

Перелік об'єктів інтелектуальної власності за 2020 рік

Номер патенту	Назва винаходу	Прізвище та ініціали виконавців (із зазначенням у дужках місця роботи для тих, хто не працює в КНТЕУ)
136990	Низьколактозний емульсійний соус «WELNESS» для спеціального харчування	Гніщевич В.А., Гончар Ю.М., аспірант, Євдомаха Т.І., студент
136991	Спосіб виробництва напівфабрикату на основі на основі згущеної низьколактозної сироватки та диспергованого пюре з м'якоті гарбуза з підвищеним вмістом пектину	Гніщевич В.А., Гончар Ю.М., аспірант, Євдомаха Т.І., студент
138245	Кекс безглютеновий	Юдіна Т.І., Гніщевич В.А., Безрученко О.М., аспірант, Павлюченко В.О., студент
138503	Харчова композиція сухої суміші для продукту «Питний сніданок. Фітнес»	Вітряк О.П., Серенко А.А., аспірант
138504	Харчова композиція сухої суміші для продукту «Питний сніданок. Енергія»	Вітряк О.П., Серенко А.А., аспірант
140642	Спосіб виробництва кейк-попсів «Журавлинка» та «Абрикоска» з використанням сушеної журавлини (або кураги) та цистозіри.	Антонюк І.Ю., Медведєва А.О. Бондаренко К.В., студент, Корзун В.Н. (ДУ «Інститут громадського здоров'я ім. О.М.Марзєєва» НАМН України)
142407	Оздоблювальний напівфабрикат для кондитерських виробів «Бобова паста з молочною сироваткою сухою демінералізованою»	Кравченко М.Ф., Рибчук Л.А., аспірант
142408	Оздоблювальний напівфабрикат для кондитерських виробів «Марципанова паста з молочною сироваткою сухою демінералізованою»	Кравченко М.Ф., Рибчук Л.А., аспірант
143174	Спосіб виробництва трав'яного шербету «Смарагдова крижинка» з використанням цистозіри	Антонюк І.Ю., Медведєва А.О. Корзун В.Н. (ДУ «Інститут громадського здоров'я ім. О.М.Марзєєва» НАМН України)
144562	Кекс безглютеновий шоколадний»	Юдіна Т.І., Гніщевич В.А., Безрученко О.М., аспірант, Агапова О.В., студент
144563	Цукерка підвищеної біологічної цінності з вмістом морської водорості – цистозіри	Антонюк І.Ю., Медведєва А.О.
ТУ У 10.7–3450508407-001:2020	Вироби з пісочного тіста з додаванням шротів харчових»	М.Ф. Кравченко, Михайлик В.С., здобувач

Перелік об'єктів інтелектуальної власності за 20219 рік

№ з/п	Автор(и) (ПІБ, науковий ступінь, посада)	Назва об'єкту інтелектуальної власності	Номер та дата видачі (подачі) документу	Особа або організація, на яку видано документ
1	2	3	4	5
<i>Подані заявки</i>				
1.	Гніцевич В.А., Юдіна Т.І., Гончар Ю.М.	«Спосіб виробництва напівфабрикату на основі згущеної низьколактозної молочної сироватки та диспергованого пюре з м'якоті гарбуза з підвищеним вмістом пектину».	Заявка на винахід №а 2019 02417 від 12.03.2019.	КНТЕУ
2.	Гніцевич В.А., Юдіна Т.І., Гончар Ю.М.	«Низьколактозний емульсійний соус «WELLNESS» для спеціального харчування та спосіб його виготовлення»	Заявка на винахід №а 2019 02416 від 12.03.2019.	КНТЕУ
3.	Гніцевич В.А., Юдіна Т.І., Гончар Ю.М.	«Спосіб виробництва напівфабрикату на основі згущеної низьколактозної молочної сироватки»	Заявка на корисну модель №а 2019 02416 від 12.03.2019.	КНТЕУ
4.	Рибчук Л. А., Кравченко М.Ф.	«Оздоблювальний напівфабрикат для кондитерських виробів «Бобова паста з молочною сироваткою сухою демінералізованою»	Заявка на корисну модель №а 2019 09547 від 30.08.2019.	КНТЕУ
5.	Юдіна Т.І., Гніцевич В.А., Безрученко О.М. (аспірант), Павлюченко В.О. (магістр)	«Кекс безглютеновий»	Заявка на корисну модель № u2019 04459 від 24.04.2019	КНТЕУ
6.	Рибчук Л. А., Кравченко М.Ф	«Оздоблювальний напівфабрикат для кондитерських виробів «Марципанова паста з молочною сироваткою сухою демінералізованою»	Заявка на корисну модель №а 2019 09548 від 30.08.2019.	КНТЕУ
7.	Грабовська О.В.	«Спосіб отримання пектину з вторинної рослинної сировини»	Заявка на корисну модель №u 201904080 від 17.04.19	НУХТ

