

# Реєстраційна картка технології (РКТ)

5436. Державний реєстраційний номер: 0624U000037

5517. № Держреєстрації НДДКР: 0122U202013

5256. Особливі позначки: 5

9000. Походження технології: С

9159. Договір: Договір від 20.12.2022 р. № 508 про створення за замовленням і використання об'єкта права інтелектуальної власності (відповідно до п. 5 ст 1107 ЦК України) між Вінницьким національним аграрним університетом і ПП "Янтас"



## Відомості про заявника технології

2459. Код ЄДРПОУ (або реєстраційний номер облікової картки платника податків для фізичних осіб): 00497236

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

1 - українською мовою

Вінницький національний аграрний університет

2 - англійською мовою

Vinnitsia National Agrarian University

2358. Скорочене найменування юридичної особи: ВНАУ

2655. Місцезнаходження: вул. Сонячна, буд. 3, м. Вінниця, Вінницький р-н., Вінницька обл., 21008, Україна

2934. Телефон / Факс: 0432460003

2394. Адреса електронної пошти/веб-сайт: rector@vsau.org; <https://vsau.org/>

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): 00497236

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

1 - українською мовою

Вінницький національний аграрний університет

3 - англійською мовою

Vinnitsia National Agrarian University

2360. Скорочене найменування юридичної особи: ВНАУ

2656. Місцезнаходження: вул. Сонячна, буд. 3, м. Вінниця, Вінницький р-н., Вінницька обл., 21008, Україна

2935. Телефон / Факс: 0432460003

2395. Адреса електронної пошти/веб-сайт: rector@vsau.org; <https://vsau.org/>

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

## Джерела, напрями та обсяги фінансування

7700. КПКВК: не застосовується

7201. Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Код джерела фінансування	Обсяг фінансування, тис. грн.
7722	22,00

## Терміни виконання роботи

7553. Початок виконання НДДКР: 12.2022

7362. Закінчення виконання НДДКР: 12.2023

## Відомості про технологію

### 9027. Назва технології

1 - українською мовою

Технологія виробництва ковбасних виробів функціонального призначення з використанням побічних продуктів переробки олійного виробництва

3 - англійською мовою

Technology of functional sausage products using by-products of oilseed processing

### 9125.Опис технології

#### 1. Мета, для досягнення якої розроблено чи придбано технологію

Розширення асортименту ковбасних виробів з комбінованим складом сировини при використанні харчових волокон з функціонально-технологічними властивостями, які стабілізують якість м'ясної сировини, для створення продуктів функціонального призначення.

#### 2. Основна суть технології

Технологія виготовлення ковбасних виробів відрізняється від традиційної сумісним використанням у рецептурі клітковини з насіння гарбуза та промислових конопель, підготовки рослинних інгредієнтів. Підготовлені рослинні інгредієнти вносять на стадії перемішування та формування фаршевої системи. Додавання гідратованої рослинної клітковини до рецептури в кількості 10% із заміною м'ясо-жирової сировини, що дозволяє отримати ковбасні вироби з вищою харчовою та нижчою енергетичною цінністю.

#### 3. Анотований зміст

В основу технології покладено ідею сумісного використання побічних продуктів переробки олійного виробництва з високим вмістом функціональних рослинних інгредієнтів, клітковини з насіння гарбуза та з насіння промислових конопель, для підвищення біологічної цінності та покращення органолептичних властивостей м'ясних виробів. Стадія підготовки рослинних інгредієнтів включає операції: очищення клітковини від сторонніх домішок, дозування компонентів, змішування компонентів (співвідношення клітковини насіння промислових конопель та гарбуза 1:1), гідратація (гідромодуль 1:3, тривалість 15 хвилин, температура 30°C). При цьому забезпечуються такі показники фаршевих систем: вологозв'язувальна здатність на рівні 61%, вологоутримуюча здатність – 75,5%, стабільність емульсії – 0,85 см3.

#### 4. Проблеми, які технологія дає змогу вирішувати

Технологія спрямована на розширення асортименту м'ясних виробів масового споживання підвищеної харчової цінності. Збагачення ковбасних виробів клітковиною з насіння гарбуза та промислових конопель сприяє покращенню функціональних властивостей продукції та забезпечує формування необхідних структурно-механічних властивостей. Використання продуктів переробки насіння гарбуза та промислових конопель як сировини ковбасного виробництва забезпечує вирішення проблеми ресурсозбереження в харчовій галузі.

