

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0212U002561

Державний реєстраційний номер: 0108U010050

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 22-03-2012

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 4

Назва етапу: Впровадження розробок нових рецептур і технологій із застосуванням добавок різного походження у виробництво м'ясопродуктів

Початок етапу: 01.2010

Закінчення етапу: 12.2010

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Луганський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 00493669

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (0642)96-72-63 (0642) 96-71-13

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Луганський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 00493669

Місцезнаходження: вул. Алчевських, 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: 380577523766

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

7704 - власні кошти, кошти підприємств, установ, організацій, фізичної особи на виконання ініціативних робіт

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 9
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Дослідження впливу застосування рослинної сировини і добавок різноманітного походження на збереження м'ясопродуктів, їх фізико-хімічні і органолептичні властивості

Назва роботи англійською:

Research of influence of application of digister and additions of different origin on safety of мясопродуктов, their physical and chemical and organoleptical properties

Реферат українською:

У звітному році проводили впровадження розроблених рецептур і технології у виробництво

Реферат англійською:

In a financial year conducted applying of the worked out compounding and technology in industry

Індекс УДК: 664.91; 664.91/.94; 664.91-053.2, 664.91; 664.91/94; 664.91Ф0532

Коди тематичних рубрик: 65.59.29

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Снегур Фаріда Мухамедівна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Нові технології та рецептури мясопродуктів із добавками рослинного і тваринного походження

Назва НТП англійською: New technologies and compounding of мясопродуктов with additions of vegetable and animal origin

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування:

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Нові рецептури та технологія виготовлення мясопродуктів із добавками кори калини, кори дубу, плодів вільхи чорної, обліпихи, а також мясопродуктів із часткової заміни основної сировини на екструдати квасолі, сочевиці, мякуш топінамбура, гарбуза та попередньо ферментовану малоцінну сировину

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 2010 рік

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: підприємства харчової галузі

Перспективні ринки: вітчизняні ринки харчової продукції

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.: 36

Права, що надаються інвестору після завершення роботи:

Наявність бізнес-плану: Так

Техніко-економічне обґрунтування: Так

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.: 50

Очікуваний термін окупності (років): 0,5

Додаткова інформація:

IX. Бібліографічний опис

1. Пивовар О.К., Бондаренко Н.Г. Самозвон О.М. Використання рослинних домішок у виробництві січених напівфабрикатів//Наука і соціальні проблеми суспільства: харчування, екологія, демографія: Матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2006 р., ХДУХТ. У 2-х ч./Редкол.: О.І. Черевко (відпов. ред.) та ін.; Харк. держ. університет харчування та торгівлі. - Харків, 2006. - Ч. 1. - С 360-362. 2. Пивовар О.К., Бондаренко Н.Г. Самозвон О.М. Антирадикальні властивості екстрактів вільхи, дуба, калини та

