

АКТИ ПРОМИСЛОВОЇ АПРОБАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з наукової роботи

ОНАХТ

Н.М. Поварова

2020 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ТОВ НВП «Аріадна»
65005, м. Одеса, вул. Моторна, 8а

А.М. Тяпкін

2020 р.

АКТ ПРОМИСЛОВОЇ АПРОБАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ДІЄТИЧНОЇ ДОБАВКИ «ІМУНОКОРЕКТ»

на основі низькомолекулярних продуктів деградації пептидолгдіканів клітинних стінок
лактобацил

Ми, що нижче підписалися, представники від підприємства ТОВ НВП «Аріадна»:
директор – Тяпкін А.М., начальник виробництва – Вінкерт Д.Я;

представник від Одеської національної академії харчових технологій к.т.н., доцент
Капустян А.І.

склали цей акт про те, що з 1. 08. 2020 р. по 15. 08. 2020 р. на обладнанні підприємства було проведено апробацію технології отримання дієтичної добавки «ІМУНОКОРЕКТ»

на основі низькомолекулярних продуктів деградації пептидолгдіканів клітинних стінок
лактобацил

1. Підстава для проведення роботи:

тимчасова технологічна карта на проведення дослідних робіт з виробництва дієтичної добавки «ІМУНОКОРЕКТ».

2. Мета вироблення дослідної партії:

підтвердження можливості використання існуючого обладнання для отримання дієтичної добавки дієтичної добавки «ІМУНОКОРЕКТ» із заданими показниками якості.

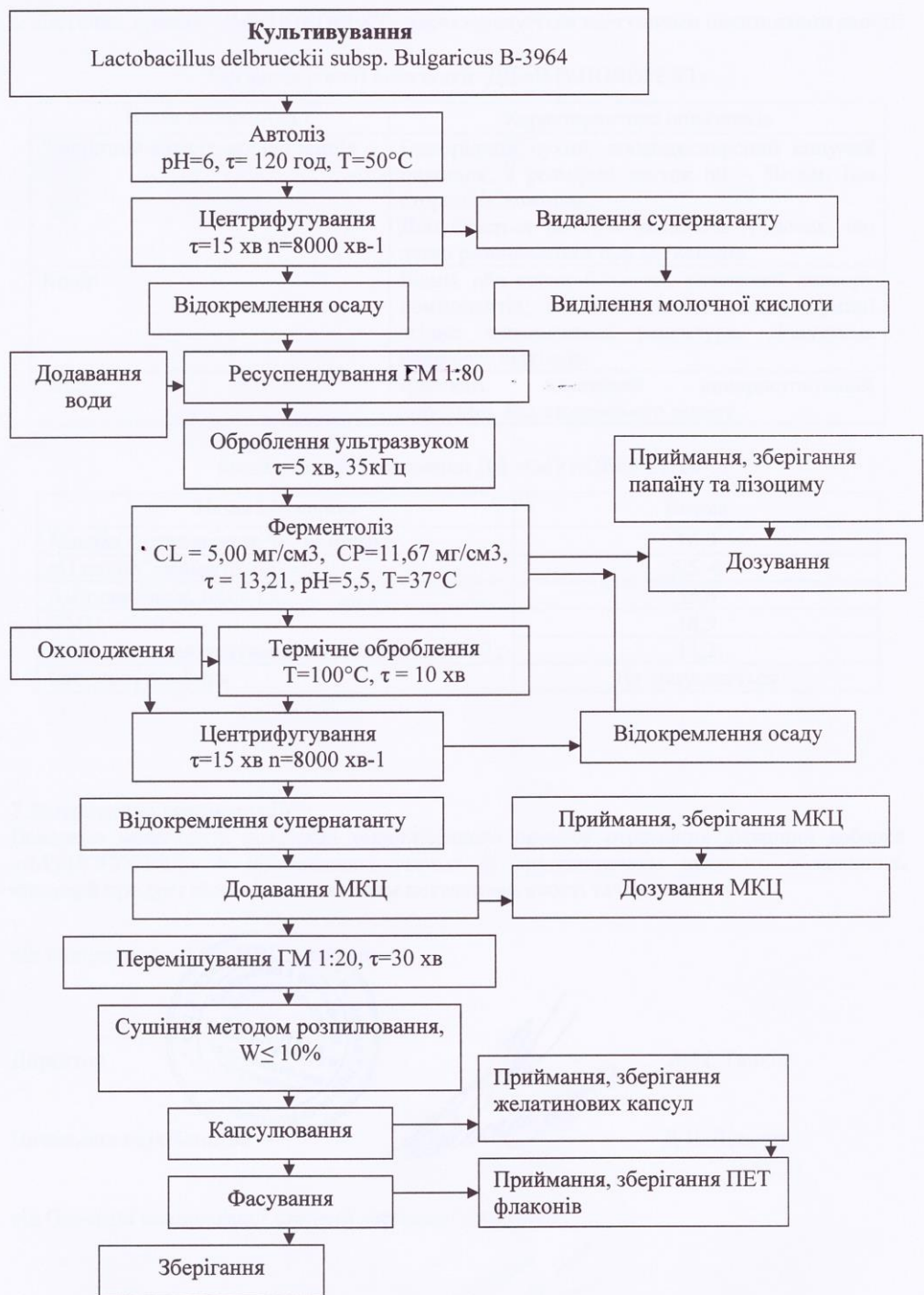
3. Призначення продукту:

