

Додаток Д1 Акт дегустації харчової продукції в рамках Міжнародного аграрного форуму « Територія євроінтеграції»



АКТ
дегустації нової харчової продукції, яка проходила в рамках
Міжнародного аграрного форуму
«Територія євроінтеграції»

м. Суми, 16.09.2017 р.

16 вересня 2017 р. на базі Сумського національного аграрного університету відбувся Міжнародний аграрний форум «Територія євроінтеграції», який було організовано за сприяння Сумської обласної державної адміністрації, Сумської обласної ради, Фонду підтримки розвитку малого та середнього підприємств, за присутності голови Сумської обласної державної адміністрації Клочка М.О., першого заступника голови Сумської обласної ради Річкаля А.Я., першого заступника голови Сумської обласної державної адміністрації Марченка О.О., заступника голови Сумської обласної державної адміністрації Подопрігори М. А., голови постійної комісії з питань АПК Сумської обласної ради Галасва М.Д., виконуючого обов'язки начальника департаменту агропромислового розвитку Сумської обласної державної адміністрації Турчина П.І., президента Торгово-промислової палати Сумської області Макаренка К.В.

В рамках заходу кафедраю технології харчування було представлено нову розроблену харчову продукцію та проведено її дегустацію.

Присутні:

Представники кафедри технології харчування СНАУ: д.т.н., проф. Перцевої Ф.В., к.т.н., проф. Шильман Л.З., к.т.н., доц. Бідюк Д.О., к.т.н., доц. Мельник О.Ю., к.т.н., доц. Дмитрієвич Л.Р., доц. Степанова Т.М., ст. викл. Маренкова Т.І., асист. Кошель О.Ю.

Технологія нової продукції, що представлена, передбачає інноваційні підходи до раціонального використання сировини, функціональних властивостей її складових, розширення існуючого асортименту, надання лікувально-профілактичної спрямованості, заданих високих органолептичних показників, харчової та біологічної цінності.

На дегустаційну нараду представлено наступні зразки харчової продукції:

І. Фруктовий салат «Sunshine» з желейними кубиками

Розробники: Близнюк О.В., Маренкова Т.І., Бідюк Д.О., Перцевої Ф.В.

Фруктовий салат складається із різних плодів та ягід, а також желе, що порізані великими кубиками та перемішані фруктовим соусом.

Желейні кубики виготовляються із напівфабрикату желейного, який являє

собою суху суміш, до складу якої входять капа-карагенан, цукрова пудра, цитрат калію, висушені фрукти, натуральні барвники та ароматизатори.

Використання запропонованих компонентів дозволяє розширити асортимент сухих сумішей желейних напівфабрикатів, отримати нові органолептичні показники желейних виробів з високою біологічною цінністю.

2. Салат «Світлофор»

Розробники: Швидкий Є.С., Перцевой Ф.В.

Салат «Світлофор» виготовляється із свіжих овочів з додаванням продукту сирного, подається в салатнику.

Особливістю технологічного процесу виробництва продукту сирного є використання молока сухого знежиреного, олії рослинної рафінованої дезодорованої, а також борошна ядра арахісу.

Використання продукту сирного у складі салату дозволяє розширити асортимент, отримати нові органолептичні показники салатів, підвищити їх харчову та біологічну цінність.

3. Напівфабрикат збивний випечений «SWEET CAKE»

Розробники: Кондрашина Л.А., Лисенко М.В., Бідюк Д.О., Перцевой Ф.В.

Особливістю представленого збивного випеченого напівфабрикату, який являє собою аналог бісквітного напівфабрикату, є використання желатину як піноутворювача, трансглютаміназа як структуроутворювача, а також різних видів борошна круп'яних та олійних культур для створення нових органолептичних показників.

Використання запропонованих компонентів забезпечує розширення асортименту збивних випечених напівфабрикатів, дозволяє отримати нові органолептичні показники виробів із заданою харчовою та енергетичною цінністю, знизити собівартість, подовжити термін зберігання.

4. Тістечко на основі напівфабрикату збивного випеченого «SWEET NUTTY CAKE»

Розробники: Кондрашина Л.А., Лисенко М.В., Бідюк Д.О., Перцевой Ф.В.

Тістечко складається з двох половинок напівфабрикату збивного випеченого круглої форми з гладкою та хрусткою скоринкою, які склеєні вершковим кремом. Тістечко має ніжний, пастельний колір, смак та запах борошна, яке використовується у його складі.

Запропонований виріб відрізняються від традиційних новими високими органолептичними показниками, регульованими харчовою та біологічною цінністю, низькою собівартістю.

5. Напівфабрикат варено-заморожений з молюска прісноводного.

Розробники: Геліх Г.О., Головка М.П.

Представлений напівфабрикат являє собою нешкідливий продукт із новими органолептичними властивостями, високою біологічною та харчовою цінністю, сталістю якісних характеристик за умов встановленого терміну зберігання за традиційних умов, а також у замороженому стані. Розроблений напівфабрикат має

невисоку собівартість і може використовуватись як самостійний продукт або у виробництві кулінарних виробів.

6. Гелі пектиновмісні плівкоутворюючі.

Розробники: Степанова Т.М., Кондратюк Н.В., Пивоваров Є.П.

До складу гелів входить пектин низькоетерифікований амідований, порошок яєчної шкаралупи, кислота лимонна у визначених співвідношеннях.

Дані гелі дозволяють отримати принципово нові структури, що володіють унікальним ефектом самоорганізації та саморозчинення в умовах зміни рН.

7. Суфле шоколадне «ChocoSouf»

Розробники: Кондратюк С.В., Бідюк Д.О., Перцевой Ф.В.