обліпихи//Наука і соціальні проблеми суспільства: харчування, екологія, демографія: Матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2006 р., ХДУХТ. У 2-х ч./Редкол.: О.І. Черевко (відпов. ред.) та ін.; Харк. держ. університет харчування та торгівлі. - Харків, 2006. - Ч. 1. - С 357-359. 3. Снегур Ф.М., Корнилова О.В., Максименко А.Є. Використання рослинної сировини у виробництві м'ясних продуктів харчування//Наука і соціальні проблеми суспільства: харчування, екологія, демографія: Матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2006 р., ХДУХТ. У 2-х ч./Редкол.: О.І. Черевко (відпов. ред.) та ін.; Харк. держ. університет харчування та торгівлі. - Харків, 2006. - Ч. 1. - С 455-458. 4. Бондаренко Н.Г. Влияние добавок калины и дуба на влагосвязывающую способность мясного фарша// 36. наук. праць ЛНАУ. Серія: технічні науки. - Луганськ, 2006. - №64(87). - С.72-77. 5. Корнилова О.В., Снегур Ф.М. Грицынин С.В. Перевариваемость белков комбинированных мясных полуфабрикатов пищеварительными ферментами IN VITRO// 36. наук. праць ЛНАУ. Серія: технічні науки. - Луганськ, 2006. - №64(87). - С. 148-152. 6. Максименко А.Е. Применение добавок растительного и химического происхождения при производстве рубленых полуфабрикатов// 36. наук. праць ЛНАУ. Серія: технічні науки. - Луганськ, 2006. - №64(87). - С. 185-189 7. Самозвон О.Н. Влияние добавок из облепихи и ольхи на физико-химические показатели мясных фаршей рубленых полуфабрикатов// 36. наук. праць ЛНАУ. Серія: технічні науки. - Луганськ, 2006. - №64(87). - С.229-233. 8. Бондаренко Н.Г. Використання кори дуба в якості антиоксиданту при виробництві січених напівфабрикатів//Нові ресурсо- та енергозберігаючі технології харчових виробництв". Матеріали Всеукраїнській науково-практичній конференції "Нові ресурсо- та енергозберігаючі технології харчових виробництв", 1-2 березня 2007 року. - Полтава: РВЦ ПУСКУ, 2007 9. Бондаренко Н.Г., Пивовар О.К., Снегур Ф.М. Вплив рослинної домішки на ступінь псування напівфабрикатів з різних видів м'яса//Стратегічні напрямки розвитку підприємств, ресторанного господарства і торгівлі: Тези доповідей міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 40річчю Харківського державного університету харчування та торгівлі. - Харків, 2007 10. Бондаренко Н.Г., Пивовар О.К. Дослідження впливу рослинної добавки на властивості м'ясного фаршу після 3 місяців зберігання// Вісник Сумського національного аграрного університету. - Суми, 2007 11. Бондаренко Н.Г. Влияние процессов окисления на качественные характеристики мясопродуктов. // 36. наук. праць ЛНАУ. Серія: технічні науки. - Луганськ, 2007 12. Самозвон О.М. Вплив рослинних домішок з плодів обліпихи та вільхи на мікробіологічні показники м'ясних фаршів в процесі зберігання//Стратегічні напрямки розвитку підприємств, ресторанного господарства і торгівлі: Тези доповідей міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 40-річчю Харківського державного університету харчування та торгівлі. - Харків, 2007 13. Корнілова О.В., Медведева О.А. М'ясні напівфабрикати з бобовими добавками //Тематичний збірник наукових праць. Випуск №17. - Донецьк, 2007 14. Максименко Г.Є., Снегур Ф.М., Пивовар О.К. Визначення впливу топінамбура та гарбузу на якісні показники січених м'ясних напівфабрикатів //Нові ресурсо- та енергозберігаючі технології харчових виробництв: Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції "Нові ресурсо- та енергозберігаючі технології харчових виробництв". - Полтава, 2007. - с.40-42. 15. Максименко А.Е., Пивовар А.К., Снегур Ф.М. Разработка рубленых полуфабрикатов с повышенной влагосвязывающей способнос-тью//Стратегічні напрями розвитку підприємств, ресторанного господарства і торгівлі: Тези доповідей міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 40-річчю Харківського державного університету харчування та торгівлі. - Харків, 2007 16. Максименко Г.Є., Пивовар О.К., Снегур Ф.М. Вплив топінамбура на вологозв'язуючу здатність м'ясного фаршу тп органолептичні властивості готового продукту //Тваринництво 21 сторіччя: новітні технології, досягнення та перспективи. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції //НТБ. - №94. - Харків: ІТ УААН, 2006. - с.229-233. 17. Максименко Г.Є., Пивовар О.К., Снегур Ф.М. Використання рослинної сировини в виробництві м'ясних продуктів харчування //Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: 36.наук.праць. - Вип. 2(4). - Харків, 2006. - с. 158-163. 18. Деклараційний патент України А23 L 1/31 "Спосіб подовження терміну зберігання м'ясних січених напівфабрикатів" №29810 (бюл. №2 від 25.01.2008). (Бондаренко Н.Г., Пивовар О.К., Снегур Ф.М., Самозвон О.М.) 19. Бондаренко Н.Г., Пивовар О.К., Снегур Ф.М. Вплив рослинної домішки на ступінь псування напівфабрикатів з різних видів м'яса./Стратегічні напрямки розвитку підприємств, ресторанного

господарства і торгівлі: Тези доповідей міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 40-річчю Харківського державного університету харчування та торгівлі 17 жовтня 2007 року/Редкол.: О.І. Черевко (відпов. Ред.) та ін.; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – В 2 ч. – Ч.1. – Харків, 2007. – 290 с.: іл., табл. 20.

Бондаренко Н.Г. Вплив внесення добавки калини на ступінь мікробіального псування м'ясного фаршу в процесі зберігання. // Зб. наук. праць ЛНАУ. Серія: технічні науки. – Луганськ: вид-во ЛНАУ, 2008. – № 87. С13-20.

