

Реєстраційна картка технології (РКТ)

5436. Державний реєстраційний номер: 0623U000077

5517. № Держреєстрації НДДКР: 0121U109660

5256. Особливі позначки: 5

9000. Походження технології: С

9159. Договір: немає



Відомості про заявника технології

2459. Код ЄДРПОУ (або реєстраційний номер облікової картки платника податків для фізичних осіб): 05390336

2151. Повне найменування юридичної особи (або П.І.Б.)

1 - українською мовою

Черкаський державний технологічний університет

2 - англійською мовою

Cherkasy State Technological University

2358. Скорочене найменування юридичної особи: ЧДТУ

2655. Місцезнаходження: бульвар Шевченка, буд. 460, м. Черкаси, Черкаський р-н., Черкаська обл., 18006, Україна

2934. Телефон / Факс: 380472434481; 380472513672

2394. Адреса електронної пошти/веб-сайт: chdtu@chdtu.edu.ua; <https://chdtu.edu.ua/>

1333. Форма власності, сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Відомості про власника технології

2458. Код ЄДРПОУ (або реєстраційний номер облікової картки платника податків для фізичних осіб): 05390336

2152. Повне найменування юридичної особи (або П.І.Б.)

1 - українською мовою

Черкаський державний технологічний університет

3 - англійською мовою

Cherkasy State Technological University

2360. Скорочене найменування юридичної особи: ЧДТУ

2656. Місцезнаходження: бульвар Шевченка, буд. 460, м. Черкаси, Черкаський р-н., Черкаська обл., 18006, Україна

2935. Телефон / Факс: 380472434481; 380472513672

2395. Адреса електронної пошти/веб-сайт: chdtu@chdtu.edu.ua; <https://chdtu.edu.ua/>

1332. Форма власності, сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Джерела, напрями та обсяги фінансування

7700. КПКВК: 2201040

7201. Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Код джерела фінансування	Обсяг фінансування, тис. грн.
7711	100,00
7713	100,00

Терміни виконання роботи

7553. Початок виконання НДДКР: 03.2021

7362. Закінчення виконання НДДКР: 12.2022

Відомості про технологію

9027. Назва технології

1 - українською мовою

Технологія виготовлення напою функціонального призначення

3 - англійською мовою

Technology of preparing a functional beverage

9125.Опис технології

1. Мета, для досягнення якої розроблено чи придбано технологію

Одержання напою із підвищеним вмістом біологічно активних речовин, які сприяють зміцненню імунітету, мають стимулюючу та тонізуючу дію на організм шляхом використання натуральних рослинних екстрактів та соку дикорослих ягід.

2. Основна суть технології

Суть технології полягає в додатковому збагаченні напоїв функціонального призначення екстрактами рослинної сировини та соком дикорослих ягід для підвищення біологічної цінності яблучного соку, як основного компонента, за рахунок соку чорноплідної горобини, екстрактів меліси та розмарину.

3. Анотований зміст

Напій функціонального призначення, отриманий за запропонованою технологією, має біологічно активні речовини вихідних компонентів, що робить його перспективним продуктом оздоровчого призначення, що сприятиме зміцненню здоров'я населення, підвищення захисних функцій організму. Запропоноване використання соку чорноплідної горобини, екстракту меліси та екстракту розмарину сприяє розширенню асортименту готової продукції за рахунок нетрадиційної сировини, задовольняючи при цьому попит споживача на продукцію з оздоровчим ефектом.

4. Проблеми, які технологія дає змогу вирішувати

Покращення стану здоров'я людини, її імунітету, здатності до адаптації, а також можливість протистояти різноманітним негативним зовнішнім і внутрішнім чинникам.

5. Ознаки новизни технології

Вперше обґрунтовано вибір оптимальних технологічних параметрів збагачення біологічно активними речовинами концентрованих напоїв функціонального призначення.

