

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0217U004269

Державний реєстраційний номер: 0115U000376

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 27-01-2017

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Технологія харчової продукції функціонального призначення для військовослужбовців.

Початок етапу: 01.2015

Закінчення етапу: 12.2016

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 0442896000

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Інститут енергозбереження та енергоменеджменту Національного технічного університету України "Київський Політехнічний Інститут"

Код за ЄДРПОУ: 00027677

Місцезнаходження: пр. Перемоги 37, м. Київ, Київ, 03056, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 0442048428

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.): 543.71

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Технологія харчової продукції функціонального призначення для військовослужбовців

Назва роботи англійською:

Technology of functional food militaries

Реферат українською:

За час реалізації проекту отримано такі основні наукові результати: Розроблено концепцію створення харчових продуктів для військовослужбовців. Розроблено методологію оптимізації компонентного складу і проектування рецептур нових функціональних продуктів. Здійснено формалізацію медико-біологічних рекомендацій до проектування збалансованих рецептур нових продуктів. Створено нові продукти функціонального призначення для військовиків на різних харчових основах та здійснено їх апробацію у виробничих умовах та клінічні дослідження.

Реферат англійською:

During the project realization next results are obtained: The conception of construction of foods for military personnel is worked out. The methodology of prescription components optimization and new functional products design is offered. The formalization of medico-biological recommendations for prescriptions of new balanced food products is made. New foods with functional purpose for soldiers on different food basis are produced and their approbation in manufacturing conditions and clinical researches are made.

Індекс УДК: 664.011; 664.002.5, 355.65.641.51/54:613.3

Коди тематичних рубрик: 65.13

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Сімахіна Галина Олександрівна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Нові харчові продукти функціонального призначення для військовослужбовців на зерновій, м'ясній, молочній основах

Назва НТП англійською: New functional food products for military personnel on grane, meat, milk basis

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: розробка нових продуктів харчування

Галузь застосування: Харчова промисловість

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розроблено нові продукти :сухі сніданки рисові, сухі сніданки гречані (акти виробничих випробувань); м'ясо тушковане «Свинина», консерви тушковані «Яловичина», консерви м'ясні з харчовими композиціями ; паштет печінковий, збагачений насінням олійних культур (акти виробництва дослідно-промислових партій); продукти пастоподібні білково-жирові; плавлений сир; емульсії для нормалізації білково-жирових продуктів; паста білково-жирова (акт клінічних досліджень ефективності молоковмісного продукту на базі Вінницького обласного клінічного госпіталю).

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 2017-2018 рр

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: ТОВ "ЦЕРЕАЛІЯ", ПАТ "УКРОПТБАКАЛІЯ"

Перспективні ринки: Україна; Польща

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

Українець А.І. Інновації в харчовій промисловості: від наукової ідеї до впровадження / А.І.Українець, Г.О. Сімахіна // К.: НУХТ, КНТУ, 2015. – 360 с. Українець А.І. Нові продукти для раціонів військовослужбовців / А.І. Українець, Г.О. Сімахіна, Н.В. Науменко, Н.О. Стеценко, О.В. Кочубей-Литвиненко. – К. : Видавництво

