

## Реєстраційна картка технології (РКТ)

5436. Державний реєстраційний номер: 0624U000046

5517. № Держреєстрації НДДКР: 0123U103199

5256. Особливі позначки: 5

9000. Походження технології: С

9159. Договір: Договір від 12 червня 2023 року №18-23 Д (відповідно до п. 5 ст. 1107 ЦК України)



### Відомості про заявника технології

2459. Код ЄДРПОУ (або реєстраційний номер облікової картки платника податків для фізичних осіб): 44234755

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

1 - українською мовою

Державний біотехнологічний університет

2 - англійською мовою

State Biotechnological University

2358. Скорочене найменування юридичної особи: ДБТУ

2655. Місцезнаходження: вул. Алчевських, буд. 44, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61002, Україна

2934. Телефон / Факс: 380577003888

2394. Адреса електронної пошти/веб-сайт: info@btu.kharkov.ua; http://btu.kharkov.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): 44234755

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

1 - українською мовою

Державний біотехнологічний університет

3 - англійською мовою

State Biotechnological University

2360. Скорочене найменування юридичної особи: ДБТУ

2656. Місцезнаходження: вул. Алчевських, буд. 44, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61002, Україна

2935. Телефон / Факс: 380577003888

2395. Адреса електронної пошти/веб-сайт: info@btu.kharkov.ua; http://btu.kharkov.ua/

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.
7704	5,00

# Терміни виконання роботи

7553. Початок виконання НДДКР: 06.2023

7362. Закінчення виконання НДДКР: 09.2023

## Відомості про технологію

### 9027. Назва технології

1 - українською мовою

Технологія харчової продукції з емульсійною структурою на основі аквафаби

3 - англійською мовою

Technology for the food production with an emulsion structure based on the aquafaba

### 9125.Опис технології

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

Мета полягає у розробці технології виготовлення овочево-бобових закусок, емульсійна структура яких досягається використанням аквафаби, що дозволяє отримати ресурсозберігаючу технологію страви. На отриману технологію розроблено нормативну документацію.

#### 2. Основна суть технології

Полягає у виробництві овочево-бобових закусок, які складаються з напівфабрикатів "овочева суміш", "відварні бобові", жирового компоненту, які з'єднують та емульгують. Замість емульгаторів використовується аквафаба, що забезпечує емульсійну структуру закусок.

#### 3. Анотований зміст

Розроблена технологія дозволяє отримати овочево-бобові закуски, які можуть споживати різні групи населення, незалежно від віку, наявності харчових, етичних чи релігійних обмежень, що збагатить денний раціон рослинним білком, який присутній в культурах, що широко вирощуються в нашій кліматичній зоні в різних регіонах України. Технологія відповідає принципам «від лану до столу», циркулярної економіки, ощадливого виробництва, дозволяє розширити асортимент харчових продуктів на основі рослинного білку. Досліджено органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники та показники безпеки розробленого харчового продукту. У порівнянні з існуючими технологіями овочевих закусок з емульсійною структурою, розробка дозволяє отримати одночасно ресурсозберігаючу технологію, яка базується на використанні українських харчових продуктів без використання додаткових емульгаторів.

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

Розроблена ресурсозберігаюча технологія дозволяє розширити асортимент харчових продуктів вегетаріанського сегменту, збільшити відсоток споживання рослинного білка серед населення.

#### 5. Ознаки новизни технології

Визначено раціональні параметри технологічного процесу виробництва закусок, науково та теоретично обґрунтовано параметри отримання аквафаби, яка буде забезпечувати емульсійну структуру харчового продукту. Теоретично та експериментально доведено необхідність використання аквафаби в розробленій технології виготовлення закусок.

#### 6. Складові технології

Розроблена технологія харчової продукції з емульсійною структурою складається з таких етапів: підготовка сировини, приготування напівфабрикатів, емульгування аквафаби і жировмісної сировини, з'єднання напівфабрикатів, доведення до смаку, фасування, пакування, зберігання.

#### Опис технології англійською мовою

The developed technology project makes it possible to obtain vegetable and leguminous snacks that can be consumed by different segments of the population, regardless of age, the presence of food, ethical or religious restrictions, which will enrich the daily diet with vegetable protein, which is widely grown in our climate zone in different regions of Ukraine. The technology complies with the principles of "from farm to table", circular economy, frugal production, and allows to expand the range of food products based on vegetable protein. The organoleptic, physicochemical, microbiological indicators and safety indicators of the

developed food product were studied. In comparison with the existing technologies of vegetable snacks with an emulsion structure, the development allows to obtain at the same time a resource-saving technology, which is based on the use of Ukrainian food products without the use of additional emulsifiers.

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

Органолептичні показники якості харчової продукції з емульсійною структурою: рівномірно подрібнена маса, із включеннями прянощів, дозволяється незначене виділення олії; смак ніжний, виражений, відповідає відварним бобовим з присмаком смакових наповнювачів; запах яскраво виражений відварних бобових, з легким ароматом відварних овочів; консистенція однорідна, кремоподібна, мазка; колір рівномірний за всією масою. Фізико-хімічні показники: масова частка жиру 23,4...23,9%; масова частка білка 6,08...7,0%; вологість 40,3...41,5%, масова частка солі кухонної 2,0%.

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

Соціальний ефект забезпечується: отриманням ресурсозберігаючої технології та маловідходного виробництва; високою біологічною цінністю; зручністю споживання; відсутністю штучних барвників, консервантів, згущувачів; використанням українських харчових продуктів.

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

Немає.

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

Маловідходне виробництво, використання функціонально-технологічних властивостей аквафаби, що забезпечує відмову від додаткового використання інших емульгаторів.

#### **9155. Галузь застосування**

10.85 Виробництво готової їжі та страв

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

Україна, країни-члени ЄС

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

Україна, країни-члени ЄС

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

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

– 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:** 5 тис. грн.

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

Немає

## Підсумкові відомості

**5634. Індекс УДК:** 642.5:641.5, 642.5:641.5, 664-026.744:001.891

**5616. Коди тематичних рубрик НТІ:** 71.33.13

**6111. Керівник юридичної особи:** Кудряшов Андрій Ігорович

**6210. Науковий ступінь, вчене звання керівника юридичної особи:** (к. т. н.)

### **6120. Керівник НДДКР**

1 - українською мовою

Радченко Анна Едуардівна

2 - англійською мовою

Radchenko Anna E.

**6228. Науковий ступінь, вчене звання керівника НДДКР:** (к. 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