для нутритивної підтримки населення, що страждає на розлади функціонування імунної системи.

4. Норми витрати сировини на 100 кг готового продукту

Назва сировини	Норма витрати сировини
Біомаса, л	3030
Папаїн, кг	0,75
Лізоцим, г	0,32
МКЦ, кг	31

5. Технологічна схема виробництва дієтичної добавки «ІМУНОКОРЕКТ» представляє собою послідовність наступних операцій:



6. Дієтична добавка «ІМУНОКОРЕКТ» характеризується наступними показниками якості:

Органолептичні показники ДД «ІМУНОКОРЕКТ»

Назва показника	Характеристика показників
Зовнішній вигляд, консистенція	Однорідний сухий, тонкодисперсний сипучий порошок, з розміром часток 60 – 80 нм. Без сторонніх домішок. Допускається до 10% наявність грудочок, що легко розсипаються при натисканні
Колір	Білий, або світло-бежевий, властивий кольору компонентів, що входять до складу суміші згідно затвердженої рецептури. Допустима наявність відтінків.
Запах	Слабкий, властивий використовуваних сировини. Без стороннього запаху.

Фізико-хімічні показники ДД «ІМУНОКОРЕКТ»

Назва показника	Норма
Масова частка вологи, %, не більше	10,0
pH водної суспензії, од.	5,5–6
Амінокислоти, г/100 г	33,6
НМП, г/100 г	18,9
У т.ч. низькомолекулярні муропептиди г/100 г	13,2
Сторонні домішки	Не допускається

7. Висновки та рекомендації.

Доведено можливість реалізації технологічного процесу отримання дієтичної добавки «ІМУНОКОРЕКТ» в промислових умовах із використанням наявного обладнання, кінцевий продукт відповідає заявленим показникам якості та безпеки.

від підприємства ТОВ НВП «Аріадна»:

Директор



Начальник виробництва

А.М. Тяпкін

Д.Я. Вінкерт

від Одеської національної академії харчових технологій:

к.т.н., доцент каф. ХХ таЕ

А.І. Капустян



ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з наукової роботи
ОНАХТ

Н.М. Поварова

2020 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ТОВ НВП «Аріадна»
65005, м. Одеса, вул. Моторна, 8а

А.М. Тяпкін

2020 р.

**АКТ ПРОМИСЛОВОЇ АПРОБАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА
ДІЄТИЧНОЇ ДОБАВКИ «Вітапостум^{Fe}»
на основі органічної форми феруму**

Ми, що нижче підписалися, представники від підприємства ТОВ НВП «Аріадна»:
директор – Тяпкін А.М., начальник виробництва – Вінкерт Д.Я;

представник від Одеської національної академії харчових технологій к.т.н., доцент
Капустян А.І.