"Сталь", 2016. – 236 с. Іванов С.В. Технологія оздоровчих харчових продуктів / С.В. Іванов, Г.О. Сімахіна, Н.В. Науменко // К.: НУХТ, 2015. – 402 с. Сімахіна Г.О. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : підручник / Г.О. Сімахіна, Н.О. Стеценко, Н.В. Науменко. – К. : НУХТ, 2016. – 455 с. Іванова В.Д. Технологія природних вітамінів : навчальний посібник / В.Д. Іванова, Г.О. Сімахіна. – К. : НУХТ, 2016. – 343 с. 1. Українець А.І. Наукові аспекти розроблення харчових раціонів для військовослужбовців / А.І.Українець, Г.О. Сімахіна // Наукові праці НУХТ, 2015. – №3. – С. 209-216. 2. Сімахіна Г.О. Інновації у харчових технологіях / Г.О. Сімахіна // Товари і ринки, 2015. – №1. – С. 218-225. 3. Дейниченко Л.Г. Аналіз фактичного добового раціону військовослужбовців збройних сил України / Л.Г. Дейниченко, К.Г. Ренке // Наукові праці НУХТ, 2015. – №5. – С. 211-219. 4. Гойко І.Ю. Профілактика білкової недостатності у раціонах харчування військовослужбовців / І.Ю. Гойко, Г.О. Сімахіна, Н.О. Стеценко // Наукові праці НУХТ, 2015. – №6. – С. 197-203. 5. Зінченко І. М. Розроблення раціональних режимів термічного оброблення зернових продуктів у технології сухих сніданків для військовослужбовців / І. М. Зінченко, В. М. Ковбаса, В. А. Терлецька // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21 – № 6. – С. 226-231. 6. Кочубей-Литвиненко О. В. Способ обогащения молочной сыворотки коллоидными частицами биогенных металлов Mg и Mn, перспективы ее использования / О.В. Кочубей-Литвиненко, Е.А. Билык, В.В. Олишевский, А.И. Маринин, К.Г. Лопатько // Пищевая промышленность: наука и технологии. – 2015. – № 3 (29). – С. 36-42. 7. Кочубей-Литвиненко О.В. Збагачена мінеральними речовинами молочна сироватка як перспективний поліпшувач якості хліба / О.В. Кочубей-Литвиненко, О.А. Білик // Наукові праці НУХТ. – 2015. – № 6. – С. 211-219. 8. Полищук Г. Сравнительный анализ показателей качества мороженого с крахмальной патокой различной степени осахаривания / Г. Полищук, О. Павленко, Е. Богданов, Р. Раманаускас // Maisto chemija ir technologija. – 2015. Т. 49, Nr. 1. – Р. 54-62. (Міжнародна науко-метрична база даних Index Copernikus). 9. Поліщук Г.Є. Дослідження водної фази сумішей з натуральними структуруючими компонентами // Г.Є. Поліщук, Т. В Семко // Збірник наукових праць ВНАУ Серія.- Технічні науки. – Випуск.- 1(89) Том 2, – 2015 р. – С. 109-116. 10. Бікель Р. Виробництво органічних молочних продуктів в Україні. Сьогодення і перспективи розвитку / Р. Бікель, Р. Білик, Г. Поліщук // Молочная индустрия. 2015. – №3. – С. 30-35. 11. Поліщук Г. Бактеріофаги у сироробній промисловості / Г. Поліщук, Р. Раманаускас, Т. Шинкарева // Молочная индустрия. 2015. – №1. – С. 24-27. 12. Поліщук Г. Товарознавчі характеристики сичужних сирів / Г. Поліщук, Р. Раманаускас, Т. Шинкарева // Молочная индустрия. 2015. – №1. – С. 28-33. 13. Силка І. М. Оцінка стану харчування військовослужбовців Збройних Сил України / І. Силка // Наукові праці НУХТ, 2015. – №6. – С. 182-188. 14. Ryabokon N. Relevance of Nutritional Intervention of Canned Milk to Soldiers' Daily Diet / N. Ryabokon, O. Kochubei-Lytvynenko, O. Ryndiuk // Journal of Faculty of Food Engineering. – Vol. XV, issue 2. – 2016. – Р. 141-145. 15. Сімахіна Г.О., Українець А.І. Взаємозв'язок структури харчування і здоров'я – концептуальна основа розроблення продуктів для військовослужбовців // Наукові праці НУХТ. – 2016. – №1. – С. 192-199. 16. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Харчування як основний чинник збереження стану здоров'я населення // Проблемы старения и долголетия. – 2016. – Т. 25, №2. – С. 204-215. 17. Сімахіна Г.О. Основні вимоги до створення харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення // Новітні тенденції у харчових технологіях, якість і безпека продуктів. Львів: Львів. ін-т економіки і туризму, 2016. – С. 62-65. 18. Поліщук Г.Є., Сімахіна Г.О., Г.О. Семко. Обґрунтування рецептурного складу пастоподібних молокозмісних продуктів для харчування військовослужбовців // Продовольчі ресурси : зб. наук. праць. – 2015.- №5.- К. :ННЦ "ІАЄ", 2015.- С. 107-113. 19. Сімахіна Г.О., Поліщук Г.Є. Використання природних комплексів у виробництві молочної продукції для військовослужбовців // Продовольчі ресурси : зб. наук. праць. – 2015. – №5. – К. : ННЦ "ІАЄ", 2015. – С. 113-119. 20. Рябоконт Н.В., Кочубей-Литвиненко О.В., Чернюшок О.А. Актуальність введення згущених молочних консервів з плодово-ягідними сиропами до добового раціону харчування військовослужбовців // Наукові праці НУХТ. – 2016. – № 1. – С. 172-179. 21. Кочубей-Литвиненко О.В. Дослідження функціонально-технологічних властивостей сухої молочної сироватки, збагаченої магнієм і манганом // Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка. – 2015. – Вип. 166. – С. 213-220. 22. Кочубей-Литвиненко О.В. Изучение свойств и хранимоспособности сухой сыворотки, полученной с использованием электроискровой обработки //

