

Утвержден \_\_\_\_\_  
 Государственное научное учреждение Краснодарский  
 научно-исследовательский институт хранения и переработки  
 сельскохозяйственной продукции Российской академии  
 Протокол заседания \_\_\_\_\_  
 от «    » \_\_\_\_\_ 2014 г. № \_\_\_\_\_

План научно-исследовательской работы  
 Государственное научное учреждение  
 Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Российской академии  
 на 2015-2017 годы

1. Наименование государственной работы – Выполнение фундаментальных научных исследований
2. Характеристика работы

Пункт программы ФНИ государственных академий наук на 2013-2020 годы и наименование направления исследований	Содержание работы	Объём финансирования, тыс. руб.			Планируемый результат выполнения работы, подразделение научного учреждения РАН и руководитель работы
		2015	2016	2017	
25. Развитие теоретических основ системного анализа трансформации биологических объектов сельско-хозяйственного сырья и продуктов его переработки с целью создания инновационных технологий глубокой переработки сельскохозяйственного сырья и производства пищевых продуктов. "Выявить закономерности влияния	2015г. Выявление закономерностей влияния инновационных кормовых добавок на выводимость, сохранность и прирост массы цыплят-бройлеров. Выявление закономерностей влияния инновационных кормовых добавок на безопасность, качество, пищевую ценность мяса цыплят-бройлеров и себестоимость продукции  2016г. Выявление закономерностей влияния инновационных кормовых добавок на сохранность и прирост массы поросят. Выявление	2 546.56	2 598.61	2 334.01	Отдел функциональных пищевых и кормовых добавок  2015г. Закономерности влияния инновационных кормовых добавок на сохранность и прирост массы цыплят-бройлеров. Закономерности влияния инновационных кормовых добавок на безопасность, качество, пищевую ценность мяса цыплят-бройлеров и себестоимость продукции Казарян Роберт Вrameвич

<p>инновационных кормовых добавок на продуктивность, безопасность, качество, пищевую ценность, себестоимость продукции животноводства и разработать на основе выявленных закономерностей методические рекомендации по их применению в животноводстве." (№ 0691-2014-0002)</p>	<p>закономерностей влияния инновационных кормовых добавок на безопасность, качество, пищевую ценность свинины и себестоимость ее производства</p> <p>2017г. Выявление закономерностей влияния инновационных кормовых добавок на сохранность и прирост массы молодняка в мясном скотоводстве. Выявление закономерностей влияния инновационных кормовых добавок на безопасность, качество, пищевую ценность говядины и себестоимость ее производства. Разработка методических рекомендаций по применению инновационных кормовых добавок в животноводстве</p>				<p>2016г. Закономерности влияния инновационных кормовых добавок на сохранность и прирост массы поросят. Закономерности влияния инновационных кормовых добавок на безопасность, качество, пищевую ценность свинины и себестоимость ее производства Казарян Роберт Вrameвич</p> <p>2017г. Закономерности влияния инновационных кормовых добавок на сохранность и прирост массы молодняка в мясном скотоводстве. Закономерности влияния инновационных кормовых добавок на безопасность, качество, пищевую ценность говядины и себестоимость ее производства. Методика применения инновационных кормовых добавок в животноводстве Казарян Роберт Вrameвич</p>
<p>25. Развитие теоретических основ системного анализа трансформации биологических объектов сельско-хозяйственного сырья и продуктов его переработки с целью создания инновационных технологий глубокой переработки сельскохозяйственного сырья и производства пищевых продуктов.</p> <p>"Выявить закономерности влияния физико-химических методов</p>	<p>2015г. Выявление закономерностей влияния физико-химических методов активации сложных сахарсодержащих систем «вода-сахароза-сопутствующие вещества» на эффективность удаления сопутствующих веществ и разработка эффективных технологических режимов удаления сопутствующих веществ из сложных сахарсодержащих систем «вода-сахароза-сопутствующие вещества»</p> <p>2016г. Выявление закономерностей влияния особенностей химического состава и свойств</p>	<p>4 158.74</p>	<p>4 228.14</p>	<p>4 013.74</p>	<p>Отдел технологии сахара и сахаристых продуктов</p> <p>2015г. Закономерности влияния физико-химических методов активации сложных сахарсодержащих систем «вода-сахароза-сопутствующие вещества» на эффективность удаления сопутствующих веществ и придание соку термостабильных свойств и эффективные технологические режимы удаления сопутствующих веществ из сложных сахарсодержащих систем</p>

