Облікова картка НДДКР

Державний обліковий номер: 0218U000177

Державний реєстраційний номер: 0116U001593

Відкрита

Дата реєстрації: 23-01-2018

1. Етапи виконання

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка сучасних біотехнологій якісних та безпечних м'ясних, рибних і молочних продуктів подовженого терміну

Початок етапу: 03-2016

Закінчення етапу: 12-2017

Вид звітного документа: Остаточний звіт

2. Виконавець

Назва організації: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код ЄДРПОУ/ІПН: 00493706

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Адреса: 03041, м. Київ-41, вул. Героїв Оборони, 15

Телефон: 527-88-85

E-mail: bpl@ukr.net

3. Власник результатів НДДКР (продукції)

Назва організації: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код ЄДРПОУ/ІПН: 00493706

Адреса: вул. Героїв Оборони, 15, м. Київ, Київська обл., 03041, Україна

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Телефон: 0445278228

E-mail: certification_dep@nubip.edu.ua

WWW: https://nubip.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

Напрям фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

Джерело фінансування: 7713 - кошти держбюджету

Фактичний обсяг фінансування за звітний етап: 207.1 тис. грн.

5. Науково-технічна робота

Назва роботи (укр)

Розробка сучасних біотехнологій якісних та безпечних м'ясних, рибних і молочних продуктів подовженого терміну зберігання

Назва роботи (англ)

Development of present-day biotechnologies of qualitative and safe meat, fish and marine products with extended storage period

Реферат (укр)

Об'єкт дослідження - технологія м'ясних, рибних та молочних виробів різних асортиментних груп подовженого терміну зберігання. Мета - отримання харчових продуктів (м'ясних, рибних та молочних) різних асортиментних груп подовженого терміну зберігання. Методи дослідження - органолептичні, фізичні, фізико-хімічні, мікробіологічні, методи планування експерименту і статистично-математичної обробки даних на основі комп'ютерних технологій. За результатами досліджень розроблено концепцію створення біотехнологій якісних та безпечних м'ясних, рибних та молочних продуктів подовженого терміну зберігання; розроблені та апробовані сучасні біотехнології одержання якісних та безпечних харчових продуктів (м'ясних, рибних та молочних) різних асортиментних груп подовженого терміну зберігання. Авторами проекту класифіковані дані про використання різних харчових добавок у виробництві м'ясних консервів; систематизовані дані про: відомі способи використання тваринного білку Scan Gel DI-91, концентрату лактулози та йодовмісного препарату еламіну у виробництві м'ясних консервів функціонального призначення; використання ферментних препаратів і розсолів у виробництві м'ясних шинкових консервів; способи використання католіту у виробництві м'ясних шинкових консервів. Розроблено технології м'ясних консервів геродієтичного призначення з використанням екстрактів рослинних спецій (розмарину, кропу, коріандру, мускатного горіха); субпродуктових паштетних консервів; удосконалено технологію функціональних паштетів з використанням харчових волокон (пшеничної клітковини) та білку плазми крові; розроблено технологію молочних продуктів (Консерви молочні "Масло вершкове стерилізоване збагачене йодом" у металевій тарі), рибних продуктів (пресерви та паштети рибні, з додаванням рослинної сировини) подовженого терміну зберігання. Запропоновані технології дозволяють отримати високоякісні продукти харчування функціонального спрямування з підвищеною біологічною та енергетичною цінністю, що дасть можливість вирішити проблеми харчування людей, які перебувають у надзвичайних ситуаціях, військовослужбовців під час виконання військових дій, що має базуватися на використанні продуктів високого ступеня готовності до промислового виробництва з гарантованими показниками якості і безпечності. Галузь застосування - на підприємствах харчової та переробної галузей АПК; нормативна і методологічна документації можуть бути передані установам Міністерства оборони України та Міністерства охорони здоров'я України, Державної санітарно-епідеміологічної служби України для використання у процесах формування програм, заходів з оптимізації харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту та Державної служби спеціального зв'язку та захисту інформації, виконання ринкового нагляду за якістю і безпечністю харчових продуктів; результати комплексних будуть використовуватися у навчальному процесі ВНЗУкраїни. Міністерства освіти і науки України.

