

Облікова картка НДДКР

Державний обліковий номер: 0214U000625

Державний реєстраційний номер: 0111U009492

Відкрита

Дата реєстрації: 04-04-2014



1. Етапи виконання

Номер етапу: 1

Назва етапу: Оцінка функціонально-технологічних властивостей і безпечності кишкових ковбасних оболонок

Початок етапу: 01-2012

Закінчення етапу: 12-2013

Вид звітнього 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

Телефон: (057)337-85-35

E-mail: hduht@kharkov.com

Інше: hduht.edu.ua

3. Власник результатів НДДКР (продукції)

Назва організації: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код ЄДРПОУ/ІПН: 01566330

Адреса: вул. Клочківська, 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, Україна

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Телефон: 380573378535

E-mail: hduht@kharkov.com

E-mail: mail@hduht.edu.ua

WWW: <http://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:

Напрямок 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)

Оцінка функціонально-технологічних властивостей і безпечності кишкових ковбасних оболонок

Назва роботи (англ)

Estimate of functional-technology properties and safety of guts sausages films

Реферат (укр)

Об'єкт дослідження - натуральні ковбасні оболонки та методи визначення їх функціонально-технологічних властивостей і безпечності. Мета роботи - оцінка функціонально-технологічних властивостей і безпечності натуральних ковбасних оболонок, а також удосконалення методів їх визначення. Методи дослідження - традиційні та спеціальні фізико-хімічні та мікробіологічні; методи планування та математичної обробки експериментальних даних. Науково обґрунтовано доцільність оцінки захисних властивостей, безпечності натуральних ковбасних оболонок та удосконалення методів їх визначення. Визначено хімічний склад та його зміни залежно від ступеня обробки і строків зберігання яловичих та свинячих черев, встановлено вміст токсичних елементів у кишковій сировині, що надходить на м'ясопереробні підприємства Харківського регіону, доведено її безпечність. Доведено, що механічні характеристики натуральних оболонок суттєво розрізняються залежно від виду худоби, анатомічних частин шлунково-кишкового тракту, способів обробляння, консервування та якості, що зумовлено, здебільшого, видовою специфікою кишок різної худоби, прижиттєвими функціями тих чи інших анатомічних частин ШКТ, їх товщиною, наявністю прижиттєвих і технологічних дефектів, використаними способами консервування, зберігання та їх дотриманням. Одержані дані щодо вологопроникності різних видів натуральних оболонок та втрат у технології та зберіганні ковбасних виробів. Визначено ступінь проникнення через кишкові плівки жиру. На підставі аналізу відомих способів запропоновано методи визначення бактеріопроникності, ароматопроникності, міцності та подовження, адаптовані для кишкових оболонок. За тематикою роботи виконувались курсові, дипломні проекти та магістерські роботи. Результати досліджень опубліковані у затверджених наукових фахових виданнях України, обговорювались на науково-практичних конференціях, впроваджені у виробництво та навчальний процес, одержано патенти України на корисну модель.

Реферат (англ)

Objects of study are the natural sausage casings and the methods of their functional and technological properties and safety determining. Objective is the estimation of functional and technological properties and safety of natural sausage casings, and improving of methods for their determination. Research methods are traditional and special physical and chemical and microbiological, planning methods and mathematical processing of the experimental data methods. The expedience of the estimation of protective properties and safety of natural sausage casings and improvement of the methods of their determination is scientifically grounded. The chemical composition and its changes depending on the degree of processing and storage time of beef and pork casings was determined, the containing of toxic elements in the intestinal raw material on the meat processing enterprises of Kharkiv region was considered, its safety was proved. It is proved that the mechanical characteristics of natural casings are significantly differ depending on the type of livestock, anatomical parts of the gastrointestinal tract, processing techniques, preservation and quality, it is stipulated mainly by species specificity of different cattle intestines, intravital functions of different anatomical parts of the gastrointestinal tract, of their thickness, lifetime and technological defects, of the methods of preservation, storage and of their compliance. The data of the moisture permeability of various kinds of natural casings and losses in the technology and storage of sausages products were obtained. The degree of penetration through the intestinal walls of fat was determined. The methods for determining of bacteria permeability, flavour permeability, strength and elongation, adapted for casings were proposed on the base of the analysis of well-known methods.

The topic of this research was the base for course projects and Masters degree projects. The results were published in approved scientific special editions of Ukraine, were discussed at scientific and practical conferences, were implemented in the production and educational process, the patents of Ukraine for useful model were approved.

