



ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ІНСТИТУТ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ
ім. ЛОМОНОСОВА М.В.

- 1. Розроблено технологію виробництва м'якого сиру з пробіотичними властивостями з використанням заквашувальних композицій із бакконцентратів лакто- і біфідобактерій безпосереднього внесення з високими пробіотичними й протеолітичними властивостями.**
- 2. Новація** - є патент на корисну модель.
- 3. Вид новації** - виріб, технологія.
- 4. Сфери застосування новації** - молочна промисловість, харчові технології, охорона здоров'я, готельно-ресторанний бізнес.
- 5. Стадія розвитку новації** - відпрацьована технологія для виробництва з відповідним обладнанням.
- 6. Форма представлення новації**-мультимедійна презентація.





ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ІНСТИТУТ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ
ім. ЛОМОНОСОВА М.В.

Новація - *Спосіб безперервного одержання молочного безлактозного білково-ліпідного концентрату та установка для його здійснення*

Новація - запатентована в Україні (Патент на винахід №121171 Україна, опубл. 10.04.20, бюл. № 7/2020; Патент України № 135571 на корисну модель, опубл. 10.07.19, бюл. № 13/2019; Патент на корисну модель № 137106 Україна, опубл. 10.10.19 бюл. № 19/2019;)

Вид новації – Технологія, Результат науково-дослідних робіт.

Сфери застосування новації - Агропромисловий комплекс та харчові технології; Енергетика та енергозбереження; Навколишнє середовище; Нано- та мікротехнології.

Новизна - Заявлений спосіб являє собою оригінальну комбінацію ультра- та нанофільтрації, що забезпечує повне використання основних та вторинних потоків баромембранного розділення молочної сировини. Спосіб дозволяє значно пом'якшити умови обробки, що сприяє збереженню природних властивостей та пропорцій цінних компонентів. Спосіб забезпечує безперервне проведення технологічного процесу, повну автоматизацію його контролю та управління, використання доступного сучасного обладнання, повну відсутність сторонніх речовин у процесі, мінімізацію енергетичних, ресурсних та економічних витрат. Установка дозволяє з мінімальними витратами енергетичних ресурсів отримувати безлактозний концентрат практично будь-якої продуктивності. Займана площа та експлуатаційні витрати для такої установки будуть залежати від продуктивності. Повна автоматизація установки є гарантією високих показників якості кінцевого продукту. На відміну від інших способів концентрування мембранна установка дозволяє щонайменше у 15-20 разів зменшити енергетичні витрати через відсутність фазового переходу рідини, спростити апаратне оснащення та поєднати водночас два важливі процеси – видалення лактози та концентрування найважливіших складових сировини. Застосування мембран останнього покоління дозволить значно спростити процес санітарної обробки обладнання, що гарантує безпеку кінцевого продукту.

Стадія розвитку новації - **Технологія готова до промислового впровадження**

Форма представлення новації - мультимедійна презентація.



ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ІНСТИТУТ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ
ім. ЛОМОНОСОВА М.В.

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА НИЗЬКОЛАКТОЗНОГО СИНБІОТИЧНОГО ЙОГУРТОВОГО МОРОЗИВА

Новація - запатентована в Україні (Патент України № 123328 на винахід, опубл. 17.03.2021, Бюл. № 11; Патент України № 135282 на корисну модель, опубл. 25.06.19, бюл. № 12/2019)

Вид новації – Технологія, Результат науково-дослідних робіт.

Сфери застосування новації - Молочна галузь.

Новизна - Заявлений спосіб дозволяє одержати низьколактозне морозиво, збагачене білками, з підвищеними функціональними властивостями за рахунок використання пребіотиків (інуліну та лактулози) та високим вмістом корисної мікрофлори (біфідо- та лактобактерій). Таке морозиво зберігає усі вихідні мінеральні речовини, воно придатне для споживання при оздоровчому та дієтичному харчуванні, в тому числі, хворим на лактозну непереносимість.

