

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0213U003009

Державний реєстраційний номер: 0112U006613

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 15-01-2013

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка технологій харчових продуктів на основі сої і злаків оздоровчого, лікувально-профілактичного та соціального призначення

Початок етапу: 10.2012

Закінчення етапу: 12.2012

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (044) 544-39-74

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Міністерство аграрної політики та продовольства України

Код за ЄДРПОУ: 37471967

Місцезнаходження: вул. Хрещатик, 24, м. Київ, Київська обл., 01001, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Кабінет Міністрів України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380442788171, 380442787602

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 34 - договір (замовлення) з центральним органом виконавчої влади, академією наук (головними розпорядниками бюджетних коштів на проведення НДДКР)

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 2201040

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 95

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробка технологій харчових продуктів на основі сої і злаків оздоровчого, лікувально-профілактичного та соціального призначення

Назва роботи англійською:

Development of technologies of food products on the basis of soy and cereals of the health, lichebno-prophylactic and social setting

Реферат українською:

Метою проекту є наукове обґрунтування розроблення технологій, нормативної документації (комплекти технологічних карт) на харчові продукти оздоровчого, лікувально-профілактичного і соціального призначення з підвищеним вмістом повноцінного білку на основі сої і злаків і впровадження новітніх технологій у заклади ресторанного господарства. На основі аналітичного огляду вітчизняного ринку продуктів переробки сої і злаків визначено можливості і напрями їх використання у технологіях харчових продуктів. Досліджено фізико-хімічні і функціонально-технологічні властивості продуктів переробки сої і злаків та розроблено науково обґрунтовані технології харчової продукції оздоровчого, лікувально-профілактичного та соціального призначення з використанням сої і злаків: супи, страви з гідробіонтів, з м'яса та м'ясопродуктів, кисломолочного сиру, страви та гарніри із зернопродуктів ЕСО, борошняні кулінарні і кондитерські вироби, десертні страви, на які розроблено нормативну документацію і отримано патенти на корисні моделі і затверджено технічні умови і технологічні інструкції.

Реферат англійською:

The project aims to develop scientific justification technologies, documentation systems (process maps) food sanitation, health care and social setting with a high content of complete protein from soy and grains and introduction of new technologies in schools catering hospodarstva. Na based analytic review of domestic market soybean products and cereals identified opportunities and directions for their use in food technology produktiv. Doslidzheno physico-chemical and functional and technological properties of soybean products and corn and scientifically substantiated technologies of food sanitation, health care and social purposes using soybean and cereals: soups, from aquatic, meat and meat products, cottage cheese, dishes and garnish with grain ECO cooking flour, confectionery, desserts, which developed regulatory documentation and received patents for utility models and specifications approved conditions and operational control. 5481

Індекс УДК: 664, 664

Коди тематичних рубрик: 65.01

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Пересічний Михайло Іванович

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Розроблено технології, нормативна документація (комплекти технологічних карт) на харчові продукти оздоровчого, лікувально-профілактичного і соціального призначення з підвищеним вмістом повноцінного білку на основі сої і злаків, впроваджено новітні технології у заклади ресторанного господарства

Назва НТП англійською: Development of technologies, normative document (complete sets of flowsheets), on the food products of the health, likuval'no-profilaktichnogo and social setting with enhanceable maintenance valuable an albumen on the basis of soy and cereals and introduction of the newest technologies in establishments of restaurant economy

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: харчова промисловість

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розроблено методологічні засади конструювання харчових продуктів (страв) оздоровчого, лікувально-профілактичного та соціального призначення з науковим обґрунтуванням критеріїв оптимізації їх нутрієнтного складу. Розроблено рекомендації щодо використання продуктів переробки сої і злаків у технологіях кулінарної продукції для оздоровчого, лікувально-профілактичного харчування та обґрунтовано форми використання продуктів переробки сої і злаків (у вигляді цільного зерна, пластівців, крупки та борошна ЕСО) у технологіях харчової продукції, а також напрями використання у різних видах кулінарної продукції оздоровчого, лікувально-профілактичного та соціального призначення.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 2012р.

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: відвідувачі закладів ресторанного господарства м. Києва

Перспективні ринки: заклади ресторанного господарства України, заклади ресторанного господарства при навчальних установах (школах, інтернатах, коледжах, технікумах, університетах, тощо), харчова промисловість, соціально-орієнтованих установах (лікувальних закладів, будинків для людей похилого віку)

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:

ІХ. Бібліографічний опис

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Мазаракі Анатолій Антонович

д. е. н., 08.00.03

Перелік осіб-виконавців

Козачишена Олена Олександрівна

Кравченко Ірина Володимирівна

Неїленко Сергій Михайлович

Пересічна Світлана Михайлівна

Пересічний Михайло Іванович

Собко Анна Борисівна

Сушич Марія Ігорівна

Тимченко Віктор Наумович

Ткаченко Любов Володимирівна

Толбатов Юрій Андрійович

Федорова Діна Володимирівна

Цигульов Олег Васильович

Відповідальний за підготовку

облікових документів

Телефон

Реєстратор

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

