

Облікова картка НДДКР

Державний обліковий номер: 0224U001736

Державний реєстраційний номер: 0122U000811

Відкрита

Дата реєстрації: 27-01-2024



1. Етапи виконання

Номер етапу: 2

Назва етапу: Формування якості та споживних властивостей нових продуктів на основі рослинної сировини, зміни їх властивостей під час зберігання та підбір апаратурного оформлення технології їх виготовлення.

Початок етапу: 01-2023

Закінчення етапу: 12-2023

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

2. Виконавець

Назва організації: Державний біотехнологічний університет

Код ЄДРПОУ/ІПН: 44234755

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Адреса: вул. Алчевських, буд. 44, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61002, Україна

Телефон: 380577003888

E-mail: info@btu.kharkov.ua

WWW: <http://btu.kharkov.ua/>

3. Власник результатів НДДКР (продукції)

Назва організації: Державний біотехнологічний університет

Код ЄДРПОУ/ІПН: 44234755

Адреса: вул. Алчевських, буд. 44, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61002, Україна

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Телефон: 380577003888

E-mail: info@btu.kharkov.ua

WWW: <http://btu.kharkov.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

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

Джерело фінансування: 7713 - кошти держбюджету

Фактичний обсяг фінансування за звітний етап: 939.462 тис. грн.

5. Науково-технічна робота

Назва роботи (укр)

Інноваційні технології збереження та переробки рослинної сировини у безпечну продукцію спеціального призначення

Назва роботи (англ)

Innovative technologies for storage and processing of vegetable raw materials into safe special purpose products

Реферат (укр)

Розроблено способи виробництва напівфабрикатів та харчових продуктів спеціального призначення на основі рослинної сировини та обладнання для їх виробництва. Визначено якість та критерії відбору сировини для більш цілеспрямованого її використання в харчовій продукції; розроблено науково обґрунтований рецептурний склад нових безпечних продуктів спеціального призначення, вдосконалено способи їх виробництва; запропоновано раціональне обладнання для реалізації запропонованих технологічних рішень, проведено комплекс оцінки якості та споживних властивостей нової продукції. Здійснений комплекс організаційних робіт із впровадження нових продуктів у виробництво.

Реферат (англ)

Methods of production of semi-finished products and special purpose food products based on plant raw materials and equipment for their production have been developed. The quality and criteria for the selection of raw materials for their more targeted use in food products have been determined; a scientifically based formulation of new safe special purpose products has been developed, methods of their production have been improved; rational equipment was proposed for the implementation of the proposed technological solutions, a complex assessment of the quality and consumer properties of new products was carried out. Completed a complex of organizational works on the introduction of new products into production.

Індекс УДК: 664.046.1, 664.8.004.4, 642.1; 613.24, 631.563:633:613.29

Коди тематичних рубрик НТІ: 65.13.19, 65.53.09, 71.33.23

6. Науково-технічна продукція (НТП)

НТП 1

Назва продукції (укр): Способи виробництва напівфабрикатів та харчових продуктів спеціального призначення на основі рослинної сировини та обладнання для їх реалізації.

Назва продукції (англ): Methods of production of semi-finished products and special purpose food products based on plant raw materials and equipment for their implementation.

Очікувані результати: Вироби технічні, Технології, Методи, теорії

Галузь застосування: 10.89 Виробництво інших харчових продуктів, не віднесених до інших угруповань; 10.39 Інші види перероблення та консервування фруктів і овочів

Опис продукції (укр): Розроблено способи виробництва: функціональної плодово-ягідної пасти з раціональним підбором компонентів сировини; кремово-збивних цукеркових мас з додаванням плодово-ягідної пасти; рахат-лукуму за використанням плодовоовочевої пасти; кексів з обґрунтованою оптимальною кількістю внесення сушених бурякових вичавок; консервованої квасолі із замочуванням за умов електроконтактного нагрівання; смажених м'ясних посічених напівфабрикатів у функціонально замкнутих середовищах з додаванням купажованого сушеного напівфабрикату. Для розроблених способів підібрано удосконалене та розроблене обладнання для реалізації процесів концентрування, сушіння, смаження та електроконтактного нагрівання.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для

забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту, Збільшення обсягів виробництва, Економія енергоресурсів, Економія матеріалів, Зменшення зносу обладнання, Підвищення продуктивності праці, Поліпшення якості життя та здоров'я населення, ефективності діагностики та лікування хворих

Стадія завершеності НТП: Звіт по НДДКР

Впровадження НТП: Впроваджено

Строки впровадження: 01.2022-12.2023

Виробник продукції: ДБТУ

Споживачі продукції: переробні комплекси, харчова промисловість

Перспективні ринки: ринки України та Європейських країн

Права інтелектуальної власності: Є ліцензійна угода, Отримано патент, За договорами

Форми та умови передачі продукції: Продаж патента, Спільні НДДКР

7. Бібліографічний опис

1. Інноваційні технології продуктів переробки рослинної сировини у кондитерських виробках спеціального призначення: монографія / О. Є. Загорулько., А. М. Загорулько, В. М. Михайлов, К. Р. Касабова, О. Г. Шидакова-Каменюка – Х. : Видавництво Іванченка І.С., 2023. – 132 с.

2. Zagorulko, A., Zahorulko, A., Kasabova, K., Chuiko, L., Yakovets, L., Pugach, A., Barabolia, O., & Lavruk, V. (2022). Improving the production technology of functional paste-like fruit-and-berry semi-finished products . Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(11 (118), 43–52. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.262924>

3. Zagorulko, A., Kasabova, K., Zahorulko, A., Serik, M., & Bolkhovitina, O. (2022). Improvement of cupcake technology with the addition of dried beet pomace . Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5(11 (119), 20–28. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.266337>

4. Shevchenko, A., Mayak, O., Mykhailov, B., Prasol, S., & Mykhailova, O. (2022). Devising a technique for manufacturing canned beans with soaking under the conditions of electric contact heating. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 6(11 (120), 16–23. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.270802>

5. Zahorulko, A., Zagorulko, A., Yancheva, M., Savinok, O., Yakovets, L., Zhelieva T., Skoromna, O., Sushko, L., Kainash, A., & Tytarenko, N. (2023). Improving the production technique of meat chopped semi-finished products with the addition of dried semi-finished product with a high degree of readiness. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2(11 (122), 6–14. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.276249>

6. Загорулько, О. Є., Шидакова-Каменюка, О. Г., Касабова, К. Р., Загорулько, А. М., Будник, Н. В., Холобцева, І. П., Коляновська, Л. М., & Шкляєв, О. М. (2023). Обґрунтування технології кремово-збивних цукеркових мас з додаванням плодово-ягідної пасти. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3(11 (123), 50–59. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.279287>

7. Zahorulko, A., Zagorulko, A., Mikhaylov, V., & Liashenko, B. (2023). Improving a technique for making fried meat chopped semi-finished products in functionally closed environments with the addition of blended dried semi-finished product. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5(11 (125), 6–15. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.290134>

8. Загорулько О. Є., Черевко О.І., Михайлов В. М., Загорулько А. М., Касабова К.Р. Удосконалення технології виробництва функціональних плодово-ягідних напівфабрикатів / Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Т. 28, № 6 / Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2022. – С. 96–107. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/22481>

9. Zagorulko A., Zagorulko A., Mikhaylov V., Rudskaya N., Dmitrievsky D., Ibaev E., Titarenko N. (2023). The method of brewing a peanut mouth with a blending of a highly prepared sea drink has been improved. EUREKA: Life Sciences, (1), 33–39. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2023.002784>

10. Babaiev, S., Kasabova, K., Samokhvalova, O., Shydakova-Kameniuka, O., Zagorulko, A., Zahorulko, A., Budnyk, N., & Shklyaiiev,