Особливістю представленого шоколадного суфле є використання желатину як піноутворювача, транsgлютаміназа, борошна пшеничного як структуроутворювачів, а також шоколаду, сухого молока, цукру та масла вершкового як смакових наповнювачів.

Залучення вказаних рецептурних компонентів забезпечує розширення асортименту, дозволяє отримати нові органолептичні показники суфле із заданою харчовою та біологічною цінністю.

8. Пудинг манний зі жмихом кунжутного насіння.

Розробники: Мартинов С. В., Мельник О. Ю.

Даний вид десертної продукції рекомендовано для харчування дітей та молоді. Особливістю представленого виробу є використання нетрадиційної сировини вторинної переробки кунжутних зерен. Отриманий новий продукт має покращені органолептичні властивості, підвищену харчову та біологічну цінність. Використання даної добавки не є затратним, за рахунок цього собівартість даного готового продукту залишається невисокою.

9. Молочний десерт «Панночка»

Розробники: Євтушенко В.О., Душенюк Д.К., Бідюк Д.О., Перцевой Ф.В.

Особливістю молочного десерту є використання фурцелларану та желатину як гелеутворювачів, транsgлютаміназа для закріплення структури, а також вершків та цукру як смакових наповнювачів.

Залучення вказаних рецептурних компонентів забезпечує розширення асортименту, дозволяє отримати нові органолептичні показники молочних десертів із заданою харчовою та біологічною цінністю.

10. Начинка для кондитерських виробів «Насолода»

Розробники: Кошель О.Ю., Мельник О.Ю.

Особливістю начинки є використання модифікованого крохмалю у складі сухої суміші для покращення структури начинки, а також додавання сухого молока, цукру та смакових наповнювачів.

Використання вказаних рецептурних компонентів забезпечує розширення асортименту, дозволяє отримати начинку високої якості з новими органолептичними показниками.

11. Безглютенові сирники

Розробники: Павлюченко О. В., Мельник О. Ю.

Сирники з кукурудзяним борошном – на основі кукурудзяного борошна, сирники з рисового борошна – на основі рисового борошна.

Безглютенові вироби рекомендовано для профілактичного, оздоровчого, лікувального (зокрема, хворим на целиацію) харчування різних вікових груп населення. Вироби відрізняються від традиційних підвищеною харчовою та біологічною цінністю, а також зовнішнім виглядом, смаком та ароматом, за рахунок використання безглютенової борошняної сировини.

12. Суміш киселю холодного приготування

Розробники: Білосвіт Н.О., Мельник О. Ю.

Кисіль холодного приготування – з використанням модифікованого крохмалю.

Суміш киселю холодного приготування готують з використанням модифікованого крохмалю холодного набухання. Готовий кисіль, який містить модифікований крохмаль в якості структуроутворювача, відрізняється від класичного високим вмістом біологічно-активних речовин, кращими органолептичними показниками та незначним терміном приготування, оскільки не потребує тривалого термічного оброблення для отримання готового продукту.

В результаті обміну враженнями дегустаційна нарада постановила:

1. Відзначити гарні органолептичні властивості та поживну цінність зразків розробленої продукції, що можуть бути віднесені до високоякісних продуктів харчування.
2. Відмітити, що розроблена продукція є конкурентоспроможною, має високі поживні властивості та доступну ціну.
3. Відзначити, що представлена продукція дозволить розширити існуючий асортимент, що обумовлює значну практичну зацікавленість.
4. Рекомендувати представлену продукцію до впровадження.

Додаток Д2 Акт дегустації фірмового кондитерського виробу рулет «Насолода» в комбінаті громадського харчування Краснопільської райспоживспілки

Директор
Підприємство
«Комбінат громадського харчування Краснопільської
райспоживспілки»
П.В. Лопандя
2019р

дегустації нової продукції – фірмового кондитерського виробу
рулет «Насолода» розроблені спеціалістами
Сумського національного аграрного університету,
смт. Краснопілья, область Сумська
Україна

«08» лютого 2019р.

Присутні:

Від Підприємства:
Підприємство «Комбінат громадського харчування Краснопільської Райспожив –
спілки» - директор Лопандя П.В.

Від СНАУ:
д.т.н., професор Перцевої Ф.В.,
к.т.н., професор Гурьскій П.В.,
ст. викл. Кошель О.Ю.,
аспірант Кондрашина Л.А.

На дегустацію представлена нова продукція:

На дегустацію представлений фірмовий кондитерський виріб - рулет «Насолода» на основі напівфабрикату борошняного збивного.

Розробники: д.т.н., професор Перцевої Ф.В., к.т.н., професор Гурьскій П.В.,
аспірант Кондрашина Л.А.

Розроблений продукт відповідає вимогам раціонального харчування та призначений для споживачів, які за своїм уподобанням або медичними показниками не вживають яєчні продукти.

Технологія виробництва кондитерських виробів рулет «Насолода»: передбачає наступні етапи: підготовка сухої суміші для напівфабрикату збивного борошняного, додавання води, збивання, формування заготовок, структурування заготовок, нагрівання для інактивації ферменту та випікання. Після випікання, загортання рулету, остигання, вистоявання, нанесення начинки і загортання рулету, оздоблення та реалізація.

Представлений кондитерський виріб може бути запропонований для реалізації як у закладах ресторанного господарства, так і на підприємствах харчопереробного комплексу.

Економічна привабливість розробки полягає у використанні доступної сировини, експлуатації традиційного обладнання, зростаючому попиті на нову продукцію, високих органолептичних показників, апетитному зовнішньому вигляді готової продукції.

