

Облікова картка НДДКР

Державний обліковий номер: 0216U005589

Державний реєстраційний номер: 0114U000560

Відкрита

Дата реєстрації: 04-02-2016



1. Етапи виконання

Номер етапу: 1

Назва етапу: Науково-інноваційне рішення проблеми персоніфікації харчування в Україні

Початок етапу: 01-2014

Закінчення етапу: 12-2015

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

2. Виконавець

Назва організації: Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Код ЄДРПОУ/ІПН: 01566057

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Адреса: 50005, Дніпропетровська обл., м. Кривий Ріг, вул. Островського, 16

Телефон: (056) 409-77-91

E-mail: office@donnuet.edu.ua

3. Власник результатів НДДКР (продукції)

Назва організації: Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Код ЄДРПОУ/ІПН: 01566057

Адреса: вул. Трамвайна, 16, м. Кривий Ріг, Криворізький р-н., Дніпропетровська обл., 50005, Україна

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Телефон: 380564097797

E-mail: office@donnuet.edu.ua

WWW: <http://www.donnuet.edu.ua/>

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

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

Джерело фінансування: 7713 - кошти держбюджету

5. Науково-технічна робота

Назва роботи (укр)

Науково-інноваційне рішення проблеми персоніфікації харчування в Україні

Назва роботи (англ)

A Scientifically-innovative decision of problem of personification of feed is in Ukraine

Реферат (укр)

Об'єктом дослідження є продукти персоніфікованого харчування, розроблені за інноваційними технологіями на основі принципів нутріціології та харчової комбінаторики. Мета роботи полягає у дослідженні причинно-наслідкового зв'язку у ланцюгу "харчування-здоров'я" і обґрунтуванні та розробці науково-інноваційного рішення щодо проблеми персоніфікації харчування в Україні на основі принципів нутріціології та харчової комбінаторики. Методи дослідження та апаратура: Відбір проб для досліджень проводили згідно нормативно-технічної документації. Органолептичну оцінку якості нових видів персоніфікованих харчових продуктів здійснювали методом описування (якісним) і методом профільного аналізу (кількісним). Органолептичні показники досліджували за розробленими 5-баловими шкалами з урахуванням коефіцієнта вагомості. Масову частку кухонної солі, жиру, бензойнокислого натрію визначали за стандартними методиками на науково-дослідному устаткуванні лабораторії кафедр товарознавства і експертизи продовольчих товарів та хімії Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. Визначення каротину проводили за методом Мурі І. К. Вміст вітаміну С визначали за допомогою методу високоефективної рідинної хроматографії на хроматографі "SHIMADZU LC-20AD". Мінеральний склад визначали методом полум'яної фотометрії на атомно-абсорбційному спектрофотометрі Сатурн-3 на кафедрі аналітичної хімії Донецького національного університету. Методичною базою дослідження виступили діалектичний метод наукового пізнання, методи теоретичного узагальнення, наукової індукції та дедукції, синтезу, абстракції, моделювання, методи системного, структурного, історичного, компаративного, статистичного та математичного аналізу, графічний метод тощо. Теоретичні і практичні результати: - проведено аналіз сучасних світового і національного ринків персоніфікованих харчових продуктів, визначено головні фактори, що впливають на їх формування і розвиток; - здійснено оцінку харчування як фактору сталого розвитку людини; - визначено сутність сучасних підходів до розробки персоніфікованих харчових продуктів і вимог до них; - визначено рецептурний склад комбінованих персоніфікованих продуктів підвищеної біологічної цінності з використанням рослинних компонентів таких як кисломолочний продукт "Надія", плодово-ягідне морозиво "Маулея", рибні пресерви в апельсиновому соусі "Нептун", рибні пресерви у вишневому соусі "Нептун Cherry", пресерви з оселедця у гірчично-медовому соусі, напівфабрикати із гідробіонтів "Мікс", заморожені формовані рибні напівфабрикати "Рибні котлети зі шпинатом"; з використанням тваринних компонентів - заморожені напівфабрикати "Рибні котлети з каракатицею", рибні ковбаски "Дитячі"; - розроблено програму стратегічних змін та медіа-план просування персоніфікованих продуктів на споживчий ринок України; - визначено нетрадиційні види маркетингових комунікацій для просування персоніфікованих продуктів на споживчий ринок України; - розроблено матрицю рекламних стратегій FCB (Foote Cone & Belding) для персоніфікованих продуктів; - визначено місце стратегії просування персоніфікованих продуктів в загальній стратегії підприємства; - встановлено фактори, що впливають на просування персоніфікованих продуктів на споживчий ринок України. Новизна отриманих наукових результатів: Проведене дослідження дозволило теоретично обґрунтувати та експериментально підтвердити доцільність використання рослинних компонентів для виготовлення нових персоніфікованих продуктів на основі натуральної сировини рослинного і тваринного походження. Вперше: - доведено доцільність використання нетрадиційної рослинної сировини такої як айви японської, ірги круглолистої для створення індивідуалізованих композицій і оптимізації складу харчових продуктів; - встановлена і підтверджена доцільність використання овочевої сировини як нетрадиційного інгредієнту при розробці рецептури персоніфікованих фруктово-ягідних кондитерських виробів (на прикладі мармеладу); - визначено рецептурний склад комбінованих персоніфікованих продуктів підвищеної біологічної цінності з використанням рослинних компонентів; - отримано комплекс даних, що характеризують якість розроблених персоніфікованих харчових продуктів, доведено їх високі органолептичні характеристики та підвищену біологічну цінність; Новизна технічних рішень підтверджена п'ятьма деклараційними патентами на корисну модель: "Заморожені напівфабрикати "Рибні котлети з каракатицею" (№87826 від 25.02.2014 р.), "Пресерви з оселедця у гірчично-медовому соусі" (№87824 від 25.02.2014 р.), "Заморожені формовані рибні