<p>активации и специальных добавок на эффективность удаления сопутствующих веществ из сложных сахарсодержащих систем «вода-сахароза-сопутствующие вещества» и разработать на основе выявленных закономерностей инновационную ресурсосберегающую технологию производства сахара." (№ 0691-2014-0003)</p>	<p>специальных добавок на эффективность адсорбционной очистки сахарсодержащих систем «вода-сахароза-сопутствующие вещества» и разработка эффективных технологических режимов использования специальных добавок для удаления сопутствующих веществ из сложных сахарсодержащих систем «вода-сахароза-сопутствующие вещества»</p> <p>2017г. Разработка инновационной ресурсосберегающей технологии производства сахара, обеспечивающей высокое качество готовой продукции и сокращение расхода вспомогательных материалов</p>				<p>«вода-сахароза-сопутствующие вещества» Городецкий Владимир Олегович</p> <p>2016г. Закономерности влияния особенностей химического состава и свойств специальных добавок на эффективность адсорбционной очистки сахарсодержащих систем «вода-сахароза-сопутствующие вещества» и эффективные технологические режимы использования специальных добавок для удаления сопутствующих веществ из сложных сахарсодержащих систем «вода-сахароза-сопутствующие вещества» Городецкий Владимир Олегович</p> <p>2017г. Инновационная ресурсосберегающая технология производства сахара, обеспечивающая высокое качество готовой продукции и сокращение расхода вспомогательных материалов Городецкий Владимир Олегович</p>
<p>26. Актуальные проблемы интегрального контроля производства и оборота продовольственного сырья и продуктов питания в трофологической цепи «от поля до потребителя» в целях управления безопасностью и качеством пищевых продуктов.</p> <p>"Выявить закономерности влияния жирнокислотного состава и массовой</p>	<p>2015г. Выявление закономерностей влияния жирнокислотного состава масла и фосфолипидов, содержащихся в растительных лецитинах, на их ядерно-магнитные релаксационные характеристики. Выявление закономерностей влияния массовой доли фосфолипидов и масла, содержащихся в растительных лецитинах, на их ядерно-магнитные релаксационные характеристики</p> <p>2016г. Разработка экологически безопасных</p>	3 915.74	3 858.14	3 770.74	<p>Отдел контроля качества и стандартизации</p> <p>2015г. Закономерности влияния жирнокислотного состава триацилглицеринов и фосфолипидов, содержащихся в растительных лецитинах, на их ядерно-магнитные релаксационные характеристики. Закономерности влияния массовой доли фосфолипидов (ацетоннерастворимых веществ), содержащихся в лецитинах, на их ядерно-магнитные</p>

<p>доли фосфолипидов, содержащихся в растительных лецитинах, на их ядерно-магнитные релаксационные характеристики и разработать на основе выявленных закономерностей экологически безопасные экспресс-способы оценки качества и идентификации растительных лецитинов с применением метода ядерно-магнитной релаксации." (№ 0691-2014-0004)</p>	<p>экспресс-способов определения массовой доли фосфолипидов и массовой доли масла в растительных лецитинах с применением метода ядерно-магнитной релаксации</p> <p>2017г. Разработка экологически безопасного экспресс-способа идентификации растительных лецитинов: подсолнечных, соевых и рапсовых с применением метода ядерно-магнитной релаксации</p>				<p>релаксационные характеристики Викторова Елена Павловна</p> <p>2016г. Экологически безопасные экспресс-способы оценки качества подсолнечных, соевых и рапсовых лецитинов с применением метода ядерно-магнитной релаксации Викторова Елена Павловна</p> <p>2017г. Экологически безопасные экспресс-способы идентификации растительных лецитинов с применением метода ядерно-магнитной релаксации Викторова Елена Павловна</p>
<p>27. Теоретические основы и принципы разработки процессов и технологий производства пищевых ингредиентов, композиций, белковых концентратов и биологически активных добавок функциональной направленности с целью снижения потерь от социально значимых заболеваний.</p> <p>"Выявить закономерности влияния физических методов воздействия на эффективность переработки вторичных растительных ресурсов, образующихся при переработке фруктово-овощного сырья, и разработать на основе выявленных</p>	<p>2015г. Выявление закономерностей влияния электромагнитных полей сверхвысоких частот на эффективность подготовки вторичных растительных ресурсов, образующихся при переработке овощного сырья, к процессу сушки и разработка инновационной технологии производства комплексной конкурентоспособной пищевой добавки компенсаторного и коррегирующего действия</p> <p>2016г. Выявление закономерностей влияния электромагнитных полей сверхвысоких частот на эффективность подготовки вторичных растительных ресурсов, образующихся при переработке фруктового сырья, к процессу сушки и разработка инновационной технологии производства комплексной конкурентоспособной</p>	4 472.93	4 563.38	4 291.68	<p>Отдел специализированного питания</p> <p>2015г. Закономерности влияния электромагнитных полей сверхвысоких частот на эффективность подготовки вторичных растительных ресурсов, образующихся при переработке овощного сырья, к процессу сушки и инновационная технология производства комплексной конкурентоспособной пищевой добавки компенсаторного и коррегирующего действия Викторова Елена Павловна</p> <p>2016г. Закономерности влияния электромагнитных полей сверхвысоких частот на эффективность подготовки вторичных растительных ресурсов,</p>

