


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ АГРОТЕХНОЛОГІЙ ТА ЕКОЛОГІЇ  
(НДІ АТЕ)

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор НДІ АТЕ,  
д.т.н., професор

 Олесья ПРІСС  
« 20 » 01 2021 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ:

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

 Оксана Єременко  
« 20 » 01 2021 р.

НАУКОВО-ДОСЛІДНА ПРОГРАМА НДІ АТЕ  
на 2021-2025 рр.

**«РОЗРОБЛЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧОВОЇ ТА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ»**

Мелітополь, 2021

**ПРОГРАМА 3**  
**РОЗРОБЛЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧОВОЇ ТА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ**  
 № держреєстрації 0121U110200

№ п/п	Назва теми, етапу	Керівник теми, виконавці	Термін виконання		Форма представлення закінченої НТП	Техніко-економічні показники
			Початок	Закінчення		
3.1	Розроблення нових та вдосконалення існуючих технологій зберігання та консервування рослинної продукції	<b>Керівник:</b> Сердюк М. Є. <b>Виконавці:</b> Іванова І. Є. Зарецька Д. К.	2021	2025	Рекомендації виробництву, технології та рецептури, патент, дисертаційна робота, зразки продукції, звіт	Подовження термінів зберігання, збільшення виходу стандартної продукції. Розширення асортименту та поліпшення споживчих властивостей і біологічної цінності консервованих продуктів.
3.2	Вдосконалення технології виготовлення плодово-ягідної снекової продукції	<b>Керівник:</b> Сердюк М. Є. <b>Виконавці:</b> Кюрчева Л. М.	2021	2025	Рекомендації виробництву, технології та рецептури, зразки продукції, звіт	Розширення асортименту та поліпшення споживчих властивостей сучасної снекової продукції
3.3	Вдосконалення технології виготовлення хлібобулочних та кондитерських виробів	<b>Григоренко О.В.</b>	2021	2025	Технології та дослідні зразки хлібобулочних і кондитерських виробів із плодово-ягідної сировини, звіт	Розширення асортименту та поліпшення споживчих і функціональних властивостей хлібобулочних і кондитерських виробів
3.4	Розроблення технологій харчової і кулінарної продукції з функціональними властивостями	<b>Керівник:</b> Прісс О. П., <b>Виконавці:</b> Жукова В. Ф. Карман Т. В. Андрущенко М. В. Тарасенко В. Г.	2021	2025	Рекомендації виробництву, технології та рецептури, зразки продукції, звіт	Отримання продукції з підвищеним вмістом біологічно активних речовин та функціональними властивостями

3.5	Удосконалення технології зберігання м'яса птиці із застосуванням природних фенольних сполук	<b>Керівник:</b> Данченко О. О. <b>Виконавці:</b> Здоровцева Л. М. Майборода Д. О.	2021	2025	Рекомендації виробництву, патент, дослідні зразки продукції, дисертаційна робота	Підвищення якості м'яса птиці, подовження термінів зберігання
3.6	Обґрунтування та розробка нових та вдосконалення існуючих технологій виготовлення плодово-ягідних і виноградних алкогольних напоїв	<b>Керівник:</b> Загорко Н. П. <b>Виконавці:</b> Коляденко В. В.	2021	2025	Рекомендації виробництву, патент, дослідні зразки продукції	Розширення асортименту та поліпшення споживчих властивостей і біологічної цінності алкогольних напоїв
3.7	Обґрунтування інноваційних технологій виробництва функціональних продуктів на основі грибною сировини	<b>Керівник:</b> Бандура І. І. <b>Виконавці:</b> Кулик А. С.	2021	2025	Рекомендації виробництву, технологічні регламенти, патенти; статті, зразки продукції, звіт	Подовження терміну зберігання плодових тіл за умов збереження поживної цінності та зменшення втрат. Розширення асортименту та поліпшення споживчих властивостей і біологічної цінності харчової продукції з грибною сировини
3.8	Сучасні технології в етнічних кухнях	<b>Керівник:</b> Григоренко О. В. <b>Виконавці:</b> Ангеловська А. О.	2021	2025	Меню, рецептури кулінарної продукції, концепції закладів ГРБ з урахуванням гастрономічних особливостей етнічних кухонь, представлених в нашому регіоні	Збереження національних і регіональних традицій гастрономічної культури
3.9	Шляхи підвищення якості товарів та послуг харчової індустрії	<b>Керівник:</b> Кюрчева Л. М. <b>Виконавці:</b> Гапріндашвілі Н. А.	2021	2025	Рекомендації виробництву, дослідні зразки продукції, звіт	Характеристика, показники якості, розширення асортименту та поліпшення споживчих властивостей харчової сировини

Керівник програми, завідувач лабораторії харчових технологій НДІ АТЕ,  
доктор технічних наук, професор



Марина СЕРДІОК