O. (2023). Structural and mechanical properties of Turkish delight production using fruit and vegetable paste. EUREKA: Life Sciences, (3), 20–26. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2023.002970>

11. Самохвалова О. В., Касабова К. Р., Шидакова-Каменюка О. Г., Загорулько О. Є., Загорулько А. М. Оцінка якості мармеладу з додаванням багатокомпонентної плодово-ягідної пасти / Наукові праці НУХТ 2023. Том 29, № 1. С. 119–129. DOI: 10.24263/2225-2924-2023-29-1-11

12. Shydakova-Kameniuka, O., Zagorulko, A., Kasabova, K., & Zahorulko, A. (2023). Assessment of the quality of cream-white candy with the addition of fruit and berry paste during storage. EUREKA: Life Sciences, (6), 28–36. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2023.003193>

13. Пат. на корисну модель 152747 Україна. Спосіб виробництва купажованої плодово-ягідної пасти високого ступеня готовності / Загорулько А.М., Загорулько О.Є./ Заявник та патентовласник Держ. біотехнологічний ун-т. – № у 2022 03578; заявл. 26.09.2022; опубл. 06.04.2023, бюл. № 14.

14. Отримано позитивно рішення на видачу патенту на корисну модель Україна. Спосіб виробництва консервованої квасолі / Шевченко А.О., Прасол С.В., Михайлов Б.В. заявник та патентовласник: ДБТУ. – № у 2022 03667; заявл. 03.10.2022

15. Пат. 154228, МПК(2006.01) A23G 3/34, A23G 3/48. Спосіб виробництва рахат-лукуму на основі плодово-овочевої пасти / Касабова К.Р.; Самохвалова О.В.; Загорулько О.Є.; Загорулько А.М.; Бабаєв С.О.; заявник та патентовласник Державний біотехнологічний університет. – № у 2023 00415; опубл. 25.10.2023, Бюл. № 43. – 4 с.

16. Пат. України на винахід № 127199 Апарат для низькотемпературної обробки м'ясних виробів ІЧ-випромінюванням / Загорулько А.М., Загорулько О.Є., заявник і патентовласник Державний біотехнологічний університет. – № а 2018 08347; заявл. 30.07.2018; опубл. 07.06.2023, Бюл. № 23/2023. <https://base.uipv.org/searchINV/search.php?action=viewdetails&IdClaim=285244>

17. О.Є. Загорулько, О.І. Черевко, В.М. Михайлов, А.М. Загорулько, К. Р. Касабова Удосконалення технології виробництва функціональних плодово-ягідних напівфабрикатів. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції, 8 листопада 2022 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2022 р. – С. 308–309.

18. Загорулько А. М., Касабова К.Р., Загорулько О. Є. Використання сушених бурякових вичавків у технології борошняних кондитерських виробів // Сучасна інженерія агропромислових і харчових виробництв : Між нар. наук.-практ. конф., 24–25 листопада 2022 р. : матеріали. – Х. : ДБТУ, 2022. – С. 37–39.

19. Загорулько О. Є., Загорулько А. М., Лаврук В.В. Удосконалення технології виробництва функціональних плодово-ягідних паст та обладнання для її реалізації // Сучасна інженерія агропромислових і харчових виробництв : Між нар. наук.-практ. конф., 24–25 листопада 2022 р. : матеріали. – Х. : ДБТУ, 2022. – С. 43–44.

20. Г.В. Дейниченко, В.В. Гузенко. Пошук актуальних рішень з удосконалення харчового мембранного обладнання. Міжнародна науково-практична конференція «Сучасна інженерія агропромислових і харчових виробництв», 24–25 листопада 2022 р. – Х.:ДБТУ, 2022 р. – С. 97–98.

