



АКТ

о выработке опытных образцов и внедрении ноу-хау на предприятии ООО  
«Ярмарка ППИ»

г. Петрозаводск

2 августа 2022 г.

Комиссии в составе представителей от ВНИИ крахмала и переработки крахмалсодержащего сырья – филиал ФНЦ картофеля им. А.Г. Лорха: аспиранта ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова, Кузиной Л.Б.; научного сотрудника, Кузьминой Л.Г., от ООО «Ярмарка ППИ»: проектного менеджера, Резанова В.В.; технолога по продукту, Полиенко А.А.; технолога по продукту, Луниной Т.Л., составили настоящий акт в том, что в августе 2022 года в условиях опытного производства ООО «Ярмарка ППИ» проведена выработка опытных экструзионных крахмалсодержащих ингредиентов по ноу-хау «Технология повышения степени резистентности ингредиентов для производства пищевых продуктов».

Комиссия считает, что ноу-хау, разработанное аспирантом ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова, заведующим лабораторией ВНИИ крахмала и переработки крахмалсодержащего сырья, Кузиной Л.Б., и научными сотрудниками, Кузьминой Л.Г., Никитиной М.Ф., ведущим научным сотрудником, Соломиной Л.С. и инженером, Карповым В.Г. Ноу-хау принято к внедрению на предприятии ООО «Ярмарка ППИ» для дальнейшего применения при производстве продуктов питания пищевого и лечебного назначения с повышенным содержанием пищевых волокон, до 30% от суточной нормы, и пониженной калорийностью.

Подписи от сотрудников ВНИИК:

Аспирант ФНЦ пищевых  
систем им. В.М. Горбатова,  
зав. лабораторией  
Научный сотрудник

Кузина Л.Б.

Кузьмина Л.Г.

Подписи от сотрудников ООО «Ярмарка ППИ»:

Проектный менеджер  
Технолог по продукту  
Технолог по продукту

Резанов В.В.

Лунина Т.Л.

Полиенко А.А.