склали цей акт про те, що з 1.09.2020 р. по 15.09.2020 р. на обладнанні
підприємства було проведено апробацію технології отримання дієтичної добавки
«Вітапостум^{Fe}» на основі органічної форми феруму

1. Підстава для проведення роботи:

тимчасова технологічна карта на проведення дослідних робіт з виробництва дієтичної
добавки «Вітапостум^{Fe}».

2. Мета вироблення дослідної партії:

підтвердження можливості використання існуючого обладнання для отримання дієтичної
добавки дієтичної добавки «Вітапостум^{Fe}» із заданими показниками якості.

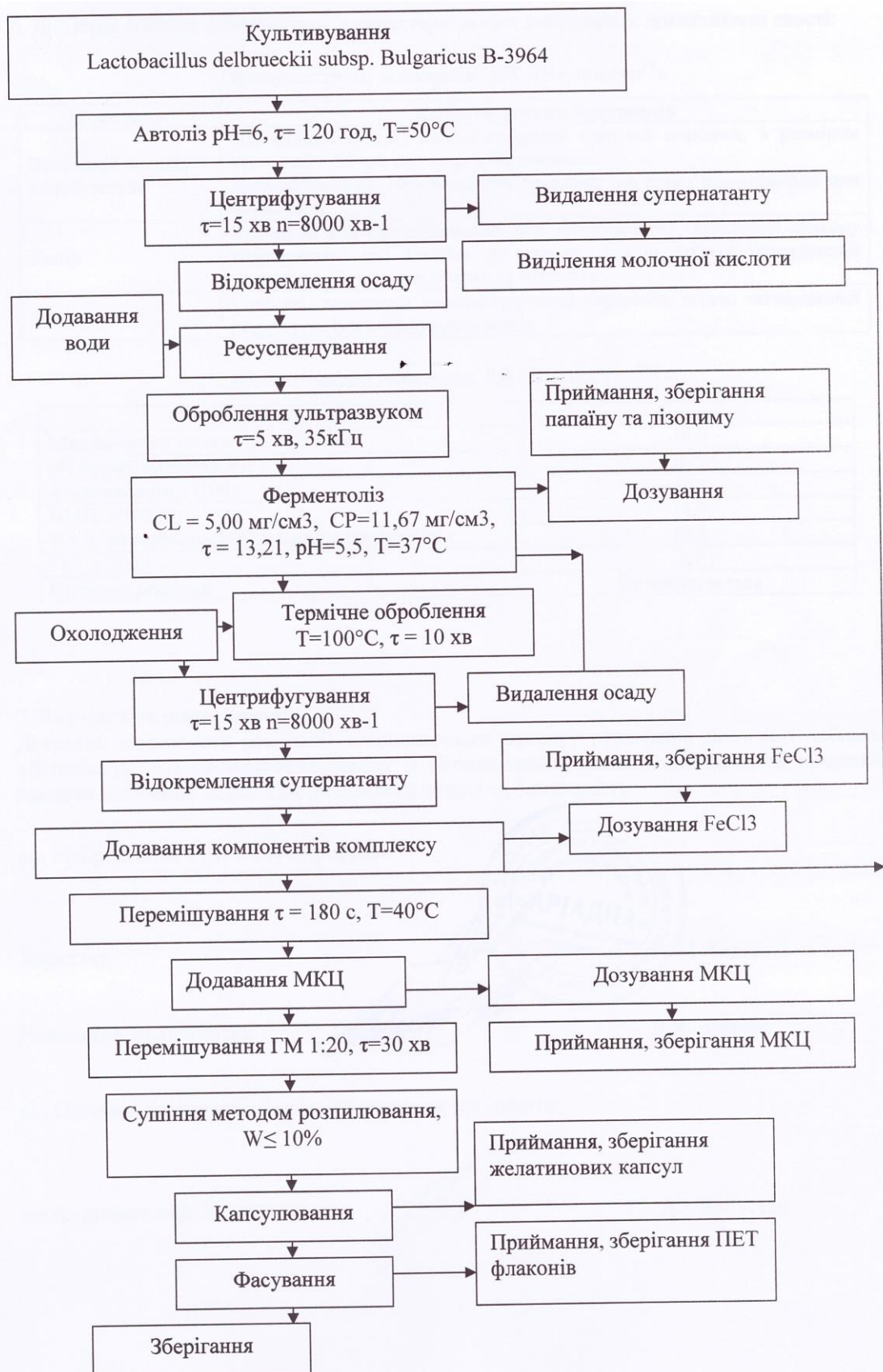
3. Призначення продукту:

