

**Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО «Саратовский государственный
университет генетики, биотехнологии и инженерии
имени Н.И.Вавилова»**

Кафедра «Технологии продуктов питания»

**Каталог
ИННОВАЦИОННЫХ
разработок**

Саратов

БАТОНЧИК «МЕДОВЫЙ»

Автор(ы) разработки: Новикова Юлия Дмитриевна, студент
Руководитель доцент, к.т.н. Буховец Валентина Алексеевна



ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- Специализированное питание;
- Функциональное питание

СОСТАВ ПРОДУКТА: Семена подсолнечника, мед натуральный, сушеные томаты, хлебная крошка.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г:

Белки – 14,10 г.

Жиры – 26,60 г.

Углеводы – 44,44 г.

Энергетическая ценность: 390,40 ккал

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:

Томаты, как и другое овощное сырье, являются самым простым и доступным источником витаминов, наличие которых в значительной мере определяет самочувствие, трудоспособность и продолжительность жизни населения. Применение сушеных томатов в разработанном изделии оказывает влияние не только на внешний вид и вкус, но и на химический состав изделия. Обогащение происходит за счет содержащихся пищевых волокон, витаминов, макро- и микроэлементов, органических кислот и изделие становится источником полезных веществ, а внесение сахарной крошки способствует увеличению пищевой ценности, т.к. хлеб является продуктом, обладающий высоким содержанием углеводов

Наличие собственных запатентованных или патентоспособных решений, использование лицензий или других объектов интеллектуальной собственности: патентом РФ № 2785453, СТО 00493497-011-2021.

Контакты разработчиков: E-mail: novikoyulia@yandex.ru

БИСКВИТ «ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ЗАРЯД»

Автор(ы) разработки: Тюрин Павел Олегович, студент
Руководитель: доцент, к.т.н. Буховец Валентина Алексеевна



ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- Специализированное питание;
- Функциональное питание

СОСТАВ ПРОДУКТА:

Меланж, мука пшеничная высшего сорта, сахар белый, мука сорго зерновое

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г.:

Белки – 14,10 г.

Жиры – 26,60 г.

Углеводы – 90,49 г.

Энергетическая ценность:-375,54 ккал

Минеральные вещества: Na – 85,15 мг.; K – 130,57 мг.; Ca – 41,68 мг.; Mg – 13,27 мг.; P – 149,83 мг.; Fe – 2,291 мг.;

Витамины: B1 – 0,33 мг.; B2 – 0,30 мг.; PP – 0,79 мг

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:

Бисквит с добавлением муки сорго сахарное обогащен повышенным содержанием углеводов, железа, витаминами B1, PP, а также повышенной энергетической ценностью.

Наличие собственных запатентованных или патентоспособных решений, использование лицензий или других объектов интеллектуальной собственности: СТО 00493497-036-2023

Контакты разработчиков: E-mail: tyurin.tula@mail.ru, +7-950-900-07-78

КОНФЕТЫ «ФИНИКОВАЯ ИСТОРИЯ»

Автор(ы) разработки: Картавенко Ольга Валерьевна, студент
Руководитель: доцент, к.т.н., Буховец Валентина Алексеевна



ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- Специализированное питание;
- Функциональное питание

СОСТАВ ПРОДУКТА: Финики, обжаренный арахис, какао-порошок, фундук, кокосовая стружка, нешлифованный рис.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г:

Белки - 6,17 г.

Жиры-8,20 г.

Углеводы - 59,33 г.

Энергетическая ценность: 339,89 ккал

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:

Сахаристое кондитерское изделие с повышенной пищевой и энергетической ценностью. В составе фиников содержится множество важных элементов – калий, кальций, марганец, фосфор, витамин РР. Употребление фиников полезно при сердечно-сосудистых заболеваниях, во время простудных заболеваний, а также способствует нормализации работы желудочно-кишечного тракта. Неочищенный рис богат клетчаткой, кальцием, магнием, фосфором, калием.

Наличие собственных запатентованных или патентоспособных решений, использование лицензий или других объектов интеллектуальной собственности: СТО 00493497-034-2023

Контакты разработчиков: E-mail: kartavenkoolya@yandex.ru

ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ

Автор(ы) разработки: Куклина Кристина Анатольевна, студент
Руководитель доцент, к.т.н. Буховец Валентина Алексеевна



ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- Специализированное питание;
- Функциональное питание

СОСТАВ ПРОДУКТА: Сахар белый, мука пшеничная в/с, масло сливочное, мука овсяная, мука сорго, виноград сушеный, вода питьевая, соль пищевая, ароматизатор идентичный натуральному: корица молотая, ванилин, разрыхлители:

натрий двууглекислый (Е 500).