напівфабрикати "Рибні котлети зі шпинатом" (№87827 від 25.02.2014 р.), "Кисломолочний продукт "Надія" (№92153 від 11.08.2014 р.), "Рибні ковбаски "Дитячі" (№97150 від 10.03.2015 р.). Ефективність впровадження результатів НДР: Здійснено випуск експериментальної партії комбінованих персоніфікованих харчових продуктів на основі рибної сировини (найменування продукції: Заморожені напівфабрикати "Рибні котлети з каракатицею"; Заморожені формовані рибні напівфабрикати "Рибні котлети зі шпинатом"; Заморожені напівфабрикати з гідробіонтів із використанням рослинної сировини "Мікс"; Пресерви з оселедця у гірчично-медовому соусі; Рибні пресерви в апельсиновому соусі "Нептун"; Рибні пресерви у вишневому соусі "Нептун Cherry"; Рибні ковбаски "Дитячі") у виробничих умовах в підприємстві ТОВ "Макром" (с. Луначарське, Бердянського р-ну, Запорізької обл.), що підтверджено актом виробництва. Експериментальна партія комбінованих персоніфікованих харчових продуктів на основі рибної сировини реалізована ФОП Попінанченко М.Ю. м. Кривий Ріг, що підтверджено актом реалізації. В рамках виконання НДР підготовлені нові лекційні курси з дисциплін "Біотехнологія харчових продуктів"; "Управління якістю та безпечність продовольчих товарів"; "Товарознавчі аспекти маркетингу"; "Товарознавство та екогігієна харчових добавок"; "Ідентифікація продовольчих товарів світового ринку", "Товарознавство та експертиза продовольчих товарів функціонального призначення". Результати науково-дослідної роботи використовуються для вдосконалення лекційних курсів з дисциплін "Товарознавство (Харчові продукти)" (при викладанні тем: "Рибні напівфабрикати та кулінарні вироби. Їх нові види, що розроблені на принципах харчової комбінаторики"; "Сухі молочні продукти. Сухі молочні суміші для дитячого харчування"); "Товарознавство продовольчої сировини" (при викладанні теми "Нетрадиційні види рослинної сировини"); "Загальна технологія харчових продуктів" (при викладанні теми "Сучасний стан технології виробництва персоніфікованих харчових продуктів"); "Товарознавча експертиза продовольчих товарів" (при викладанні теми "Особливості експертизи персоніфікованих харчових продуктів"); для вдосконалення лабораторних робіт з дисциплін "Сенсорний аналіз" (тема лабораторної роботи "Використання профільного методу при розробці рецептур персоніфікованих харчових продуктів"); "Ідентифікація і кодування харчових продуктів" (тема лабораторної роботи "Ідентифікація нових видів рибних напівфабрикатів цілеспрямованої дії"). Галузь використання результатів НДР: Практичне значення одержаних результатів полягає в тому, що теоретичні положення та експериментальні дослідження, висновки та рекомендації, можуть бути використані при виробництві харчових продуктів цілеспрямованої дії на організм (із поліпшеними органолептичними показниками та підвищеною біологічною цінністю). Виробництво персоніфікованих харчових продуктів сприятиме розширенню асортименту цієї продукції в харчовому раціоні людини на основі індивідуальних потреб окремих груп споживачів з урахуванням визначеної деформації харчування. Зацікавлення у використанні результатів науково-дослідної теми підтверджено укладеним госпдоговіром "Моніторинг ринку, споживних властивостей та якості персоніфікованих харчових продуктів в Україні" обсягом 12000,00 грн, замовник ТОВ "НТЦ Стайлаб" (Україна 50045, м. Кривий Ріг, Дніпропетровська обл., вул. Толстого, 67), терміни виконання 01.12.-31.12.15р., впровадження результатів (методичні рекомендації) з теми підтверджено актом впровадження.