для нутритивної підтримки населення, що страждає на розлади функціонування імунної
систем, гіпоелементози, анемію.

4. Норми витрати сировини на 100 кг готового продукту

Назва сировини	Норма витрати сировини
Біомаса, л	3030
Папаїн, кг	0,75
Лізоцим, кг	0,32
Молочна кислота, кг	6,0
FeCl ₃ , кг	3,1
МКЦ, кг	27,3

5. Технологічна схема виробництва дієтичної добавки «Вітапостум^{Fe}» представляє собою
послідовність наступних операцій:



6. Дієтична добавка «Вітапостум^{Fe}» характеризується наступними показниками якості:

Органолептичні показники ДД «Вітапостум^{Fe}»

Показник	Характеристика показників
Зовнішній вигляд, консистенція	Однорідний сухий, тонкодисперсний сипучий порошок, з розміром часток 60 – 80 нм. Без сторонніх домішок. Допускається до 10% наявність грудочок, що легко розсипаються при натисканні
Колір	Кремовий або світло-бежевий, або світло-жовтий, властивий кольору компонентів, що входять до складу суміші згідно затвердженої рецептури. Допустима наявність відтінків.
Запах	Слабкий, властивий використовуваній сировини, згідно затвердженої рецептури. Без стороннього запаху

Фізико-хімічні показники ДД «Вітапостум^{Fe}»

Назва показника	Норма
Масова частка води, %, не більше	10,0
pH водної суспензії, од.	5,0–5,5
Амінокислоти, г/100 г	39,6
НМП, г/100 г	18,9
У т.ч. низькомолекулярні муропептиди г/100 г	13,2
Fe ³⁺ , г/100 г	3,1
Сторонні домішки	Не допускається

7. Висновки та рекомендації.

Доведено можливість реалізації технологічного процесу отримання дієтичної добавки «Вітапостум^{Fe}» в промислових умовах із використанням наявного обладнання, кінцевий продукт відповідає заявленим показникам якості та безпечності.

від підприємства ТОВ НВП «Аріадна»:

Директор

Начальник виробництва

А.М. Тяпкін

Д.Я. Вінкерт

від Одеської національної академії харчових технологій:

к.т.н., доцент каф. ХХ таЕ

А.І. Капустян

ЗАТВЕРДЖУЮ
Проректор з наукової роботи
ОНАХТ
Н.М. Поварова
2020 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ТОВ НВП «Аріадна»
65005, м. Одеса, вул. Моторна, 8а
А.М. Тяпкін
2020 р.

**АКТ ПРОМИСЛОВОЇ АПРОБАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА
ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧОВОГО ІНГРЕДІЄНТУ**

«Вітапостум^{Fe*}інгредієнт»

на основі органічної форми феруму для харчових систем з рівнем $a_w = 0,8-1$ та $a_w = 0,3-0,7$

Ми, що нижче підписалися, представники від підприємства ТОВ НВП «Аріадна»:
директор – Тяпкін А.М., начальник виробництва – Вінкерт Д.Я;

представник від Одеської національної академії харчових технологій к.т.н., доцент
Капустян А.І.

склали цей акт про те, що з 1.09.2020 по 15.09.2020 на обладнанні підприємства було проведено апробацію технології отримання функціонального харчового інгредієнту «Вітапостум^{Fe*}інгредієнт» на основі органічної форми феруму.

