


ПОГОДЖЕНО
Проректор з наукової роботи
Державного біотехнологічного
університету


(підпис) Валерій МИХАЙЛОВ
« » листопада 2024 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Проректор з науково-педагогічної роботи
Державного біотехнологічного
університету

(підпис) Максим СЕРІК
« » листопада 2024 р.

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

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 емульсійних соусів підвищеної харчової цінності
(технологія, обладнання, методики, тощо)

2. Форма впровадження лекція

3. Новизна результатів науково-дослідних робіт удосконалено технологію емульсійних соусів шляхом використання збалансованого жирно-кислотного складу жирової фази соусу за співвідношенням ω -6: ω -3 ПНЖК і порошку обліпихи в якості природного вітамінно-мінерального та антиоксидантного комплексу
(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»