21. Бондаренко Н.Г. Пивовар О.К., Коваленко О.В., Шеліхов П.В. Вплив рослинних добавок на якісні показники фаршу котлет, виготовлених з різних видів м'яса./Збірник наукових праць вінницького державного аграрного університету. Редколегія: Л.П. Середа (головний редактор) та інші. – Вінниця, 2008. – Випуск 34. – Т1. – 2008. – С 161-165.

22. Бондаренко Н.Г. Вплив рослинних антиоксидантів на органолептичні показники січених напівфабрикатів. // Зб. наук. праць ЛНАУ. Серія: технічні науки. – Луганськ: вид-во ЛНАУ, 2008. – № 87. С21-28.

23. Самозвон О.Н., Бондаренко Н.Г., Пивовар А.К., Нікітченко Ю.В. Изучение возможностей применения добавки из плодов ольхи в качестве антиоксиданта при производстве мясных фаршей. // Зб. наук. праць ЛНАУ. Серія: технічні науки. – Луганськ: вид-во ЛНАУ, 2008. – № 87. С205-212.

24. Бондаренко Н.Г., Пивовар О.К. Антимікробні властивості рослинної добавки з кори дубу звичайного/Обладнання та технології харчових виробництв: Темат. зб. наук. пр. Вип., т. 1/Голов. Ред. О.О. Шубін. – Донецьк: Дон дует, 2007.

25. Бондаренко Н.Г., Пивовар О.К., Гонгало С.В. Вплив внесення цибулі та моркви на властивості м'ясного фаршу // Зб. наук. праць ЛНАУ. Серія: технічні науки. – Луганськ, 2008. – №87. – С. 29-38.

26. Гонгало С.В. Переваги використання овочевих культур у якості антиоксидантів при виробництві м'ясних січених напівфабрикатів. Доповіді учасників Х зльоту іменних стипендіатів та відмінників навчання аграрних вищих навчальних закладів (28-31 травня 2008 р. м. Миколаїв)/Миколаївський державний аграрний університет. – Миколаїв, 2008. – С. 72-76.

27. Гонгало С.В., Бондаренко Н.Г. Використання цибулі ріпчастої та моркви дикої у якості антиоксидантів при виробництві м'ясних січених напівфабрикатів/Техніка та технологія харчових виробництв: зб. тез студ. наук. пр. (технічна серія)/Голов. Ред. А.А. Садеков. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. – Вип. 2. – С. 283-285.

28. Барковська Ю.А., Бондаренко Н.Г. Вплив водного розчину чаю чорного на фізико-хімічні властивості та збереження фаршу варених ковбас./Техніка та технологія харчових виробництв: зб. тез студ. наук. пр. (технічна серія)/Голов. Ред. А.А. Садеков. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. – Вип. 2. – С. 285-287.

29. Лебеденко Е.Н., Максименко А.Е. Использование растительных добавок при производстве мясных рубленых полуфабрикатов //Матеріали тез науково-технічної конференції студентів "Актуальні проблеми харчової та переробної галузі" (28 жовтня 2009 р.). – Луганськ: Елтон-2, 2009. – с.5-8.

30. Перцева А.М., Бондаренко Н.Г. Дослідження впливу синтетичних та рослинних домішок на якість продуктів з м'яса птиці // Матеріали тез науково-технічної конференції студентів "Актуальні проблеми харчової та переробної галузі" (28 жовтня 2009 р.). – Луганськ: Елтон-2, 2009. – с.8-11.

31. Белокобыльская В.В., Максименко А.Е. Разработка полуфабрикатов с повышенной влагосвязывающей способностью фарша // Матеріали тез науково-технічної конференції студентів "Актуальні проблеми харчової та переробної галузі" (28 жовтня 2009 р.). – Луганськ: Елтон-2, 2009. – с.11-13.

32. Сиряк И.А., Медведева Е.А. Эффективность использования растительной добавки, полученной из плодов рябины при изготовлении купатов из свинины //Матеріали тез науково-технічної конференції студентів "Актуальні проблеми харчової та переробної галузі" (28 жовтня 2009 р.). – Луганськ: Елтон-2, 2009. – с.13-16.

33. Исаков П.А., Гумановська О.О., Самозвон О.М. Використання коріння цикорію в якості добавки при виробництві січених напівфабрикатів // Матеріали тез науково-технічної конференції студентів "Актуальні проблеми харчової та переробної галузі" (28 жовтня 2009 р.). – Луганськ: Елтон-2, 2009. – с.16-20.