1. Підстава для проведення роботи:

тимчасова технологічна карта на проведення дослідних робіт з виробництва функціонального харчового інгредієнту «Вітапостум^{Fe*}інгредієнт».

2. Мета вироблення дослідної партії:

підтвердження можливості використання існуючого обладнання для отримання функціонального харчового інгредієнту «Вітапостум^{Fe*}інгредієнт» із заданими показниками якості.

3. Призначення продукту:

для нутритивної підтримки населення, що страждає на розлади функціонування імунної системи, гіпоелементози, анемію.

4. Норми витрати сировини на 100 кг готового продукту

Витрати сировини для ФХІ «Вітапостум^{Fe*}інгредієнт»
для ХС з $a_w = 0,8-1$ / на 100 л для ХС з $a_w = 0,3-0,7$ / на 100 кг

Назва сировини	Норма витрати сировини	Назва сировини	Норма витрати сировини
Біомаса, л	101,0	Біомаса, л	4,0
Папаїн, г	25	Папаїн, г	1,0
Лізоцим, г	12	Лізоцим, г	0,45
Молочна кислота, кг	2,0	Молочна кислота, кг	0,08
FeCl ₃ , кг	5,4	FeCl ₃ , г	225,0
		ХВПВ, кг	97,5

5. Технологічна схема виробництва дієтичної добавки «Вітапостум^{Fe*}інгредієнт»
представляє собою послідовність наступних операцій:

6. Функціональний харчовий інгредієнт «Вітапостум^{Fe*}інгредієнт» характеризується наступними показниками якості:

Органолептичні показники ФХІ «Вітапостум^{Fe*}інгредієнт»

Назва показника	Характеристика показників	
	для ХС з $a_w = 0,8-1$	для ХС з $a_w = 0,3-0,7$
Зовнішній вигляд, консистенція	Однорідна рідина, без включень та розшарування. Допускається невеликий осад	Однорідний сухий, тонкодисперсний сипучий порошок, з розміром часток 60 – 80 нм. Без сторонніх домішок
Колір	Кремовий або світло-бежевий, властивий кольору компонентів, що входять до складу суміші згідно затвердженої рецептури. Допустима наявність відтінків.	
Запах	Слабкий, властивий використаній сировини, згідно затвердженої рецептури. Без стороннього запаху.	

Фізико-хімічні показники ФХІ «Вітапостум^{Fe*}інгредієнт»

Назва показника	Норма	
	для ХС з $a_w = 0,3-0,7$	для ХС з $a_w = 0,8-1,0$
Масова частка води, %, не більше	10,0	-
Масова частка сухих речовин, %, не більше	-	7,4
pH водної суспензії, од.	-	4,2-4,5
Амінокислоти, мг/100 г; г/100 мл	52,8	1,33
НМІ, мг/100 г; г/100 мл	25,1	0,63
У т.ч. НМІП мг/100 г; г/100 мл	17,4	0,44
Fe ³⁺ , г/100 г; г/100 мл	72,0	1,7

7. Висновки та рекомендації.

Доведено можливість реалізації технологічного процесу отримання функціонального харчового інгредієнту «Вітапостум^{Fe*}інгредієнт» в промислових умовах із використанням наявного обладнання, кінцевий продукт відповідає заявленим показникам якості та безпечності.

від підприємства ТОВ НВП «Аріадна»:

Директор

Начальник виробництва



А.М. Тяпкін

Д.Я. Вінкерт

від Одеської національної академії харчових технологій:

к.т.н., доцент каф. ХХ таЕ

А.І. Капустян

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з наукової роботи

ОНАХТ

Н.М. Поварова

2020 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ТОВ НВП «Аріадна»

65005, м. Одеса, вул. Моторна, 8а

А.М. Тяпкін

2020 р.

