

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0223U000808

Державний реєстраційний номер: 0120U105311

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 20-01-2023

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Формування якості кисломолочних продуктів із додаванням рослинної сировини

Початок етапу: 01.2021

Закінчення етапу: 12.2022

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Державний біотехнологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 44234755

Місцезнаходження: вул. Алчевських, буд. 44, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61002, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380577003888

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Державний біотехнологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 44234755

Місцезнаходження: вул. Алчевських, буд. 44, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61002, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380577003888

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 43 - власна ініціатива (якщо робота виконується з власної ініціативи за кошти виконавця НДР або безкоштовно)

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7706 - безплатно (договір про науково-технічне співробітництво, тощо)

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Формування якості кисломолочних продуктів із додаванням рослинної сировини

Назва роботи англійською:

Formation of quality of sour-milk products with addition of vegetable raw materials

Реферат українською:

Метою науково-дослідної роботи є наукове обґрунтування формування споживних і функціонально-технологічних властивостей, а також розширення товарного асортименту кисломолочних продуктів за рахунок додавання рослинної сировини. Доведено, що перспективним напрямом є розширення товарного асортименту кисломолочних продуктів за рахунок додавання рослинної сировини, зокрема сметани, кефіру та йогурту. Науково обґрунтовано та розроблено рецептури сметани та йогурту з підвищеною харчовою цінністю. Обґрунтовано доцільність виробництва кефіру із зародками пшениці. Отримані результати показали, що кефір із зародками пшениці має цілий ряд переваг, зокрема, покращення зовнішнього вигляду та смаку. Встановлено, що кефір з використанням вторинної сировини зерноборошняного виробництва має підвищений вміст поліненасичених жирних кислот. Додавання до кисломолочних продуктів овочевих добавок дозволить розширити асортимент харчових продуктів, які випускаються, підвищити їх харчову і біологічну цінність, а також збільшити термін придатності. Таким чином, розробка технологій кисломолочних продуктів з овочевою сировиною є актуальним завданням, що дає можливість розширення їх асортименту, а також отримання продуктів підвищеної харчової і біологічної цінності.

Реферат англійською:

The purpose of research work is the scientific substantiation of the formation of consumer and functional-technological properties, as well as the expansion product assortment of fermented milk products due to the addition of vegetable raw materials. It has been proven that the expansion of the product range of fermented milk products by adding vegetable raw materials, in particular sour cream, kefir and yogurt, is a promising direction. Formulations of sour cream and yogurt with increased nutritional value have been scientifically substantiated and developed. The expediency of kefir production with wheat germs is substantiated. The obtained results showed that kefir with wheat germ has a number of advantages, in particular, improvement of appearance and taste. It was established that kefir using secondary raw materials of grain flour production has an increased content of polyunsaturated fatty acids. Adding vegetable additives to fermented milk products will expand the range of food products produced, increase their nutritional and biological value, and also increase the shelf life. Thus, the development of technologies for fermented milk products with vegetable raw materials is an urgent task, which makes it possible to expand their assortment, as well as obtain products of increased nutritional and biological value.

Індекс УДК: 637.146, 637.146:658.628, 658.62.018.2

Коди тематичних рубрик: 65.63.33, 65.63.45

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Одарченко Дмитро Миколайович

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

VIII. Наукова (науково-технічна) продукція (НТП)

Назва НТП українською: Спосіб виготовлення кисломолочних продуктів підвищеної харчової цінності та розширення товарного асортименту і збільшення термінів зберігання.

Назва НТП англійською: A method of manufacturing fermented milk products with increased nutritional value and increasing the product range and increasing shelf life.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Методичні документи

Галузь застосування: 10.51 Перероблення молока, виробництво масла та сиру

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: У результаті запропонованого способу збагачення кисломолочних продуктів за рахунок внесення рослинної сировини, було отримано сметану, йогурт та кефір підвищеної харчової та біологічної цінності, що розширить асортимент кисломолочних продуктів та підвищить терміни зберігання.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2021

Закінчення етапу: 12.2022

Споживачі продукції: Молокопереробні та харчові підприємства\Українські

Перспективні ринки: України

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:

Права, що надаються інвестору після завершення роботи:

Наявність бізнес-плану:

Техніко-економічне обґрунтування:

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

IX. Бібліографічний опис

1. Odarchenko D., Spodar K., Karbivnycha T., Sokolova E. Conducting commodity assessment of lactose free and ordinary (lactose) yoghurts on the example of Ukrainian producers. Technology audit and production reserves. 2020. № 6/3(56), P. 27-30.