Комплекс виснаведених споживчих характеристик спрямований на забезпечення значного ринкового попиту на розроблені кондитерські вироби.

Нові технології кондитерських виробів рулет «Насолода» на основі сухої суміші для напівфабрикату збивного борошняного пройшли стадії дослідних і промислових розробок і можуть бути безпосередньо впроваджені у виробництво.

Учасники дегустації зазначили, що представлений кондитерський виріб рулет «Насолода» відповідає концепції нового продукту, здатний розширити асортиментний перелік


продукції ресторанного господарства. має високі органолептичні показники, харчову та біологічну цінність, апетитний зовнішній вигляд.

За результатами дегустації комісія постановила:

1. Відзначити високі органолептичні властивості кондитерських виробів рулет «Насолода».
2. Відмітити оригінальність та новизну розробки та відповідність нової продукції вимогам споживачів закладів громадського харчування та ресторанного господарства.
3. Рекомендувати технологію кондитерського виробу рулет «Насолода» на основі сухої суміші для напівфабрикату збивного призначена до впровадження в закладах ресторанного господарства та на підприємствах громадського харчування.
4. Виконати комплекс організаційно-технологічних заходів щодо впровадження представлених кондитерських виробів у виробництво.

Від СНАУ

Д. т. н, професор
Завідуючій кафедрі
технології харчування СНАУ


_____ Ф.В. Перцевий
(ініціали, прізвище)


Директор

Підприємство
«Комбінат громадського харчування
Краснопільської Райспоживспілки»


_____ Н.В. Лопандя

Від СНАУ

К. т. н, професор



_____ П.В. Гурський
(ініціали, прізвище)

старший викладач
кафедри технології харчування


_____ О.Ю. Кошель
(ініціали, прізвище)

аспірант

кафедри технології харчування


_____ Л.А. Кондрашина
(ініціали, прізвище)

Додаток ДЗ Акт дегустації нової продукції – фірмового кондитерського виробу тістечко «Вишневе»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор
«КАФЕ «ВІКТОРІЯ»
В.В. Лапіна
«15» 01 2020 р.

АКТ

дегустації нової продукції – фірмового кондитерського виробу
тістечко «Вишневе» розроблені спеціалістами
Сумського національного аграрного університету,

м. Лебедин, область Сумська
Україна

«15» січня 2020р.

Присутні:

Від кафе «ВІКТОРІЯ»: директор Лапіна В.В.
Від СНАУ:
д.т.н., професор Перцевої Ф.В.,
к.т.н., професор Гурський П.В.,
ст. викл. Кошель О.Ю.,
аспірант Кондрашина Л.А.

На дегустацію представлена нова продукція:

На дегустацію представлений фірмовий кондитерський виріб - тістечко «Вишневе» на основі напівфабрикату борошняного збивного

Розробники: д.т.н., професор Перцевої Ф.В., к.т.н., професор Гурський П.В.,
аспірант Кондрашина Л.А.

Розроблений продукт відповідає вимогам раціонального харчування та призначений для споживачів, які за своїм уподобанням або медичними показниками не вживають яєчні продукти.

Технологія виробництва кондитерського виробу тістечка «Вишенька»: передбачає наступні етапи: підготовка сухої суміші для напівфабрикату збивного борошняного, додавання води, збивання, формування заготовок, структурування заготовок, нагрівання для інактивації ферменту та випікання. Після випікання остигання, вистоювання, обрізають краї до необхідного діаметру, змащування кремом оздоблення та реалізація.

Представлений кондитерський виріб може бути запропонований для реалізації як у закладах ресторанного господарства, так і на підприємствах харчопереробного комплексу.

Економічна привабливість розробки полягає у використанні доступної сировини, експлуатації традиційного обладнання, зростаючому попиту на нову продукцію.

Комплексу вищенаведених споживчих характеристик спрямований на забезпечення значного ринкового попиту на розроблений кондитерський виріб.

Нові технології кондитерських виробів тістечко «Вишенька» на основі сухої суміші для напівфабрикату збивного борошняного пройшли стадії дослідних і промислових розробок і можуть бути безпосередньо впроваджені у виробництво.

Учасники дегустації зазначили, що представлений кондитерський виріб тістечко «Вишенька» відповідає концепції нового продукту, здатний розширити асортиментний перелік продукції ресторанного господарства. Має високі органолептичні показники, харчову та біологічну цінність, знижену калорійність.


За результатами дегустації комісія постановила:

1. Відзначити високі органолептичні властивості кондитерських виробів тістечко «Вишенька».
2. Відмітити оригінальність та новизну розробки та відповідність нової продукції інноваційній стратегії.


3. Рекомендувати технологію кондитерського виробу тістечко «Вишенька» на основі сухої суміші для напівфабрикату збиного призначена до впровадження в закладах ресторанного господарства та на підприємствах харчопереробного комплексу.

4. Виконати комплекс організаційно-технологічних заходів щодо впровадження представлених кондитерських виробів у виробництво.


Від СНАУ
Д. т. н, професор
Завідуючій кафедри
технології харчування СНАУ


Ф.В. Перцевий
(ініціали, прізвище)


Від СНАУ
К. т. н, професор


П.В. Гурський
(ініціали, прізвище)

старший викладач
кафедри технології харчування


О.Ю. Коцель
(ініціали, прізвище)

аспірант
кафедри технології харчування


Л.А. Кондрашина
(ініціали, прізвище)

Директор
Кафе «ВІКТОРІЯ»

В.В. Лагіна
(ініціали, прізвище)

Додаток Д4 Акт дегустації фірмового кондитерського виробу «Шоколадне диво» в кафе «Парк-кафе»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор
«ПАРК КАФЕ»
"07" лютого 2020р.
Золотухіна
АКТ



дегустації нової продукції – фірмового кондитерського виробу
«Шоколадне диво» розроблені спеціалістами
Сумського національного аграрного університету,

м. Лебедин, обл Сумська
Україна

«07» лютого 2020р.

