Інноваційна пропозиція

з метою залучення інвесторів та покупців

1. Назва новації

Розробка технології твердого сичужного сиру функціонального призначення

2. Інтелектуальна власність

Оберіть відповідну позицію, поставив позначку «+». Допишіть відповідну інформацію.

[+] Новація запатентована В яких країнах: Україна

[ ] Подана заява на патент В яких країнах: _____

[ ] Є ліцензійна угода/ексклюзивне право.

[ ] Інше (Що саме) _____

3. Вид новації

Оберіть шляхом заміни значку «-» *на* «+»

+	Виріб
+	Технологія

+	Результат науково-дослідних робіт
-	Інше (оговорюється окремо)

4. Сфери застосування новації

Оберіть одну або декілька сфер застосування новації шляхом зміни значку «-» на «+».

-	Автомобілі, транспорт і логістика
+	Агропромисловий комплекс та харчові технології
-	Аеро- і космічні технології
-	Біохімічні технології
-	Будівництво
-	ВПК та безпека
+	Енергетика та енергозбереження
-	ІТ-технології, ІКТ промисловості і послуг
-	Легка промисловість
-	Морська індустрія та послуги
-	Навколишнє середовище
-	Нано- та мікротехнології
-	Нові матеріали
+	Охорона здоров'я
-	Творчі індустрії
-	Туризм і культурна спадщина
-	Інше. *(Нижче вкажіть сферу застосування:)*

5. Новизна

Чим новація у цифрах або якісно перевершує те, що вже існує та використовується? (Відповідь повинна бути стислою та чіткою - до трьох основних аргументів на підтвердження перспективності застосування новації на внутрішньому та/або зовнішньому ринках)

Робота присвячена науковому обґрунтуванню і розробці технології твердого біфідовмісного сиру, який пресують, з низькою температурою другого нагрівання та підвищеним рівнем молочнокислого бродіння з використанням заквашувальних композицій з біфідо- і лактобактерій.

Розроблено склад заквашувальних композицій зі змішаних культур лактобактерій у складі закваски *FD DVS DCC*-250 та монокультур/змішаних культур біфідобактерій у складі заквасок *FD DVS Bb*-12 та *Liobac 3 BIFIDI* у присутності фруктози як біфідогенного фактора для виробництва твердих сирів функціонального призначення.

Обґрунтована доцільність використання високотемпературного режиму теплового оброблення нормалізованої суміші при виробництві твердих сирів функціонального призначення з метою підвищення ефективності пастеризації, виходу і біологічної цінності цільового продукту.

Експериментально доведено і науково обґрунтовано скорочення тривалості процеса соління до 15±1 год (2…2,5 доби – для традиційного виду сиру) та визрівання твердого сиру функціонального призначення до 30±2 діб (45–60 діб – для традиційного виду сиру), за рахунок використання біфідобактерій у складі заквашувальних композицій для його виробництва.

Розроблено рецептуру, технологію і нормативну документацію на виробництво твердого сиру функціонального призначення, проведено промислову апробацію розробленої технології.

Експериментально доведено можливість виробництва розробленого біфідовмісного твердого сиру без здійснення модернізації і реконструкції діючих сироробних підприємств на ТОВ «Агроком» (м. Одеса).

Медико-біологічними дослідженнями доведено доцільність та перспективність використання розробленого цільового продукту як функціонального, який володіє про біотичною та гепапротектрною дією.

Ринок збуту на створюваний продукт широкий, оскільки на дисбактеріоз в Україні хворіє близько 75…90 % дорослого населення. В Україні аналогів немає.

6. Стадія розвитку новації

На якій стадії розробки знаходиться новація? Оберіть шляхом заміни значку «-» *на* «**+**»

-	Концепція, її доказ
-	Прототип, який пройшов тестування та доступний для демонстрації
+	Відпрацьована технологія для дрібносерійного виробництва
+	Технологія готова до промислового впровадження
-	Комерціалізована

7. Форма представлення новації на Форумі

Оберіть одну або декілька форм шляхом заміни значку «-» *на* «**+**»)

-	Демонстраційна модель
+	Мультімедійна презентація
-	Доповідь

8. Інформація про відповідального, який подає новацію

Заклад	
назва	Одеська національна академія харчових технологій (ОНАХТ)
адреса	65035 Україна, м. Одеса, вул. Канатна, 112, ОНАХТ, НДІ, ВНТЗтаМ
web-сайт	www.onaft.edu.ua
Особа відповідальна за взаємодію	
посада	Начальник Відділу нормативно-технічного забезпечення та метрології
ПІБ	Данилова О.І.
тел. міськ	(048) – 712-41-30
e-mail	nauka@onaft.edu.ua
Автор	Ткаченко Наталія Андріївна