

Облікова картка НДДКР

Державний обліковий номер: 0221U103927

Державний реєстраційний номер: 0118U001781

Відкрита

Дата реєстрації: 27-02-2021



1. Етапи виконання

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка нових підходів технологічної обробки м'ясних продуктів високої харчової цінності з подовженим терміном зберігання

Початок етапу: 07-2018

Закінчення етапу: 12-2020

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

2. Виконавець

Назва організації: Одеська національна академія харчових технологій

Код ЄДРПОУ/ІПН: 02071062

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Адреса: вул. Канатна, буд. 112, м. Одеса, Одеська обл., 65039, Україна

Телефон: 380487291124

Телефон: 380487253284

Телефон: 380487209117

E-mail: postmaster@onaft.edu.ua

3. Власник результатів НДДКР (продукції)

Назва організації: Одеська національна академія харчових технологій

Код ЄДРПОУ/ІПН: 02071062

Адреса: вул. Канатна, буд. 112, м. Одеса, Одеська обл., 65039, Україна

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Телефон: 380487291124

Телефон: 380487253284

Телефон: 380487209117

E-mail: postmaster@onaft.edu.ua

4. Джерела та напрями фінансування

Підстава для проведення робіт: 43 - власна ініціатива (якщо робота виконується з власної ініціативи за кошти виконавця НДР або безкоштовно)

КПКВК:

Джерела фінансування

5. Науково-технічна робота

Назва роботи (укр)

Розробка нових підходів технологічної обробки м'ясних продуктів високої харчової цінності з подовженим терміном зберігання

Назва роботи (англ)

Development of new approaches to the technological processing of high nutritional meat with an extended shelf-life

Реферат (укр)

В науково-дослідній роботі розроблено спосіб оброблення філе м'яса курятини озonoвою водою перед приготуванням його за технологією Sous Vide, яка є сучасним методом технологічної обробки для збереження харчової цінності м'ясної сировини і покращення органолептичних властивостей готового кулінарного продукту. Обґрунтовано режими оброблення озonoвою водою м'ясної сировини, розроблено науково обґрунтовану технологічну схему виробництва кулінарного виробу з м'яса курятини за Sous Vide технологією, встановлено можливість подовження терміну зберігання кулінарних виробів за Sous Vide технологією з м'яса курятини у порівнянні до традиційної технології до 14 діб. Розроблено ефективний склад комплексного їстівного плівкоутворювального покриття для натуральних охолоджених м'якушевих напівфабрикатів з м'яса свинини з додаванням CO₂-екстракту петрушки або CO₂-екстракту імбиру, застосування якого дозволяє подовжити термін зберігання у порівнянні до традиційної технології на 2 доби. Розроблено їстівне плівкоутворювальне покриття з бар'єрними властивостями для забезпечення якості у технології зберігання заморожених натуральних напівфабрикатів з м'яса курятини, що має у своєму складі сироватку лізоциму білку курячого яйця і концентрат бурякового соку, яке є ефективним засобом антиокислювального захисту м'ясних натуральних напівфабрикатів і сприяє пролонгації терміну зберігання виробів понад 132 доби.

Реферат (англ)

The research developed a mode of treating chicken fillets with ozone water before cooking it using Sous Vide technology, which is a modern method of technological processing to preserve the nutritional value of raw meat and improve the organoleptic properties of the finished culinary product. The mode of ozone water treatment of raw meat are substantiated, the scientifically substantiated technological scheme of production of a culinary product from chicken meat on Sous Vide technology is developed, the possibility of prolongation of term of storage of culinary products on Sous Vide technology from chicken meat in comparison with traditional techniques to 14 days. An effective component of a complex edible film-forming coating for natural chilled pork semi-finished products with the addition of CO₂-extract of parsley or CO₂-extract of ginger has been developed, the use of which allows extending the shelf life compared to traditional technology by 2 days. An edible film-forming coating with barrier properties has been developed to ensure quality in the technology of storage of frozen natural semi-finished products from chicken meat, which contains chicken egg lysozyme whey and beet juice concentrate, which is an effective means of antioxidant protection of natural meat. and contributes to the extension of the shelf life of products over 132 days.

