

# Облікова картка НДДКР

Державний обліковий номер: 0214U000631

Державний реєстраційний номер: 0111U007958

Відкрита

Дата реєстрації: 04-04-2014



## 1. Етапи виконання

Номер етапу: 1

Назва етапу: Використання біопотенціалу колагеномісткої сировини в технологіях продуктів оздоровчого призначення

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: 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)

Використання біопотенціалу колагеномісткої сировини в технологіях продуктів оздоровчого призначення

### Назва роботи (англ)

The use of collagen containing raw materials biopotential in health assignment products technologies

### Реферат (укр)

Метою роботи є обґрунтування та розробка технології білкової добавки на основі рибної колагеномісткої сировини та рибних кулінарних виробів з її використання. В роботі на основі аналітичних досліджень визначено перспективи використання відходів рибопереробної промисловості як джерела високофункціональних білкових компонентів. Досліджено вплив протеолізу на якісні характеристики рибної колагеномісткої сировини та розроблено математичну модель, яка оптимізує процес протеолізу рибної колагеномісткої сировини з утворенням білкової добавки та визначено вплив технологічних чинників на її функціонально-технологічні властивості. Отримано комплекс фізико-хімічних, органолептичних та функціонально-технологічних показників білкової добавки на основі РКС з метою використання її при виробництві рибних кулінарних виробів. Розроблено раціональні рецептури та технологічні схеми виробництва рибних кулінарних виробів з використанням БД. Досліджено харчову, біологічну цінність та безпечність розроблених РКВ

### Реферат (англ)

The aim of the paper is to study and develop the technology of protein supplement based on fish collagen containing raw materials and fish food products with its use. In this paper, based on analytical studies identified prospects of fish processing waste as a source of highly functional protein components . The effect of proteolysis on the quality characteristics of raw fish collagen containing raw materials and working of the mathematical model that optimizes the process of proteolysis collagen containing raw materials with the formation of protein supplement and the influence of technological factors on its functional and technological properties. Retrieved range of physico- chemical, organoleptic and functional -technological parameters of protein supplement on the basis of fish collagen containing raw materials in order to use it in the production of fish food products . A rational formulation and technological scheme of production of fish food products using the protein supplement. Investigated the nutritional , biological value and safety of the fish food products

**Індекс УДК:** 664.002.3, 637.522.001

**Коди тематичних рубрик НТІ:** 65.09

## 6. Науково-технічна продукція (НТП)

### НТП 1

**Назва продукції (укр):** Технологія білкової добавки на основі рибної колагеномісткої сировини

**Назва продукції (англ):** Technology of the protein additive on the base of the fish collageh-contained raw material

**Очікувані результати:**

**Галузь застосування:** 15.89 Виробництво харчових продуктів не віднесених до інших групувань

**Опис продукції (укр):** Розроблено технологію білової добавки на основі шкіри риби з використанням проетолітичних

ферментних препаратів, яка дозволить повернути частину вторинної сировини у технологічний цикл та розширити асортимент якісних рибних кулінарних виробів

**Соціально-економічна спрямованість НТП:**

**Стадія завершеності НТП:** Звіт по НДДКР

**Впровадження НТП:** Впроваджено

**Строки впровадження:** від 12 листопада 2013 р.

**Виробник продукції:** ХДУХТ

**Споживачі продукції:** ХДУХТ

**Перспективні ринки:** Україна, Росія

**Права інтелектуальної власності:** За договорами

**Форми та умови передачі продукції:** Навчання персоналу

## 7. Бібліографічний опис

1. Коваленко В.О. Використання ферментного препарату колагенази в технології білкової добавки на основі шкіри сьомги / В.О. Коваленко, Б.О. Панікарова // Наукові праці ОНАХТ Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2012. – Вип.. 42. – Том 2. – С. 110-113. 2. Коваленко В.О. Харчова та біологічна цінність білкової добавки на основі рибної колагеномісткої сировини / В.О. Коваленко, Б.О. Панікарова // Східно-європейський журнал передових технологій. – Харків – 2012. – № 1/6 (55). – С. 49-51 3. Коваленко В.О. Дослідження впливу білкової добавки на основі рибної колагеномісткої сировини на рухливість води в рибних фаршевих системах / О.І. Торяник, В.О. Коваленко, О.Г. Дьяков, Б.О. Панікарова // Прогресивна техніка і технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків, 2012. – Вип. 2 (16). – С. 7-15. 4. Kovalenko V.A. The reological characteristics of the protein additive on the base of the fish collagen-contained raw material / V.A. Kovalenko, B.A. Panikarova // Nauka i studia. – Przemysl, 2013. – NR 35 (103). – P. 88-95.

## 8. Звітна документація

**Кількість сторінок в звіті:** 116

**Мова звіту:** Українська

**Кількість файлів у звіті:** 3

## 9. Заключні відомості

### Перелік осіб-виконавців

Андреева Світлана Сергіївна

Антоненко Світлана Павлівна

Горбань Віктор Григорійович

Дуденко Ніна Василівна

Коваленко Валентина Олексіївна

Коваленко Світлана Миколаївна

Павлоцька Лариса Федорівна

Панікарова Богдана Олександрівна

Серік Максим Леонідович

Цибань Лілія Степанівна

Чернова Людмила Олександрівна

Чуйко Людмила Олексіївна

Янчева Марина Олександрівна

**Керівник організації:**

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

**Керівники роботи:**

Дуденко Ніна Василівна

**Керівник відділу реєстрації наукової діяльності  
УкрІНТЕІ**



Юрченко Т.А.