

Форма сбора сведений, отражающая результаты научной деятельности
организации в период с 2015 по 2017 год,
для экспертного анализа

Организация: Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования "Майкопский государственный
технологический университет"
ОГРН: 1020100698595

I. Блок сведений об организации

| п/п | Запрашиваемые сведения | Характеристика |
|---------------------------------------|--|--|
| РЕФЕРЕНТНЫЕ ГРУППЫ ОРГАНИЗАЦИИ | | |
| 1 | Тип организации | Образовательная организация высшего образования |
| 2 | Направление деятельности организации | 31. Продукты питания и технологии их производства Все дальнейшие сведения указываются исключительно в разрезе выбранного направления. |
| 2.1 | Значимость указанного направления деятельности организации | 25%. |
| 3 | Профиль деятельности организации | I. Генерация знаний |
| 4 | Информация о структурных подразделениях организации | 1. Научно-исследовательская лаборатория «Инновационные пектиносодержащие композиции полифункционального назначения для производства импортозамещающих функциональных пищевых продуктов и средств». (Создана в 2017 г. в целях реализации базовой части государственного задания Минобрнауки РФ в сфере науки образовательным организациям высшего образования); 2. Инжиниринговый центр «Биотехнологии в создании традиционных напитков народов Северного Кавказа» (создан в 2017 г., в целях оптимизации инновационной инфраструктуры университета) (разработка и внедрение технологий); 3. Центр коллективного пользования МГТУ (научно-методическое и приборное обеспечение научно- |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>исследовательских, опытно-конструкторских и технологических работ) ;</p> <p>4. Научно-образовательный центр "САПСАН" (IT и техническое сопровождение научно-исследовательской деятельности);;</p> <p>5. Научно-производственная площадка «Инновационные технологии в производстве продуктов общественного питания» ФГБОУ ВО «МГТУ»;</p> <p>6. Научно-исследовательская лаборатория «Инновационные технологии в сфере пищевой промышленности»;</p> <p>7. Учебно-научная лаборатория виноделия и микробиологии (усиление материально-технической базы учебного и научного процесса, применение лабораторного оборудования для научных исследований) ;</p> <p>8. Учебно-научная лаборатория физической и коллоидной химии (усиление материально-технической базы учебного и научного процесса, применение лабораторного оборудования для научных исследований).;</p> <p>9. Учебно-научная лаборатория органической химии(усиление материально-технической базы учебного и научного процесса, применение лабораторного оборудования для научных исследований);</p> <p>10. Учебно-научная лаборатория технологии бродильных производств и безалкогольных напитков;</p> <p>11. Учебно-исследовательская лаборатория оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов;</p> <p>12. Кафедра технологии, машин и оборудования пищевых производств (научная специализация: совершенствование технологических приемов производства продуктов переработки сельскохозяйственного сырья, исследование тепло-массообменных процессов переработки сельскохозяйственного сырья и получения продуктов питания, разработка и реализация программы мониторинга качества и безопасности пищевых продуктов, реализуемых на потребительском рынке Республики Адыгея, безопасность технологических процессов и производств, оптимизации технологического процесса производства за счет применения ресурсосберегающих технологий, разработка технологий производства качественных и безопасных напитков функционального назначения)</p> |
|--|--|--|

| | | |
|---|---|---|
| 5 | Информация о кадровом составе организации | <p>- общее количество работников на должностях педагогических работников, отнесенных к профессорско-преподавательскому составу [в соответствии с номенклатурой должностей педагогических работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность (постановление Правительства Российской Федерации от 08.08.2013 № 678 «Об утверждении номенклатуры должностей педагогических работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность, должностей руководителей образовательных организаций»): Ассистент, Декан факультета, Начальник факультета, Директор института, Начальник института, Доцент, Заведующий кафедрой, Начальник кафедры, Заместитель начальника кафедры, Профессор, Преподаватель, Старший преподаватель]; 2015 г. – 326 2016 г. – 300 2017 г. – 289</p> <p>- общее количество работников на должностях педагогических работников, отнесенных к профессорско-преподавательскому составу, и участвующих в научной деятельности: 2015 г. – 272 2016 г. – 266 2017 г. – 205</p> <p>- количество работников на должностях педагогических работников, отнесенных к профессорско-преподавательскому составу, участвующих в научной деятельности по выбранному направлению, указанному в п.2: 2015 г. – 32 2016 г. – 42 2017 г. – 39</p> <p>- общее количество научных работников (исследователей) организации: 2015 г. – 8 2016 г. – 7 2017 г. – 7</p> <p>- количество научных работников (исследователей), работающих по выбранному направлению, указанному в п.2: 2015 г. – 1 2016 г. – 1 2017 г. – 1</p> |
|---|---|---|