Присутні:

Від ТОВ «Парк Кафе»: директор Золотухіна С.П.

Від СНАУ:

д.т.н., професор Перцевой Ф.В.,

к.т.н., професор Гурський П.В.,

ст. викл. Кошель О.Ю.,

аспірант Кондрашина Л.А.

На дегустацію представлена нова продукція:

На дегустацію представлений фірмовий кондитерський виріб - торт «Шоколадне диво» на основі напівфабрикату борошняного збивного

Розробники: д.т.н., професор Перцевой Ф.В., к.т.н., професор Гурський П.В.,
аспірант Кондрашина Л.А.

Розроблений продукт відповідає вимогам раціонального харчування та призначений для споживачів, які за своїм уподобанням або медичними показниками не вживають яєчні продукти.

Технологія виробництва кондитерських виробів торт «Шоколадне диво»: передбачає наступні етапи: підготовка сухої суміші для напівфабрикату збивного борошняного, додавання води, збивання, формування заготовок, структурування заготовок, нагрівання для інактивації ферменту та випікання. Після випікання остигання, вистоявання, обрізають краї до необхідного діаметру, змащування кремом оздоблення та реалізація.

Представлений кондитерський виріб може бути запропонований для реалізації як у закладах ресторанного господарства, так і на підприємствах харчопереробного комплексу.

Економічна привабливість розробки полягає у використанні доступної сировини, експлуатації традиційного обладнання, зростаючому попиту на нову продукцію.

Комплекс вищезазначених споживчих характеристик спрямований на забезпечення значного ринкового попиту на розроблені страви.

Нові технології кондитерських виробів торт «Шоколадне диво на основі сухої суміші для напівфабрикату збивного борошняного пройшли стадії дослідних і промислових розробок і можуть бути безпосередньо впроваджені у виробництво.

Учасники дегустації зазначили, що представлений кондитерський виріб торт «Шоколадне диво» відповідає концепції нового продукту, здатний розширити асортиментний перелік продукції ресторанного господарства, має високі органолептичні показники, харчову та біологічну цінність, знижену калорійність.

За результатами дегустації комісія постановила:


1. Відзначити високі органолептичні властивості кондитерських виробів торт «Шоколадне диво».

2. Відмітити оригінальність та новизну розробки та відповідність нової продукції інноваційній стратегії.


3. Рекомендувати технологію кондитерського виробу торт «Шоколадне диво на основі сухої суміші для напівфабрикату збивного призначена до впровадження в закладах ресторанного господарства та на підприємствах харчопереробного комплексу.

4. Виконати комплекс організаційно-технологічних заходів щодо впровадження представлених кондитерських виробів у виробництво.


