

# Інноваційна пропозиція

з метою залучення інвесторів та покупців

## 1. Назва новації

**Режими стерилізації і пастеризації для широкого асортименту консервів в різних видах споживчої тари**

## 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 «+»

<input checked="" type="checkbox"/>	Виріб
<input checked="" type="checkbox"/>	Технологія

<input checked="" type="checkbox"/>	Результат науково-дослідних робіт
<input type="checkbox"/>	Інше (оговорюється окремо)

## 4. Сфери застосування новації

Оберіть одну або декілька сфер застосування новації шляхом зміни значку «-» на «+».

<input type="checkbox"/>	Автомобілі, транспорт і логістика
<input checked="" type="checkbox"/>	Агропромисловий комплекс та харчові технології
<input type="checkbox"/>	Аеро- і космічні технології
<input type="checkbox"/>	Біохімічні технології
<input type="checkbox"/>	Будівництво
<input type="checkbox"/>	ВПК та безпека
<input type="checkbox"/>	Енергетика та енергозбереження
<input type="checkbox"/>	ІТ-технології, ІКТ промисловості і послуг
<input type="checkbox"/>	Легка промисловість
<input type="checkbox"/>	Морська індустрія та послуги
<input checked="" type="checkbox"/>	Навколишнє середовище
<input type="checkbox"/>	Нано- та мікротехнології
<input type="checkbox"/>	Нові матеріали
<input checked="" type="checkbox"/>	Охорона здоров'я
<input type="checkbox"/>	Творчі індустрії
<input type="checkbox"/>	Туризм і культурна спадщина
<input type="checkbox"/>	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)

Розроблена технологія виробництва овоче-фруктових продуктів підвищеної харчової цінності та з поліпшеними фізико-хімічними показниками якості. При виробництві такого асортименту продукції використовується сировина, яка промислово вирощується в Україні. Біологічно активні речовини (БАР), що містяться в ягодах, фруктах, овочах і в коренеплодах здатні виводити важкі метали, радіонукліди з організму, а також нейтралізувати їх негативну дію. Пектини утворюють комплекси, що зв'язують важкі метали і радіоактивні елементи, а вітаміни С і Р мають антиоксидантну дію. У наш час великою популярністю користуються продукти, збагачені β-каротином, що пов'язано з його профілактичними і радіозахисними властивостями. Потенціал природної антиоксидантної і вітамінної активності, закладений в цьому асортименті сировини, необхідно розвивати. За рахунок БАР вітчизняної сировини можна збагатити раціон новими продуктами харчування, що підвищують захисні функції організму від дії несприятливих чинників довкілля.

Впровадження відбулося на СП «Вітмарк-Україна», ПАТ «ОКЗ дитячого харчування».

## 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
Автор	Верхівкер Яків Григорович