| | | |
|---|--|--|
| 6 | Показатели, свидетельствующие о лидирующем положении организации | <p>ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет» входит в число признанных российских лидеров в области подготовки кадров инженерно-технического профиля. В университете реализуется многоуровневая система подготовки, включающая широкий спектр образовательных программ всех уровней, перечень которых определен спецификой и уровнем развития промышленности и социальной сферы Республики Адыгея. Майкопский государственный технологический университет успешно интегрирован в мировую образовательную систему, обладает развитой инфраструктурой учебного процесса, научно-инновационных исследований и подготовки кадров высшей квалификации.</p> <p>ФГБОУ ВО «МГТУ» проводит научные исследования по наиболее важным направлениям, которые востребованы реальным сектором экономики Республики Адыгея и Юга России, в том числе по обеспечению инвестиционной привлекательности, экономики республики на основе интеграции системного и программно-целевого подходов.</p> <p>Университет активно сотрудничает с Министерством экономического развития и торговли Республики Адыгея, содействует акселерации малого и среднего предпринимательства, созданию системы поддержки промышленного сектора республики. МГТУ является членом Консорциума "Научно-исследовательская деятельность вузов Юга России", созданного для взаимовыгодного стратегического партнёрства вузов в области науки и технологий. Ученые МГТУ вошли в число разработчиков «Стратегии социально-экономического развития Республики Адыгея до 2030 года».</p> <p>Майкопский государственный технологический университет в настоящее время представляет собой сложившееся многопрофильное научно-образовательное учреждение, единственное в республике, занимающееся подготовкой специалистов с высшим образованием в области сельского хозяйства и технологии продовольственных продуктов. Отличительной особенностью университета является ориентация на удовлетворение потребностей производственно-технологического комплекса южного макрорегиона в технологиях, представленных, в том числе такими направлениями, как: пищевые и перерабатывающие</p> |
|---|--|--|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>производства, сельское хозяйство и другие смежные направления. Выбор указанных направлений обусловлен аграрной спецификой Республики Адыгея и соседних субъектов ОФО.</p> <p>По всем перечисленным направлениям Университет имеет многолетнее плодотворное сотрудничество с организациями и предприятиями региона, выполняет по заказу хозяйствующих субъектов научно-исследовательские, проектные и поисковые работы. Совместная деятельность университета с предприятиями и научно-исследовательскими организациями способствует трансферу новых знаний и технологий в агропромышленный комплекс региона.</p> <p>С 2017 г. на базе университета создан инжиниринговый центр «Биотехнологии в создании традиционных напитков народов Северного Кавказа», направления которого ориентированы на поддержание и приумножение народных традиций в сфере биотехнологий, известных с давних пор как адыгейский сыр, бэхъсым, щхьу и кьундысу и др. Предпосылкой создания в МГТУ инжинирингового центра является опыт ученых университета в разработке технологий производства функциональных напитков, в том числе с использованием старинных адыгских рецептур, и их внедрения на предприятиях Республики Адыгея.</p> <p>Приоритетные исследования по разработке технологий в сфере АПК осуществляются в рамках научного взаимодействия с Ассоциацией «Евразийская технологическая платформа «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания», членом которой является ФГБОУ ВО «МГТУ».</p> <p>МГТУ проводит подготовку и переподготовку кадров, в том числе по программам, рассчитанным на специалистов АПК, активно участвует в региональных и федеральных мероприятиях, направленных на развитие взаимодействия в образовательной и научно-технической сферах.</p> |
|--|--|---|

**II. Блок сведений о научной деятельности организации
(ориентированный блок экспертов РАН)**

| п/п | Запрашиваемые сведения | Характеристика |
|---------------------------------------|------------------------|----------------|
| НАУЧНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОРГАНИЗАЦИИ | | |

| | | |
|-----|--|--|
| 7 | <p>Наиболее значимые научные результаты, полученные в период с 2015 по 2017 год.</p> | <p>1. Производство и применение пищевых добавок. Наиболее значимыми результатами в данном научном направлении являются научные разработки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии утилизации отходов масложировой индустрии с получением импортозамещающих полифункциональных добавок; - кормовой добавки для птицеводства на мультиэнзимном ферментном препарате; - раздела лабораторного технологического регламента получения кормовой добавки с иммуностимулирующим действием молодняка с/х животных; - функциональных пищевых продуктов для безглютенового и геродиетического питания; - инновационной технологии переработки масличных культур с получением модифицированных растительных масел. <p>Разработан и зарегистрирован:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Патент "Способ производства кисломолочного напитка смешанного брожения на основе козьего молока и молочной сыворотки № 2016147844, Гашева Марзият Асланчериевна <p>2. Совершенствование технологии производства продуктов питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> - совершенствование технологических приемов производства продуктов переработки сельскохозяйственного сырья; - исследование тепло-массообменных процессов переработки сельскохозяйственного сырья и получения продуктов питания; - разработка и реализация программы мониторинга качества и безопасности пищевых продуктов, реализуемых на потребительском рынке Республики Адыгея - безопасность технологических процессов и производств - разработка технологий производства качественных и безопасных напитков функционального назначения |
| 7.1 | <p>Подробное описание полученных результатов</p> | <p>1. Производство и применение пищевых добавок. Актуальность исследования. Разработка пленкообразующих структур пищевого назначения из вторичных растительных ресурсов сократит проблему использования полимеров синтетического происхождения. Научное направление связано со стратегией государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2020 года, Приоритетными направлениями развития науки и техники в</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>Российской и Стратегией развития биотехнологической отрасли промышленности Российской Федерации до 2020 года.</p> <p>Научная новизна. Разработана методология исследования пектиносодержащих пленочных структур, определено направление для совершенствования технологии пленочных структур пищевого назначения.</p> <p>Исследованы функциональные свойства различных видов пектинов и их комбинаций.</p> <p>Проведен анализ технологических факторов, оптимизация процесса формирования пленочных структур пищевого назначения. Разработаны рецептуры, позволяющие получить пектиносодержащие пленочные структуры с заданными свойствами.</p> <p>Разработана технология получения пектиносодержащих пленочных структур пищевого (защита от микробиологической порчи) назначения, проект технических условий.</p> <p>Практическая значимость. Применение полученных пленочных структур из вторичных растительных ресурсов является приоритетной задачей потребности в обеспечении продовольственной безопасности России.</p> <p>Пленочные структуры найдут широкое применение в отраслях пищевой промышленности: при хранении фруктов и овощей, в колбасном производстве, при созревании и хранении сыра, подготовке мясного и рыбного сырья к хранению при низких температурах.</p> <p>2. Совершенствование технологии производства продуктов питания.</p> <p>Актуальность данных исследований определяется приоритетными направлениями социально-экономического развития Республики Адыгея, среди которых одним из важнейших направлений является укрепление здоровья населения.</p> <p>По данным мониторинга выполнения Стратегии социально-экономического развития Республики Адыгея, установлено, что общая заболеваемость населения в настоящее время имеет тенденцию роста. Это позволяет сделать вывод о том, что задача обеспечения профилактики заболеваний в нашей республике реализуется слабо.</p> <p>Одним из альтернативных вариантов решения данной проблемы должно быть функциональное питание, позволяющее не только сохранить здоровье, но и в определенной мере заменить</p> |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>лекарственные препараты.</p> <p>Поэтому в настоящее время разработка и внедрение в производство продуктов функционального назначения с учетом региональной специфики являются основными целями государственной политики Республики Адыгея в области здорового питания.</p> <p>Научная новизна: впервые проведен мониторинг присутствия на потребительском рынке Республики Адыгея функциональных пищевых продуктов, результаты которого позволили оценить объем рынка и определить направления исследований.</p> <p>Научно обоснована и экспериментально доказана целесообразность и эффективность включения в рецептуру хлебобулочных изделий для повышения биологической ценности фитокомпозиционных смесей (БАД) из нетрадиционного растительного сырья Северо-Кавказского региона.</p> <p>Теоретически и экспериментально обоснованы рекомендуемые дозировки фитокомпозиционных смесей, а также способы приготовления теста с внесением БАД.</p> <p>Научно обоснована разработка технологии хлебобулочного изделия заданной функциональной направленности с использованием нетрадиционного сырья Северо-Кавказского региона.</p> <p>Полученные научные и (или) научно-технические результаты: проведен мониторинг присутствия на потребительском рынке Республики Адыгея функциональных пищевых продуктов, по результатам которого установлено, что доля продуктов, предназначенных для профилактики алиментарно-зависимых заболеваний специфичных для Республики Адыгея в общем ассортиментном наборе составляет не более 5%. При этом отмечено, что среди исследованных товарных групп наиболее низкая удовлетворенность потребителей существует в отношении хлеба и хлебобулочных изделий лечебного и профилактического назначения. Для повышения биологической ценности хлеба использована композиционная смесь из нетрадиционного растительного сырья, в состав которой входят ряска малая, календула и крапива. Экспериментально обосновано оптимальное соотношение композиционной смеси в готовом продукте, разработана рецептура и технологическая инструкция по производству хлеба функционального назначения, технические условия на новый вид хлеба. Проведены пробные выпечки и оценка качественных показателей.</p> |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>Установлено, что разработанная композиционная смесь значительно повышает содержание в хлебе железа (прирост 142,9%), б-каротина (прирост 150%). Благодаря введению композиционной смеси микроэлементный состав хлеба обогатился йодом, бором, селеном и магнием. Повысилось содержание витаминов В1, РР, Е, состав обогатился витаминами С, А, В12. По содержанию незаменимых аминокислот, а также аспарагиновой и глутаминовой кислот также наблюдается положительная динамика.</p> <p>Хлеб «Нарт», произведенный с добавлением композиционной смеси имеет высокую балльную оценку качества и комплексный показатель, превышающий 90 баллов, по которому его можно отнести к высшей категории. Введение композиционной смеси не нарушает требований ГОСТ на хлеб пшеничный из муки 1 сорта. Мякиш хлеба «Нарт» эластичнее суше, пористость выше на 5%. Можно констатировать факт, что данная добавка положительно влияет на процесс брожения и формирование структурно-механических свойств теста.</p> <p>По результатам реализации научного проекта разработаны и утверждены:</p> <ul style="list-style-type: none"> -технологическая инструкция (ТИ 9370-002-00940559-13) на фитокомпозиционную смесь, состоящую из ряски малой, цветков календулы и листьев крапивы; - технологическая инструкция (ТИ 9114-001-00940559-13) на производство хлеба пшеничного из муки 1 сорта с добавлением фитокомпозиционной смеси; - технические условия (ТУ 9114-001-00940559-13) на хлеб пшеничный «Нарт». Проведены исследования показателей безопасности хлеба с добавлением композиционной смеси. Получен акт внедрения на хлеб «Нарт». <p>Для успешного выведения нового продукта (хлеб «Нарт») на потребительский рынок создан алгоритм его продвижения</p> <p>Данные научные исследования проводятся в научных подразделениях вуза ведущими учеными университета, среди которых 3 докторов наук и 15 кандидатов наук.</p> <p>Результатами исследований являются 78 научных публикаций в различных научных журналах и сборниках научных трудов.</p> |
|--|--|--|

