

Інноваційна пропозиція

з метою залучення інвесторів та покупців

1. Назва новації

Розробка технології хлібних виробів на основі зернових сумішей

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)

Завдяки комплексній переробці зерна розроблені технології виробництва хлібних виробів на основі диспергованого зерна пшениці і сумішей із зернових продуктів (борошна з крихти пшеничних і вівсяних пластівців), кунжуту подрібненого. Обґрунтовано вибір і вивчено хімічний склад компонентів зернових сумішей.

Обґрунтовано технологічні рішення для регулювання біотехнологічних і реологічних властивостей зернового тіста для підвищення якості хлібних виробів зі слабкої пшениці. Встановлено закономірності впливу вологотеплової обробки пшениці на процес газоутворення та структурно-механічні властивості зернового тіста, що дозволяє прогнозувати якість готових виробів. Оптимізовано параметри вологотеплової обробки замоченого зерна слабкої пшениці для підвищення якості хліба. Встановлено закономірності впливу співвідношення компонентів сумішей на процес тістоутворення, реологічні, біотехнологічні властивості зернової маси, якість зернового хліба і її зміну при зберіганні. Вперше виявлено характер залежності структурно-реологічних властивостей галетного тіста та якості галет від співвідношення і стадії внесення компонентів зернових сумішей.

На основі проведених досліджень розроблено нормативну документацію на нові види зернового хліба («Новий», «Родзинка», «Особливий») та галет («Фітнес», «На здоров'я»), технологія яких апробована у виробничих умовах.

Інвестиційна привабливість підтверджена впровадженням ресурсозберігальних технологій, покращенням якості виробленої продукції, а також соціальним значенням – розширенням асортименту хлібних виробів високої харчової цінності з підвищеним вмістом харчових волокон.

Термін окупності проекту становить 1,5 роки.

Матеріали, що представляються інвестором: проект НД – рецептури, ТІ, ТУ.

Промислова апробація проведена на Арцизьському хлібозаводі СФГ «Куцарева Ф.С».

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

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

-	Демонстраційна модель
+	Мультимедійна презентація
-	Доповідь

8. Інформація про відповідального, який подає новацію

<i>Заклад</i>	
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
<i>Автор</i>	Макарова О.В., Іванова Г.С.