8.	Антонюк І.Ю., Медведева А.О., Корзун В.Н., Бондаренко К.В. (магістр)	Спосіб виробництва кейк-попсів «Журавлинка» та «Абрикоска» з використанням сушеної журавлини (або кураги) та цистозіри	Заявка на корисну модель № 2019 07790 від 10.07.2019	КНТЕУ, ДУ «Інститут громадського здоров'я ім. О.М. Марзєєва»
9.	Рибчук Л. А., Кравченко М.Ф	«Оздоблювальний напівфабрикат для кондитерських виробів «Цукрова паста з молочною сироваткою сухою демінералізованою»	Заявка на корисну модель від 18.03.2019.	КНТЕУ
10.	Кравченко М.Ф., Ярошенко Н.Ю., Михайлик В.С.	«Пісочне печиво зі шротів кунжуту»	Заявка на корисну модель від 9.05.2019	КНТЕУ, ХДУ
11.	Кравченко М.Ф., Ярошенко Н.Ю., Михайлик В.С	«Пісочне печиво з композицією шротів розторопші»	Заявка на корисну модель від 9.05.2019	КНТЕУ, ХДУ
12.	Кравченко М.Ф., Ярошенко Н.Ю., Михайлик В.С.	«Пісочне печиво з ягідним пектином»	Заявка на корисну модель від 1 2.06.2019	КНТЕУ, ХДУ
13.	Кублінська І.А., Кравченко М.Ф	«Спосіб сушіння некондиційних грибів»	Заявка на корисну модель від 12.06.2019	КНТЕУ, ХДУ
<i>Отримані позитивні рішення</i>				
1.	Вітряк О.П., Серенко А.А. (магістр)	«Харчова композиція сухої суміші для продукту «Питний сніданок. Фітнес»	Заявка на корисну модель № 2019 06128 від 10.07.2019. Позитивне рішення від 15.10.2019	КНТЕУ, Вітряк О.П., Серенко А.А.
2.	Вітряк О.П., Серенко А.А. (магістр)	«Харчова композиція сухої суміші для продукту «Питний сніданок. Енергія»	Заявка на корисну модель № 2019 06131 від 10.07.2019. Позитивне рішення від 15.10.2019	КНТЕУ, Вітряк О.П., Серенко А.А.
<i>Отримані патенти</i>				
1.	Гніцевич В.А., Гончар Ю.М., Євдомаха Т.І.	Низьколактозний емульсійний соус «Wellness» для спеціального харчування.	Патент на корисну модель № 136022 Україна, МПК A23L 27/60 (2016.01), A23L 23/00. заявл. 12.03.19; опубл. 25.07.19, Бюл. №14. 6 с.	КНТЕУ

2.	Корзун В.Н., д-р мед наук, проф. Антонюк І.Ю., канд. техн. наук, доц. Бондаренко К.В., студентка, 2 курс, 6 м група	Спосіб виробництва бурякового шербету «Пурпурова крижинка» з використанням цистозіри	Патент на корисну модель № 136649 опубл. 27.08.2019	КНТЕУ, ДУ «Інститут громадського здоров'я ім. О.М. Марзєєва»
3.	Корзун В.Н., д-р мед наук, проф. Антонюк І.Ю., канд. техн. наук, доц. Скуратівська В.М. студентка, 2 курс, 7 м група	Спосіб виробництва капкейків «Лавандовий вечір» з використанням цистозіри	Патент на корисну модель № 136650 ; опубл. 27.08.2019	КНТЕУ, ДУ «Інститут громадського здоров'я ім. О.М. Марзєєва»
4.	Кравченко М. Ф., Михайлик В. С., Ярошенко Н. Ю.	«Спосіб приготування печива зі шротом насіння соняшника»	Патент на корисну модель №133840; заявл. № від 25.04.2019; опубл. Бюл.№	КНТЕУ,ХДУ
5.	Кравченко М. Ф., Михайлик В. С., Ярошенко Н. Ю.;	«Спосіб приготування печива з композицією шротів насіння кунжуту та льону»	Патент на корисну модель №133246; заявл. № від 25.03.2019; опубл. Бюл.№	КНТЕУ,ХДУ
6.	Кравченко М. Ф., Михайлик В. С., Ярошенко Н. Ю.;	«Спосіб приготування печива зі шротом насіння сої»	Патент на корисну модель №133247; заявл. № від 25.03.2019; опубл. Бюл.№	КНТЕУ,ХДУ
7.	Кравченко М. Ф., Михайлик В. С., Ярошенко Н. Ю.;	«Спосіб приготування печива зі шротом ядер волоського горіха	Патент на корисну модель №132519 заявл. № від 25.02.2019; опубл. Бюл.№	КНТЕУ,ХДУ
8.	Кравченко М. Ф., Михайлик В. С., Ярошенко Н. Ю.;	Спосіб приготування печива з пектином»	Патент України на корисну модель №130314132519 заявл. № від 10.12.2018; опубл. Бюл.№	КНТЕУ,ХДУ
<i>Технологічна документація</i>				
9.	Рибчук Л.А., Кравченко М.Ф.	бобова паста з молочною сироваткою сухою демінералізованою для покриття кондитерських виробів	РЦУ 10.71-01566117-006:2019; ТІУ 10.71-01566117-006:2019	КНТЕУ
10.	Рибчук Л.А., Кравченко М.Ф.	бобова паста з молочною сироваткою сухою	РЦУ 10.71-01566117-	КНТЕУ

		демінералізованою для виготовлення квітів	007:2019; ТІУ 10.71- 01566117- 007:2019	
11.	Рибчук Л.А., Кравченко М.Ф.	бобова паста з молочною сироваткою сухою демінералізованою для моделювання фігурних виробів	РЦУ 10.71- 01566117- 008:2019; ТІУ 10.71- 01566117- 008:2019	КНТЕУ