| | | |
|--|---|--|
| 8 | Диссертационные работы сотрудников организации, защищенные в период с 2015 по 2017 год. | Оптимизация системы обработки почв как фактор повышения их плодородия и продуктивности пропашных культур в условиях южно-предгорной зоны Западного Предкавказья» Мамси́ров Нурбий Ильясович, защита докторской диссертации, 2016 г. |
| ИНТЕГРАЦИЯ В МИРОВОЕ НАУЧНОЕ СООБЩЕСТВО | | |
| 9 | Участие в крупных международных консорциумах и международных исследовательских сетях в период с 2015 по 2017 год | МГТУ является членом: - Консорциума "Научно-исследовательская деятельность вузов Юга России", созданного для взаимовыгодного стратегического партнёрства вузов в области науки и технологий; - Ассоциации «Технологическая платформа «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания»»; - Европейского консорциума по инженерной биологии. |
| 10 | Наличие зарубежных грантов, международных исследовательских программ или проектов в период с 2015 по 2017 год. | |
| 11 | Участие в качестве организатора крупных научных мероприятий (с более чем 1000 участников), прошедших в период с 2015 по 2017 год | 2016 г. - Международная школа молодых ученых, участие в которой принимают студенты, аспиранты, молодые ученые из Адыгеи и Абхазии, ведущие ученые в области геофизики и геоэкологии из Москвы, Санкт-Петербурга, Твери, Сухуми и Майкопа. 2016 г. IV Международная научно-образовательная конференция "Наука, образование и инновации для АПК: состояние, проблемы и перспективы". |
| 12 | Членство сотрудников организации в признанных международных академиях, обществах и профессиональных научных сообществах в период с 2015 по 2017 год | МГТУ является участником Евразийской технологической платформы «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания». |
| ЭКСПЕРТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ОРГАНИЗАЦИИ | | |

| | | |
|----|--|---|
| 13 | Участие сотрудников организации в экспертных сообществах в период с 2015 по 2017 год | <p>2015 г. Доктор технических наук профессор Хатко Зурет Нурбиевна член экспертных советов ВАК: - УМО по технологии и организации общественного питания; - НМС по сельскому хозяйству;</p> <p>2016 г. Доктор технических наук профессор Хатко Зурет Нурбиевна эксперт РАН, ТОП, ТП</p> <p>2017 г. Доктор технических наук профессор Хатко Зурет Нурбиевна член экспертных советов: - Адыгейское республиканское отделение Российской Экологической Академии; - Общественный экологический совет при главе Республики Адыгея; - Комиссия при главе Республики Адыгея; - Эксперт ТОП; - Эксперт РАН (№ 10108-509); - Эксперт по направлению "Производство пищевых продуктов" (№ ЕТП-ТППП-АПК-ЭС-03-09-2017). Доктор технических наук, доцент Схалыхов А.А. : - член диссертационного совета при ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»; - эксперт по направлению «Машиностроение» № ЕТП-ТППП-АПК-ЭС-04-16-2018); - действительный член Российской академии продовольственной безопасности; - руководитель регионального отделения Ассоциации инженерного образования России. Доктор технических наук, доцент Сиюхов Х.Р. - член диссертационного совета при ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»; - эксперт общероссийской общественной организации "Ассоциации инженерного образования России". Доктор технических наук, доцент Меретуков З.А. - член диссертационного совета при ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»;</p> |
|----|--|---|

| | | |
|----|---|---|
| 14 | <p>Подготовка нормативно-технических документов международного, межгосударственного и национального значения, в том числе стандартов, норм, правил, технических регламентов и иных регулирующих документов, утвержденных федеральными органами исполнительной власти, международными и межгосударственными органами в период с 2015 по 2017 год</p> | <p>Отчет об оценке № 13692/17: - ТУ 9225-0001-32351356-17 Сыры рассольные сычужные из козьего молока; - ТУ 9225-0002-32351356-17 Напиток чайный пектиносодержащий; - ТУ 9225-0003-32351356-17 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки на основе овощных соков и пюре. -технологическая инструкция (ТИ 9370-002-00940559-13) на фитокомпозиционную смесь, состоящую их ряски малой, цветков календулы и листьев крапивы; - технологическая инструкция (ТИ 9114-001-00940559-13) на производство хлеба пшеничного из муки 1 сорта с добавлением фитокомпозиционной смеси; - технические условия (ТУ 9114-001-00940559-13) на хлеб пшеничный «Нарт». Проведены исследования показателей безопасности хлеба с добавлением композиционной смеси. Получен акт внедрения на хлеб «Нарт».</p> |
|----|---|---|