Реферат (англ)

The object of research is: products of personalized nutrition which are created with innovation technologies based on principles of nutrition science and combinatorics. Work purpose: research of a causal relationship in a chain "nutrition-health"; substantiation and elaboration of research and innovation solution of problem of personalized nutrition in Ukraine based on principles of nutrition science and combinatorics. Research methods and instrumentation: Sampling for researches was performed in accordance with normative-technical documentation. Organoleptic quality assessment of new types of personalized food products was done with descriptive method (qualitative) and profile analysis method (quantitative). Organoleptic characteristics were explored with 5-point scales with consideration of weighting factor. Mass fraction of cooking salt, fat, benzodioxolyl sodium were determined with standard methods on the research equipment of the laboratory of chairs of commodity research and expertise of food products and chemistry in Donetsk national university of economics and trade named after Michael Tugan-Baranovsky. Determination of carotene was done with the I. K. Muri's method. The content of vitamin C was determined with high-performance liquid chromatography method on the chromatograph "SHIMADZU LC-20AD". Mineral content was determined with flame photometry method on atomic absorption spectrophotometer Saturn-3 on analytical chemistry chair of Donetsk national university. Methodological base of research: the dialectical method of scientific cognition, methods of theoretical generalization, scientific induction and deduction, synthesis, abstraction, modeling, the methods of systemic, structural, historical, comparative, statistical and mathematical analysis, graphical method and others. Theoretical and practical results: - contemporary world and national markets of personalized food products were analyzed, main factors of its formation and development were determined; - assessment of nutrition as a factor of permanent human development was made; - the essence of contemporary approach to the elaboration of personalized food products and requirements to them was determined; - the prescription composition of combined food products with increased biological value and use of plant components, such as sour-milk product "Nadya", fruit-berry ice-cream "Moulay", fish preserves in orange sauce "Neptune", fish preserves in cherry sauce "Neptune cherry", herring preserves in mustard-honey sauce, aquatic semi-