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г.:

Белки- 5,17 г.

Жиры-12,98 г.

Углеводы- 68,30 г.

Энергетическая ценность: 411,74 ккал

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:

Мучное кондитерское изделие с применением муки зернового сорго. Мука сорго богата такими макро и микроэлементами как: калий, магний, фосфор, железо, медь, что способствует нормализации метаболических процессов, повышению иммунитета, ускорению нервно-импульсной проводимости, стабилизации ритма сердца. Благодаря медленному перевариванию, долго усваивается и блокирует чувство голода

Наличие собственных запатентованных или патентоспособных решений, использование лицензий или других объектов интеллектуальной собственности: СТО 00493497-037-2023

Контакты разработчиков: E-mail: mka2001@list.ru тел: +7 904-424-32-71

КОНФЕТЫ ПОВЫШЕННОЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ

Автор(ы) разработки: к.т.н., доцент Кизиёва Анна Сергеевна,
к.т.н., доцент Фоменко Ольга Сергеевна



ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- Специализированное питание;
- Функциональное питание

СОСТАВ ПРОДУКТА: курага, чернослив, финики, изюм, мёд, семена подсолнечника, семена тыквы, семена льна, кокосовая стружка, аскорбиновая кислота

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г.:

Белки- 5,17 г.

Жиры - 8,0 г.

Углеводы – 120,0 г.

Энергетическая ценность: 575,0 ккал

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:

Фруктово-злаковая смесь оперативно восстанавливает энергетические запасы организма благодаря фруктозе и сахарозе фруктов, жиров и белков семян растений. Аскорбиновая кислота в суточной дозировке обладает антиоксидантным эффектом, обеспечивает человеку прилив сил и препятствует утомляемости, а также имеет консервирующий эффект, что позволяет увеличить срок годности продукта в условиях среднетемпературного хранения.

Наличие собственных запатентованных или патентоспособных решений, использование лицензий или других объектов интеллектуальной собственности: отсутствует

Контакты разработчиков:

Анна Сергеевна Кизиёва E-mail: - nosowa88@yandex.ru тел.+7937-966-85-10

ЦУКАТЫ

Автор(ы) разработки: к.т.н., доцент Кизиёва Анна Сергеевна,
к.т.н., доцент Фоменко Ольга Сергеевна



СОСТАВ ПРОДУКТА: тыква, киви, свекла, апельсины, сироп глюкозы.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г.:

Белки - 1,50 г.

Жиры – 0,40 г.

Углеводы – 75,0 г.

Энергетическая ценность: 315,0
ккал

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:

Мякоть засахаренных плодов и овощей содержит клетчатку, витамины А, В, С, железо, калий, магний, кальций, фосфор, натрий, которые обладают антиоксидантным воздействием на организм, повышая его сопротивляемость высоким нагрузкам. Глюкоза, внесенная в рецептуру цукатов, максимально быстро усваивается организмом, придавая силу и энергию.

Наличие собственных запатентованных или патентоспособных решений, использование лицензий или других объектов интеллектуальной собственности: отсутствует

Контакты разработчиков:

Анна Сергеевна Кизиёва E-mail: - nosowa88@yandex.ru тел.+7937-966-85-10

ПИТАТЕЛЬНЫЕ БАТОНЧИКИ

Автор(ы) разработки: к.с-х.н., ассистент Белоглазова Кристина Евгеньевна, к.б.н., доцент Рысмухамбетова Гульсара Ессенгельдиевна, ст. преподаватель Ушакова Юлия Валерьевна, аспирант Сорокин Сергей Сергеевич, магистр Домахина Маргарита Дмитриевна



СОСТАВ ПРОДУКТА: фрукты (яблоко, апельсин, банан), ягоды (голубика), орехи (грецкий, кешью, кедровый), семена льна, мед.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА: зерновые батончики на основе кусочков фруктов, ягод, орехов и семян. В качестве подсластителя использован натуральный мед. В зависимости от состава продукта, калорийность

батончика варьируется от 150 до 400 килокалорий на 100 граммов

Наличие собственных запатентованных или патентоспособных решений, использование лицензий или других объектов интеллектуальной собственности: отсутствует

Контакты разработчиков: Белоглазова Кристина Евгеньевна
E-mail: k.beloglazova@yandex.ru тел. +7 987-333-20-90.