Вестник ЮУрГУ. Серия "Пищевые биотехнологии". - 2016. - Vol. 4. - №1. - С. 20-28. 23. Сімахіна Г.О., Гойко І.Ю. Виробництво грибного напівфабрикату для збагачення харчових раціонів // Наукові праці НУХТ. - 2015. - №2. - С. 190-196. 24. Simakhina G., Solodko L. Proteinaceous Food Concentrates from Green Mass of Plants // The Advanced Science Journal. Vol. 2015, issue 1. USA, 2015. P. 57-60. 25. Simakhina G., Khalapsina S. Mechanism of Water Crystallization and Ice Melting in Wild Berries // The Advanced Science Journal. Vol. 2015, issue 1. USA, 2015. P. 53-56. 26. Simakhina G., Khalapsina S. Fruit and berry composition in dairy products for military personnel // The Advanced Science Journal. Vol. 2016, issue 2. USA, 2016. P. 23-26. 27. Simakhina G., Bazhay-Zhezherun S. The use of biologically activated grain in technology of healthy production // East European Scientific Journal. Wschodnio-Europejske Czasopismo Naukowe. Issue 5 (9). Vol. 4, 2016. P. 147-154. 28. Полищук Г.Е., Сімахіна Г.О., Устименко І.М. Научное обоснование состава эмульсий для нормализации белково-жировых продуктов // Maisto chemija ir technologija. Mokslo darbai. Kauno technologijos universiteto maisto institutas. 2016. T. 50, nr. 1. Psl. 45-55. 29. Сімахіна Г.О., Ярош К.О. Композиційна суміш із нетрадиційної сировини для виробництва продуктів для військових // Харчова промисловість. - №17. - К. : НУХТ, 2015. - С. 40-46. 30. Сімахіна Г.О., Халапсіна С.В. Біокомплекс дикорослої сировини як компонент функціональних продуктів для спецконтингентів // Харчова промисловість. - №19. - К. : НУХТ, 2016. - С. 25-30. 31. Стеценко Н.О., Сімахіна Г.О., Гойко І.Ю. Сучасні підходи до проектування рецептур комбінованих багатокомпонентних м'ясних продуктів для військовослужбовців // Харчова промисловість. - №18. - К. : НУХТ, 2016. - С. 101-107. 32. Сімахіна Г.О., Федоренко Т.І. Нові композиції на основі харчової клітковини дезінтоксикаційної та адаптогенної дії // Харчова промисловість. - №19. - К. : НУХТ, 2016. - С. 31-36. 33. Стеценко Н.О., Сімахіна Г.О., Гойко І.Ю. Дослідження антиоксидантних властивостей антоціанів як необхідних компонентів харчових продуктів в екстремальних умовах життєдіяльності // Наукові праці НУХТ. - 2016. - №4. - С. 167-175. 34. Сімахіна Г.О., Халапсіна С.В. Отримання заморожених напівфабрикатів дикорослих ягід зі щільною покривною тканиною // Наукові праці НУХТ. - 2016. - №3. - С. 198-206. Сімахіна Г.О., Гойко І.Ю., Гойко Н.О. "Спосіб виробництва спреда з наповнювачем". UA №108161 C2, 25.03.2015. бюл. №6. Солодко Л.М., Сімахіна Г.