34. Мирошникова Н.О., Рогова Н.В. Дослідження можливостей використання малоцінної сировини при виробництві м'ясних напівфабрикатів // Матеріали тез науково-технічної конференції студентів "Актуальні проблеми харчової та переробної галузі" (28 жовтня 2009 р.). – Луганськ: Елтон-2, 2009. – с.37-39.

35. Ковалева С.С., Пугачев И.О., Сасина И.А. Изучение органолептических показателей рубленых полуфабрикатов, изготовленных из разных частей тушки цыплят-бройлеров// Матеріали тез науково-технічної конференції студентів "Актуальні проблеми харчової та переробної галузі" (28 жовтня 2009 р.). – Луганськ: Елтон-2, 2009. – с.34-37.

36. Скосар І.І., Рогова Н.В. Застосування ферментного препарату протеолітичної дії для біотехнологічної модифікації низькосортної

сировини з метою подальшого використання у рецептурах січених напівфабрикатів // Матеріали тез науково-технічної конференції студентів "Актуальні проблеми харчової та переробної галузі" (28 жовтня 2009 р.). - Луганськ: Елтон-2, 2009. - с.34-37. 37. Лысак А.В., Корнилова О.В. Биологическая ценность мясопродуктов с использованием семян подсолнечника // Матеріали тез науково-технічної конференції студентів "Актуальні проблеми харчової та переробної галузі" (28 жовтня 2009 р.). - Луганськ: Елтон-2, 2009. - с.43-48. 38. Снегур Ф.М., Рогова Н.В., Медведева О.А. Визначення оптимальної концентрації ферментного препарату для тендеризації сировини при виробництві м'ясопродуктів // Науковий вісник Луганського національного аграрного університету. Серія: Технічні науки. - Луганськ: Видавництво ЛНАУ, 2010. - № 22. - с. 162-172. 39. Снегур Ф.М., Рогова Н.В., Медведева О.А. Застосування попередньо ферментованої сировини у рецептурах січених напівфабрикатів виготовлених із різних видів м'яса // Науковий вісник Луганського національного аграрного університету. Серія: Технічні науки. - Луганськ: Видавництво ЛНАУ, 2010. - № 22. - с. 172-184. 40. Самозвон О.Н., Бондаренко Н.Г., Пивовар А.К., Никитченко Ю.В. Изучение возможностей применения добавки из плодов ольхи в качестве антиоксиданта при производстве мясных фаршей. // 36. наук. праць ЛНАУ. Серія: технічні науки. - Луганськ: вид-во ЛНАУ, 2008. - № 87. с. 205-212. 41. Самозвон О.М., Ісаков П.А. Використання коріння цикорію в якості добавки при виробництві січених напівфабрикатів // Науковий вісник Луганського національного аграрного університету. Серія: Технічні науки. - Луганськ: Видавництво ЛНАУ, 2010. - № 22. - с. 155-162. 42. Самозвон О.Н., Пивовар А.К. Влияние растительной добавки из плодов ольхи на сохранность рубленых полуфабрикатов из различных видов мяса // Науковий вісник Луганського національного аграрного університету. Серія: Технічні науки. - Луганськ: Видавництво ЛНАУ, 2010. - № 22. - с. 150-155. 43. Пивовар О.К., Максименко Г.Є., Гущина О.Б. Розробка продуктів функціонального призначення // Науковий вісник Луганського національного аграрного університету. Серія: Технічні науки. - Луганськ: Видавництво ЛНАУ, 2010. - № 22. - с. 125-131. 44. Корнилова О.В. Влияние добавок растительного происхождения на минеральный состав комбинированных мясных продуктов // Науковий вісник Луганського національного аграрного університету. Серія: Технічні науки. - Луганськ: Видавництво ЛНАУ, 2010. - № 22. - с. 80-84. 45. Красногрудов А.В., Говоров Н.И., Непран А.Е. Энергозатраты процесса обработки вареных колбас при различных способах подвода энергии // Науковий вісник Луганського національного аграрного університету. Серія: Технічні науки. - Луганськ: Видавництво ЛНАУ, 2010. - № 22. - с. 84-90. 46. Максименко Г.Є., Снегур Ф.М., Пивовар О.К. Визначення впливу внесення гарбузу в різному вигляді на вологосв'язуючу здатність та органолептичні показники січених напівфабрикатів // Науковий вісник Луганського національного аграрного університету. Серія: Технічні науки. - Луганськ: Видавництво ЛНАУ, 2010. - № 22. - с. 90-95. 47. Медведева О.А., Гончарова Д.Н. Дослідження можливостей використання рисового борошна при виробництві м'ясних продуктів з низькосортної м'ясної сировини // Науковий вісник Луганського національного аграрного університету. Серія: Технічні науки. - Луганськ: Видавництво ЛНАУ, 2010. - № 22. - с. 107-113. 48. Снегур Ф.М., Рогова Н.В., Медведева Е.А., Красногрудов А.В., Корнилова О.В. Влияние возраста убоя молодняка крупного рогатого скота на физико-химические и функционально-технологические свойства мяса // Збірник наук. праць ЛНАУ, серія: Технічні науки. - №76 (99). - Луганськ, 2007. - с. 227-231. 49. Снегур Ф.М., Рогова Н.В., Медведева Е.А., Албулов А.И., Фролова М.А., Ельцова И.О. Применение протеолитического фермента коллагеназы для улучшения функционально-технологических свойств мясного сырья и готового продукта // Материалы Международной научно-практической конференции. - Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт биологической промышленности. - РФ, Щелково, 2007. - с. 358-361. 50. Бондаренко Н.Г., Пивовар О.К., Рогова Н.В. Дослідження впливу рослинної добавки на властивості м'ясного фаршу після 3 місяців зберігання // Вісник Сумського національного аграрного університету, серія: Тваринництво. - вип. 3(12). - Суми, 2007. - с. 4-7. 51. Снегур Ф.М., Медведева Е.А., Рогова Н.В. Применение ферментного препарата "Коллагеназа" для биотехнологической модификации низко-сортного сырья при производстве мясопродуктов из говядины // Збірник наук. праць ЛНАУ, серія: Технічні науки. - №77 (100). - Луганськ, 2008. - с.220-225. 52. Снегур Ф.М., Рогова Н.В., Медведева О.А., Ельцова І.О. Вплив ферментного препарату "Колагеназа" на фізико-хімічні показники січених напівфабрикатів з яловичини і свинини // 36. наук. праць Вінницького ДАУ. - Вип. 2, том 2.