finished products "Mix", molded fish semi-finished frozen products "Fishballs with spinach"; with use of animals components - semi-finished frozen products "Fishballs with cuttlefish", fish sausages "For children" was determined; - program of strategic change and media-plan of promotion of personalized products to Ukrainian consumer market were developed; - non-traditional types of marketing communications of promotion of personalized products to Ukrainian consumer market were determined; - matrix of advertising strategies FCB (Foote Cone & Belding) for personalized products was developed; - place of strategy of promotion of personalized products in common company's strategy was determined; - factors of promotion of personalized products to Ukrainian consumer market were determined. The novelty of scientific results: The research let to substantiate theoretically and confirm experimentally the feasibility of use vegetative components for making new personalized products based on vegetative and animal raw. For the first time: - feasibility of use of untraditional vegetative components like Japanese quince, Saskatoon krupalija for making individualized compositions and optimization of food products content was confirmed; - feasibility of use of vegetable raw as an untraditional ingredient for creation of recipe of fruit and berry pastries (marmalade as an exemple) was determined and confirmed; - recipe of combined personalized products with increased biological value with use of vegetative components; - complex data characterizing quality of developed food products was obtain, their high organoleptic characteristics and increased biological value were confirmed. The novelty of technical solutions were confirm with five declarative patents for a utility model: "Semi-finished frozen products "Fishballs with cuttlefish" (№87826 dated 25.02.2014), "Herring preserves in mustard-honey sauce" (№87824 dated 25.02.2014), "Fish semi-finished frozen products "Fishballs with spinach" (№87827 dated 25.02.2014), sour-milk product "Nadya" (№92153 dated 11.08.2014), "Fish sausages "For children" (№97150 dated 10.03.2015). The effectiveness of the implementation of the research work results: A pilot lot of personalized food products based on fish raw was produced (name of products: Semi-finished frozen products "Fishballs with cuttlefish"; Fish semi-finished frozen products "Fishballs with spinach"; Aquatic semi-finished frozen products based on vegetative raw "Mix"; Herring preserves in mustard-honey sauce; Fish preserves in orange sauce "Neptune"; Fish preserves in cherry sauce "Neptune cherry"; Fish sausages "For children") in production conditions of the company Ltd. "Makrom" (v. Lunatcharske, Berdyansk district, Zaporizhky region), what was confirmed with the production record. A pilot lot of combined personalized food products based on fish raw was realized Ltd. Popinantchenko M.U. city of Kryvy Rih, what was confirmed with the selling record. Within the research work were made new lecture courses on disciplines "Biotechnology of food products"; "Quality management and food safety"; "Commodity research aspects of marketing"; "Commodity research and hygiene of food additives"; "Identification of food products of world market"; "Commodity and expertise of functionality food products". Results of the research work are using for development of lecture courses on disciplines "Commodity (Food products)" (due topics: "Fish semi-finished and culinary products. Their new types, developed on food combinatorics principles"; "Dry milk products. Dry milk mixtures for baby food"); "Commodity of food raw" (due topic: "Untraditional vegetative components"); "General technology of food products" (due topic: "Modern state of technology of personalized food products"); "Commodity expertise of food products" (due topic: "Features of personalized food products expertise"); for development of laboratory works on disciplines "Sensory analysis" (topic of laboratory work "Use of profile method due the development of recipes of personalized food products"); "Identification and coding of food products" (topic of laboratory work "Identification of new types of fish semi-cooked products with purposeful action"). Branch of research work results: Practical significance of the obtained results is: theoretical principles and experimental studies, conclusions and recommendations can be used in the production of food products with purposeful action on organism (with improved organoleptic properties and increased biological value). Production of personalized food products contributes to the extension of assortment of these products in human diet based on the individual needs of different consumers groups considering nutrition deformation. The interest in use of research work results confirmed with commercial contract "Monitoring of the market, use properties and quality of personalized products in Ukraine" on 12000.00 UAH, the customer is LLC "RTC Scilab" (Ukraine 50045, city of Kryvy Rih, Dnipropetrovsk obl., vul. Tolstoy, 67), the deadline 01.12.-31.12.15, the implementation of the results (guidelines) confirmed with implementation act.