ЗНАЧИМОСТЬ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ

| | | |
|----|---|--|
| 15 | <p>Значимость деятельности организации для социально-экономического развития соответствующего региона в период с 2015 по 2017 год</p> | <p>Исследования в рамках научного направления продукты питания и технология их производства обеспечивает продовольственную безопасность Республики Адыгея путем модернизации производства продуктов питания посредством применения новой техники и технологии, позволяющей повысить эффективность переработки сельскохозяйственного сырья, сократив при этом потери сырья, затраты энергетических и материальных ресурсов.</p> <p>Среди основных государственных задач РФ значится повышение качество жизни населения. Большое значение в решении отводится решению этой задачи отводится перерабатывающей промышленности, призванной вырабатывать пищевые продукты, отвечающие требованиям здорового питания и обеспечивающие сохранение и укрепление здоровья человека. При создании новых продуктов питания учеными университета используются биологически активные вещества из вторичных растительных ресурсов, повышающих пищевую и биологическую ценность и, в целом - пищевой статус человека.</p> <p>Учеными университета разрабатываются рецептуры и технологии инновационных пектиносодержащих композиций полифункционального назначения для производства функциональных</p> |
|----|---|--|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>импортозамещающих пищевых продуктов и средств в Республике Адыгея.</p> <p>Долгосрочный экономический эффект исследований заключается в рекламе и продвижении конкурентоспособных функциональных продуктов питания и средств отечественного производства на потребительский рынок.</p> <p>Полученные научно-технические результаты по разработке инновационных и совершенствованию существующих технологий интенсификации процессов, оборудования и средств управления производств могут использоваться при проектировании предприятий выпускающих пищевую продукцию в Республике Адыгея.</p> <p>Усовершенствованная технология получения этилового спирта путем оптимизации процессов измельчения зерна и разваривания крупки несет экономический эффект для спиртзаводов Республики Адыгея.</p> <p>Разработка технологий и продвижения на потребительский рынок пищевых продуктов функционального назначения с использованием нетрадиционного сырья Северо-Кавказского региона будет способствовать реализации приоритетных направлений социально-экономического развития Республики Адыгея, которые обозначены в Законе Республики Адыгеи «О стратегии социально-экономического развития Республики Адыгея до 2025 года» от 23 ноября 2009 года N 300. В этом документе развитие социальной сферы, включающей развитие человеческого капитала, улучшение демографической ситуации и создание условий для укрепления здоровья населения является первым стратегическим направлением. Необходимость незамедлительной реализации этого направления обусловлена объективными причинами.</p> <p>Выполнение работ по вовлечению растительных ресурсов Северо-Кавказского региона в производство пищевых продуктов функционального назначения весьма значимо для Адыгеи, так как растительное сырье – это богатый источник функциональных ингредиентов, в первую очередь витаминов и минеральных веществ. Использование в производстве пищевых продуктов местного растительного сырья в настоящее время, к сожалению, ограничено, что обусловлено недостаточной изученностью его химического состава. Следовательно, разработка и производство продуктов питания функционального назначения с</p> |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| | | использованием новых нетрадиционных видов местного растительного сырья является одним из основных способов, позволяющих решить проблему оптимизации питания, и одной из значимых областей исследования для инновационного развития региона в условиях импортозамещения. |
| ИННОВАЦИОННЫЙ ПОТЕНЦИАЛ ОРГАНИЗАЦИИ | | |
| 16 | Инновационная деятельность организации в период с 2015 по 2017 год | <p>Выполнены инновационные проекты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Разработка инновационной технологии производства национальных кисломолочных напитков из козьего молока», 2015 г., 400 тыс. руб. - «Разработка защитных пленочных структур народно-хозяйственного назначения из вторичных растительных ресурсов как альтернатива полимерным покрытиям синтетического происхождения», 2017 г., 500 тыс. руб. - «Разработка инновационной технологии переработки масличных культур с получением модифицированных растительных масел», 2017 г., 1035,0 тыс. руб., - «Разработка инновационных пектиносодержащих композиций полифункционального назначения для производства импортозамещающих функциональных пищевых продуктов и средств», 2017-2019 гг., 658,4 тыс. руб., - «Разработка технологий производства качественных и безопасных напитков функционального назначения с использованием биологически активных компонентов нетрадиционного растительно сырья Северо-Кавказского региона», 2017 г., 4000,0 тыс. руб. - «Теоретические основы интенсификации тепло-массообменных квазистационарных и мембранных процессов с целью разработки инновационных технологий переработки с/х сырья и производства пищевых продуктов», 2014-2015 гг., 2112,82 тыс. руб. |

