective - Rome, Italy, September 24th - 28th 2012. - [Електронний ресурс]. - режим доступу: CD. 5. 5. Дубініна А.А. Моніторинг виробництва продуктів з використанням ГМД та законодавче регулювання їх безпеки / А.А. Дубініна, В.С. Ольховська // Збірник наукових праць Харк. нац. аерокосм. ун-ту, 2012. 6. 6. Дубініна А.А. Визначення хімічного складу господарсько-ботанічних сортів редьки, поширених у Східній Україні / А.А. Дубініна, Г.А. Селютіна, О.В. Гапонцева // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. - Харк. держ. ун-т харч. та торг. - Харків, 2012. - Вип. 2 (16). 7. Дубініна А.А. Особливості проектування плану НАССР під час виробництва редьки маринованої / А.А. Дубініна, Г.А. Селютіна, О.В. Гапонцева // Вісник Харківського нац. ун-ту сільського господ. ім. П. Василенка, жовтень 2012. - С. 131-134. 8. Byelyayeva I. Implementation of the nutrition and health claims in East-European countries/Adriana Birca, Inna Byelyaeva, Yuliya Petrova, Iulia Iatco//18th IGWT Symposium. Technology and Innjvation for a Sustainable Future: A Commodity Science Perspective. Edited by Roberto Merli, Rome, September 24-28th, 2012/International Society of Commodity Science and Technology and Accademia Italiana di Scenze Merceologiche [Электронний ресурс]. Режим доступу: опт. Диск (CD- ROM). (12 стр.). 9. Byelyayeva I. Aspect related to the colour analysis of vegetable products during convective drying process/L.Gacheu, E. Tecuceanu, I. Byelyayeva, O.B. Oprea //Journal of EcoAgriTourism, vol.8 (2012), no. 2 (25). P. 308 312. 10. 10. Byelyayeva I. Energy-saving and product-saving technologies for freezing of foodstuff / I. Byelyayeva, A. Zinchenko // The First North and East European Congress on Food NEEFood - 2012: Book of Abstracts. April 22-24, 2012; St.Petersburg, Russia. - P. 91-92. 11. Дубініна А.А. Аналіз впливу обробки на вміст мікотоксинів в овочах / А.А. Дубініна, Т.М. Летута, В.О. Віннікова // Прогресивна техніка та технологія харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг: мат-ли Міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 45-річчю ХДУХТ, 18 жовтня 2012 р. - С. 279-280. 12. Дубініна А.А. Аналіз ринку фруктів та овочів в Україні / А.А. Дубініна, О.Є. Колбєнєва // Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: мат-ли Всеук-раїнської науково-практичної конференції молодих вчених і студентів (25 квітня 2012 р.). - Х.: ХДУХТ. - Ч.1. - С. 124. 13. Круглова О.С. Сучасні тенденції в упакуванні томатної пасти / О.С. Круглова, Ю.В. Ханіна // Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: мат-ли Всеук-раїнської науково-практичної конференції молодих вчених і студентів (25 квітня 2012 р.). - Х.: ХДУХТ. - Ч.1. - С. 140.

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Черевко Олександр Іванович

д. т. н.

Перелік осіб-виконавців

Ільків Інна Сергіївна

Бєляєва Інна Михайлівна

Круглова Ольга Сергіївна

Ленерт Світлана Олександрівна

Летута Тетяна Миколаївна

Мухопад Анастасія

Обозна Маргарита Володимирівна

Овчиннікова Ірина Федорівна

Попова Тетяна Миколаївна

Підвальнюк Тетяна Василівна

Рибалко Володимир Гергійович

Селютіна Галина Анатоліївна

Середа Аліна Сергіївна

Томашевська Раїса Яківна

Хоменко Ольга Олексіївна

Череднік Юлія

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