Індекс УДК: 613; 614; 616-036.22, 613.2:641.56 (477)

Коди тематичних рубрик НТІ: 76.33

6. Науково-технічна продукція (НТП)

НТП 1

Назва продукції (укр): Рецептūra заморожених напівфабрикатів "Рибні котлети з каракатицею"

Назва продукції (англ): Recipe of semi-finished frozen products "Fishballs with cuttlefish"

Очікувані результати: Технології

Галузь застосування: I.2 16. 18.16 ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Опис продукції (укр): Заморожені напівфабрикати "Рибні котлети з каракатицею" (кг на 100 кг готового продукту) містять рибний фарш із минтая - 73, фарш каракатиці - 10,5, кухонну сіль - 1,5, панірувальні сухарі - 10, рибний бульйон або воду питну - 13,5

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Стадія завершеності НТП: Дрібносерійне виробництво

Впровадження НТП: Впроваджено

Строки впровадження: 01.12.15 р. - 31.12.15 р.

Виробник продукції: здійснено випуск експериментальної партії у виробничих умовах в підприємстві ТОВ "Макром" (с. Луначарське, Бердянського р-ну, Запорізької обл.), що підтверджено актом виробництва.

Споживачі продукції: окремі групи споживачів з урахуванням визначеної деформації харчування

Перспективні ринки: ринок персоніфікованих харчових продуктів України

Права інтелектуальної власності: Отримано патент

Форми та умови передачі продукції: Продаж патента

НТП 2

Назва продукції (укр): Рецепт пресервів з оселедця у гірчично-медовому соусі

Назва продукції (англ): Recipe of herring preserves in mustard-honey sauce

Очікувані результати: Технології

Галузь застосування: I.2 16. 18.16 ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Опис продукції (укр): Пресерви з оселедця у гірчично-медовому соусі, які на 1000 облікових банок готового продукту, містять у кг філе оселедця - 280,00, оцтову кислоту - 3,00, олію рослинну - 10,30, кухонну сіль - 4,60, воду питну - 6,43, мед - 16,60, гірчичний порошок - 8,80.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Стадія завершеності НТП: Дрібносерійне виробництво

Впровадження НТП: Впроваджено

Строки впровадження: 01.12.15 р. - 31.12.15 р.

Виробник продукції: здійснено випуск експериментальної партії у виробничих умовах в підприємстві ТОВ "Макром" (с. Луначарське, Бердянського р-ну, Запорізької обл.), що підтверджено актом виробництва

Споживачі продукції: окремі групи споживачів з урахуванням визначеної деформації харчування

Перспективні ринки: ринок персоніфікованих харчових продуктів України

Права інтелектуальної власності: Отримано патент

Форми та умови передачі продукції: Продаж патента

НТП 3

Назва продукції (укр): Рецепт рибних котлет "Дитячі"

Назва продукції (англ): Recipe of fish cutlets "For children"

Очікувані результати: Технології

Галузь застосування: I.2 16. 18.16 ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Опис продукції (укр): Рибні котлети "Дитячі" містять (кг на 100 кг готового продукту) хек свіжий - 67, моркву - 15, молоко - 10, цибулю - 8,4, житньо-пшеничний хліб - 8, перепелине яйце - 9, масло вершкове - 3, йодовану кухонну сіль - 0,4

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Стадія завершеності НТП: Дрібносерійне виробництво

Впровадження НТП: Впроваджено

Строки впровадження: 01.12.15 р. - 31.12.15 р.

Виробник продукції: здійснено випуск експериментальної партії у виробничих умовах в підприємстві ТОВ "Макром" (с. Луначарське, Бердянського р-ну, Запорізької обл.), що підтверджено актом виробництва.