Індекс УДК: 637.523; 637.525, 637.66

Коди тематичних рубрик НТІ: 65.59.31

6. Науково-технічна продукція (НТП)

НТП 1

Назва продукції (укр): Рекомендації з цінки функціонально-технологічних властивостей і безпечності кишкових ковбасних оболонок

Назва продукції (англ): Recommendations to estimate of functional-technology properties and safety of guts sausages films

Очікувані результати:

Галузь застосування: 15.11.0 "Виробництво м'яса"

Опис продукції (укр): Надано оцінку функціонально-технологічних властивостей і безпечності натуральних ковбасних оболонок, удосконалено методи їх визначення

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Стадія завершеності НТП: Звіт по НДДКР

Впровадження НТП: Впроваджено

Строки впровадження: 17.10.2013 р.

Виробник продукції: ХДУХТ

Споживачі продукції: ФО-П С.О. Бондар

Перспективні ринки: Підприємства м'ясної промисловості

Права інтелектуальної власності: За договорами

Форми та умови передачі продукції: Спільні НДДКР

7. Бібліографічний опис

1) Онищенко В. М. Дослідження жиропроникності натуральних ковбасних оболонок / В. М. Онищенко, Л. Ю. Шубіна, І. С. Островерх // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харч. та торг. – Харків, 2012. – Вип. 1 (15). – С. 315-320. 2) Онищенко В. Н. Колбасные оболочки: тенденции производства. Сто одежек – и все без застёжек / В. Н. Онищенко, М. А. Янчева // Мир продуктов. – 2013. – № 6 (август). – С. 32-36. 3) Патент на корисну модель № 79781. Україна, МПК (2013.01) A22C 17/14 (2006.01), A22C 13/00. Спосіб визначення міцності та подовження натуральних ковбасних оболонок / Білецький Е. В., Шубіна Л. Ю., Доманова О. В., Онищенко В. М., Янчева М. О., Сальніков В. П., Островерх І. С., Мержоева О. В., Москальчук О. Ф. ; заявники і патентовласники Харк. торг.-екон. ін-т Київ. нац. торг.-екон. ун-ту, Харк. держ. ун-т харч. та торг. – № u201214073 ; заявл. 10.12.2012 ; опубл. 25.04.2013, Бюл. № 8. – 2 с. 4) Онищенко В. М. Жиропроникність кишкових оболонок та шляхи її зниження / В. М. Онищенко, І. С. Островерх // Технічні науки: стан, досягнення та перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей : Міжнар. наук.-техн. конф., 22-23 березня 2012 р. : матеріали. – К. : НУХТ, 2012. – С. 29. 5) Онищенко В. М. Хімічний склад яловичих і свинячих черев / В. М. Онищенко, І. С. Островерх // Інноваційні технології в харчовій промисловості та ресторанному господарстві: Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 14-16 листопада 2012 р. : тези. – Х. : ХДУХТ, 2012. – С. 191-192. 6) Онищенко В. Н. Усовершенствование метода определения прочности и удлинения кишечных оболочек / В. Н. Онищенко, И. С. Островерх, Л. Ю. Шубина, Е. В. Доманова // Наука о питании: технологии, оборудование и безопасность пищевых продуктов : Междунар. науч.-практ. конф., 2013 г. : матер. – Саратов : ФГБОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2013. – С. 147-149. 7) Москальчук О. Ф. Контроль захисних властивостей і безпечності ковбасних оболонок / О. Ф. Москальчук, В. М. Онищенко // Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, готельного, ресторанного господарства і торгівлі : всеукр. наук.-практ. конф. молодих учених і студ., 25 квітня 2013 р. : тези доп. – Харків : ХДУХТ, 2013. – Ч. 1. – С. 96. 8) Гринченко Н. Г. Сучасні пакувальні матеріали і якість пакування м'ясних продуктів / Н. Г. Гринченко, В. А. Большакова, В.

М. Онищенко // Strategy of Quality in Industry and Education : IX International Conference, May 31 - June 7 2013 : proceedings. - Varna, 2013. - Vol. II. - P. 58-60. 9) Онищенко В. М. Система функціонально-технологічних властивостей і безпечності ковбасних оболонок / В. М. Онищенко, І. С. Островерх // Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарства і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг : Міжнар. наук.-практ. конф., 19 листоп. 2013 р. : тези у 2-х ч. - Харків : ХДУХТ, 2013. - Ч. 1. - С. 95-96.

8. Звітна документація

Кількість сторінок в звіті: 95

Мова звіту: Українська

Кількість файлів у звіті: 1

9. Заключні відомості

Перелік осіб-виконавців

Большакова Вікторія Анатоліївна

Гринченко Наталія Геннадіївна

Дроменко Олена Борисівна

Камсуліна Наталія Валеріївна

Онищенко В'ячеслав Миколайович

Островерх Ірина Станіславівна

Скуріхіна Людмила Андріївна

Хохітєва Катерина Віталіївна

Керівник організації:

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

Керівники роботи:

Янчева Марина Олександрівна (д. т. н., професор)

**Керівник відділу реєстрації наукової діяльності
УкрІНТЕІ**



Юрченко Т.А.