

Інноваційна пропозиція

з метою залучення інвесторів та покупців

1. Назва новації

Розробка нового методу визначення фальсифікації антоціанозабарвлених соків

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)

Виявлення фальсифікації традиційними методами потребує застосування комплексу методів (10-69). Тоді як розробка дозволяє встановлювати аутентичність без додаткового застосування значної кількості інших методів, що є економічно вигідним. Переваги розробки ґрунтуються на використанні доступного обладнання (фотоелектроколориметра) для визначення фальсифікації запатентованим способом.

Метод базується на властивостях антоціанів десорбуватись з дисперсної фази соків при розведенні водою. Наукова новизна методу становить виявлена залежність унікальності властивостей та концентрації нерозчинної фракції соку (дисперсної фази) від оптичної густини системи при розчиненні.

Метод може бути застосований для соків з малини, гранатів, вишні, полуниці, та ін.

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

Заклад	
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
Автори	Бочарова О.В.