Облікова картка НДДКР

Державний обліковий номер: 0215U002200

Державний реєстраційний номер: 0113U003127

Відкрита

Дата реєстрації: 20-02-2015

1. Етапи виконання

Номер етапу: 1

Назва етапу: Методи цілеспрямованої зміни властивостей харчових продуктів з використанням нанокомпозитів

Початок етапу: 01-2013

Закінчення етапу: 12-2014

Вид звітного документа: Остаточний звіт

2. Виконавець

Назва організації: Національний університет харчових технологій

Код ЄДРПОУ/ІПН: 02070938

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України

Адреса: 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

Телефон: 044-289-60-00

E-mail: info@nuft.edu.ua

Інше: nuft.edu.ua

3. Власник результатів НДДКР (продукції)

Назва організації: Інститут енергозбереження та енергоменеджменту Національного технічного університету України "Київський Політехнічний Інститут"

Код ЄДРПОУ/ІПН: 00027677

Адреса: пр. Перемоги 37, м. Київ, Київ, 03056, Україна

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Телефон: 0442048428

E-mail: auek@ukr.net

Назва організації: Інститут енергозбереження та енергоменеджменту Національного технічного університету України "Київський Політехнічний Інститут"

Код ЄДРПОУ/ІПН: 00027677

Адреса: пр. Перемоги 37, м. Київ, Київ, 03056, Україна

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Телефон: 0442048428

E-mail: auek@ukr.net

4. Джерела та напрями фінансування

Підстава для проведення робіт: 34 - договір (замовлення) з центральним органом виконавчої влади, академією наук (головними розпорядниками бюджетних коштів на проведення НДДКР)

КПКВК: 2201040

Напрям фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

Джерело фінансування: 7713 - кошти держбюджету

Фактичний обсяг фінансування за звітний етап: 640 тис. грн.

5. Науково-технічна робота

Назва роботи (укр)

Методи цілеспрямованої зміни властивостей харчових продуктів з використанням нанокомпозитів

Назва роботи (англ)

Metods of designing qualities of food products with utilization of nano composits

Реферат (укр)

Сучасна глобалізація харчових виробництв і пов'язане з цим розширення джерел сировинних ресурсів створює проблему належного контролю і забезпечення якості і безпечності, як сировини, так і готової продукції. В зв'язку з цим, актуальним є розроблення інноваційних методів зберігання харчових продуктів, направлених на збереження якості харчової продукції. Дане питання вирішувалось шляхами використання технологічних рішень на етапі виробництва продуктів з використанням нанокомпозитів. За результатами досліджень виявлено можливість позитивної модифікації під впливом нанокомпозитів структурно-механічних і технологічних характеристик модельних білоквмісних і безбілкових дисперсних систем, хлібобулочних виробів для подальшого використання в технологіях харчових продуктів з комбінованим складом сировини.

Реферат (англ)

Modern globalization of food production and the consequent expansion of sources of raw materials creates a problem of proper quality assurance and safety, both raw materials and finished products. In this regard, important is the development of innovative methods of food storage aimed at preserving food quality. The issue to be decided by the use of technology solutions at the production of products using nanocomposites. The research revealed the possibility of a positive modification under the influence of nanocomposites structural, mechanical and technological characteristics of model bilokvmisnyh bezbilkovyh and disperse systems, bakery products for use in food technology combined with the composition of raw materials.

Індекс УДК: 664, 620.3:664:637.5.04/07

Коди тематичних рубрик НТІ: 65.01.05

6. Науково-технічна продукція (НТП)

НТП 1

Назва продукції (укр): Нормативно технічна документація з використання нанокомпозитів на основі кремнієвмісних та коаліновмісних сполук для модифікації та підвищення якості харчової продукції в галузях харчової промисловості

Назва продукції (англ): Regulatory technical documentation on the use of nanocomposites based on silicon and koalinovmisnyh compounds to modify and improve the quality of food in the food industry

Очікувані результати:

Галузь застосування: Агропромисловий комплекс (м'ясопереробні, кондитерські, хлібобулочні підприємства), сільське господарство

