Облікова картка НДДКР

Державний обліковий номер: 0215U000055

Державний реєстраційний номер: 0113U002005

Відкрита

Дата реєстрації: 17-01-2015

1. Етапи виконання

Номер етапу: 1

Назва етапу: Обробка харчових продуктів ультразвуком.

Початок етапу: 01-2013

Закінчення етапу: 12-2014

Вид звітного документа: Остаточний звіт

2. Виконавець

Назва організації: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код ЄДРПОУ/ІПН: 01566330

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Адреса: 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333

Телефон: (057) 336-89-79; (057) 349-45-56

Телефон: (057) 337-85-35

E-mail: hduht@kharkov.com; www.hduht.edu.ua

3. Власник результатів НДДКР (продукції)

Назва організації: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код ЄДРПОУ/ІПН: 01566330

Адреса: 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Телефон: (057) 336-89-79; (057) 349-45-56

Телефон: (057) 337-85-35

E-mail: hduht@kharkov.com; www.hduht.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:

Напрям фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

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

Фактичний обсяг фінансування за звітний етап: 3 тис. грн.

5. Науково-технічна робота

Назва роботи (укр)

Обробка харчових продуктів ультразвуком

Назва роботи (англ)

Food processing ultrasound.

Реферат (укр)

Об'єктом дослідження є процеси переробки харчових продуктів з використанням ультразвуку на підприємствах, що спеціалізуються на переробці сировини тваринного і рослинного походження, на підприємствах ресторанного господарства. Мета роботи - обґрунтування можливості використання ультразвукової обробки для організації безвідходної переробки харчових продуктів. Було систематизовано відомості про розповсюдження ультразвукових хвиль в продуктах тваринного та рослинного походження, дані про використання ультразвукової обробки в харчовій промисловості України та закордоном. За результатами аналітичного огляду виявлено перспективність дослідження впливу ультразвукової обробки на такі об'єкти, як м'ясо великої рогатої худоби, океанічної, річної та ставкової риби, яєць та рослинних жирів. В роботі наведені результати досліджень, що стосуються знезараження м'ясної сировини, очистки тушок риби від луски та попередньої обробки риби перед консервуванням, отримання емульсійних соусів типу майонез.

Реферат (англ)

The object of research is the process of food processing with the use of ultrasound for undertakings specializing in the processing of raw materials of animal and vegetable origin, enterprises restaurant facilities. Purpose - to study the possibility of using sonication to organize waste-free processing of food products. It were systematized information on the propagation of ultrasonic waves in foods of animal and vegetable origin, data on the use of ultrasonic treatment in the food industry in Ukraine and abroad. According to the results of analytical review revealed promising studies of the effect of ultrasonic treatment on objects such as cattle meat, ocean, river and pond fish, eggs and vegetable fats. The results of studies related to decontamination of raw meat, fish cleaning carcasses of scales and preliminary processing of fish before canning, preparing the emulsion sauces such as mayonnaise.

Індекс УДК: 664.046.1, 664:66.084.8

Коди тематичних рубрик НТІ: 65.13.19

6. Науково-технічна продукція (НТП)

7. Бібліографічний опис

1. Отримання водножирових емульсій за допомогою ультразвуку / Дейниченко Г.В., Постнов Г.М., Чеканов М.А., Червоний В.М., Нечипоренко Д.А. - Харків: Факт, 2013. -192 с. 2. Патент України 77577 МПК A22C17/00 Пристрій для знезараження м'ясної сировини / Дейниченко Г.В., Постнов Г.М., Нечипоренко Д.А., Червоний В.М., Яременко В.А.; заявл. 18.06.2012, опубл. 25.02.2013, Бюл. № 4. - 4 с. 3. Патент України 77889 МПК A23L1/24 Спосіб отримання майонезу за допомогою ультразвуку / Дейниченко Г.В,, Постнов Г.М., Крамаренко Д.П., Галяпа І.М., Червоний В.М.; заявл. 01.10.2012, опубл. 25.02.2013, Бюл. № 4. - 4 с. 4. Патент України 82315 МПК A23B4/015 Спосіб попередньої обробки риби перед консервуванням / Дейниченко Г.В., Постнов Г.М., Червоний В.М., Яковлев О.В., Беспалов Е.В; заявл. 25.02.2013, опубл. 25.07.2013, Бюл. № 14. - 4 с. 5. Патент України на корисну модель 90484 МПК A22C 25/00 Спосіб очищення риби від луски / Постнов Г.М., Червоний В.М., Зубрєв А.С., Яковлєв О.В. заявл. 13.01.2014, опубл. 26.05.2014, Бюл. № 10. - 4 с. 6. Патент України на корисну модель 91764 МПК A23L 1/24 Спосіб отримання майонезу / Постнов Г.М., Червоний В.М., Василенко В.Ю. заявл. 24.02.2014, опубл. 10.07.2014, Бюл. № 13. - 4 с. 7. Патент України на винахід 106864 МПК A22C 25/00 Спосіб

очищення риби від луски / Постнов Г.М., Червоний В.М., Зубрєв А.С., Яковлєв О.В. заявл. 13.01.2014, опубл. 26.10.2014, Бюл. № 19. - 4 с.

8. Звітна документація

Кількість сторінок в звіті: 142

Мова звіту: Українська

Кількість файлів у звіті: 3

9. Заключні відомості

Перелік осіб-виконавців

Василенко Віталій Юрійович

Горєлков Дмитро Вікторович

Зубрєв Антон Сергійович

Нечипоренко Даниіл Андрійович

Постнов Геннадій Михайлович

Чеканов Микола Анатолійович

Червоний Віталій Миколайович

Яковлєв Олег Володимирович

Керівник організації:

Черевко Олександр Іванович (д. т. н., професор)

Керівники роботи:

Постнов Геннадій Михайлович (к. т. н., професор)

Керівник відділу реєстрації наукової діяльності УкрІНТЕІ

Юрченко Т.А.