III. Блок сведений об инфраструктурном и внедренческом потенциале организации, партнерах, доходах от внедренческой и договорной деятельности
(ориентированный блок внешних экспертов)

| п/п | Запрашиваемые сведения | Характеристика |
|-----------------------------------|---|--|
| ИНФРАСТРУКТУРА ОРГАНИЗАЦИИ | | |
| 17 | Научно-исследовательская инфраструктура организации в период с 2015 по 2017 год | <p>1. Центр коллективного пользования:</p> <p>Анализатор АКВ-07 МК вольтамперметрический</p> <p>Аппаратурно – программный комплекс жидкостного хроматографа «Хроматекс -5000»</p> <p>Вибровискозиметр серии SV-10</p> <p>Капиллярный электрофорез «Капель 105 «М»</p> <p>Комплекс по определению массовой доли азота и белка по методу Кьельдаля «Кельтран»</p> <p>Микроскоп цифровой стереоскопический панкратический MC-2-ZOOMDigital</p> <p>Рефрактометр ИРФ- 454 Б2М</p> <p>Спектрофотометр ПЭ-5400 УФ</p> <p>Ультразвуковой технологический аппарат «Волна»</p> <p>Хроматограф жидкостной аналитический малогабаритный «Цвет Яуза»</p> |
| 18 | Показатели деятельности организаций по хранению и приумножению предметной базы научных исследований в период с 2015 по 2017 год | <p>Пополнение архивных фондов отчетами о НИР зарегистрированными в единой государственной информационной системе учёта научно-исследовательских, опытно-конструкторских и технологических работ гражданского назначения:</p> <p>«Теоретические основы интенсификации тепло-массообменных квазистационарных и мембранных процессов с целью разработки инновационных технологий переработки с/х сырья и производства пищевых продуктов»;</p> <p>«Разработка инновационных пектиносодержащих композиций полифункционального назначения для производства импортозамещающих функциональных пищевых продуктов и средств»;</p> <p>«Разработка технологий производства качественных и безопасных напитков функционального назначения с использованием биологически активных компонентов нетрадиционного растительного сырья Северо-Кавказского региона».</p> <p>«Разработка и реализация программы мониторинга качества и безопасности пищевых продуктов, реализуемых на потребительском рынке Республики Адыгея».</p> <p>«Исследование тепло-массообменных процессов с целью создания инновационных технологий переработки сельскохозяйственного сырья и получения продуктов питания».</p> <p>«Совершенствование технологических приемов производства продуктов переработки сельскохозяйственного сырья».</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>«Исследование антиоксидантных свойств пектиновых веществ и разработка технологии производства пектинопродуктов с высокими физиологическими функциональными показателями».</p> <p>«Исследование и разработка высокоэффективных технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции для получения новых конкурентоспособных пищевых продуктов, обеспечивающих экспортный потенциал».</p> |
| ДОЛГОСРОЧНЫЕ ПАРТНЕРЫ ОРГАНИЗАЦИИ | | |
| 19 | Стратегическое развитие организации в период с 2015 по 2017 год. | <p>Стратегическое развитие организации в период с 2015 по 2017 год.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассоциация «Технологическая платформа «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания». Договор о членстве (от 16.04. 2013, доп. соглашение от 20.03.2015). 2. Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий». Договор о научно-техническом сотрудничестве (20.04.2016). 3. РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию. Соглашение о сотрудничестве (25.10.2016). 4. ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет». Соглашение о сотрудничестве (2015 г). 5. ФГБОУ ВО «ВГУИТ», Воронеж. Договор о научно-техническом сотрудничестве (2016 г). 6. «Белорусская государственная с/х академия». Договор о сотрудничестве в области научно и образовательной деятельности (2010-2015 г). 7. Могилевский государственный университет продовольствия, Республика Беларусь. Соглашение о сотрудничестве (2017 г). |
| РИД И ПУБЛИКАЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ | | |

| | | |
|------------------------------------|---|---|
| 20 | Количество созданных результатов интеллектуальной деятельности, имеющих государственную регистрацию и (или) правовую охрану в Российской Федерации или за ее пределами, а также количество выпущенной конструкторской и технологической документации в период с 2015 по 2017 год, ед. | 2015 г. – 2 2016 г. – 4 2017 г. – 1 |
| 21 | Объем доходов от использования результатов интеллектуальной деятельности в период с 2015 по 2017 год, тыс. руб. | 2015 г. – 0.000 2016 г. – 0.000 2017 г. – 0.000 |
| 22 | Совокупный доход малых инновационных предприятий в период с 2015 по 2017 год, тыс. руб. | 2015 г. – 0.000 2016 г. – 0.000 2017 г. – 0.000 |
| 23 | Число опубликованных произведений и публикаций, индексируемых в международных информационно-аналитических системах научного цитирования в период с 2015 по 2017 год, ед. | 2015 г. – 1 2016 г. – 0 2017 г. – 0 |
| ПРИВЛЕЧЕННОЕ ФИНАНСИРОВАНИЕ | | |
| 24 | Гранты на проведение исследований Российского фонда фундаментальных исследований, Российского научного фонда и др. источников в период с 2015 по 2017 год. | |
| 25 | Перечень наиболее значимых научно-исследовательских, опытно-конструкторских и технологических работ и услуг, выполненных по договорам (в том числе по | 1. «Разработка способа получения пивного сусла с повышенным содержанием несоложенного сырья для пивоваренных предприятий малой мощности», 2015 г., 150,0 тыс. руб. Заказчик ООО «Белореченский пивоваренный завод». 2. «Разработка технологии утилизации отходов масложировой индустрии с получением |

