

# Інноваційна пропозиція

з метою залучення інвесторів та покупців

## 1. Назва новації

**ПРИСКОРЕНЕ ВИЗНАЧЕННЯ БАЦИЛЯРНИХ ЗБУДНИКІВ ХАРЧОВИХ ОТРУЄНЬ  
ТА ПСУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

## 2. Інтелектуальна власність

Оберіть відповідну позицію, поставив позначку «+». Дopiшіть 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)

Гігієнічна безпека харчових продуктів і продовольчої сировини та питання екологічної безпеки мають першочергову важливість для підприємств АПК, саме тому прискорене визначення збудників, що викликають харчові отруєння та псування харчових продуктів є надзвичайно актуальним. Розробка може бути використана в харчовій промисловості, біології, молекулярній біології, медицині, мікробіології у лабораторіях, які мають відповідне обладнання та кваліфікований персонал.

Методологія визначення бациллярних збудників харчових отруєнь та псування харчових продуктів побудована на проведенні полімеразної ланцюгової реакції (ПЛР). Молекулярно-генетична діагностика з підібраними умовами та парами праймерів дозволяють прискорити процес у порівнянні із відомими методами фенотипової діагностики регламентованих бацил у 2-3 рази завдяки детекції специфічних генів із визначенням ентеро- та еметичної токсичності одночасно. Завдяки виявленню регламентованих мікроорганізмів, зокрема, *B. cereus*, а також бацил, які викликають псування харчових продуктів (*P. polymyxa*, *P. macerans*) стає можливою комплексна оцінка декількох бациллярних контамінантів за розробленими схемами, які можливо реалізувати для різних груп продуктів. Запропонований підхід і методологія дозволяють точно і швидко виявити потенційно небезпечні об'єкти з контамінантами мікробіологічного походження, що важливо для визначення безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини та екологічної безпеки, а також моніторингу якості харчових систем.

На розробку подані 2 заявки на винахід і 4 заявки на корисну модель. Отримано 1 патент на корисну модель.

На всіх сучасних харчових підприємствах, на яких наявні лабораторії, в обласних ветеринарних інспекціях для контролю безпеки і якості з метою збереження і поліпшення здоров'я населення країни.

Розроблено схеми санітарно-гігієнічного дослідження з точним визначенням регламентованих бациллярних мікроорганізмів з використанням молекулярно-генетичної діагностики для різних груп продуктів.

## 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	<a href="http://www.onaft.edu.ua">www.onaft.edu.ua</a>
Особа відповідальна за взаємодію	
посада	Начальник Відділу нормативно-технічного забезпечення та метрології
ПІБ	Данилова О.І.
тел. міськ	(048) – 712-41-30
e-mail	<a href="mailto:наука@onaft.edu.ua">наука@onaft.edu.ua</a> або <a href="mailto:olenaivdan@gmail.com">olenaivdan@gmail.com</a>
<i>Автори</i>	Пилипенко Л.М., Пилипенко І.В., Данилова О.І.