Опис продукції (укр): Сучасна глобалізація харчових виробництв і пов'язане з цим розширення джерел сировинних ресурсів створює проблему належного контролю і забезпечення якості і безпечності, як сировини, так і готової продукції. В зв'язку з цим, актуальним є розроблення інноваційних методів зберігання харчових продуктів, направлених на збереження якості харчової продукції. Дане питання вирішувалось шляхами використання технологічних рішень на етапі виробництва продуктів з використанням нанокомпозитів. За результатами досліджень виявлено можливість позитивної модифікації під впливом нанокомпозитів структурно-механічних і технологічних характеристик модельних білоквмісних і безбілкових дисперсних систем, хлібобулочних виробів для подальшого використання в технологіях харчових продуктів з комбінованим складом сировини.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Стадія завершеності НТП: Звіт по НДДКР

Впровадження НТП: Впроваджено

Строки впровадження: 2013р., 2014 р.

Виробник продукції: Національний університет харчових технологій

Споживачі продукції: підприємства харчової промисловості

Перспективні ринки: ринок України та країн СНД

Права інтелектуальної власності: Отримано патент

Форми та умови передачі продукції: Продаж патента

7. Бібліографічний опис

1. Олишевский В.В., Корецька І.Л., Маринин А.И., Захаревич В.Б., Марченко А. Использование наноэмульсий при производстве хлебобулочних изделий. Хранительна наука, техника и технологии - 2013. - Пловдив, 2013. - Том LX. С-97-100. 2. Корецкая И.Л., Зинченко Т.В. Выбор оптимальной концентрации ингредиента с учетом влияния реологических показателей. Хранительна наука, техника и технологии - 2013. - Пловдив, 2013. - Том LX. С-1131-1137. 3. Effects of dissolved metal chlorides on the behavior of silica nanoparticles in aqueous media / V.M. Gun'ko, L.S. Andriyko, V.I. Zarko, and others // Central European Journal of Chemistry. April 2014, Volume 12, Issue 4, pp 480-491. 4. Influence of carbon-bearing raw material on microfungus Blakeslea Trispora biomass producing / Liliya Myronenko, Lidiia Krychkovska, Valentyn Olishevskyi, Andrii Marynin // Ukrainian Food Journal, Volume 3, Issue 3, 2014. pp. 422-428. 5. Тарасевич Ю. И., Адсорбционный подход к определению размера и массы молекул гуминовых кислот / Тарасевич Ю. И., Трифонова М.Ю., Маринин А. И., Доленко С. А., Малышева М. Л., // Доповіді Національної академії наук України - 2014. - N 8. С - 19-116. 6. Иванов С.В. Целеноправленое изменение свойств мясных продуктов с использованием нанокомпозитов / С.В. Иванов, В.Н. Пасичный, В.В. Олишевський, А.И. Маринин и др. // Химия, Био- и нанотехнологии, экология и экономика в пищевой и косметической промышленности: Зборник материалов 1-й МНПК, 10-13 июня 2013 г. Харьков 2013. -С. 22-26. 7. Ivanov S. Purposefully altered properties of meat products by NANOCOMPOSITES / S. Ivanov, V. Pasichnyi, V. Olishevskyi, A. Marynin, V. Zakharevich // Матеріали Другого Північно та Східно-Європейського Конгресу з Харчової Науки ["The Second North and East European Congress on Food" (NEEFood-2013)], (Київ, 26-29 трав. 2013 р.). / Націон. ун-т харчових технологій - К.: НУХТ, 2013 р. - 80 с. 1. С.В. Іванов. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства: підручник для студентів вищих навчальних закладів /С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Ф. Доценко, М.В.Білько, А.М. Куц, І.В. Мельник. - К.: НУХТ, 2013. - 430 с. 2. О. В. Кочубей-Литвиненко. Технологія отримання та первинного оброблення молока: підручник / О. В. Кочубей-Литвиненко, Н. М. Ющенко ; НУХТ. - К. : НУХТ, 2013. - 211 с. 3. Г. Поліщук, Технологічні розрахунки у молочній промисловості : навч. посіб. / Г. Поліщук, О. Грек, Т. Скорченко, Т. Осьмак, Н. Ющенко, О. Кочубей-Литвиненко, О. Савченко ; НУХТ. - К. : НУХТ, 2013. - 343 с. Монографії: 1. Іванов, С. В. Технологія купажованих жирів збалансованого жирнокислотного складу: монографія / С. В. Іванов, Л. В. Пешук, І. Г. Радзієвська ; НУХТ. - К.: НУХТ, 2013. - 210 с. 1. Вироби ковбасні, продукти з м'яса та м'яса птиці м'ясні та м'ясомісткі варені, запечені, варено-копчені, напівкопчені, копчено-запечені, смажені, сирокопчені та сиров'ялені, запаковані з застосуванням поглинач-пакет кисню / В. Пасічний, В. Олішевський А.Маринін, Ю.Хоменко, Ю. Желуденко // ТУ У 10.1-02070938-157:2013, ТІ до ТУ У10.1-02070938-157:2013 К.: Держстандарт, 2014. 2. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні та м'ясомістких з використанням екстрактів прянощів / В.Пасічний, В.Олішевський, А.Маринін, Ю.Хоменко // ТУ У 10.1-02070938-160:2014, ТІ до ТУ У10.1-02070938-