КЕКС С ВЫСОКОЙ ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ

Автор(ы) разработки: к.с-х.н., ассистент Белоглазова Кристина Евгеньевна, к.б.н., доцент Рысмухамбетова Гульсара Ессенгельдиевна, ст. преподаватель Ушакова Юлия Валерьевна, аспирант Сорокин Сергей Сергеевич, магистр Домахина Маргарита Дмитриевна



СОСТАВ ПРОДУКТА: Мука кукурузная, мука тыквенная, сахар, масло сливочное, яйца, арахис, пудра рафинированная, ванилин, аммоний углекислый

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г.:

Белки - 10,4 г;

Жиры -28,2 г;

Углеводы -27,1 г;

Энергетическая ценность - 413,7 ккал

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:

Безглютеновые кексы позволяют расширить ассортимент мучных кондитерских изделий специализированного назначения с высокой пищевой и энергетической ценностью.

Наличие собственных запатентованных или патентоспособных решений, использование лицензий или других объектов интеллектуальной собственности: Патент РФ № 2717005 «Кекс с пониженным содержанием глютена»

Контакты разработчиков:

Ушакова Юлия Валерьевна, E-mail: ushakovaj1990@gmail.com
тел. +7 897-831-66-92

ХАЛВА

Автор(ы) разработки: д.т.н., профессор Садыгова Мадина Карипуловна, аспирант Абушаева Асия Рафаэльевна



СОСТАВ ПРОДУКТА:

1) мука из нута, виноградный сироп, грецкий орех, растительное масло, корень солодки.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г.:

Белки - 14,59 г.
Жиры - 11,16 г.
Углеводы - 68,90 г.
Энергетическая ценность - 505,37 ккал.



2) мука из пайзы, виноградный сироп, грецкий орех, растительное масло, корень солодки.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г.:

Белки - 9,13 г.
Жиры - 9,81 г.
Углеводы - 39,40 г.
Энергетическая ценность - 298,19 ккал.



3) мука из чумизы, виноградный сироп, грецкий орех, растительное масло, корень солодки.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г.:

Белки - 8,04 г.
Жиры - 8,74 г.
Углеводы - 39,40 г.
Энергетическая ценность - 298,19 ккал

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:

Халва из муки или нутовой, или пайзовой, или чумизной, обогащена биологически активными веществами такими как витамины В6 и В9, а так же витамином С, что придает изделию функциональные свойства.

Наличие собственных запатентованных или патентоспособных решений, использование лицензий или других объектов интеллектуальной собственности: СТО, ТИ, РЦ 00403497-002-2022 Халва «Виноградные сады»

Контакты разработчиков:

Абушаева Асия Рафаэльевна E-mail: asiyatugush@mail.ru, тел.: +7 917-305-44-79

ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ «РАДУЖНЫЕ»

Автор(ы) разработки: д.т.н., профессор Садыгова Мадина Карипуловна, аспирант Абушаева Асия Рафаэльевна



СОСТАВ ПРОДУКТА: 1) Мука пшеничная общего назначения, мука кукурузная, цедра апельсина, дрожжи прессованные, порошок морковный, куркума, масло черного тмина, сахар белый, соль пищевая.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г.:

Белки - 6,90 г.

Жиры - 6,36 г;

Углеводы - 46,26 г;

Энергетическая ценность - 269,76 ккал.



2) Мука пшеничная общего назначения, мука кукурузная, мука гречневая, цедра апельсина, дрожжи прессованные, порошок морковный, порошок свекольный, куркума, корица, мак, масло черного тмина, сахар белый, соль пищевая.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г.:

Белки - 12,10 г.;

Жиры - 12,0 г.

Углеводы - 82,60 г.