Від СНАУ
Д. т. н, професор
Завідуючій кафедрі
технології харчування СНАУ


_____ **Ф.В. Перцевий**
(ініціали, прізвище)

Від СНАУ
К. т. н, професор


_____ **П.В. Гурський**
(ініціали, прізвище)

старший викладач
кафедри технології харчування


_____ **О.Ю. Кошель**
(ініціали, прізвище)

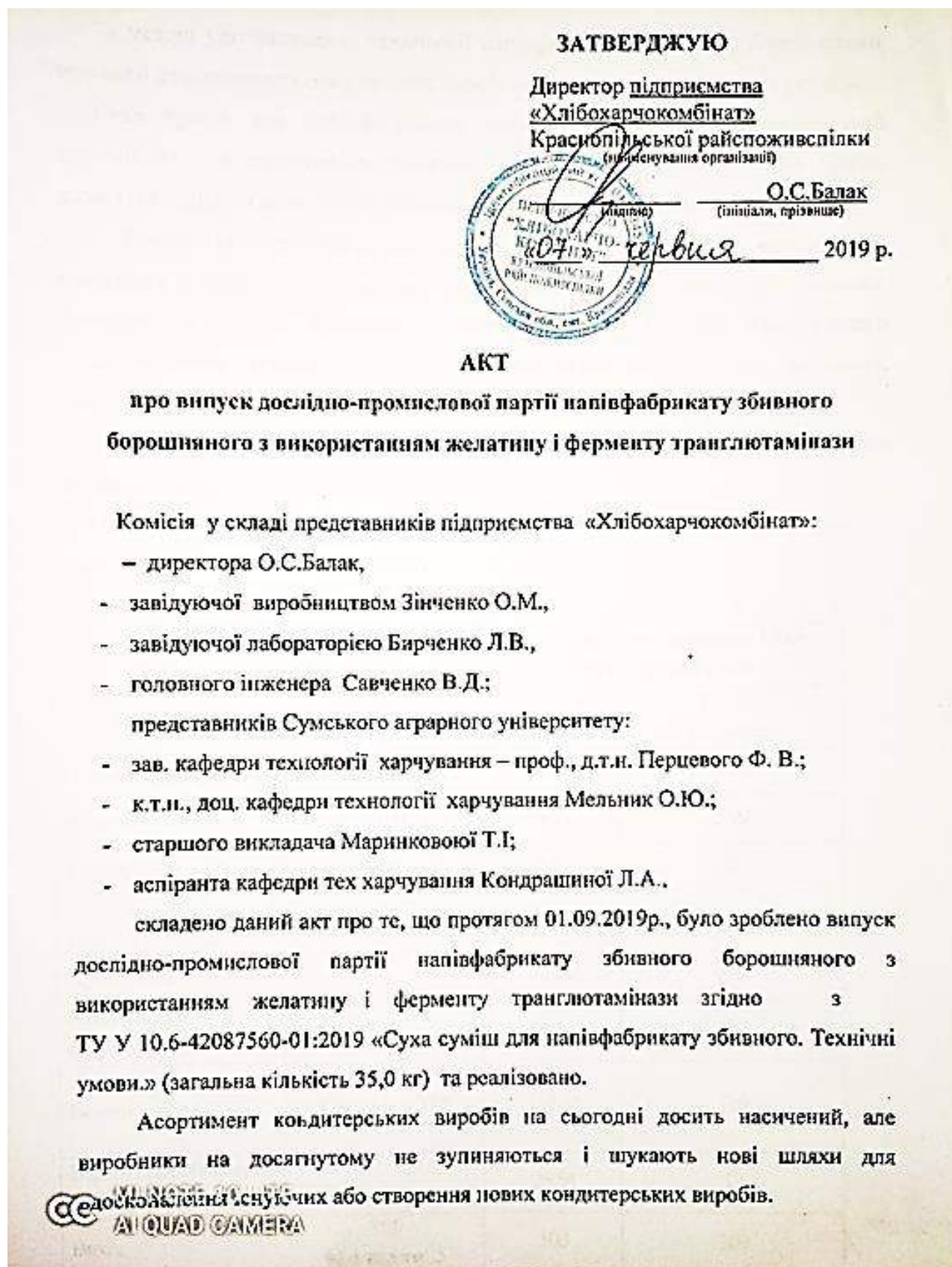
аспірант
кафедри технології харчування


_____ **Л.А. Кондрашина**
(ініціали, прізвище)

Директор
«ПАРК КАФЕ»

_____ **С.П. Золотухіна**
(ініціали, прізвище)

Додаток Д5 Акт про випуск дослідно-промислової партії напівфабрикату збивного борошняного випеченого на підприємстві «Хлібохарчокомбінат» Краснопільської райспоживспілки Сумської області



Технологічний процес виробництва напівфабрикату збивного, що наведено на рис 1 складається з таких стадій:

- підготовка сухих компонентів. Змішування цукрової пудри, желатину, ферменту, ксантану, ароматизатора згідно рецептури та просіювання через сито з діаметром вічка $d \leq 0.36 \text{ мм}$;

- додавання води, температура якої становить $50 \dots 55^\circ \text{C}$, перемішування, розчинення сухої суміші – розчин.

- збивання при високих обертах міксера – збитий цукрово-желатиновий розчин.

- додавання борошна – перемішування-формування, при зменшених обертах міксера додається просіяне борошно, перемішується протягом

- $\square = (1..2) \times 60 \text{ с}$, за температури $t = 30 \dots 40^\circ \text{C}$, в результаті даної технологічної операції отримується збите тісто.

- формування – збите тісто розливається в форми, у яких відбуватиметься випікання;

- структурування – відбувається протягом $(55 \dots 65) \times 60 \text{ с}$ за температури $50 \dots 55^\circ \text{C}$, в результаті – структурована тістова заготовка.

- випікання – тривалість випікання складає $(60 \dots 65) \times 60 \text{ с}$. за температури $185 \pm 5^\circ \text{C}$;

- охолодження – протягом $\square = (8 \dots 10) \times 60 \text{ сек}$ за температури $t = 20 \pm 5^\circ \text{C}$

- виймають з форм та вистояють протягом 8-10 годин за температури $20 \pm 5^\circ \text{C}$ - випечений напівфабрикат;

- зберігання, реалізація за таких температурних умов $t = 6 \dots 18^\circ \text{C}$, протягом 7 дб.



MI NOTE TO LIFE
AQUAD CAMERA

З метою удосконалення технології напівфабрикату збивного борошняного, зручного для використання в процесі виробництва, використовують суху суміш.

Суха суміш для напівфабрикату збивного – це напівфабрикат, який виробляють з використанням желатину та транглутамінази, до сухої суміші додається підігріта вода, суміш збивається, потім додається борошно.

Технологія виробництва напівфабрикату збивного полягає у використанні комплексу з желатину та ферменту транглутамінази як основи для збивання. Застосування нового принципу піноутворення за рахунок раціонального співвідношення кількості компонентів рецептури дисперсності сировини, технологічних параметрів.

Рецептура напівфабрикату збивного на основі сухої суміші для напівфабрикату наведена в таблиці.

Таблиця – Рецептурний склад напівфабрикату збивного на основі сухої суміші для напівфабрикату збивного

Назва сировини	Масова частка сухих речовин, %	Витрати сировини на 100кг готової продукції, кг	
		в натурі	в сухих речовинах
Цукрова пудра	99,85	60,72	60,63
Желатин	90,00	6,65	5,99
Камедь ксантанова	94,0	0,45	42
Фермент транглутаміназа	90	0,14	0,13
Ароматизатор	94	0,46	0,43
Мука пшенична вищого ґатунку	85,5	60,12	51,4
Всього	62,42 М.ч. волопи 37,5	128,54	119
Втрати при випіканні – 22,2%		28,54	19
Вихід	75,0 М.ч. волопи 25	100	100