| | | |
|------|---|--|
| | госконтрактам с привлечением бизнес-партнеров) в период с 2015 по 2017 год | <p>импортозамещающих полифункциональных добавок: определение качественных и количественных показателей соапстока», 2016 г., 2500,0 тыс. руб. Заказчик ООО «РЕТА».</p> <p>3. «Разработка инновационной технологии переработки масличных культур с получением модифицированных растительных масел», 2017 г., 1035,0 тыс. руб. Заказчик ООО «Лидер».</p> <p>4. «Разработка функциональных пищевых продуктов для безглютенового и геродиетического питания, в том числе для профилактики остеопароза», 2017 г., 3000,0 тыс. руб., Заказчик ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий».</p> <p>5. «Разработка технологий производства качественных и безопасных напитков функционального назначения с использованием биологически активных компонентов нетрадиционного растительного сырья Северо-Кавказского региона», 2017 г., 4000,0 тыс. руб.</p> <p>6. "Теоретические основы интенсификации тепло-массообменных квазистационарных и мембранных процессов с целью разработки инновационных технологий переработки с/х сырья и производства пищевых продуктов", 2015 г, 686,84 тыс. руб. (Минобрнауки РФ).</p> <p>7. "Разработка инновационных пектиносодержащих композиций полифункционального назначения для производства импортозамещающих функциональных пищевых продуктов и средств". 2017г.,329,2 тыс.руб. (Минобрнауки РФ).</p> |
| 26 | Доля внебюджетного финансирования в общем финансировании организации в период с 2015 по 2017 год, | 0.03000 |
| 26.1 | Объем выполненных работ, оказанных услуг (исследования и разработки, научно-технические услуги, доходы от использования результатов интеллектуальной деятельности), тыс. руб. | <p>2015 г. – 6744.080</p> <p>2016 г. – 5737.100</p> <p>2017 г. – 9853.200</p> |
| 26.2 | Объем доходов от конкурсного финансирования, тыс. руб. | <p>2015 г. – 686.840</p> <p>2016 г. – 0.000</p> <p>2017 г. – 329.200</p> |

УЧАСТИЕ ОРГАНИЗАЦИИ В ЗНАЧИМЫХ ПРОГРАММАХ И ПРОЕКТАХ

| | | |
|----|---|---|
| 27 | Участие организации в федеральных научно-технических программах, комплексных научно-технических программах и проектах полного инновационного цикла в период с 2015 по 2017 год. | <p>1. В рамках Федеральной целевой программы «Исследования и разработки по приоритетным направлениям развития научно-технологического комплекса России на 2014-2020 гг.». (Мероприятие 1.2. Проведение прикладных научных исследований для развития отраслей экономики) выполняется проект «Разработка технологий производства качественных и безопасных напитков функционального назначения с использованием биологически активных компонентов нетрадиционного растительно сырья Северо-Кавказского региона», 2017 -2019 гг., 12000,0 тыс. руб.</p> <p>2. В рамках базовой части государственного задания на 2014 – 2015 годы за счет субсидии из федерального бюджета на финансовое обеспечение выполнения работ в сфере науки образовательным организациям высшего образования, находящимся в ведении Министерства образования и науки Российской Федерации выполнялся проект «Теоретические основы интенсификации тепло-массообменных квазистационарных и мембранных процессов с целью разработки инновационных технологий переработки с/х сырья и производства пищевых продуктов», 686,84 тыс. руб.</p> <p>3. В рамках базовой части государственного задания на 2017 – 2019 годы за счет субсидии из федерального бюджета на финансовое обеспечение выполнения работ в сфере науки образовательным организациям высшего образования, находящимся в ведении Министерства образования и науки Российской Федерации выполняется проект «Разработка инновационных пектиносодержащих композиций полифункционального назначения для производства импортозамещающих функциональных пищевых продуктов и средств», 987,6 тыс. руб.</p> |
|----|---|---|

