

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувачка кафедри харчових
технологій ПДАУ
Ніна БУДНИК
" 1 " 12 2022 р.

АКТ ВПРОВАДЖЕННЯ
науково-дослідних, дослідно-конструкторських і
технологічних робіт у вищих навчальних закладах

Замовник ПрАТ «Фірма «Полтавпиво»
найменування організації
Хавер Л.П.

П.І.Б. керівника дільниці/цеху

Дійсним актом підтверджується, що результати роботи «Виготовлення картопляного соку для масового споживання»

«Розроблення методів підвищення біологічної активності харчових продуктів для спеціальних медичних цілей» № 0122U200933

найменування теми, № гос. реєстрації

виконаної в ПДАУ

найменування ВНЗ

вартість без оплати тис.грн

цифрами і прописом

виконуваної з 09.2021 по теперішній час

терміни виконання

упроваджені Цех безалкогольних напоїв

найменування підприємства, де здійснювалося впровадження

1. Вид упроваджених результатів технології

експлуатація виробів, роботи, технології, функціонування (систем)

2. Характеристика масштабу впровадження партії

унікальне, одиничне, партії, масове, серійне

3. Форма впровадження виробничий випуск

Методика (метод) _____

4. Новизна результатів науково-дослідних робіт нова технологія виробництва

ароматизованих напоїв з лікувальними властивостями, продукт випускається вперше

піонерське, принципово нове, якісно нове, модифікації, модифікації старих розробок

5. Дослідно-промислова перевірка _____

вказати номер і дату актів

6. Упроваджені: - у промислове виробництво процес

ділянка, цех, процес

- у проектні роботи _____

вказати об'єкт, підприємство

7. Річний економічний ефект

очікуваний _____ тис.грн.

фактичний _____ тис.грн.

%, цифрами і прописом

8. Питома економічна ефективність упроваджених результатів _____ грн/грн

9. Обсяг упровадження 10 л

що складає _____ % від обсягу впровадження, покладеного в основу розрахунку

гарантованого економічного ефекту, розрахованого по закінченні НДР (Е гар. = тис.грн), а при поетапному впровадженні Е гар. при укладанні договору.

10. Соціально-економічний ефект у створенні якісно нових способів ароматизації продуктів для лікувально-дієтичного харчування

Відповідальний за впровадження

к.т.н. доц. Г.Є.Дубова

Науковий співавтор

Магістр ПДАУ, Мірошніков В.О.

Від підприємства*


Технолог/майстер цеху

Хавер Л.П.



ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувачка кафедри харчових
технологій ПДАУ

 Ніна БУДНИК
« 1 » _____ 12 _____ 2022 року

АКТ ДЕГУСТАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ

картопляний сік для дієтичного харчування з ароматом від натуральних попередників, розроблений на кафедрі харчових технологій ПДАУ, кафедрі трансляційної медичної біоінженерії КПІ

м. Полтава

« 1 » _____ грудня _____ 2022 р.

На дегустацію представлена нова продукція:

Зразки картопляного соку з різними присмаками та ароматами (кавуна, свіжих томатів, фруктовими, цвіту липи).

Розробники: к.т.н., доц. Г.Є. Дубова, магістр Мірошніков В.О.

Представлені на дегустацію напої з соком сирової картоплі виготовлені за оригінальною рецептурою з використанням плазми кавунів, томатів, які активують природні процеси ферментативного ароматоутворення. Учасники дегустації відмітили, що напої мають привабливі споживчі характеристики, а саме приємний аромат, колір та смак. В рецептурі були використані екстракти з ферментованого листя липи, які покращують аромат та додатково збагачують напої корисними компонентами.

За результатами дегустаційна комісія постановила:

1. Відзначити практичну цінність та перспективність представленої технології покращення органолептичних характеристик картопляного соку лікувально-профілактичного, оздоровчого призначення.
2. Відмітити ефективність запропонованого способу ароматизації за допомогою попередників аромату сировини.
3. Відзначити доцільність промислового виробництва нового продукту на даному виробництві.

Технолог/майстер цеху

Розробники:

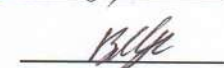
к.т.н., доцент

магістр




Л.П. Хавер


Г.Є. Дубова


В.О. Мірошніков

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувачка кафедри харчових
технологій ПДАУ

Ніна БУДНИК

« 1 » 12 2022 року

АКТ

апробації науково-методичної розробки

Об'єкт апробації та впровадження: науково-методичні підходи до отримання лікувально-профілактичного напою з картоплі та надання йому необхідних привабливих споживчих властивостей.

Джерело науково-технічної інформації – наукові публікації:

- Дубова Г. Є., Мірошніков В. О., Петрашенко А. В. Фактори впливу на смакові характеристики нутріцевтиків з сирової картоплі та цибулі. *Хімія природних сполук: матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю* (м. Тернопіль, 27-28 жовтня 2022 р.). Тернопіль: ТНМУ, 2022. 187 с.
- Dubova H., Levchuk I., Holubets O., Miroshnikov V. Fermentation Technology Of Leaves For Flavored Drinks. Proceedings Of University Of Ruse Научни трудове, Химични технологии & Биотехнологии и хранителни технологи, University of Ruse "Angel Kanchev" 2022, volume 61. P.

Підрозділ, відповідальний за апробацію та впровадження: цех виробництва безалкогольних напоїв ПрАТ «Фірма «Потавпиво».

Період, протягом якого проводилася апробація та впровадження: 09.2021 р. – 12.2022 р.

Результати апробації та впровадження:

- проведена апробація зразків картопляного соку з плазмою кавунів, томатів та ферментованим листям плодкових дерев і ягід,
- відзначено, що смак і аромат картопляного напою з рослинною плазмою суттєво покращується і може бути рекомендований для промислового впровадження,
- доведена доцільність застосування екстрактів з ферментованого листя плодкових дерев та липи в якості натуральних ароматизаторів,
- активація ферментів сирової картоплі рослинною плазмою призводить до уповільнення ферментативного потемніння, що суттєво покращує колір картопляного напою,
- надані практичні рекомендації стосовно застосування плазми томатів, кавунів, як потужних активаторів процесів утворення приємних органолептичних показників соку з сирової картоплі.

Відповідальні за апробацію та впровадження:

Начальник виробництва пива та б/а напоїв

Майстер цеху

Розробники:

Магістрант ПДАУ

Докторант КПІ



Ольга МАМОН

Леся ХАВЕР

Владислав МІРОШНІКОВ

Галина ДУБОВА