ВІСНИК НАУКОВОЇ І ПРАКТИЧНОЇ ТЕОРИЇ
КУЛІННОЇ ІНДУСТРИЇ

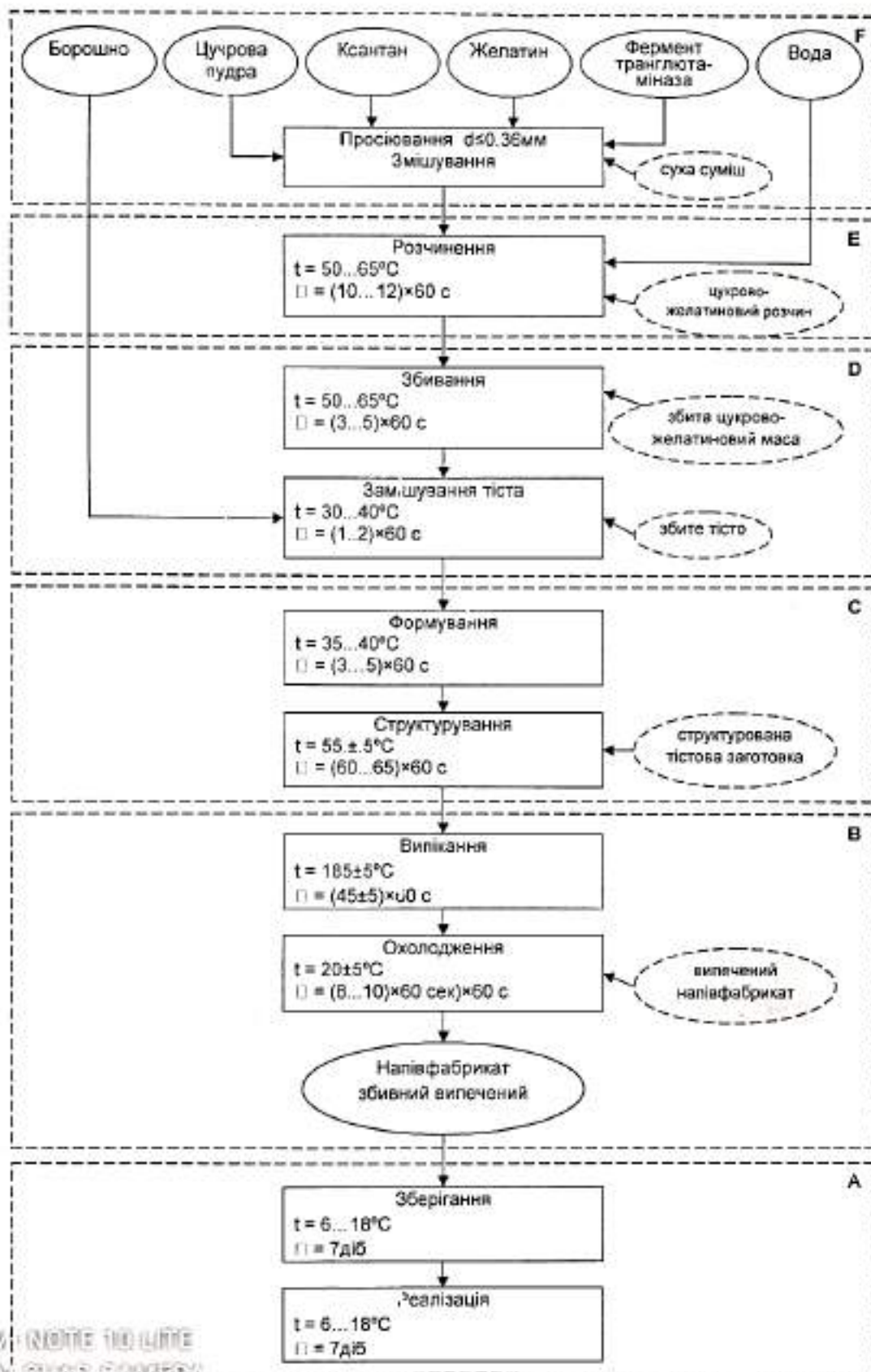


Рис 1 Технологічна схема виробництва збивного напівафабрикату на основі сухої суміші.

Після проведення дегустації збивного випеченого напівфабрикату комісією зроблені наступні висновки:

1 За своїми органолептичними показниками структурований продукт має високі органолептичні показники та відповідає вимогам споживачів


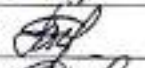

2 Технологія виготовлення збивного напівфабрикату нескладна, під час виробництва не вимагає значних затрат ресурсів, має високі органолептичні властивості, харчову та біологічну цінність.

3 Напівфабрикат збивний борошняний з використанням желатину і ферменту транглутамінази має не високу собівартість та позиціонується як конкурентоспроможний за всіма показниками продукт.

4 Напівфабрикат збивний борошняний з використанням желатину ферменту транглутамінази рекомендовано використовувати у складі кондитерських та кулінарних виробів.



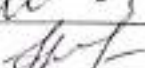
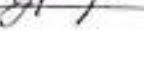
Члени комісії:

Підприємство «Хлібохарчокомбінат»
Краснопільської райспоживспілки
завідуючим виробництвом
завідуючим лабораторією
головним інженером

 Зінченко О.М.
 Бирченко Л.В.
 Савченко В.Д.

від Сумського Національного аграрного університету:

проф., д.т.н.
к.т.н
старший викладач
аспірант

 Перцевий Ф. В.
 Мельник О.Ю.
 Маринкова Т.І.
 Кондрашина Л.А.



BY NC SA
BY NC SA

Додаток Д6 Акт про випуск дослідно-промислової партії ФОП Лютий

ЗАТВЕРДЖУЮ

ФОП Лютий



В.О. Лютий

«21» 2019 р.

