№ п/п	Наименование	Содержание
	Наименование разработки	Применение пищевой добавки «Флавит пищевой» для продления сроков хранения охлажденной форели
	Авторы разработки	Урбан В.Г., Орлова Д.А.
	Техническое описание продукта/услуги, содержащие основные принципы, технологии, технико-экономические параметра	В процессе хранения в рыбе происходят сложные биохимические изменения, вызываемые тканевыми ферментами и микроорганизмами, в результате чего наступает быстрая порча продукта. Эффективное средство для увеличения сроков хранения сырья и охлажденных рыбных продуктов является добавление в лед или в охлаждающую жидкость консервантов и антиокислителей. Применение «Флавита пищевого» увеличивает сроки хранения охлажденной форели с сохранением всех показателей качества и безопасности продукции, а его эффективность увеличивается при совместном использовании с аскорбиновой кислотой. Срок хранения охлажденной рыбы, обработанной «Флавитом пищевым», составляет 7 суток, в смеси с аскорбиновой кислотой – 10 суток. При хранении рыбы в ледяной крошке с Флавитом она остается свежей в течение 10 суток, а в смеси с аскорбиновой кислотой – 11 суток. При поверхностной обработке рыбы «Флавитом пищевым» срок ее хранения продлевает до 7 суток, т.е Но более высокая эффективность выявляется при совместном использовании Флавита с аскорбиновой кислотой – первые признаки порчи наблюдаются на 11 сутки и рыба остается свежей на 7 суток дольше, чем не подвергнутая обработке.
	Преимущества предлагаемого проекта, разработки	Для предупреждения микробной и плесневой порчи продуктов и полуфабрикатов в пищевой промышленности применяются

	технологии по сравнению с известными	консерванты, сильнейшими из которых являются антибиотики. Наиболее подходящие для обработки рыбы антибиотики из группы тетрациклинов - хлортетрациклин (или биомицин) и окситетрациклин, натамицин и низин. Они имеют широкий спектр действия и относительно малотоксичны, обладают невысокой устойчивостью во внешней среде, быстро инактивируются при тепловой обработке и не изменяют органолептических свойств продукта. Однако бесконтрольное поступление антибиотиков в организм людей может пагубно влиять на их здоровье. «Флавит пищевой» - пищевая добавка, благотворно влияющая на здоровье человека, действующим веществом которой является дигидрокверцетин (ДКВ). ДКВ является природным антиоксидантом, обладает значительной антиокислительной активностью, тем самым, препятствует порче жиров.
	Наличие собственных запатентованных решений, использование лицензий или других объектов интеллектуальной собственности	Планируется заявка на патент
	Стадия, на которой находится разработка	Промышленный образец
	Схема коммерциализации проекта	Внедрение «Флавита пищевого» в рыбоперерабатывающей промышленности с целью увеличения сроков хранения рыбного сырья
	Иллюстрации проекта	Имеются опубликованные печатные работы