160:2014, К.: Держстандарт, 2014. 3. ПРОДУКТИ З ЯЛОВИЧИНИ, СВИНИНИ ТА М'ЯСА ПТИЦІ з використанням сумішей харчових фірми "НАША" / Пасічний В.М., // Зміна № 2 до ТУ У 15.1-19492247-021-2004 ТІ до ТУ У 15.1-19492247-021-2004 К.: Держстандарт, 2014. 4. Іванов С.В Поглинач-пакет кисню / С.В. Іванов, В.М. Пасічний, В.В. Олішевський, А.І. Маринін // ТУ У 20.5-02070938-144:2013 ТІ до ТУ У 20.5-02070938-144:2013 К.: Держстандарт, 2013. 5. Іванов С.В Вироби ковбасні, продукти з м'яса та м'яса птиці м'ясні та м'ясомісткі варені, запечені, варено-копчені, напівкопчені, копчено-запечені, смажені, сирокопчені та сировялені, запаковані з застосуванням поглинач-пакет кисню / С.В. Іванов, В.М. Пасічний, В.В. Олішевський, А.І. Маринін та інш. // ТУ У 10.9-02070938-157:2013. 6. Випарювач пакет етанолу / В. Пасічний, В. Олішевський, А. Маринін, В. Захаревич // ТУ У 20.5-02070938-171:2014 ТІ до ТУ У 20.5-02070938-171:2014 К.: Держстандарт, 2014. 7. Ковбаси сирокопчені і сировялені. Ковбаси сирокопчені і сировялені з м'ясом птиці/ Пасічний В.М., Жук І.З. // Зміна № 2 до ТУ У 10.1-02070938-50, ТІ до ТУ У10.1-02070938-50:2014, К.: Держстандарт, 2014.

8. Звітна документація

Кількість сторінок в звіті: 267

Мова звіту: Українська

Умови поширення в Україні: Не заборонено

Умови передачі іншим країнам: Не заборонено

Кількість файлів у звіті: 1

9. Заключні відомості

Перелік осіб-виконавців

Білик Олена Анатолієвна

Герасименко Марина Юріївна

Гередчук Аліна Михайлівна

Желуденко Юлія Володимирівна

Журавков Олексій Валерійович

Задкова Світлана Пертрівна

Захаревич Валерій Болеславович

Кочубей_Литвиненко Оксана Валеріанівна

Маринін Андрій Іванович

Мензелевський Євген Володимирович

Мозоль Юлія Василівна

Мороз Олена Олексіїна

Олішевський Валентин Вікторович

Пушанко Наталія Миколаївна (к. т. н., доц.)

Страшинський Ігор Мирославович

Тимошенко Ірина Володимирівна

Керівник організації:

Мостенська Тетяна Леонідівна

Керівники роботи:

Пасічний Василь Миколайович

Керівник відділу реєстрації наукової діяльності УкрІНТЕІ



Юрченко Т.А.