Акт
про випуск дослідно-промислової партії

Найменування продукції: напівфабрикат збивний борошняний з використанням желатину і ферменту трансглютамінази.

Дата випуску: 21.08.2019 р.

Комісія у складі: завідувач кафедри технології харчування, професор д.т.н. Перцевої Ф.В, к.т.н. Мельник О.Ю., к.т.н Бідюк Д.О., аспірант Кондрашина Л.А.

Мета експерименту – відпрацювання технологічного процесу виробництва напівфабрикату збивного борошняного з використанням желатину і ферменту трансглютамінази в умовах виробництва пекарні ФОП Лютий

Найменування продукції	Вихід продукції, кг	Фасування у споживчу тару, %	Дата виробництва
Напівфабрикат збивного борошняного з використанням желатину і ферменту трансглютамінази	5	100	21.08.2019

Дані, одержані при відпрацюванні технологічного процесу виробництва:

- фактичні витрати сировини (додаток 1);
- параметри технологічного процесу (додаток 2).

Відпрацьована партія напівфабрикату збивного борошняного з використанням желатину і ферменту трансглютамінази за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками протягом усього строку придатності випеченого напівфабрикату.

Висновки:

Відпрацьовано технологічні параметри виробництва н/ф «суха суміш для напівфабрикату збивного», н/ф «рецептурна суміш для напівфабрикату збивного».

Відпрацьовано рецептурний склад н/ф збивного борошняного.

Результатами дослідження підтверджено, що напівфабрикат збивний борошняний з використанням желатину і ферменту трансглютамінази за органолептичними та фізико-хімічними показниками відповідають вимогам ТУ У 10.6-42087560-001:2019 «Суміш суха для напівфабрикату збивного. Технічні умови».

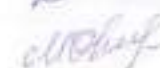
Підписи:

д.т.н., професор



Ф.В. Перцевой

к.т.н., доцент



О.Ю. Мельник

к.т.н., доцент



Д.О. Бідюк

аспірант



Л.А. Кондрашина

Фактичні витрати становлять:

Назва сировини	Масова частка сухих речовин, %	Витрати сировини на 100кг готової продукції, кг		Витрати сировини на 5кг готової продукції, кг
		в натурі	в сухих речовинах	
Цукрова пудра	99,85	60,72	60,63	3,36
Желатин	90,00	6,65	5,99	0,33
Камедь ксантанова	94,0	0,45	42	0,023
Фермент трансглютаміназа	90	0,14	0,13	0,007
Ароматизатор	94	0,46	0,43	0,023
Мука пшенична вищого ґатунку	85,5	60,12	51,4	3,01
Всього	62,42 М.ч. вологи 37,5	128,67	119	6,75
Втрати при випіканні – 22,2%		28,54	19	1,75
Вихід	75,0 М.ч. вологи 25	100	100	5

Параметри технологічного процесу, що контролюються

1. Приготування сухої суміші для напівфабрикату збивного борошняного з використанням желатину і ферменту транглотамінази.
Всі інгредієнти згідно рецептури змішали та просіяли через мукопросіювач ВПО,15/220-150РОСС, в якому встановлене сито з діаметром вічок $\leq 0,36\text{мм}$.
2. Температуру води, яку додали для розчинення сухої суміші, 55°C , інгредієнти розчинялися у воді протягом 10-12хв. Суміш розчиняли в ємності з підігрівом.
3. Під час збивання контролювали оберти міксера (130об/хв) та температуру цукрово желатинового розчину. Збивання відбувалося за допомогою планетарного міксера GASTROMIX B10 C
4. Структуру тіста після додавання борошно.
5. Час структурування становив 50хв.
6. Температури випікання 185°C , час випікання 50хв.
7. Зовнішній вигляд випечених борошняних напівфабрикатів.



А К Т
ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ

Замовник _____ **Фізична особа підприємець Лютий** _____
(найменування організації)
_____ **директор Лютий Валерій Олександрович** _____
(П.І.Б. керівника підприємства)

Цим актом підтверджується, що результати роботи, яку виконано згідно плану науково-дослідницьких робіт СНАУ за темою «Удосконалення технології напівфабрикату збивного борошняного з використанням желатину і ферменту трансглютамінази».

керівник - зав. кафедри технології харчування, проф., д.т.н. Перцевої Ф.В.,

здобувач – аспірант СНАУ Кондрашина Л.А.

(найменування теми, № держ. реєстрації)

яку виконано на кафедрі технології харчування СНАУ;

вартістю _____
(цифрами та прописом)

яка виконувалася з III кварталу 2017 року по теперішній час _____
(терміни виконання)

впроваджені в пекарні ФОП Лютий _____
(найменування структурного підрозділу, де здійснювалося впровадження)

1. Вид впроваджених результатів виробництво виробу та експлуатація технології _____
(технологія, обладнання, методи, тощо)

3. Характеристика масштабу впровадження серійне

(унікальне, одиночне, партія, масове, серійне)

3. Форма впровадження виробничий випуск

4. Новизна результатів науково-дослідних робіт

принципово нові

(піонерські, принципово нові, якісно нові, модифікація, модернізація старих розробок)

5. Дослідно-промислова перевірка у в пекарні ФОП Лютий

(вказати номер і дату акта випробувань)

(найменування підприємства, період)

6. Впроваджені:

в промислове виробництво процес виробництва борошняних напівфабрикатів

(ділянка, цех / цехи, процес)

- в проєктні роботи пекарня ФОП Лютий

(вказати об'єкт, підприємство)

7. Річний економічний ефект (розрахунок додається) очікуваний

очікуваний _____ тис. грн. _____

(від впровадження в проєкт)

8. Питома економічна ефективність впровадження результатів тис. грн.