Реферат (англ)

The object of research is the technology of meat, fish and dairy products of various assortment groups of extended shelf life. The goal is to obtain food products (meat, fish and dairy) from various assortment groups of extended shelf life. Methods of investigation are organoleptic, physical, physico-chemical, microbiological, methods of experiment planning and statistical mathematical processing of data on the basis of computer technologies. Based on the research results, the concept of creating biotechnologies for high-quality and safe meat, fish and dairy products for a long shelf life has been developed; modern biotechnologies for obtaining high-quality and safe food products (meat, fish and dairy) from various assortment groups of extended shelf life have been developed and tested. The authors of the project have classified data on the use of various food additives in the production of canned meat; cytematized data for: known uses of the animal protein Scan Gel DI-91, lactulose

concentrate and iodine-containing elamine preparations in the production of canned meat for functional purposes; use of enzyme preparations and brines in the production of meat canned hams; ways of using catholyte in the production of meat canned hams. Technologies of meat canned food of gerodetic purpose with the use of extracts of vegetable spices (rosemary, dill, coriander, nutmeg) by-products of pate canned food have been developed; the technology of functional pates with the use of dietary fiber (wheat fiber) and plasma protein has been improved, the technology of dairy products has been developed (Canned milk "Creamy, sterilized iodine-enriched butter" in metal containers), fish products (preserves and pates of fish, with the addition of plant raw materials) shelf life. The proposed technologies make it possible to obtain high-quality food products of a functional direction with increased biological and energy value, which will solve the problems of feeding people who are in emergency situations, servicemen in the performance of hostilities, should be based on the use of products of high degree of readiness for industrial production with guaranteed quality indicators and security. The field of application is in the food and processing industries of the agro-industrial complex; normative and methodological documentation can be transferred to the institutions of the Ministry of Defense of Ukraine and the Ministry of Health of Ukraine, the State Sanitary and Epidemiological Service of Ukraine for use in the processes of program formation, measures to optimize the nutrition of servicemen of the Armed Forces, other military formations and individuals, commanding officers of civilian bodies and divisions protection and the State Service for Special Communications and Information Protection, market surveillance for quality and safety of food products; the results of complex studies will be used in the educational process of Ukrainian universities of the Ministry of Education and Science of Ukraine.5481

Індекс УДК: 613.26, 613.26/29.006.83

Коди тематичних рубрик НТІ: 76.33.35.09

6. Науково-технічна продукція (НТП)

НТП 1

Назва продукції (укр): Збірник рецептур сучасних технологій харчових продуктів подовженого терміну зберігання. Методичні рекомендації

Назва продукції (англ): Collection of recipes for innovative food technology products for a long shelf life. Guidelines

Очікувані результати: методична документація

Галузь застосування: Харчова промисловість

Опис продукції (укр): Класифіковані дані про використання різних харчових добавок у виробництві м'ясних консервів; систематизовані дані про: відомі способи використання тваринного білку Scan Gel DI-91, концентрату лактулози та йодовмісного препарату еламіну у виробництві м'ясних консервів функціонального призначення; використання ферментних препаратів і розсолів у виробництві м'ясних шинкових консервів; способи використання католіту у виробництві м'ясних шинкових консервів. Розроблено технології м'ясних консервів геродієтичного призначення з використанням екстрактів рослинних спецій (розмарину, кропу, коріандру, мускатного горіха); субпродуктових паштетних консервів; удосконалено технологію функціональних паштетів з використанням харчових волокон (пшеничної клітковини) та білку плазми крові; розроблено технологію молочних продуктів (Консерви молочні "Масло вершкове стерилізоване збагачене йодом" у металевій тарі), рибних продуктів (пресерви та паштети рибні, з додаванням рослинної сировини) подовженого терміну зберігання.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Стадія завершеності НТП: Звіт по НДДКР

Впровадження НТП: Впроваджено

Строки впровадження: 2017

Виробник продукції: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Споживачі продукції: Вітчизняні підприємства харчової промисловості

Перспективні ринки: України

Права інтелектуальної власності: За договорами

Форми та умови передачі продукції: Спільні НДДКР

7. Бібліографічний опис

8. Звітна документація

Кількість сторінок в звіті: 175

Мова звіту: Українська

Кількість файлів у звіті: 1

9. Заключні відомості

Перелік осіб-виконавців

Кашпаров Валерій Олександрович

Крижова Юлія Петрівна

Слободянюк Наталія Михайлівна

Старкова Ельвіна Решатівна

Керівник організації:

Ніколаєнко Станіслав Миколайович

Керівники роботи:

Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна

Керівник відділу реєстрації наукової діяльності УкрІНТЕІ

Юрченко Т.А.