#### 5. Ознаки новизни технології

Новизною технологічного рішення є сумісне використання клітковини з насіння гарбуза та промислових конопель з високим вмістом есенціальних речовин у виробництві ковбасних виробів з високими органолептичними показниками, підвищенням вологоутримуючої та жирутримуючої здатностей, що спонукає до покращення якості м'ясних виробів, збільшує вихід продукту та вміст у ньому харчових волокон, біологічно цінних білків, вітамінів, мінеральних речовин.

#### 6. Складові технології

На стадії внесення рецептурних компонентів та формування фаршевих систем додається гідратована рослинна клітковина з насіння гарбуза та промислових конопель, в'язким фаршем наповнюють оболонки, батони піддають осадженню, термічній обробці та охолодженню.

#### **Опис технології англійською мовою**

The technology for making sausages differs from the traditional one by the combined use of pumpkin seed fiber and industrial hemp fiber in the recipe. The technology is based on the idea of combined use of oilseed processing by-products with a high content of functional plant ingredients, pumpkin seed fiber and industrial hemp fiber to increase the biological value and improve the organoleptic properties of meat products. The stage of preparation of plant ingredients includes the following operations: fiber purification from impurities, dosing of components, mixing of components (fiber ratio of industrial hemp seeds and pumpkin seeds 1:1), hydration (1:3 hydromodule, duration 15 minutes, temperature 30°C). This ensured the following indicators of minced systems: moisture binding capacity was 61%, moisture retention capacity was 75.5%, and emulsion stability was 0.85 cm<sup>3</sup>. Prepared vegetable ingredients are added at the stage of mixing and forming the minced meat system.

#### **9127. Технічні характеристики**

Органолептичні показники якості варено-копчених ковбасних виробів: ковбасні батони з чистою, сухою поверхнею, без плям, поверхня темно-червона, на розрізі – від світло-рожевої до темно-рожевої з ледь помітним жовтуватим відтінком, запах виражений м'ясний, консистенція пружна, шпик рівномірно розподілений, фарш без сірих плям та пустот, є ледве помітні включення рослинної добавки, смак приємний м'ясний, злегка гострий, у міру солоний, без стороннього присмаку, властивий для даного виду продукту. Фізико-хімічні показники якості ковбасних виробів: масова частка вологи – 50%, масова частка білка – 15,5%, масова частка жиру – 43%.

#### **9128. Техніко-економічний чи соціальний ефект**

Економічний ефект полягає у підвищенні прибутку підприємства на 8,50 тис. грн на 1 т, у зв'язку із заміною в рецептурі 10% м'ясо-жирової сировини на гідратовану рослинну клітковину. Соціальний ефект полягає у розширенні асортименту м'ясних виробів функціонального призначення масового споживання з підвищеним вмістом харчових волокон, біологічно цінних білків, вітамінів, мінеральних речовин та антиоксидантів.

#### **5490. Об'єкти інтелектуальної власності**

Немає.

#### **9156. Основні переваги порівняно з існуючими технологіями**

Харчові добавки рослинного походження надають ковбасним виробам апетитний вигляд, належну текстуру й консистенцію, приємний смак за суттєвого здешевлення їх виробництва. За оптимального підбору рецептури харчові добавки рослинного походження дозволяють збалансувати продукти з точки зору поживності. Їх доцільно рекомендувати для масового споживання та оздоровчого харчування.

#### **9155. Галузь застосування**

Харчова та переробна галузі.

#### **9158. Інформація щодо потенційних ринків збуту технології**

М'ясопереробні підприємства, ресторанне господарство.

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

Агропідприємства, підприємства харчової та переробної галузі.

#### **9157. Ступінь відпрацювання технології**

– якщо технологічну документацію розроблено за результатами попередніх випробувань дослідного зразка – 9157/О  
– 9157/TRL6 – здійснено випуск дослідного зразка продукту, включаючи тестування в робочому середовищі користувача

#### **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:** 200 тис. грн.

#### **6013. Особливі умови впровадження технології**

Немає.

## **Підсумкові відомості**

**5634. Індекс УДК:** 637.523; 637.525, 664.002.3:658.562, 664.91:658.628

**5616. Коди тематичних рубрик НТІ:** 65.59.31, 65.09.05

**6111. Керівник юридичної особи:** Мазур Віктор Анатолійович

**6210. Науковий ступінь, вчене звання керівника юридичної особи:** (к.с.-г.н., доц.)

**6120. Керівник НДДКР**

1 - українською мовою

Берник Ірина Миколаївна

2 - англійською мовою

Bernyk Iryna Mykolaivna

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

**6140. Керівник структурного підрозділу МОН України:** Петровський Андрій Іванович

**Тел.:** +38 (044) 481-47-57

**Email.:** andrii.petrovskyi@mon.gov.ua

**6142. Реєстратор:** Тішура Олександр Володимирович