<p>закономерностей инновационные технологии производства комплексных конкурентоспособных пищевых добавок компенсаторного и корректирующего действия и продуктов здорового питания с их применением." (№ 0691-2014-0005)</p>	<p>пищевой добавки компенсаторного и корректирующего действия</p> <p>2017г. Разработка инновационных технологий производства продуктов здорового питания с применением комплексных конкурентоспособных пищевых добавок, полученных из вторичных растительных ресурсов</p>				<p>образующихся при переработке фруктового сырья, к процессу сушки и инновационная технология производства комплексной конкурентоспособной пищевой добавки компенсаторного и корректирующего действия</p> <p>Викторова Елена Павловна</p> <p>2017г. Инновационные технологии производства продуктов здорового питания с применением комплексных конкурентоспособных пищевых добавок компенсаторного и корректирующего действия, полученных из вторичных растительных ресурсов</p> <p>Викторова Елена Павловна</p>
<p>28. Научные основы управления биохимическими и технологическими процессами хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов с целью сокращения потерь, стабилизации качества и повышения хранимоспособности продукции.</p> <p>"Выявить закономерности влияния предварительной обработки овощей и фруктов электромагнитными полями перед закладкой на хранение и разработать на основе выявленных закономерностей инновационные ресурсосберегающие технологии их хранения" (№ 0691-2014-0006)</p>	<p>2015г. Выявление закономерностей влияния предварительной обработки овощей электромагнитными полями на эффективность снижения микробной контаминации, снижение потерь, стабилизацию качества и максимальное сохранение функциональных микронутриентов в процессе их хранения и разработка эффективных технологических режимов подготовки овощей путем их обработки электромагнитными полями перед закладкой на хранение</p> <p>2016г. Выявление закономерностей влияния предварительной обработки фруктов электромагнитными полями на эффективность снижения микробной контаминации, снижение потерь, стабилизацию качества и максимальное сохранение функциональных микронутриентов в процессе их хранения и разработка эффективных</p>	<p>4 063.74</p>	<p>4 218.14</p>	<p>4 004.44</p>	<p>Отдел хранения и комплексной переработки сельскохозяйственного сырья</p> <p>2015г. Закономерности влияния предварительной обработки овощей электромагнитными полями на эффективность снижения микробной контаминации, снижение потерь и стабилизацию качества и технологические режимы подготовки овощей путем их обработки электромагнитными полями перед закладкой на хранение</p> <p>Купин Григорий Анатольевич</p> <p>2016г. Закономерности влияния предварительной обработки фруктов электромагнитными полями на эффективность снижения микробной контаминации, снижение потерь и стабилизацию</p>

	<p>технологических режимов подготовки фруктов путем их обработки электромагнитными полями перед закладкой на хранение</p> <p>2017г. Разработка инновационных ресурсосберегающих технологий хранения овощей и фруктов, обеспечивающих стабилизацию их качества, минимальные потери и максимальное сохранение содержащихся в них функциональных ингредиентов</p>				<p>качества и технологические режимы подготовки фруктов путем их обработки электромагнитными полями перед закладкой на хранение</p> <p>Купин Григорий Анатольевич</p> <p>2017г. Инновационные ресурсосберегающие технологии хранения овощей и фруктов с применением электромагнитных полей, обеспечивающие минимальные потери, стабилизацию качества и максимальное сохранение содержащихся в них функциональных ингредиентов</p> <p>Купин Григорий Анатольевич</p>
	Косвенные расходы	0.00	0.00	0.00	
	Итого	19 157.70	19 466.40	18 414.60	

Директор  
Государственное научное учреждение Краснодарский  
научно-исследовательский институт хранения и переработки  
сельскохозяйственной продукции Российской академии

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

МП