**АКТ ПРОМИСЛОВОЇ АПРОБАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА
ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧОВОГО ІНГРЕДІЄНТУ**

«Імунокорект*інгредієнт»

на основі низькомолекулярних продуктів деградації пептидолгдіканів клітинних стінок
лактобацил для харчових систем з рівнем $a_w = 0,8-1$ та $a_w = 0,3-0,7$

Ми, що нижче підписалися, представники від підприємства ТОВ НВП «Аріадна»:
директор – Тяпкін А.М., начальник виробництва – Вінкерт Д.Я;

представник від Одеської національної академії харчових технологій к.т.н., доцент
Капустян А.І..

склали цей акт про те, що з 1.08.2020 р. по 15.08.2020 р. на обладнанні
підприємства було проведено апробацію технології отримання функціонального
харчового інгредієнту «Імунокорект*інгредієнт» на основі низькомолекулярних продуктів
деградації пептидолгдіканів клітинних стінок лактобацил

1. Підстава для проведення роботи:

тимчасова технологічна карта на проведення дослідних робіт з виробництва
функціонального харчового інгредієнту «Імунокорект*інгредієнт».

2. Мета вироблення дослідної партії:

підтвердження можливості використання існуючого обладнання для отримання дієтичної
добавки функціонального харчового інгредієнту «Імунокорект*інгредієнт» із заданими
показниками якості.

3. Призначення продукту:

для нутритивної підтримки населення, що страждає на розлади функціонування імунної
системи.

4. Норми витрати сировини на 100 кг готового продукту

Витрати сировини для ФХІ «Імунокорект*інгредієнт»

