

***Впровадження наукової розробки та
освоєння нової технології
виробництва майонезу
радіопротекторної дії***

НАУКОВО-ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРОЕКТ

§ Опис проекту/Бізнес ідеї

Спосіб отримання майонезу підвищеної біологічної цінності та розширення асортименту продукції шляхом використання відповідних добавок

§ Зміст інновації

Вирішення проблеми профілактики йодного дефіциту у населення, а також збагачення раціонів харчування низкою інших мікро- та макроелементів та вітамінів, джерелом яких є еламін

ОПИС ПРОЕКТУ

§ Мета проекту/Бізнес ідеї

Мета проекту полягає в необхідності одержувати біологічно цінний продукт з підвищеною харчовою цінністю завдяки підвищеному вмісту в ньому органічного йоду, а також розширити асортимент продукції, що випускається підприємствами харчової промисловості

§ Галузь застосування

Харчова та переробна промисловість

§ Конкурентні переваги

Вирішення проблеми виведення з організму людини радіонуклідів та важких металів за рахунок вмісту у еламіні сорбуючих полісахаридів. Використання оливкової олії вирішує проблему нестачі поліненасичених жирних кислот у харчуванні, також один із способів збагачення раціону людини незамінними факторами харчування, а тому й засобом профілактики та подолання аліментарно залежних захворювань сучасності, зокрема йоддефіциту

§ Апробація

Проведена в ДП “Дніпростандартметрологія”

ПРОБЛЕМА ЙОДДЕФІЦИТУ

- § Дефіцит йоду є однією з найбільш значущих медико-соціальних проблем у багатьох країнах світу. За даними ВООЗ, третина населення Землі живе в умовах дефіциту йоду у продуктах харчування.
- § Завдання ліквідації йоддефіцитних захворювань у всьому світі визнано актуальним, оскільки ці захворювання впливають на стан здоров'я населення, інтелектуальний, освітній та професійний потенціал суспільства.
- § Близько 38 млн. українців відчувають йодний дефіцит різної міри. З 417 тис. дітей, що щорічно народжуються, 341 тис. мають вроджений йодний дефіцит.
- § Більшу частину йоду (до 90%) людина отримує з продуктами харчування і лише незначну кількість – з водою та повітрям.

МОРСЬКА ВОДОРІСТЬ ЛАМІНАРІЯ

Основним джерелом йоду органічної природи вважають морські водорості. Морські водорості є багатим джерелом харчових волокон, альгінових кислот, солей багатьох мінеральних елементів



ХАРЧОВА ДОБАВКА ЕЛАМІН



За рахунок особливої технології отримання еламіну, його поживні речовини засвоюються організмом на 90...95%, у той час, як при застосуванні в їжу морської капусти засвоюється лише до 15% її корисних речовин

Порівняльна характеристика вмісту йоду в еламіні та деяких харчових продуктах, мг/100 г сухих речовин

Еламін	Молоко сухе	Морська риба	Креветки (м'ясо)	Яйця курячі	Борошно	Часник
100...300	0,34	0,13	0,11	0,02	0,009	0,009

ОБҐРУНТУВАННЯ ВИБОРУ МАЙОНЕЗУ ДЛЯ РОЗРОБКИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРОДУКТУ

- § Жири беруть участь у найважливіших процесах життєдіяльності організму
- § Жировою основою розробленого майонезу є оливкова олія, яка добре засвоюється організмом людини за рахунок вмісту великої кількості олеїнової жирної кислоти
- § Вміст великої кількості олії дозволяє відмовитись від загусників, які не несуть харчової цінності
- § Багатокомпонентний склад та легка засвоюваність організмом дає можливість створювати майонези з заданими властивостями

МАЙОНЕЗ “ЕЛАМІНОВИЙ”



ПРАВОВА ОХОРОНА ТА АПРОБАЦІЯ



ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ ПЛАН ТА БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ

§ Стадії розвитку проекту 60%

§ Календарний план по проекту (назва етапу, термін виконання)

- I. Розробка і затвердження технічних умов на продукцію –
3-6 місяців;
- II. Підготовка проектної документації та технологічної ділянки –
2-3 місяці;
- III. Закупівля і монтування технологічного устаткування –
2-3 місяці.
- IV. Налагодження устаткування та виробництво дослідної партії –
1 місяць.

§ Виконавча команда

Колісниченко Т.О., к.т.н., доцент кафедри харчових технологій
Войцицька А.Д., аспірант, асистент кафедри харчових технологій