Энергетическая ценность - 486,39 ккал

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:

Хлебные палочки с применением овощных порошков, изготовленных из регионального сырья, повышенной пищевой ценности за счет присутствия витаминов и минеральных веществ, содержащихся в овощных порошках из моркови и свеклы столовой, в муке кукурузной и гречневой, а так же в масле черного тмина. Изделия приобретают высокие потребительские свойства и функциональную направленность

Наличие собственных запатентованных или патентоспособных решений, использование лицензий или других объектов интеллектуальной собственности: СТО, ТИ, РЦ 00403497-038-2023 Хлебные палочки «Радужные»

Контакты разработчиков: Абушаева Асия Рафаэльевна E-mail: asiyatugush@mail.ru, тел.: +7 917-305-44-79

ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Автор(ы) разработки: д.т.н., профессор Садыгова Мадина Карипуловна, аспирант Абушаева Асия Рафаэлевна



СОСТАВ ПРОДУКТА: Мука из зерна светлозерной ржи сорт «Солнышко», маргарин, сахар белый, молоко питьевое, ванилин, овощной порошок из моркови столовой свежей, цукаты из моркови столовой свежей

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г.:

Белки - 3,03 г.

Жиры - 0,66 г;

Углеводы - 17,22 г

Энергетическая ценность - 82,94 ккал

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:

Халва из муки или нутовой, или пайзовой, или чумизной, обогащена биологически активными веществами такими как витамины В6 и В9, а так же витамином С, что придает изделию функциональные свойства.

Наличие собственных запатентованных или патентоспособных решений, использование лицензий или других объектов интеллектуальной собственности: патент РФ № 2688767 «Способ приготовления песочного печенья с добавлением продуктов переработки овощей», СТО, ТИ, РЦ 00493497-004-2018 Песочное печенье на основе муки из зерна светлозерной ржи с применением продуктов переработки овощей.

Контакты разработчиков:

Абушаева Асия Рафаэлевна E-mail: asiyatugush@mail.ru, тел.: +7 917-305-44-79

КРЕКЕР

Автор(ы) разработки: д.т.н., профессор Садыгова Мадина Карипуловна,
аспирант Абушаева Асия Рафаэлевна,
аспирант Муштатенко Елена Васильевна



СОСТАВ ПРОДУКТА: Мука пшеничная хлебопекарная 1 сорта, пайзовая мука, соль пищевая, дрожжи прессованные вода питьевая, масло подсолнечное, банановый порошок

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г.:

Белки - 4,45 г.

Жиры - 25.69 г.

Углеводы - 54,98 г.

Энергетическая ценность - 468,93

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:

Крекер с повышенной пищевой ценностью, благодаря внесению бананового порошка, богатого калием, необходимого для профилактики сердечнососудистых заболеваний, а так же с внесением пайзовой муки, которая в своем составе содержит сложные углеводы, медленно расщепляющиеся в организме и препятствующим повышению сахара в крови, благодаря чему можно изделие рекомендовать для специализированного питания.

Наличие собственных запатентованных или патентоспособных решений, использование лицензий или других объектов интеллектуальной собственности: СТО, ТИ, РЦ 00493497-004-2018 Крекер

Контакты разработчиков:

Абушаева Асия Рафаэлевна E-mail: asiyatugush@mail.ru, тел.: +7 917-305-44-79

ГАЛЕТЫ РЖАНЫЕ

Автор(ы) разработки: д.б.н., профессор Карабаева Марьям Эркиновна, к.т.н., доцент Колотова Наталья Андреевна



СОСТАВ ПРОДУКТА: мука ржаная обдирная, вода, растительное масло, семена льна, семена кунжута, сахар белый, инулин, соль пищевая, сода пищевая (гидрокарбонат натрия)

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г.:

Белки - 7,5 г.

Жиры - 15,0 г.

Углеводы - 73,0 г.

Энергетическая ценность - 468,93

Ккал

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:

благодаря технологии производства и составу галеты улучшают пищеварение, являются источником энергии и способны вызывать чувство сытости.

Наличие собственных запатентованных или патентоспособных решений, использование лицензий или других объектов интеллектуальной собственности:

Контакты разработчиков: Карабаева Марьям Эркиновна

E-mail: karabaeva_marina@mail.ru, тел.: +7-960-353-22-50

СУХАРИКИ АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ СО₂ -ЭКСТРАКТАМИ ПРЯНЫХ ТРАВ

Автор(ы) разработки: к.т.н., доцент Макарова Анастасия Николаевна,
д.т.н., профессор Симакова Инна Владимировна



СОСТАВ ПРОДУКТА: Хлеб из пшеничной муки / Хлеб ржаной, Масло подсолнечное, СО₂ экстракт укропа, СО₂ экстракт душистого перца.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г.:

Белки – 14,8 г

Жиры – 6,1 г

Углеводы 85,7 г

Энергетическая ценность 460,4 Ккал
ккал

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:

Сухарики из пшеничного, ржано-пшеничного хлеба, ароматизированные натуральными СО₂ экстрактами пряных трав (укропа и душистого перца). Продукт готов к употреблению, может употребляться как самостоятельное изделие, специальная закуска или дополнительный гарнир к некоторым кулинарным блюдам. Преимущества предлагаемого проекта, разработки, технологии по сравнению с известными. Безопасность для потребителей, по сравнению с аналогичными изделиями промышленного производства. Данное изделие не требует дополнительных искусственных ароматизаторов и консервантов.

Наличие собственных запатентованных или патентоспособных решений, использование лицензий или других объектов интеллектуальной собственности. ТУ 5414-015-00493497-2010.

Контакты разработчиков:

Макарова Анастасия Николаевна, E-mail: nasty0617@yandex.ru
тел. 8 (8452)69-25-32

ДЖЕРКИ «ОТРАДНЫЕ»

Автор(ы) разработки: профессор, д.т.н. Гиро Татьяна Михайловна, к.т.н., доцент Мокрецов Иван Валерьевич, ассистент Сухов Максим Александрович



СОСТАВ ПРОДУКТА: мясо птицы ц/б, нитритно-посолочная смесь (соль, фиксатор окраски – нитрит натрия), специи (смесь перцев), перга пчелиная, сахар, стартовые культуры.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г.:

Белки – 46,0 г.

Жир – 11,0 г.

Энергетическая ценность – 312,0 ккал.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:

Снеки сыровяленые - «Джерки Отрадные». Разработана технология джерок из мяса птицы, обогащенные пергой пчелиной, содержащей ферменты, гормоны, витамины. Снеки отличаются высокими органолептическими показателями. Использована технология вяления, обеспечивающая сохранность биологически активных веществ в продукте. Благодаря лёгкому весу, высокому содержанию белка, обогащение витаминно-минеральным комплексом идеально подходит для питания в экстремальных ситуациях (военнослужащие, МЧС, спортсмены).

Наличие собственных запатентованных или патентоспособных решений, использование лицензий или других объектов интеллектуальной собственности. Способ производства сыровяленого целномышечного продукта из мяса птицы, обогащенного пергой пчелиной. Патент №2683942. № 2018139536/10(065622) МПК А23L3/00.

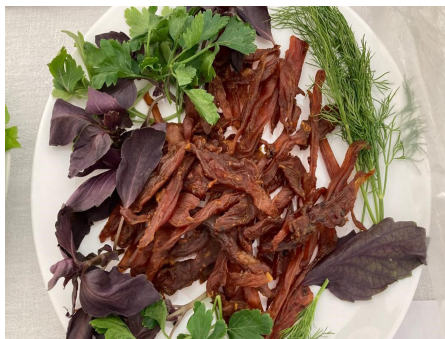
Контакты разработчиков: Гиро Татьяна Михайловна, E-mail: girotm@sgau.ru, тел. +7-960-342-30-16;

Сухов Максим Александрович, E-mail: maksim.suxow2012@yandex.ru, тел. +7-906-302-05-50;

Мокрецов Иван Валериевич, E-mail: mokretsov@mail.ru, тел. +7-904-243-64-68.

СНЕКИ ИЗ БАРАНИНЫ «КЛАССИЧЕСКИЕ»

Автор(ы) разработки: профессор, д.т.н. Гиро Татьяна Михайловна, к.т.н., доцент Мокрецов Иван Валерьевич, ассистент Сухов Максим Александрович



СОСТАВ ПРОДУКТА: баранина, нитритно-посолочная смесь (соль, фиксатор окраски – нитрит натрия), специи (смесь перцев), сахар, стартовые культуры, мёд пчелиный.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г:

Белки – 46,0 г.

Жир – 11,0 г.

Энергетическая ценность – 312 ккал.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:

Сыровяленное мясо баранины по классическому рецепту. Хорошо, как диетическое питание. Отличное дополнение к неугомонному образу жизни: кемпинг, еда в поход, путешествия. Удобно брать в автомобиль, машину, самолет. Идеальные мясные снеки для полезного перекуса: мясо, соль, специи. Готовый продукт обладает высокой пищевой и биологической ценностью, благодаря отсутствию высокотемпературной обработки. Высокобелковый продукт подходит для питания военнослужащих, спасателей и спортсменов.