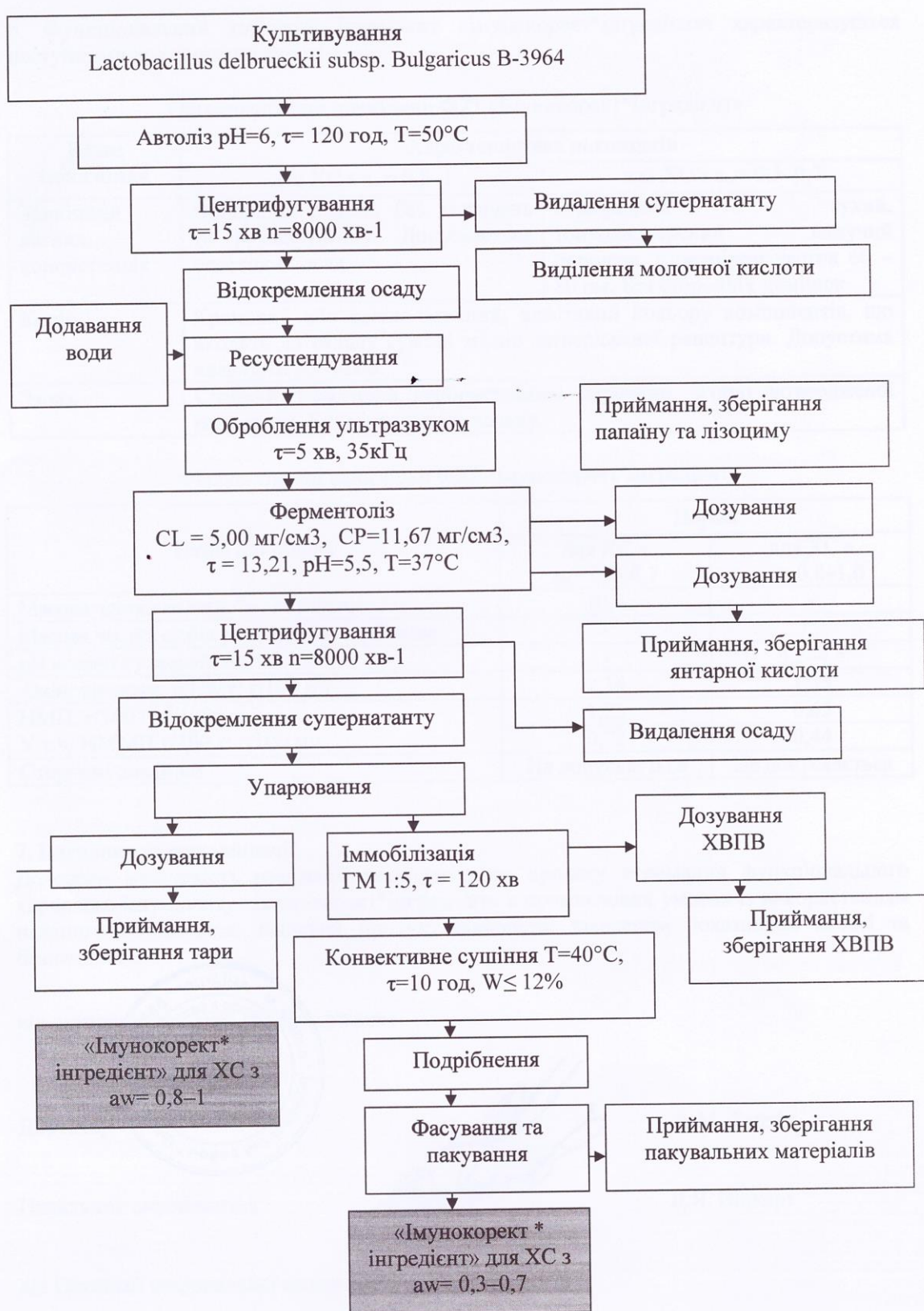
для ХС з $a_w = 0,8-1$ / на 100 л

для ХС з $a_w = 0,3-0,7$ / на 100 кг

Назва сировини	Норма витрати сировини	Назва сировини	Норма витрати сировини
Біомаса, л	101	Біомаса, л	175
Папаїн, г	25	Папаїн, г	30
Лізоцим, г	12	Лізоцим, г	14
Янтарна кислота, кг	1,0	ХВПВ, кг	96,5

5. Технологічна схема виробництва функціонального харчового інгредієнту

«Імунокорект*інгредієнт» представляє собою послідовність наступних операцій:



6. Функціональний харчовий інгредієнт «Імунокорект*інгредієнт» характеризується наступними показниками якості:

Органолептичні показники ФХІ «Імунокорект*інгредієнт»

Назва показника	Характеристика показників	
	для ХС з $a_w = 0,8-1$	для ХС з $a_w = 0,3-0,7$
Зовнішній вигляд, консистенція	Однорідна рідина, без включень та розшарування. Допускається невеликий осад	Однорідний сухий, тонкодисперсний сипучий порошок, з розміром часток 60 – 80 нм. Без сторонніх домішок
Колір	Кремовий або світло-бежевий, властивий кольору компонентів, що входять до складу суміші згідно затвердженої рецептури. Допустима наявність відтінків.	
Запах	Слабкий, властивий використаній сировини, згідно затвердженої рецептури. Без стороннього запаху.	

Фізико-хімічні показники ФХІ «Імунокорект*інгредієнт»

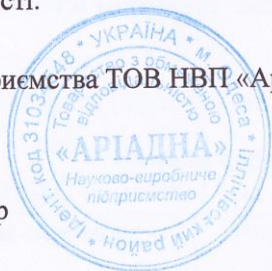
Назва показника	Норма	
	для ХС з $a_w = 0,3-0,7$	для ХС з $a_w = 0,8-1,0$
Масова частка води, %, не більше	10,0	-
Масова частка сухих речовин, %, не більше	-	7,2
pH водної суспензії, од.	-	4,2-4,5
Амінокислоти, г/100 г; г/100 мл	2,34	1,33
НМІП, г/100 г; г/100 мл	1,25	0,63
У т.ч. НММІП г/100 г; г/100 мл	0,72	0,44
Сторонні домішки	Не допускається	Не допускається

7. Висновки та рекомендації.

Доведено можливість реалізації технологічного процесу отримання функціонального харчового інгредієнту «Імунокорект*інгредієнт» в промислових умовах із використанням наявного обладнання, кінцевий продукт відповідає заявленим показникам якості та безпеки.

від підприємства ТОВ НВП «Аріадна»:

Директор



Начальник виробництва

А.М. Тяпкін

Д.Я. Вінкерт

від Одеської національної академії харчових технологій:

к.т.н., доцент каф. ХХ таЕ

А.І. Капустян