О. "Спосіб отримання протеїновмісного збагачувача поліфункціональної дії". UA №108163 C2, 25.03.2015. бюл. №6. Солодко Л.М., Сімахіна Г.О. "Спосіб отримання протеїновмісного збагачувача поліфункціональної дії". UA №108159 C2, 25.03.2015. бюл. №6. Сімахіна Г.О., Гойко І.Ю., Стеценко Н.О. "Пастоподібний плавлений сир функціонального призначення" UA №98389, U, 27.04.2015. бюл. №8. Солодко Л.М., Штанько О.А., Сімахіна Г.О. "Спосіб отримання функціонального продукту з їстівних грибів" UA №108652 C2, 25.05.2015. бюл. №10. Солодко Л.М., Штанько О.А., Сімахіна Г.О. "Спосіб отримання функціонального продукту з їстівних грибів" UA №108652 C2, 25.05.2015. бюл. №10. Солодко Л.М., Штанько О.А., Сімахіна Г.О. "Спосіб отримання функціонального продукту з їстівних грибів" UA №108649 C2, 25.05.2015. бюл. №10. Сімахіна Г.О., Гойко І.Ю., Стеценко Н.О. "Спосіб виробництва сухого білково-рослинного напівфабрикату багатофункціонального призначення" UA №109347 C2, 10.08.2015. бюл. №15. Сімахіна Г.О., Гойко І.Ю., Стеценко Н.О. "Пастоподібний кисломолочний продукт з підвищеним вмістом білку" UA 110183 C2, 25.11.2015. бюл. №22. Сімахіна Г.О., Гойко І.Ю., Халапсіна С.В. "Спосіб попереднього оброблення плодово-ягідної сировини зі щільною текстурою" UA 111282 C2, 11.04.2016. бюл. №7. Сімахіна Г.О., Гойко І.Ю., Стеценко Н.О. "Спосіб стабілізації споживчих властивостей швидкозаморожених культивованих грибів" UA 110582 C2, 12.01.2016. бюл. №1. Сімахіна Г.О., Гойко І.Ю., Стеценко Н.О. "Сухий білково-рослинний напівфабрикат з молочної сироватки багатофункціонального призначення для збагачення спеціальних харчових продуктів для військовослужбовців". UA №108887, U, 10.08.2016. бюл. №15. Поліщук Г.Є., Устименко І.М. "Склад харчової емульсії" UA №111425, U, 10.11.2016, бюл. №21. Поліщук Г.Є., Устименко І.М. "Склад харчової емульсії" UA №111423, U, 10.11.2016, бюл. №21. Поліщук Г.Є., Устименко І.М. "Спосіб отримання харчової емульсії" UA №111426, U, 10.11.2016, бюл. №21. Поліщук Г.Є., Сімахіна Г.О., Устименко І.М. "Склад харчової емульсії" UA №110865, U, 25.10.2016, бюл. №20.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Шевченко Олександр Юхимович

д. т. н., 05.18.12

Перелік осіб-виконавців

Башта Алла Олексіївна

Дейниченко Людмила Григорівна

Зінченко Інна Миколаївна

Кочубей-Литвиненко Оксана Валер'янівна

Поліщук Галина Євгенівна

Рябоконт Наталія Володимирівна

Стеценко Наталія Олександрівна

Страшинський Ігор Миколайович

Тетеріна Світлана Миколаївна

Устименко Ігор Миколайович

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

