


ПОГОДЖЕНО
Проректор з наукової роботи
Державного біотехнологічного
університету


(підпис) Валерій МИХАЙЛОВ
19 листопада 2024 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Проректор з науково-педагогічної роботи
Державного біотехнологічного
університету


(підпис) Максим СЕРІК
«19» листопада 2024 р.



АКТ ВПРОВАДЖЕННЯ

результатів науково-дослідних, дослідно-конструкторських і
технологічних робіт в освітній процес закладів вищої освіти

БОІ СДІЛ
ПІСЬМА
№

Замовник Державний біотехнологічний університет
(найменування організації)
В.о. ректора ДБТУ к.т.н. Кудряшов А.І.
(П.І.Б. керівника організації)

Дійсним актом підтверджується, що результати науково-дослідної роботи «Наукове обґрунтування технології дієтичних добавок і харчової продукції з використанням нетрадиційної сировини» (0123U100885)
(найменування теми, № держ. реєстрації)

виконаної на кафедрі хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування
(найменування кафедри)
виконуваної з 01.01.2023 р. по 31.12.2025 р.
(терміни виконання)

впроваджені в навчальний процес факультету переробних і харчових виробництв ДБТУ
(найменування структурного підрозділу, де здійснювалося впровадження)

1. Вид впроваджених результатів технологія виготовлення мафінів та печива вівсяного з використанням дієтичної добавки «Клітковина гречана» з підвищеним вмістом клітковини та мінеральних речовин. для збагачення раціону харчування.
(технологія, обладнання, методики, тощо)

2. Форма впровадження лекція, лабораторна робота

3. Новизна результатів науково-дослідних робіт удосконалено технології виготовлення мафінів та печива вівсяного з використанням дієтичної добавки «Клітковина гречана» з підвищеним вмістом клітковини та мінеральних речовин. для збагачення раціону харчування
(піонерське, принципово нове, якісно нове, модифікації, модернізація старих розробок)

4. Перелік курсів і дисциплін, у рамках яких викладені результати НДР «Інноваційні технології дієтичних харчових продуктів», «Харчові інгредієнти в дієтичних харчових продуктах».