Споживачі продукції: діти з atopічним дерматитом

Перспективні ринки: ринок продуктів дитячого харчування України

Права інтелектуальної власності: Отримано патент

Форми та умови передачі продукції: Продаж патента

НТП 4

Назва продукції (укр): Рецептúra заморожених формованих рибних напівфабрикатів "Рибні котлети зі шпинатом"

Назва продукції (англ): Recipe of molded fish semi-finished frozen products "Fishballs with spinach"

Очікувані результати: Технології

Галузь застосування: I.2 16. 18.16 ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Опис продукції (укр): Заморожені формовані рибні напівфабрикати "Рибні котлети зі шпинатом" (кг на 100 кг готового продукту) містять рибний фарш хеку - 54,6, листя шпинату - 29,4, кухонну сіль - 1,5, панірувальні сухарі - 8, рибний бульйон або воду питну - 6,5

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Стадія завершеності НТП: Дрібносерійне виробництво

Впровадження НТП: Впроваджено

Строки впровадження: 01.12.15 р. - 31.12.15 р.

Виробник продукції: здійснено випуск експериментальної партії у виробничих умовах в підприємстві ТОВ "Макром" (с. Луначарське, Бердянського р-ну, Запорізької обл.), що підтверджено актом виробництва.

Споживачі продукції: окремі групи споживачів з урахуванням визначеної деформації харчування

Перспективні ринки: ринок персоніфікованих харчових продуктів України

Права інтелектуальної власності: Отримано патент

Форми та умови передачі продукції: Продаж патента

НТП 5

Назва продукції (укр): Рецептúra кисломолочного продукту "Надія"

Назва продукції (англ): Recipe of sour-milk product "Nadya"

Очікувані результати: Технології

Галузь застосування: I.2 16. 18.16 ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Опис продукції (укр): Кисломолочний продукт "Надія" містить сир кисломолочний з вмістом жиру 9%, плоди груші - 8%, гречане борошно - 10% та нут - 10%.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Стадія завершеності НТП: Звіт по НДДКР

Впровадження НТП: Не впроваджено

Строки впровадження: -

Виробник продукції: -

Споживачі продукції: -

Перспективні ринки: -

Права інтелектуальної власності: Отримано патент

Форми та умови передачі продукції: Продаж патента

НТП 6

Назва продукції (укр): Рецептúra заморожених рибоовочевих напівфабрикатів "Індіго"

Назва продукції (англ): Recipe of fish-vegetable semi-finished frozen products "Indigo"

Очікувані результати: Технології

Галузь застосування: I.2 16. 18.16 ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Опис продукції (укр): Заморожені рибоовочеві напівфабрикати "Індіго" містять філе хека, капусту червонокочанну сорту "Топаз", хліб пшеничний, молоко, сіль кухонну, перець, сухарі панірувальні

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Стадія завершеності НТП: подано заявку на патент

Впровадження НТП: Не впроваджено

Строки впровадження: -

Виробник продукції: -

Споживачі продукції: -

Перспективні ринки: -

Права інтелектуальної власності: Подано заявку на видачу охоронного документу

Форми та умови передачі продукції: Продаж патента

НТП 7

Назва продукції (укр): Рецептúra мармеладу "Айвово-морквяний"

Назва продукції (англ): Recipe of marmalade "Quince-carrot"

Очікувані результати: Технології

Галузь застосування: I.2 16. 18.16 ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Опис продукції (укр): Мармелад "Айвово-морквяний" містить пюре з плодів айви японської (хеномелеса) і коренеплодів моркви сорту "Нантська", цукор білий кристалічний

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Стадія завершеності НТП: подано заявку на патент

Впровадження НТП: Не впроваджено

Строки впровадження: -

Виробник продукції: -

Споживачі продукції: -

Перспективні ринки: -

Права інтелектуальної власності: Подано заявку на видачу охоронного документу

Форми та умови передачі продукції: Продаж патента

НТП 8

Назва продукції (укр): Рецептúra плодово-ягідного морозива "Коринка"