Стадія розвитку новації - **Технологія готова до промислового впровадження**

Форма подання новації - мультимедійна презентація.



СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА М'ЯКОГО НИЗЬКОЛАКТОЗНОГО СИНБІОТИЧНОГО ЙОГУРТОВОГО МОРОЗИВА

Новація - запатентована в Україні (Патент України № 123281 на винахід, опубл. 10.03.2021, Бюл. № 10; Патент України № 135572 на корисну модель, опубл. 10.07.19, бюл. № 13/2019)

Вид новації – Технологія, Результат науково-дослідних робіт.

Сфери застосування новації - Молочна галузь; Готельно-ресторанний бізнес;
Заклади громадського харчування.

Новизна - Заявлений спосіб дозволяє одержати низьколактозне морозиво, збагачене білками, з підвищеними функціональними властивостями за рахунок використання пребіотиків (інуліну та лактулози) та високим вмістом корисної мікрофлори (біфідо- та лактобактерій). Таке морозиво зберігає усі вихідні мінеральні речовини, воно придатне для споживання при оздоровчому та дієтичному харчуванні, в тому числі, хворим на лактозну непереносимість.

Стадія розвитку новації - **Технологія готова до промислового впровадження**

Форма подання новації - мультимедійна презентація.



ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ІНСТИТУТ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ
ім. ЛОМОНОСОВА М.В.

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОЛІЇ З НАСІННЯ ВИНОГРАДУ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ ЗІ ЗБЕРЕЖЕННЯМ ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК

Новація – впроваджено у виробництво на ТОВ “АВА” та ТОВ “Велес”

опублікована стаття web of Science та підготовлена монографія

Вид новації – Технологія, Результат науково-дослідних робіт.

Сфери застосування новації – Харчова промисловість; Косметична промисловість; Індустрія краси; Готельно-ресторанний бізнес; Заклади громадського харчування та Фармацевтична промисловість

Новизна -Розроблено технологію олії з різних сортів виноградного насіння Одещини, а саме, підібрані технологічні режими для ефективності холодного пресування (Extra Virgin): волого-теплова обробка м'ятки із насіння сортів винограду Каберне і Молдова мали температуру обробки 30–40°C протягом 5–10 хвилин, а із насіння сортів Лідія та суміші (50:50): Мускат білий + Ноа – температуру обробки 30–40°C протягом 15–20 хвилин. При вилученні олії пресуванням рекомендується не допускати нагрівання мезги вище 50–60°C на протязі 5-7 хвили. В результаті встановлено, що найбільш перспективними є насіння з винограду сортів: Лідія, Молдова, Каберне та суміш (50:50) Мускат білий + Ноа з вмістом олії від 14 до 20%. Ці сорти найчастіше використовують у виноробній та консервній промисловостях Одеського регіону.

Стадія розвитку новації - відпрацьована технологія для виробництва з відповідним обладнанням.

Форма представлення новації-мультимедійна презентація.





ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ІНСТИТУТ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ
ім. ЛОМОНОСОВА М.В.

Лосьйон на основі екстракту виноградного насіння

Новація – опублікована стаття web of Science та підготовлена монографія

Вид новації – Технологія, Результат науково-дослідних робіт.

Сфери застосування новації –Косметична промисловість та Індустрія краси.

Новизна - виконаний комплекс досліджень що дозволив розробити технології переробки вторинних ресурсів виноробства і запропоновано виготовлення косметичного продукту – лосьйону з введенням в рецептуру біологічно активних речовин.

Стадія розвитку новації - відпрацьована технологія для виробництва з відповідним обладнанням.

Форма представлення новації-мультимедійна презентація.



**«Удосконалення технології скрабу для п'ят ніг на основі
вторинних продуктів олійно - жирової галузі»**

Новація – подано патент на корисну модель

Вид новації – Технологія, Результат науково-дослідних робіт.

