Реєстраційна картка технології (РКТ)

5436. Державний реєстраційний номер: 0624U000048

5517. № Держреєстрації НДДКР: 0123U105305

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): 03534630

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

1 - українською мовою

Інститут проблем кріобіології і кріомедицини Національної академії наук України

2 - англійською мовою

Institute of Cryobiology and Cryomedicine of the National Academy of Sciences of Ukraine

2358. Скорочене найменування юридичної особи: ІПКІК НАНУ

2655. Місцезнаходження: вул. Переяславська, буд. 23, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61016, Україна

2934. Телефон / Факс: 380573734143; 380573733084

2394. Адреса електронної пошти/веб-сайт: cryo@online.kharkov.ua; http://www.cryo.org.ua

1333. Форма власності, сфера управління: Національна академія наук України

Відомості про власника технології

2458. Код ЄДРПОУ (або реєстраційний номер облікової картки платника податків для фізичних осіб): 03534630

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

1 - українською мовою

Інститут проблем кріобіології і кріомедицини Національної академії наук України

3 - англійською мовою

Institute of Cryobiology and Cryomedicine of the National Academy of Sciences of Ukraine

2360. Скорочене найменування юридичної особи: ІПКІК НАНУ

2656. Місцезнаходження: вул. Переяславська, буд. 23, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61016, Україна

2935. Телефон / Факс: 380573734143; 380573733084

2395. Адреса електронної пошти/веб-сайт: cryo@online.kharkov.ua; http://www.cryo.org.ua

1332. Форма власності, сфера управління: Національна академія наук України

Джерела, напрями та обсяги фінансування

7700. КПКВК: 6541030

7201. Напрям фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Код джерела фінансування	Обсяг фінансування, тис. грн.
7711	501,00
7713	501,00

Терміни виконання роботи

7553. Початок виконання НДДКР: 01.2024

7362. Закінчення виконання НДДКР: 12.2026

Відомості про технологію

9027. Назва технології

1 - українською мовою

Спосіб підготовки прісноводної риби до зберігання при помірно низьких температурах

3 - англійською мовою

Method to prepare the freshwater fish for storage under moderately low temperature

9125.Опис технології

1. Мета, для досягнення якої розроблено чи придбано технологію

Подовження терміну придатності прісноводної риби при зберіганні в умовах помірно низьких температур (4–5°C).

2. Основна суть технології

Суть технології полягає у зменшенні мікробіологічного обсіменіння, уповільнення процесів окиснення та псування прісноводної риби, в умовах зберігання при помірно низьких температурах, що забезпечує збереження якості риби завдяки захисному впливу водорозчинного комплексу кверцитину з 2-гідроксипропіл □-циклодекстрином, який застосовується на етапі підготовки риби до зберігання.

3. Анотований зміст

Окремо готується розчин для занурення риби, який складається з води і водорозчинного комплексу кверцитину з 2-гідроксипропіл □-циклодекстрином в кінцевій концентрації 0,4 г/л. Прісноводну риби занурюють у зазначений розчин і витримують протягом 20 хвилин. Потім рибу дістають і витримують на ситі для стікання залишків розчину, після чого розміщують в холодильнику для зберігання при температурі 4–5°C.

4. Проблеми, які технологія дає змогу вирішувати

Використання технології дозволить подовжити термін придатності прісноводної риби, яка зберігається при температурі 4–5°C, і зменшити негативний вплив автолітичних і бактеріальних процесів.

5. Ознаки новизни технології

Новизна технології полягає у тому, що завдяки застосуванню водорозчинного комплексу кверцитину з 2-гідроксипропіл □-циклодекстрином вдвічі подовжується термін придатності прісноводної риби за умов зберігання при помірно низьких температурах (4–5°C).

6. Складові технології

Підготовка прісноводної риби до зберігання в умовах помірно низьких температур (4–5°C) здійснюється шляхом занурення риби у розчин, який містить водорозчинний комплекс кверцитину з 2-гідроксипропіл □-циклодекстрином для подовження терміну придатності і збереження якості продукту харчування.

Опис технології англійською мовою

A method of preparing freshwater fish for storage at moderately low temperatures (4-5°C) is proposed, it involves treating fish with a water-soluble complex of quercetin and 2-hydroxypropyl □-cyclodextrin. Application of the method will extend the shelf life of freshwater fish and preserve the quality of this food product due to the ability of the water-soluble complex of quercetin with 2-hydroxypropyl □-cyclodextrin to exert a bacteriostatic effect on the microflora that causes spoilage of fish. To implement the method, it is necessary to separately prepare a solution consisting of water and a water-soluble complex of quercetin with 2-

hydroxypropyl □-cyclodextrin in a final concentration of 0.4 g/l, immerse the fish in the prepared solution, leave it for 20 minutes, then remove the fish into a container that will withdraw the remains of the solution and place in a refrigerator for storage at a temperature of 4-5 ° C.

9127. Технічні характеристики

Здійснюють занурення риби у воду до якої додають водорозчинний комплекс кверцитину з 2-гідроксипропіл □-циклодекстрином в кінцевій концентрації 0,4 г/л. По завершені інкубації продукту протягом 20 хвилин, рибу викладають у тару для зберігання і зберігають у холодильнику при температурі 4-5 °С.

9128. Техніко-економічний чи соціальний ефект

Застосування технології дозволяє подовжити термін придатності прісноводної риби в два рази, завдяки сповільненню автолітичних і бактеріальних процесів, що дозволить зберегти якість харчового продукту та зменшити відсоток непридатної до їжі риби.

5490. Об'єкти інтелектуальної власності

Немає.

9156. Основні переваги порівняно з існуючими технологіями

Основні переваги порівняно з існуючими технологіями полягають у тому, що технологія дозволяє подовжити термін придатності прісноводної риби і зберегти її якість за умов зберігання при помірно низьких температурах.

9155. Галузь застосування

Експериментальна біологія, харчова промисловість, біотехнологія.

9158. Інформація щодо потенційних ринків збуту технології

Наукові-дослідні установи харчового профілю України. Торгівельні мережі. Установи, які задіяні у розведенні та вирощуванні риби.

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

Наукові-дослідні установи харчового профілю України. Торгівельні мережі. Установи, які задіяні у розведенні та вирощуванні молюсків.

9157. Ступінь відпрацювання технології

– якщо технологічну документацію розроблено за результатами лабораторних випробувань дослідного зразка - 9157/Л

– 9157/TRL4 - перевірено прототип в лабораторії, технологію перевірено в лабораторії

– якщо технологічну документацію розроблено за результатами лабораторних випробувань дослідного зразка - 9157/Л

– 9157/TRL4 - перевірено прототип в лабораторії, технологію перевірено в лабораторії

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: 664.002.3.004.4, 577.127.4:597.554-186:57.086.13

5616. Коди тематичних рубрик НТІ: 65.09.39

6111. Керівник юридичної особи: Петренко Олександр Юрійович

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

6120. Керівник НДДКР

1 - українською мовою

Чижевський Віктор Васильович

2 - англійською мовою

Chyzhevskyi Viktor V.

6228. Науковий ступінь, вчене звання керівника НДДКР: (к. б. н., с.н.с.)

6140. Керівник структурного підрозділу МОН України:
Петровський Андрій Іванович

Тел.: +38 (044) 287-82-68
Email.: andrii.petrovskyi@mon.gov.ua

6142. Реєстратор: Доліна Інна Вікторівна