Наличие собственных запатентованных или патентоспособных решений, использование лицензий или других объектов интеллектуальной собственности. Снеки мясосодержащие сыровяленные для функционального питания. Патент 2599568 от 22.05.15. Приоритет заявка №2015119572.

Контакты разработчиков: Гиро Татьяна Михайловна, E-mail: girotm@sgau.ru, тел. +7-960-342-30-16;

Сухов Максим Александрович, E-mail: maksim.suxow2012@yandex.ru, тел. +7-906-302-05-50;

Мокрецов Иван Валериевич, E-mail: mokretsov@mail.ru, тел. +7-904-243-64-68.

СНЕКИ ИЗ БАРАНИНЫ С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ

Автор(ы) разработки: профессор, д.т.н. Гиро Татьяна Михайловна, к.т.н., доцент Мокрецов Иван Валерьевич, ассистент Сухов Максим Александрович



СОСТАВ ПРОДУКТА: баранина, нитритно-посолочная смесь (соль, фиксатор окраски – нитрит натрия), специи (смесь перцев, прованские травы), сахар, стартовые культуры, мёд пчелиный.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г.:

Белки – 46,0 г.

Жир – 11,0 г.

Энергетическая ценность – 312

ккал.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:

Великолепная закуска не только для тех, кто любит пряности, а еще для того, кто хочет просто перекусить между основными приемами пищи. Вкус снеков, которые мы предлагаем, очень деликатен и не похож ни на что другое из того, что вам доводилось пробовать ранее, благодаря великолепному сочетанию прованских трав.

Отсутствие термической обработки изделий позволяет обогащать их различными добавками, в т.ч. пчелиным мёдом, без потери их активности в процессе технологической обработки

Наличие собственных запатентованных или патентоспособных решений, использование лицензий или других объектов интеллектуальной собственности.

Контакты разработчиков: Гиро Татьяна Михайловна, E-mail: girotm@sgau.ru, тел. +7-960-342-30-16;

Сухов Максим Александрович, E-mail: maksim.suxow2012@yandex.ru, тел. +7-906-302-05-50;

Мокрецов Иван Валерьевич, E-mail: mokretsov@mail.ru, тел. +7-904-243-64-68.

КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ «КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ТЫКВОЙ И МЯСОМ ПЕРЕПЕЛКИ»

Автор(ы) разработки: к.б.н., доцент Рысмухамбетова Гульсара Есенгельдиевна, к.б.н., доцент Киселева Ирина Сергеевна



СОСТАВ ПРОДУКТА: Гречневая крупа, мясо перепелки, тыквенное пюре, соль.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г.:

Белки - 6 г.

Жиры - 22 г;

Углеводы - 17 г;

Энергетическая ценность - 290 ккал.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:

Консервы мясорастительные с мясом перепелки лечебно-профилактического назначения, обогащенные тыквенным пюре с повышенной пищевой ценностью и диетическими свойствами.

Наличие собственных запатентованных или патентоспособных решений, использование лицензий или других объектов интеллектуальной собственности: отсутствует.

Контакты разработчиков:

Киселева Ирина Сергеевна, E-mail: iri52924732@yandex.ru, тел.: +7 909-330-25-25

СУХОЙ СЫР РОССИЙСКИЙ

Автор(ы) разработки: д.т.н., профессор Неповинных Наталья Владимировна, д.б.н., профессор Попова Ольга Михайловна



СОСТАВ ПРОДУКТА: сыр российский сычужный твердый

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г.:

Белки – 42 г;

Жиры – 44 г;

Углеводы – 1 г

Энергетическая ценность – 572 ккал

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:

сухой сыр может употребляться как самостоятельный продукт в виде перекуса для восполнения затрат организма в белке, а также может быть добавлен в бульон или в молоко для размягчения.

Наличие собственных запатентованных или патентоспособных решений, использование лицензий или других объектов интеллектуальной собственности: отсутствует.

Контакты разработчиков: Неповинных Наталья Владимировна, E-mail: [n nepovinnykh@yandex.ru](mailto:nnepovinnykh@yandex.ru) , тел.: +7 917-209-30-94

ЗЕРНОВОЙ БАТОНЧИК «НА ЗАВТРАК»

Автор(ы) разработки: к.т.н., ст. преподаватель Семилет Никита Александрович, магистрант Фалько Дарья Олеговна.