21. О. Є. Загорулько, К. Р. Касабова, Т. В. Гавриш. Відходи цукрового виробництва як функціональний інгредієнт у технології пісочно-виїмкового печива / Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу : матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (4–5 грудня 2023 року, м. Полтава). – Полтава : ПУЕТ, 2023. – С. 44–47.

22. О. Загорулько, А. Загорулько, К. Касабова. Функціональні плодово-ягідні напівфабрикати як сучасна сировина у кондитерських виробках / Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції «Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні», 25 жовтня 2023. – К.: НУХТ, 2023. С. 170–172. https://drive.google.com/file/d/18zS4kxPP_h2_PgC9enusg0Gu6oAnDFO/view

23. О. Є. Загорулько, О. Г. Шидакова-Каменюка, К. Р. Касабова, А. М. Загорулько. Використання плодово-ягідної пасти в технології кремово-збивних цукеркових мас Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів XII Міжнародної науково-технічної конференції, 7 листопада 2023 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2023 р. – С. 105–106 https://drive.google.com/file/d/17PI7HtmGXNYuqth-_6wMk9l0-f3TGvQ4/view

24. О. Є. Загорулько, А. М. Загорулько, В.М. Михайлов, К. Р. Касабова. Удосконалення способу виготовлення функціонального напівфабрикату і кексів на його основі Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів XII Міжнародної науково-технічної конференції, 7 листопада 2023 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2023 р. – С. 107-108 https://drive.google.com/file/d/17PI7HtmGXNYuqth-_6wMk9l0-f3TGvQ4/view

25. Загорулько О.Є., Загорулько А.М., Лаврук В.В. Удосконалення обладнання для виробництва плодоовочевих паст / Проблеми енергоефективності та якості в процесах сушіння харчової сировини : Всеукр. науково-практ. конф., 8 червня 2023р. : [тези] / редкол. : В. М. Михайлов [та ін.] ; Держ. біотехнол. ун-т. – Х. : ДБТУ, 2023. – С. 23-24.

26. Михайлов В.М., Загорулько О.Є., Загорулько А.М. Терморадіаційна однобарабанна вальцьова сушарка / Проблеми енергоефективності та якості в процесах сушіння харчової сировини : Всеукр. науково-практ. конф., 8 червня 2023р. : [тези] / редкол. : В. М. Михайлов [та ін.] ; Держ. біотехнол. ун-т. – Х. : ДБТУ, 2023. – С. 25-26.

8. Звітна документація

Кількість сторінок в звіті: 178

Мова звіту: Українська

Кількість файлів у звіті: 1

9. Заключні відомості

Перелік осіб-виконавців

Бабаєв Сергій Олександрович

Болховітіна Олена Іванівна (к. т. н., доц.)

Гавриш Тетяна Володимирівна (к. т. н., доцент)

Гузенко Василь Володимирович (к. т. н.)

Дмитревський Дмитро В'ячеславович (к. т. н., доцент)

Желева Тетяна Сергіївна (к. т. н., доц.)

Загорулько Андрій Миколайович (к. т. н., доцент)

Касабова Катерина Рубенівна (к. т. н., доц.)

Лаврук Владислав Володимирович

Маяк Ольга Анатоліївна (к. т. н., доц.)

Михайлов Богдан Валерійович

Михайлов Валерій Михайлович (д.т.н., професор)

Михайлова Олена Валентинівна (к. е. н.)

Прасол Світлана Володимирівна (к. т. н., доц.)

Серік Максим Леонідович (к. т. н., доц.)

Титатеренко Наталія Віталіївна

Шевченко Андрій Олександрович (к.т.н., доц.)

Шідакова-Каменюка Олена Гайдарівна (к. т. н., доц.)

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

Керівник організації:

Кудряшов Андрій Ігорович (к. т. н.)

Керівники роботи:

Загорулько Олексій Євгенович (к. т. н., доц.)

**Керівник відділу реєстрації наукової діяльності
УкрІНТЕІ**



Юрченко Т.А.