

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0216U001434

Державний реєстраційний номер: 0115U001115

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 15-02-2016

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Аналітичний огляд стану проблеми використання структуроутворювачів різного походження в технологіях харчової продукції. Молекулярне моделювання процесу структуроутворення.

Початок етапу: 01.2015

Закінчення етапу: 12.2015

Вид звітнього документа: Проміжний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 0156633

Місцезнаходження:

Форма власності:

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

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (057) 337-85-28, (057) 349-45-51_

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.): 104.228
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробка науково обґрунтованих технологій харчової продукції підвищеної харчової цінності з використанням структуроутворювачів різного походження

Назва роботи англійською:

Elaboration science-based technology of food products with increased nutritional value using the builders of different origin.

Реферат українською:

Досліджено вплив структуроутворювачів різного походження на фізико-хімічні та функціонально-технологічні властивості харчової продукції підвищеної харчової цінності. Розроблено методику визначення молярної маси і будови макромолекул структуроутворювачів пектинової природи на основі дослідження їх структурно-механічних властивостей.

Реферат англійською:

The influence of the of nucleators of various origins on the physico-chemical and functional-technological properties of food products heightened nutritional value. Methodology of determination of molar mass and structure of macromols of nucleators of pectin nature based on studies of structural and mechanical properties was developed

Індекс УДК: 664.012.1; 664.001.4; 664:658.562; 664:658.62.018.012, 001.89:664:544.022.822

Коди тематичних рубрик: 65.01.81

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Євлаш В.В.

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Методика визначення молярної маси і будови макромолекул структуроутворювачів пектинової природи

Назва НТП англійською: Methodology of determination of molar mass and structure of macromols of nucleators of pectin nature.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: 10.71 Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання 10.82 Виробництво какао, шоколаду та цукрових кондитерських виробів

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Методика визначення молярної маси і будови макромолекул структуроутворювачів пектинової природи на основі дослідження їх структурно-механічних властивостей

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: червень-листопад 2015 р.

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: підприємства харчової промисловості

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

Монографії 1. Повноцінне харчування: інноваційні аспекти технологій, енергоефективної переробки, зберігання та маркетингу/ Монографія Євлаш В.В., Потапов В.О., Савицька Н.Л. – Х.: ХДУХТ, 2015.-550с. 2. Самохвалова О.В., Лисюк Г.М., Кучерук З.І., Олійник С.Г., Гревцева Н.В., Артамонова М.В., Постнова О.М., Шидакова-Каменюка О.Г., Кравченко О.І., Касабова К.Р., Туз. Н.Ф., Цуканова О.С., Черевична Н.І., Чуйко А.М.

Інноваційні технології хлібобулочних і кондитерських виробів: Монографія. – Харків : ТО Ексклюзив, 2015. – 463 с. 3. Самохвалова О. В., Касабова К. Р., Олійник С. Г. Технологія маффінів оздоровчого призначення: Монографія. – Х.: Видавництво "Технологічний Центр", 2015. ? 120 с. Статті 1. Добровольская Е.В., Самохвалова О.В. Современные технологии мармелада желейного повышенной пищевой ценности с сокращенным расходом студнеобразователя // Сб. научн. трудов: Innovative technologies for production of functional foods: International scientific-practical conference. Kutaisi : Akaki Tsereteli State University, 2015. ? С. 27-30. 2. Крапивницкая И.А., Кузнецова Т.О., Перцевой Ф.В. Влияние сахарозы на надмолекулярную структуру растворов высокоэтерифицированного цитрусового пектина // Сб. научн. трудов: Innovative technologies for production of functional foods: International scientific-practical conference. Kutaisi : Akaki Tsereteli State University, 2015. –С. 82-85. 3. Евлаш В.В., Кузнецова Т.О., Добровольская Е.В., Железняк З.В., Панченко В.Г. Апробация методики хроматографического определения аскорбиновой кислоты в пищевых системах с гидроколлоидами // Сб. научн. трудов "Успехи в химии и химической технологии". – М. : РХТУ им. Д.И. Менделеева, 2015. – Т. 29. – № 1. – С. 58-60. 4. Гурікова І.М. Использование альгината натрия в технологиях напитков на основе плодоовощных соков // Инновационные технологии производства продуктов питания функционального назначения : Сб. научн. трудов. – Кутаиси, : Гос.ун-т А.Церетели, 2015. – С. 244-247. Тези доповідей 1. Колядко Я.И., Фощан, А.Л., Губский, С.М., Евлаш, В.В. Реологические свойства растворов и студней структурообразователей различной природы для жележных кондитерских изделий // VII Всеукраїнська наукова конференція студентів та аспірантів " Хімічні Каразінські читання Харків: ХНУ, 2015. – Р. 148-149. 2. Палаш А.К., Кузнецова Т.О., Евлаш В.В., Панченко В.Г., Калугин О.Н. Взаимодействие гидроколлоидов различной природы с аскорбиновой кислотой // Материалы LXVIII Международной конференции молодых ученых, Харьков : ХНУ, 2015. С. 50-51. 3. Євлаш В.В., Кузнецова Т.О., Палаш А.К., Панченко В.Г. Дослідження сорбції водорозчинних вітамінів структуроутворювачами різної природи // Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта: Матеріали II міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. Полтава : ПУЕТ, 2015 р. С. 100-101.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Черевко Олександр Іванович

Перелік осіб-виконавців

Артамонова М.В.

Губський С.М.

Гурікова І.М.

Добровольська О.В.

Железняк З.В.

Касабова К.Р.

Кузнецова Т.О.

Кузовкова Т.І.

Лисюк Г.М.

Митрофанова О.В.

Нікітін С.В.

Петрова Л.О.

Потапов В.О.

Пілюгіна І.С.

Самойленко С.О.

Самохвалова О.В.

Фощан А.Л.

Цуркан М.М.

Чуйко Л.О.

Шматченко Н.В.

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