СОСТАВ ПРОДУКТА: Миндаль, семена подсолнечника, амарантовая мука, мёд, вода.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г.:

Белки - 5,15 г.

Жиры - 10,5 г;

Углеводы – 39,90 г.

Энергетическая ценность - 300,03 ккал

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:

Зерновой батончик с повышенным содержанием белка на основе регионально-го растительного сырья для быстрого восстановления энергетической недостаточности в период активной деятельности человека

Наличие собственных запатентованных или патентоспособных решений, использование лицензий или других объектов интеллектуальной собственности: отсутствует.

Контакты разработчиков:

Семилет Никита Александрович, E-mail: semiletna@yandex.ru

тел. +7-909-339-06-08

ЗЕРНОВОЙ БАТОНЧИК «АТЛЕТ»

Автор(ы) разработки: к.т.н., ст. преподаватель Семилет Никита Александрович, магистрант Фалько Дарья Олеговна.



СОСТАВ ПРОДУКТА: Миндаль, семена подсолнечника, амарантовая мука, нутовая мука, мёд, вода.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г.:

Белки - 7,26 г.

Жиры - 11,13 г;

Углеводы – 39,90 г.

Энергетическая ценность - 44,38 ккал

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:

Зерновой батончик на основе регионального растительного сырья с повышенным содержанием белков и углеводов для функционального питания во время сильных физических нагрузок и быстрого восстановления организма.

Наличие собственных запатентованных или патентоспособных решений, использование лицензий или других объектов интеллектуальной собственности: отсутствует.

Контакты разработчиков:

Семилет Никита Александрович, E-mail: semiletna@yandex.ru

тел. +7-909-339-06-08

НАПИТОК БРИКЕТИРОВАННЫЙ «ОПТИМИСТ»

Автор(ы) разработки: к.б.н., доцент Белова Мария Владимировна, к.т.н., доцент буттаев Омар Магамедович, магистрант Сорокопудов Иван Алексеевич.



СОСТАВ ПРОДУКТА: жмых яблочный, айва, цедра апельсина, мята, перга, ягоды облепихи, ягоды лимонника китайского.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г.:

Белки - 1.4 г.

Жиры - 0.2 г.

Углеводы - 5.7 г.

Энергетическая ценность - 28.9 ккал.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:

Напиток брикетированный «Оптимист» продукт переработки вторичного сырья при производстве соков. Представляет собой формованные брикеты, получаемые из яблочного жмыха, айвы, мыты, цедры апельсина, обогащенные пергой, и БАВ ягода облепихи и лимонника китайского

Преимущества разработанной продукции:

- продукт позволяет использовать в качестве основного сырья, вторичное сырье при производстве соков, что снижает себестоимость;
- продукт богат витаминами С, В1, В2, В3, В6, А, Е, калием, кальцием, магнием, фосфором, железом, натрием;
- срок хранения продукта при температуре +6-+25 С, относительной влажности воздуха 60—65%, не менее 6 месяцев.

Наличие собственных запатентованных или патентоспособных решений, использование лицензий или других объектов интеллектуальной собственности. Заявка на патент № 2022118796

Контакты разработчиков:

Белова Мария Владимировна, E-mail: belovsar@mail.ru

БАТОНЧИКИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ

Автор(ы) разработки: к.б.н., доцент Белова Мария Владимировна,
студент Климов Максим Сергеевич,
студент Спиридонова Яна Михайловна,
студент Спиридонова Алина Михайловна



СОСТАВ ПРОДУКТА: экструдированные зерна зеленой гречки, курага, изюм, изомальт, ядра конопли

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г.:

Белки -1,32 г.

Жиры – 0,37 г.

Углеводы -29,42 г.

Энергетическая ценность - 38,9 ккал.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:

Разработанный продукт из экструдированных семян зелёной гречихи и ядер конопли полезен для нервной системы, улучшает работу головного мозга, усвоение пищи, укрепляет иммунную систему и активизирует метаболические процессы в организме

Наличие собственных запатентованных или патентоспособных решений, использование лицензий или других объектов интеллектуальной собственности.

Контакты разработчиков:

Белова Мария Владимировна, E-mail: belovsar@mail.ru
тел. +7-960-345-10-53