Сфери застосування новації – Олійно-жирова галузь; Косметична промисловість та Індустрія краси.

Стадія розвитку новації – відпрацьована технологія для виробництва з відповідним обладнанням.

Наукові результати:

досліджена різна сировина косметичних скрабів для ніг; проведенні дослідження якості сировини для експериментальних скрабів; обґрунтовано стандартну та експериментальні рецептури на основі абрикосової крихти та на основі мигдальної крихти; досліджені якісні показники двох експериментальних скрабів.

удосконалено технологію скрабу для ніг на основі вторинних продуктів олійно- жирової галузі;

Форма представлення новації-мультимедійна презентація.





ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ІНСТИТУТ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ
ім. ЛОМОНОСОВА М.В.

КОСМЕТИЧНИЙ ЗАСІБ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ З ДОДАВАННЯМ ОЛІЙ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ЖИРНОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ

Новація – апробовано на Міжнародних та Всеукраїнських конференціях

Вид новації – Технологія, Результат науково-дослідних робіт.

Сфери застосування новації - Косметична галузь.

Новизна – розроблена технологія дозволяє виробляти двофазний косметичний засіб для очищення шкіри обличчя на основі некомедогенних рослинних олій з оптимальним співвідношенням ω -3 : ω -6 жирних кислот, які відносяться до поліфункціональних фізіологічно активних інгредієнтів та екстракту звіробоя, з максимального вилученою кількістю поліфенольних сполук, які є біологічно активними, антиоксидантними сполуками.

Стадія розвитку новації - **Технологія готова до промислового впровадження**

Форма подання новації - мультимедійна презентація.





НИЗЬКОЛАКТОЗНІ СИРКОВІ ВИРОБИ

Новація – апробовано на Міжнародних та Всеукраїнських конференціях

Вид новації – Технологія, Результат науково-дослідних робіт.

Сфери застосування новації – Молочна галузь.

Новизна – розроблена науково обґрунтована технологія дозволяє отримати низьколактозні сиркові маси з використанням кунжутного насіння та сиропу лаванди і гарбузового насіння та паприки за визначеними основними технологічними параметрами (параметри гідролізу молока, процесу сквашування та зберігання), які забезпечують отримання високоякісної готової продукції з високою харчовою, біологічною цінністю.

Стадія розвитку новації - **Технологія готова до промислового впровадження**

Форма подання новації - мультимедійна презентація.





ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ІНСТИТУТ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ
ім. ЛОМОНОСОВА М.В.

**ТЕХНОЛОГІЇ МАЙОНЕЗНИХ СОУСІВ,
ЗБАГАЧЕНІ БІОКОРЕКТОРАМИ**

Новація – запатентована в Україні (Патент України № 115812 на винахід, опубл. 26.12.2017, бюл. № 24/2017; Патент України № 109015 на корисну модель, опубл. 10.08.2016, бюл. № 15/2016; Патент України № 109016 на корисну модель, опубл. 10.08.2016, бюл. № 15/2016; Патент України № 117313 на корисну модель, опубл. 26.06.2017, бюл. № 12/2017; Патент України № 117314 на корисну модель, опубл. 26.06.2017, бюл. № 12/2017)



Вид новації – виріб, технологія.

Сфери застосування новації – Олійно-жирова галузь, готельно-ресторанний бізнес.

Новизна – розроблена науково обґрунтована технологія дозволяє отримати низькокалорійні майонезні соуси, збагачені синбіотичним комплексом, збалансовані за співвідношенням ПНЖК ω -3 і ω -6, нормалізують кишкову мікрофлору, володіють підвищеними засвоюваністю, біологічною цінністю та ефективністю, що дає підстави віднести їх до категорії продуктів для здорового харчування.

Стадія розвитку новації - відпрацьована технологія для виробництва з відповідним обладнанням.

Форма подання новації - мультимедійна презентація.