- Вінниця, 2008. - С.104-109 53. Снегур Ф.М., Рогова Н.В., Медведева Е.А. Направленное изменение исходных свойств сырья с помощью ферментативной обработки при производстве полуфабрикатов из мяса птицы // Збірник наук. праць ЛНАУ, серія: Технічні науки. - №87. - Луганськ, 2008. - С. 225-232 54. Снегур Ф.М., Рогова Н.В., Медведева Е.А., Албулов А.И., Ельцова И.А. Влияние предварительной ферментации сырья на функционально-технологические показатели зельцев// Збірник наук. праць ЛНАУ, серія: Технічні науки. - №87. - Луганськ, 2008. - С. 233-242 55. Албулов А.И., Фролова М.А., Марушина С.А., Снегур Ф.М., Ельцова И.А. Применение ферментов в технологиях переработки мясных и рыбных продуктов. // 36. наук. праць ЛНАУ. Серія: технічні науки. - Луганськ, 2008. - №87. - С. 3-8 56. Снегур Ф.М. Актуальные проблемы мясоперерабатывающей отрасли/Стратегічні напрямки розвитку підприємств, ресторанного господарства і торгівлі: Тези доповідей міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 40річчю Харківського державного університету харчування та торгівлі 17 жовтня 2007 року. Харків, 2007. 57. Корнілова О.В. Мясні напівфабрикати з бобовими добавками//36. наук праць: ДонНУЕТ, 2007. - С. 108-113. 58. Корнілова О.В. Комплексная оценка качества рубленых полуфабрикатов// Збірник наук. праць ЛНАУ, серія: Технічні науки. - №87. - Луганськ, 2008. - С. 87-93. 59. Корнілова О.В. Влияние экструдата чечевицы на микроструктуру рубленых полуфабрикатов // Збірник наук. праць ЛНАУ, серія: Технічні науки. - №87. - Луганськ, 2008. - С. 94-100. 60. Максименко А.Е. Влияние разного соотношения сухой тыквы и топинамбура в смеси растительной добавки на свойства рубленых полуфабрикатов // Збірник наук. праць ЛНАУ, серія: Технічні науки. - №87. - Луганськ, 2008. - С. 148-155. 61. Пивовар А.К., Снегур Ф.М. Направленность использования растительного сырья в производстве продуктов питания// Збірник наук. праць ЛНАУ, серія: Технічні науки. - №87. - Луганськ, 2008. - С. 167-173. 62. Бондаренко Н.Г., Пивовар О.К., Коваленко О.В. Вплив рослинних домішок на властивості продукту після термічної обробки січених напівфабрикатів.// Тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції "Проблеми енергоефективності та якості в процесах сушіння харчової сировини" 31 жовтня 2008р.:(тези)/редкол.: О.І. Черевко (та ін.) ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків: ХДУХТ, 2008. - 53с. 63. Євлаш В.В., Бондаренко Н.Г., Пивовар О.К., Снегур Ф.М., Отримання добавки з кори дубу із заданою дисперсністю. Прогресивні технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарства: Збірник тез доповідей. - Полтава: РВВ ПУСКУ, 2009. - С 140-141 64. Вечканов И.А., Самозвон О.Н.Изучение влияния пищевых добавок на качество мясных изделий. Матеріали тез I Всеукраїнської конференції студентів, магістрантів, аспірантів і докторантів "Актуальні проблеми та наукові звершення молоді на початку третього тисячоліття" 12-14 листопада 2008 р./ За ред. проф. В.