ВНЕДРЕНЧЕСКИЙ ПОТЕНЦИАЛ ОРГАНИЗАЦИИ

| | | |
|----|---|--|
| 28 | Наличие современной технологической инфраструктуры для прикладных исследований в период с 2015 по 2017 год. | <p>1. Центр коллективного пользования «Исследовательский центр функциональных продуктов и новых технологий». Основной целью работы центра коллективного пользования является научно-методическое и приборное обеспечение научно-исследовательских, опытно-конструкторских и технологических работ, проводимых внешними организациями, научными коллективами, сотрудниками, аспирантами и студентами ФГБОУ ВО «МГТУ», с предоставлением возможности использования аттестованных и разрабатываемых методик. Инструментально-аналитическое оборудование обеспечивает проведение исследований по следующим научным направлениям:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка инновационных технологий с применением физико-химических и электрофизических методов интенсификации технологических процессов производства и конструирования продуктов питания с заданными функциональными свойствами; - конструирование функциональных пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище; - разработка методов идентификации, контроля качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. <p>2. Инжиниринговый центр "Биотехнологии в создании традиционных напитков народов Северного Кавказа". Одним из элементов инновационной инфраструктуры МГТУ является созданный в 2017 г. инжиниринговый центр «Биотехнологии в создании традиционных напитков народов Северного Кавказа». Предпосылкой создания в МГТУ государственного инжинирингового центра является опыт ученых университета в разработке технологий производства функциональных напитков, в том числе с использованием старинных адыгских рецептов, и их внедрения на предприятиях Республики Адыгея. Перечень основных услуг, оказываемых Центром:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка и внедрение биотехнологий производства функциональных напитков; - разработка рецептурно-компонентных решений на традиционные напитки народов Северного Кавказа на молочной и водной основе, функциональные напитки. <p>В задачи Центра входят:</p> |
|----|---|--|

| | | |
|----|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - создание условий для формирования в регионе биотехнологического кластера; - возрождение, сохранение и развитие старинных адыгских рецептур для производства традиционных напитков на молочной и водной основе; - расширение ассортимента функциональных напитков, производимых предприятиями республики, для более полного насыщения внутреннего рынка и создания экспортного потенциала. <p>3. Научно-производственная площадка «Инновационные технологии в производстве продуктов общественного питания» ФГБОУ ВО «МГТУ». Целью деятельности НПП является:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществление научно-исследовательской, научно-прикладной деятельности, проектирование внедрение результатов интеллектуальной деятельности в области пищевых технологий; - продвижение новых разработок и коммерциализации интеллектуальной собственности МГТУ; - практическая апробация и внедрение полученных результатов в практику деятельности организации различных форм собственности. |
| 29 | Перечень наиболее значимых разработок организации, которые были внедрены в период с 2015 по 2017 год | <p>Проведена апробация в промышленных условиях в ЗАО «Молкомбинат Адыгейский» и проведена оценка качества продукции:-</p> <ul style="list-style-type: none"> - ТУ 9225-0001-32351356-17 Сыры рассольные сычужные из козьего молока (проект); - ТУ 9225-0002-32351356-17 Напиток чайный пектиносодержащий (проект). - ТУ 9225-0003-32351356-17 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки на основе овощных соков и пюре (проект). |
| 30 | Участие организации в разработке и производстве продукции двойного назначения (не составляющих государственную тайну) в период с 2015 по 2017 год | |

IV. Блок дополнительных сведений

| ДРУГИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОРГАНИЗАЦИИ | | |
|--------------------------------------|--|---|
| 31 | Любые дополнительные сведения организации о своей деятельности в период с 2015 по 2017 год | <p>Свою миссию в научно-образовательном пространстве МГТУ определяет как содействие опережающему технологическому развитию России и Республики Адыгея, повышение конкурентоспособности и престижа инженерной профессии в сочетании с непрерывной вовлеченностью обучающихся и всего персонала университета в процессы повышения качества образования и его соответствия мировым стандартам на основе разработки и трансфера передовых наукоемких технологий, социально-экономических технологий управления для нужд пищевой и перерабатывающей индустрии, топливно-энергетического комплекса, энергосбережения, автотранспортного хозяйства, строительства, обеспечения техносферной, информационной и экономической безопасности России, формирование инженерно-технического ресурса региона, экономическое развитие на основе расширения сферы применения принципов бережливого производства.</p> <p>За особые заслуги в подготовке высококвалифицированных специалистов и научных кадров, большой вклад в развитие высшего технического образования Республики Адыгея в 2004 году Майкопский государственный технологический университет награжден высшей наградой Республики Адыгея – медалью «Слава Адыгеи». С 2007 года МГТУ неоднократно одерживал победу в региональном этапе конкурса «100 лучших товаров России» в номинации «Услуга в области высшего профессионального образования». За большой вклад в подготовку высококвалифицированных специалистов и научных кадров университет награжден Почетной грамотой Совета Федерации Федерального Собрания Российской Федерации и Почетной грамотой Министерства образования и науки Российской Федерации. В 2017 году МГТУ стал победителем конкурсного отбора в рамках Федеральной целевой программы «Исследования и разработки по приоритетным направлениям развития научно-технологического комплекса России на 2014-2020 годы».</p> |

Руководитель
организации



С.К. Куижева

(расшифровка
подписи)