6. Складові технології

Спосіб виготовлення напою функціонального призначення на основі фруктового соку. Спосіб збагачення напою функціонального призначення біологічно активними речовинами. Спосіб збагачення напою функціонального призначення екстрактами рослинної сировини та соком дикорослих ягід.

Опис технології англійською мовою

The purpose of developing technology for manufacturing a functional beverage is to obtain a beverage with a high content of biologically active substances that help strengthen immunity, have a stimulating and tonic effect on the body through the use of natural plant extracts and juice of wild berries. The essence of the technology is the additional enrichment of functional beverages with extracts of vegetable raw materials and juice of wild berries to increase the biological value of apple juice as the

main component due to chokeberry juice, extracts of lemon balm and rosemary.

9127. Технічні характеристики

Для підвищення біологічної цінності яблучного соку, як основного компоненту, його додатково збагачують екстрактами рослинної сировини та соком дикорослих ягід за рахунок соку чорноплідної горобини, екстрактів меліси та розмарину при наступному співвідношенні інгредієнтів: сік яблучний - 70 %, сік чорноплідної горобини - 15%, екстракт меліси - 5%, екстракт розмарину - 5%, цукор - 4,5%, лимонна кислота - 0,5%.

9128. Техніко-економічний чи соціальний ефект

Поліпшення якості життя та здоров'я населення, ефективності діагностики та лікування хворих за рахунок підвищення захисних функцій організму. Напій функціонального призначення, отриманий за запропонованою технологією, має більший вміст вітамінів групи В (в 1,2-9,2 рази), вітаміну С (в 1,3-6,3 разів), вітаміну Р (в 2,3-3,6 рази), каротину (в 5,1-7,2 разів), мінеральних солей (в 2,3-2,5 разів) та цукрів (в 1,2-1,9 рази).

5490. Об'єкти інтелектуальної власності

"Заявка на корисну модель № u 2022 04598; заяв. 05.12.2022. Спосіб виготовлення напою функціонального призначення. Автори розробки: Андронович Г.М., Куриленко Ю.М., Базіло К.В. Власник: Черкаський державний технологічний університет. Країна поширення - Україна."

9156. Основні переваги порівняно з існуючими технологіями

Напій функціонального призначення додатково збагачують екстрактами рослинної сировини та соком дикорослих ягід для підвищення біологічної цінності яблучного соку, як основного компоненту, за рахунок соку чорноплідної горобини, екстрактів меліси та розмарину

9155. Галузь застосування

Харчова промисловість

9158. Інформація щодо потенційних ринків збуту технології

Україна, ЄС (виробники харчових продуктів, безалкогольних функціональних напоїв)

9160. Інформація щодо потенційних ринків збуту продукції, виробленої з використанням технології

Україна, ЄС (виробники харчових продуктів, функціональних напоїв)

9157. Ступінь відпрацювання технології

- 9157/TRL3 - проведено першу оцінку ефективності застосування ідеї і технології, концепцію доведено експериментально

5535. Умови поширення в Україні

53 - за договірною ціною

5211. Умови передачі зарубіжним країнам

63 - за договірною ціною

6012. Орієнтовна вартість технології та витрат на впровадження: 100 тис. грн.

6013. Особливі умови впровадження технології

Немає.

Підсумкові відомості

5634. Індекс УДК: 663.86, 663.88

5616. Коди тематичних рубрик НТІ: 65.51.29

6111. Керівник юридичної особи: Григор Олег Олександрович

6210. Науковий ступінь, вчене звання керівника юридичної особи: (д. політ. н., професор)

6120. Керівник НДДКР

1 - українською мовою

Базіло Костянтин Вікторович

2 - англійською мовою

Vazilo Constantine V.

6228. Науковий ступінь, вчене звання керівника НДДКР: (д. т. н., професор)

6140. Керівник структурного підрозділу МОН України:

Чайка Дар'я Юріївна

Тел.: +38 (044) 287-82-55

Email.: chayka@mon.gov.ua

6142. Реєстратор: Іванов Олексій Васильович