Індекс УДК: 637.5.002.8; 637.5:658.567, 637.5.03:[664:621.798]:631.77

Коди тематичних рубрик НТІ: 65.59.91

6. Науково-технічна продукція (НТП)

НТП 1

Назва продукції (укр): Спосіб подовження терміну зберігання натуральних м'ясних продуктів

Назва продукції (англ): The method of extending the shelf life of natural meat products

Очікувані результати: Технології

Галузь застосування: С.10.1 Виробництво м'яса та м'ясних продуктів

Опис продукції (укр): Розроблено спосіб оброблення філе м'яса курятини озonoвою водою перед приготуванням його за технологією Sous Vide. Розроблено ефективний склад комплексного їстівного плівкоутворювального покриття для натуральних охолоджених м'якушевих напівфабрикатів з м'яса свинини з додаванням CO₂-екстракту петрушки або CO₂-екстракту імбиру. Розроблено їстівне плівкоутворювальне покриття з бар'єрними властивостями для забезпечення якості у технології зберігання заморожених натуральних напівфабрикатів з м'яса курятини, що має у своєму складі сироватку лізоциму білку курячого яйця і концентрат бурякового соку.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Збільшення обсягів виробництва

Стадія завершеності НТП: Звіт по НДДКР

Впровадження НТП: Не впроваджено

Строки впровадження: 07.2018-12.2020

Виробник продукції: м'ясоперобні підприємства

Споживачі продукції:

Перспективні ринки:

Права інтелектуальної власності: За договорами

Форми та умови передачі продукції: Спільні НДДКР

7. Бібліографічний опис

1. Soletska A. Edible film-forming coating with CO₂-extracts of plants for meat products [Text] / A. Soletska, K. Nistor, V. Hevryk // Food science and technology. – 2018. п Volume 12 Issue 3/ 2018. – P. 50-56.
2. Soletska, A. Ways to preserve the quality and safety of meat products [Text] / A. Soletska, V. Hevryk // 36. тез 5 Міжнародної наукової конференції “Meat technology and human nutrition”, Познанський університет природничих наук, Познань-Тарново Подгурне, Польща, 27-29 червень 2018. С. 36.
3. Солецька А. Д., Геврик В. В. Розробка плівко-утворювального складу з ферментно-активною добавкою для заморожених м'ясних напівфабрикатів [Текст] / А. Д. Солецька, В. В. Геврик // 36. тез доповідей 79 наукової конференції викладачів академії, Одеса, 16-19 квітня 2019 р. / ОНАХТ – О., 2019. С. 122-124.
4. Солецька А. Д., Геврик В. В., Капрельянц Л. В. Захистне їстівне плівкоутворювальне покриття для заморожених натуральних напівфабрикатів з м'яса курятини [Текст] / А. Д. Солецька, В. В. Геврик, Л. В. Капрельянц // Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції “Інноваційні технології та перспективи розвитку мясопереробної галузі”, Київ, 24 листопада 2020 р. / НУХТ – К., 2020, С. 51-53.
5. Основи сенсорного аналізу харчових продуктів: навч. посібник Ткаченко О. Б., Каменева Н. В., Тітлова О. О., Верхівкер Я. Г., Солоницька І. В., Солецька А. Д., Манолі Т. А. – Одеса: Видавничий дім “Гельветика”, 2020. – 304 с.

8. Звітна документація

Кількість сторінок в звіті: 68

Мова звіту: Українська

Кількість файлів у звіті: 1

9. Заключні відомості

Перелік осіб-виконавців

Солецька Анна Данилівна

Керівник організації:

Поварова Наталя Миколаївна (к. т. н., доц.)

Керівники роботи:

Солецька Анна Данилівна

**Керівник відділу реєстрації наукової діяльності
УкрІНТЕІ**



Юрченко Т.А.