Г. Ткаченко. Частина 1. - Луганськ: "Елтон-2", 2008 р. 65. Самозвон О.Н., Пивовар А.К. Влияние растительных добавок на качество пищевых жиров. // 36. наук. праць ЛНАУ. Серія: технічні науки. - Луганськ: вид-во ЛНАУ, 2008. - № 88. С 239-243. 66. Бабак Д., Корнілова О.В.Возможность использования цельных зерен подсолнечника в качестве белкового обогатителя и заменителя животного жира в мясопродуктах. Матеріали тез I Всеукраїнської конференції студентів, магістрантів, аспірантів і докторантів "Актуальні проблеми та наукові звершення молоді на початку третього тисячоліття" 12-14 листопада 2008 р./ За ред. проф. В.Г. Ткаченко. Частина 1. - Луганськ: "Елтон-2", 2008 р. 67. Сергиенко А.О., Корнілова О.В. Использование растительного белка в производстве мясопродуктов. Матеріали тез I Всеукраїнської конференції студентів, магістрантів, аспірантів і докторантів "Актуальні проблеми та наукові звершення молоді на початку третього тисячоліття" 12-14 листопада 2008 р./ За ред. проф. В.Г. Ткаченко. Частина 1. - Луганськ: "Елтон-2", 2008 р. 68. Корнілова О.В. Вплив екструдату сочевиці на колірні характеристики посічених напівфабрикатів. // 36. наук. праць ЛНАУ. Серія: технічні науки. - Луганськ: вид-во ЛНАУ, 2008. - № 88. С 234-238 69. Снегур Ф.М., Рогова Н.В., Медведева Е.А. Застосування біотехнологічних методів для підвищення біологічної цінності напівфабрикатів, виготовлених із додаванням ферментованої сировини // 36. наук. праць ЛНАУ. Серія: технічні науки. - Луганськ: вид-во ЛНАУ, 2008. - № 88. С 244-250. 70. Снегур Ф.М., Рогова Н.В., Медведева Е.А. Вплив ферментного препарату "Колагеназа" на формування якісних показників м'ясопродуктів під час термообробки.// Тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції "Проблеми енергоефективності та якості в процесах сушіння харчової сировини" 31 жовтня 2008р.:(тези)/редкол.: О.І. Черевко (та ін.) ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків: ХДУХТ, 2008. - 53с. 71. Рогова Н.В., Вечканов

І.О., Головін О.І. Дослідження можливостей використання малоцінної сировини при виробництві м'ясних напівфабрикатів.: Тези доповідей 1 міжнародної конференції студентів та аспірантів "Сучасні технології харчових виробництв", м. Дніпропетровськ, 21-23 квітня 2009 р, С - 50. 72. Максименко А.Е. Влияние растительных добавок на потери при термической обработке м'ясних рублених полуфабрикатов.// Тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції "Проблеми енергоефективності та якості в процесах сушіння харчової сировини" 31 жовтня 2008р.:(тези)/редкол.: О.І. Черевко (та ін.) ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків: ХДУХТ, 2008. - 50-51с.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Ткаченко Валентина Григоріївна

Перелік осіб-виконавців

Бондаренко Н.Г.

Корнілова О.В.

Максименко Г.Є.

Медведева О.А.

Пивовар О.К.

Рогова Н.В.

Самозвон О.М.

Відповідальний за підготовку

облікових документів

Телефон

Реєстратор

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