2. Коваленко Т.В., Сорокіна С.В. Сучасні технології функціональних продуктів на основі овочево-молочної сировини. Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді" Всеукр. науково-практична конференція здобувачів вищої освіти, 8 квітня 2020 р. : [тези] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. Харків : ХДУХТ, 2020. С. 153. (Україна).
3. Сорокіна С.В., Коваленко Т.В. Формування рецептур нових кисломолочних напоїв на основі кефіру. "Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність" Міжнародна наук.-практична конф., 14 травня 2020 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. Харків : ХДУХТ, 2020. Ч. 1. ХДУХТ. С. 155-156. (Україна).
4. Коваленко Т.В., Сорокіна С.В. Особливості виробництва збагачених кисломолочних продуктів // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукр. наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти і молодих учених, 8 квітня 2021 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2021. Ч. 1. С. 115. (Україна).
5. Sorokina, S.V., Akmen V.A., Kovalenko T.V. Prospects for expanding the range of enriched fermented milk products based on kefir. Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта : Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, присвяченої 60-річчю освітньої діяльності Вищого навчального закладу Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі" (м. Полтава, 22-23 квітня 2021 року). Полтава: ПУЕТ, 2021. С. 78-81. (Україна).
6. Сорокіна С.В., Акмен В.О., Коваленко Т.В. Перспективи використання овочевих добавок для збагачення кисломолочних продуктів на основі кефіру // Актуальні проблеми функціонування господарської системи України : XXVIII Міжнар. наук. конф. студ., асп. та молодих учених, 14-15 травня 2021 р. Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2021. С. 75-76. (Україна).
7. Сорокіна С.В., Коваленко Т.В. Перспективи розширення асортименту кисломолочних продуктів на основі кефіру // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 18 травня 2021 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. Харків : ХДУХТ, 2021. Ч. 2. С. 232-233. (Україна).
8. Пенкіна Н.М., Одарченко Д.М. Вивчення якості та перспектив продажу кисломолочної продукції вітчизняних виробників. XI Наукова конференція "Наукові підсумки 2021 року". Збірка наукових праць. – Харків, Х.: Технологічний центр, грудень 2022. С. 51. (Україна)
9. Білогривенко К.Р., Карбівнича Т.В. Управління якістю товарів на підприємствах молокопереробної галузі. Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 8 квітня 2021 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2021. Ч. 1. С. 134.
10. Зіма Д.С., Одарченко Д.М. Елементи розвитку збутового потенціалу молокопереробних підприємств. Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 8 квітня 2021 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2021. Ч. 1. С. 139.
11. Коломоець А.А., Карбівнича Т.В. Визначення якісної фальсифікації кисломолочного сиру. Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 8 квітня 2021 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2021. Ч. 1. С. 141.

12. Онацька А.С., Карбівнича Т.В. Товарознавча оцінка якості ряжанки вітчизняних виробників. Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 8 квітня 2021 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2021. Ч. 1. С. 144.

13. Одарченко Д.М., Соколова Є.Б. Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. "Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі", 2 листопада 2022 р. Харків: Державний біотехнологічний ун-т., 2022. С. 420-421.

14. Соколова Є.Б., Збавитель К.А. Сучасні напрями формування якості молочних продуктів. Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. "Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі", 2 листопада 2022 р. Харків: Державний біотехнологічний ун-т., 2022. С. 431-433.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Кудряшов Андрій Ігорович

к. т. н.

Перелік осіб-виконавців

Акмен Вікторія Олександрівна

(к. т. н., 05.18.15)

Карбівнича Тетяна Василівна

(к. т. н.)

Колесник Вікторія Валентинівна

(к. т. н.)

Лісніченко Олена Олександрівна

(к. е. н., 08.00.04)

Одарченко Микола Семенович

(к. т. н.)

Пенкіна Наталія Михайлівна

(к.т.н., 05.18.15)

Полупан Валентин Вадимович

(к. т. н., 05.18.16)

Скирда Олена Євгеніївна

(к. т. н., 05.18.15)

Соколова Євгенія Борисівна

(к. т. н., 05.18.15)

Сорокіна Світлана Вікторівна

(к. т. н., 05.18.15)

Сподар Катерина Вікторівна

(к. т. н., 05.18.15)

Відповідальний за підготовку облікових документів

Соколова Євгенія Борисівна

Телефон

+38 (099) 683-34-71

Реєстратор

**Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є
відповідальним за реєстрацію наукової
діяльності**

