Облікова картка ДіР

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0211U009746

Державний реєстраційний номер: 0111U007960

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 20-12-2011

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Рекомендації по використанню високого тиску і субкритичної води у харчових технологіях

Початок етапу: 10.2011

Закінчення етапу: 11.2011

Вид звітного документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Код за ЄДРПОУ: 01566057

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 342-96-79, 342-96-79

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ДІВАЗ"

Код за ЄДРПОУ: 32286260

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 342-96-79

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 52 - договір з вітчизняною організацією (органами місцевої ради, фондом, асоціацією, концерном тощо)

Напрям фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7722 - кошти підприємств, установ, організацій України

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 7

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Рекомендації по використанню високого тиску і субкритичної води у харчових технологіях

Назва роботи англійською:

Recommendations about use of a high pressuree and subcritical water in food technologies

Реферат українською:

У роботі проаналізовано сучасний стан використання високого тиску та субкритичної води у харчових технологіях. У результаті критичного аналізу науково технічної інформації, опублікованої у провідних країнах світу показано, що технологія високого тиску на сьогодні є не більш перспективною у харчових технологіях, та може використовуватися для обробки всіх харчових продуктів без винятку (рідкі, в'язко пластичні, тверді) з метою мікробіологічної стерилізації, підвищення терміну зберігання, покращення харчових та споживчих властивостей без використання термічної обробки, хімічних консервантів. Узагальнення результатів раніш виконаних експериментальних досліджень дозволило сформулювати технологічні параметри процесу обробки високим тиском молока, вареної ковбаси, печінкового паштету, сиру, м'якого молочно кислого сиру, вершкового масла та інших продуктів харчування. Використання субкритичної води дозволяє впровадити флюїдні технології у харчову промисловість та є найбільш перспективним при екстрагуванні біологічно активних речовин з продуктів рослинного походження. Результатом роботи є рекомендації по використанню субкритичної води для екстрагування біологічно активних речовин з вичавок винограду.

Реферат англійською:

The modern state of the use is in-process analysed high-pressure and subcritical water in food technologies. As a result of walkthrough scientifically of the technical information, published it is shown in the leading countries of the world, that technology high-pressure for today is no more perspective in food technologies, and can be used for treatment of all food foods without an exception with the purpose of microbiological sterilization, increase of expiration date, improvement of food and consumer properties without the use of heat treatment, chemical preservatives. Generalization of results before the executed experimental researches allowed to set forth the technological parameters of process of treatment high pressure of milk, boiled sausage, hepatic pate, cheese, soft milk sour cheese, dairy butter and other foodstuffs. The use of subcritical water allows to inculcate technologies in food industry and is most perspective at extracting of bioactive substances from foods of phytogenous. A job performance are recommendations on the use of subcritical water for extracting of bioactive substances from the spues of vine.

Індекс УДК: 663.64, 664:[66.083.2:641.16]

Коди тематичних рубрик: 65.51.33

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Сукманов Валерій Олександрович

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Обґрунтування раціональних і перспективних напрямків використання високого тиску у субкритичної води в харчовому виробництві

Назва НТП англійською: Support sound and forward-looking areas using high pressure and critical water in food production

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Поліпшення якості продукції

Галузь застосування: I.2 16.18.16 Технологія продуктів харчування

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Показано що обробка продуктів харчування (тверді, рідкі, в'язко пластичні), дозволяє істотно збільшити термін їх зберігання без використання консервантів і термічних методів стерилізації; зберегти ферментно вітамінний комплекс; підвищити харчову цінність і споживчі властивості продуктів (смак, колір, запах тощо). Показано що використання субкритичної води дозволяє істотно інтенсифікувати ряд технологічних процесів таких як: екстрагування з метою виділення біологічно активних речовин із вторинної сировини, очистка води, утилізація відходів харчових виробництв. Представлені провідні фірми - виробники відповідного технологічного устаткування і дані рекомендації по промисловому використанню даних технологій стосовно до умов замовника.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: згідно перспективним планам розвитку ТОВ "ДІВАЗ"

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: населення країни

Перспективні ринки: внутрішній і зовнішній ринок

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

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи Шубін Олександр Олександрович

Перелік осіб-виконавців

Іванченко А.В.

Афенченко Д.С.

Барабаш В.С.

Гаркуша В.Б.

Громов С.В.

Декань О.О.

Диденко М.Ю.

Женіков Є.О.

Зотова І.О.

Корольова Б.І.

Кристя Д.А.

Лаговський І.А.

Левіт І.Б.

Мальцева Т.Ю.

Петрова Ю.М.

Ревякін Д.А.

Севаторов М.М.

Скляренко О.В.

Соколов С.А.

Сукманов В. О.

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