Назва продукції (англ): Recipe of fruit and berry ice cream "Korinka"

Очікувані результати: Технології

Галузь застосування: І.2 16. 18.16 ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Опис продукції (укр): Плодово-ягідне морозиво "Коринка" містить пюре яблучне, пюре з ягід ірги круглолистої, цукор білий кристалічний, стабілізатор та воду питну

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Стадія завершеності НТП: подано заявку на патент

Впровадження НТП: Не впроваджено

Строки впровадження: -

Виробник продукції: -

Споживачі продукції: -

Перспективні ринки: -

Права інтелектуальної власності: Подано заявку на видачу охоронного документу

Форми та умови передачі продукції: Продаж патента

7. Бібліографічний опис

Видано монографії: 1. Продовольча безпека і персоніфікація харчування: у пошуках балансу і ефективної системи управління: монографія / М-во освіти і науки України; О.Б. Чернега [та ін.]; наук. ред. О. Б. Чернега - Кривий Ріг: Октан-Принт, 2015. - 256 с. 2. Социально-экономические векторы в развитии национальных экономик: Болгария, Украина: монография / под общ. ред. А.Шубина; Экономический университет - Варна; Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского: - Донецк: ООО "Восточный издательский дом", 2014 - 596с. Глава 4. Стратегические направления развития отраслевых рынков. Раздел 4.4. Методологические аспекты развития сегмента высокомаржинальных продуктов на рынке детского питания. Булгакова Е.В., Малыгина В.В.. С.192 - 202 Підготовлено до видання 1. Дітріх І.В. Науково-інноваційне рішення проблеми персоніфікації харчування в Україні: монографія/І.В. Дітріх, М.Є. Бондарчук, Я.С. Литвин, Ю.І. - Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015. -236 с. Видано навчальні посібники 1. Дітріх І.В. Товарознавство (Харчові продукти. Розділ "Риба та рибні товари"): навч. посіб. (лабораторний практикум) для студ. напр. підготовки 030510 "Товарознавство і торговельне підприємництво" ден. та заоч. форм навчання / І.В. Дітріх. - Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015. - 163 с. 2. Дітріх І.В. Товарознавча експертиза продовольчих товарів: навч. посіб. (лабораторний практикум): навч. посіб. для студ. напр. підготовки 030510 "Товарознавство і торговельне підприємництво" ден. та заоч. форм навчання / І.В. Дітріх, М.Є. Бондарчук. - Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015. - 148 с. 3. Крюк Т.В. Персоніфікація харчування і персоніфіковані харчові продукти: навч. посіб. для студ. напряму підготовки 6.030510 "Товарознавство і торговельне підприємництво" усіх форм навчання / Т. В. Крюк. - Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015. - 170 с. 4. Дітріх І.В. Регламенти ЄС і стандарти України: рибні товари: навч. посіб. для студ. напряму підготовки 6.030510 "Товарознавство і торговельне підприємництво" денної та заочної форм навчання / І.В.Дітріх, Я.С. Литвин - Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015. - 180 с. Підготовлено до видання 1. Булгакова О.В. Персоніфіковані харчові продукти і формування на їх основі раціону сучасної людини: навч. посіб. для студ. напряму підготовки 6.030510 "Товарознавство і торговельне підприємництво" усіх форм навчання/ О.В. Булгакова, Ю.О. Лукомський . - Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015. - 160 с. Видано словники 1.

8. Звітна документація

Кількість сторінок в звіті: 330

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

Бондарчук М.Є,

Бочарова Ю.Г.

Булгакова О.В.

Гончар О.М.

Гохберг Г.О.

Крюк Т.В.

Литвин Я.С.

Лукомський Ю.О.

Маловичко С.В.

Марченко Ю.І.

Чернега О.Б.

Керівник організації:

Чернега Оксана Богданівна

Керівники роботи:

Дітріх Ірина Вікторівна

Керівник відділу реєстрації наукової діяльності

УкрІНТЕІ



Юрченко Т.А.