9. Обсяг впровадження борошняні напівфабрикати виготовлена із сухої суміші у кількості 5кг _____

що становить _____ від обсягу впровадження, що покладено в основу розрахунку гарантованого економічного ефекту, який розраховано по закінченні НДР: $E_{гар} =$ _____ тис. грн., _____

а під час поетапного впровадження: $E_{гар} -$ під час укладення договору.

10. Соціальний і науково-технічний ефект для задоволення потреб груп населення, яким не рекомендовано вживати яєчні продукти; розроблені напівфабрикати, реалізуються як нова продукція в закладах роздрібної торівлі, ресторанного господарства та на підприємствах харчової промисловості

(охорона навколишнього середовища, надб: оздоровлення та покращення умов праці, удосконалення структури управління)

Примітка.

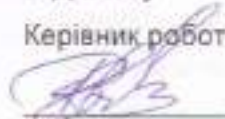
Цей акт впровадження завіряється гербовою печаттю з боку Замовника і з боку Виконавця.

Додаток:

1. Розрахунок фактичного (очікуваного від впровадження проєкта) річного економічного ефекту, підписаний начальником планового відділу (начальником техніко-економічного відділу для НДІ), технічного відділу, гол. бухгалтером (для розрахунків фактичного ефекту) і завірений гербовою печаттю.
2. Довідка про соціальний ефект, підписана начальником технічного відділу, начальником планового відділу, завірена гербовою печаттю.

ВІД ВНЗу

Керівник роботи



(підпис)

Ф.В. Перцевой

08 «15» 2020 р.

ВІД ПІДПРИЄМСТВА

ФОП Лютий

Директор



В.О. Лютий

08 «15» 2020 р.

Відповідальний за впровадження

Аспірант



(підпис)

Л.А. Кондрашина

ДОВІДКА

Щодо соціального ефекту від впровадження результатів науково-дослідної роботи
«Удосконалення технології напівфабрикату збивного борошняного з
використанням желатину і ферменту трансглютамінази».

Соціальний ефект від використання науково-дослідної роботи полягає у розширенні асортименту напівфабрикатів збивних борошняних для задоволення потреб всіх груп населення, а особливо груп населення, яким не рекомендовано вживати продукти, які містять яйце чи ячні продукти; розроблено нормативну документацію на суху суміш на напівфабрикат збивний ТУ У10.6-42087560-001:2019 «Суха суміш для напівфабрикату збивного. ТУ.», що може бути використаний у закладах ресторанного господарства при виробництві кулінарної продукції з його використанням.



ФОП Лютий
Директор

В.О. Лютий

« 30 » 20 20 р.

Додаток Д8 Акт впровадження результатів науково-дослідницьких, дослідно-конструкторських і технологічних робіт в навчальний процес СНАУ

УЗГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи, к.е.н. професор


В.М. Жмайлов

«08» 09 2020р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

та Ректор, доктор філософських наук України


В.І. Ладика

«08» 09 2020р.



УЗГОДЖЕНО

Проректор з наукової роботи, д.е.н., професор


Ю.І. Данько

«08» 09 2020р.

АКТ ВПРОВАДЖЕННЯ

результатів науково-дослідницьких, дослідно-конструкторських і технологічних робіт у навчальний процес вищих навчальних закладів

Замовник Сумський національний аграрний університет
найменування організації

ректор Ладика Володимир Іванович

ПІБ керівника підприємства

Дійсним актом підтверджується, що результати роботи

«Теоретичні та практичні аспекти використання желатину у виробництві напівфабрикатів збівних»,
держбюджетна тема № 0120U100888.

найменування теми, № держ. реєстрації

виконаної на кафедрі технології харчування

найменування кафедри

виконуваної з 2016 р до 2020р

терміни виконання

впроваджені в навчальний процес в навчальний процес факультету харчових технологій СНАУ

найменування структурного підрозділу, де здійснювалося впровадження

1. Вид впроваджених результатів НМК (тексти лекцій, методичні вказівки до виконання практичних занять, курсові проекти), НДР тощо

технологія, обладнання, методика, тираж

2. Форма впровадження лекційні та лабораторні заняття, курсові та магістерські роботи

3. Новизна результатів науково-дослідних робіт результати нові, розроблені нові технології, продукція випускається вперше

ініціаторський, протиполов нові, якісно нові, модифікації, модернізації старих розробок

4. Перелік курсів і дисциплін, у рамках яких викладені результати НДР Дисципліна «Харчові технології» для студентів денного відділення факультету харчових технологій СНАУ

5. Соціально-економічний ефект полягає в ознайомленні майбутніх фахівців з теоретичними основами отримання збивних напівфабрикатів на основі розчину желатину та використання ферменту трансклямінази використання їх у складі кулінарної продукції, формуванні навичок науково-дослідної роботи у студентів; формування системного підходу до розробки нових технологій харчових продуктів; стимулюванні активності і творчої діяльності студентів; підготовці студентів до виконання технологічних досліджень в закладах ресторанного господарства і харчової промисловості.

Керівник НДР


Ф.В. Перцевой
(ініціали, прізвище)

« 26 » 08 2020 р

Завідуючий кафедри «Технології харчування»
(підпис)


д.т.н., професор Ф.В. Перцевой
(науковий ступінь, вчене звання) (ініціали, прізвище)

« 26 » 08 2020 р

Відповідальний за впровадження


Ф.В. Перцевой
(ініціали, прізвище)

« 26 » 08 2020 р


Л.А. Кондрашина
(ініціали, прізвище)

« 26 » 08 2020 р