

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0217U002195

Державний реєстраційний номер: 0115U001114

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 26-01-2017

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 2

Назва етапу: Розробка технологій та обладнання для виробництва оздоровчих харчових продуктів на основі рослинної сировини та їх впровадження у виробництво та навчальний процес

Початок етапу: 01.2016

Закінчення етапу: 12.2016

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

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

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (057)336-89-79; (057)33-78-535

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.): 226.012
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробка інноваційних технологій оздоровчих харчових продуктів на основі рослинної сировини і оптимізація процесів та обладнання для їх виробництва

Назва роботи англійською:

Developing innovative technologies of health food products based on vegetable raw materials and optimization of processes and equipment for their production

Реферат українською:

За результатами проведеної роботи розроблено нові способи переробки плодоовочевої та пряно ароматичної сировини, в основу яких покладено концентрування в вакуум-випарних апаратах та сушіння в ІЧ-сушарках, розподільне концентрування фаз, вакуумне уварювання рідкої фази з використанням перемішування за допомогою нових ефективних мішалок, вібраційної вакуумної сушки твердих компонентів рослинної сировини. Отримана продукція відрізняється від аналогів високим ступенем збереженості харчової та біологічної цінності сировини. На основі проведених досліджень створено інноваційні технології хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів оздоровчого призначення з використанням нових продуктів переробки рослинної сировини (пасти та порошки з плодоовочевої сировини, порошків з виноградних вичавків, шротів зародків вівса та пшениці, жмиху зародків кукурудзи, зерна полби, шротів волоського та кедрового горіхів). Розроблені технології відрізняються від аналогів підвищеним вмістом харчових волокон, мінеральних речовин, вітамінів, деяких міnorних компонентів (фенольних сполук). Технології хлібобулочних виробів відрізнятимуться від аналогів також скороченим технологічним циклом за рахунок інтенсифікації процесів формування якості виробів за умови відсутності будь-яких харчових добавок.

Реферат англійською:

In the result of the performed work, new ways of processing fruits, vegetables and spicy aromatic raw materials, based on the concentration in vacuum evaporators and drying in infrared dryers, distributive phase concentration, vacuum boiling of liquid phase with the use of stirring with new efficient mixers, vibratory vacuum drying of solid components of plant material are elaborated. The received products differ from their analogues by a high degree of safety of nutritive and biological value of raw materials. Based on the performed researches, the authors developed innovative technologies of bakery and pastry products for health improvement using new products in the result of processing plant material (pastes and powders from raw fruits and vegetables, powdered grape pomace, extraction cake of oat germs and wheat, corn germ cake, spelt wheat, extraction cake of walnut and pine nuts). The developed technologies differ from their analogues by high content of fiber, minerals, vitamins, some minor components (phenolic compounds). Technologies of bakery products differ from their analogues by the reduced production cycle due to the intensification of products' quality formation in the absence of any nutritional additives.

Індекс УДК: 664.86; 664.97:637"7"/:8, 613.26.001.76

Коди тематичних рубрик: 65.53.43

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Черевко Олександр Іванович

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Технології оздоровчих харчових продуктів на основі рослинної сировини і оптимізація процесів та обладнання для їх виробництва

Назва НТП англійською: Technology health food products based on vegetable raw materials and optimization of processes and equipment for their production

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: 10.3 Перероблення та консервування фруктів і овочів, 10.7 Виробництво хліба, хлібобулочних і борошняних виробів

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Були розроблені способи виробництва продуктів з рослинної сировини, хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів оздоровчого призначення та проведено оптимізацію процесів та обладнання для їх виробництва. В ході виконання роботи розроблено нормативну документацію на нові способи виробництва харчових продуктів; інструкції по експлуатації та технічному обслуговуванню обладнання для концентрування та сушіння; методика теплового розрахунку запропонованого обладнання, визначення стабільності структури фруктових паст та методика і пристрій для вимірювання сили різання.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: грудень, 2016

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: ТОВ "МС Холод" та інші підприємства харчової галузі

Перспективні ринки: Україна

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. Черевко О.І., Михайлов В.М., Кіптєла Л.В., Захаренко В.О., Загорулько О.Є. Процеси виробництва багатокомпонентних паст із органічної сировини: монографія / О. І. Черевко [та ін.] - Х. : ХДУХТ, 2015. - 167 с. 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. О. В. Самохвалова, К. Р. Касабова, С. Г. Олійник. Технологія маффінів оздоровчого призначення: Монографія. - Х.: Видавництво "Технологічний Центр", 2015. ? 120 с. Статті: 1. Черевко А.І., Киптєлая Л.В., Михайлов В.М., Загорулько А.Е., Загорулько А.Н. Разработка энергоэффективной ИК-сушилки для растительного сырья // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. - Харків, 2015. - № 4/8 (76). - С. 36-41 (стаття у фаховому виданні України, яке включено до міжнародних наукометричних баз - Index Copernicus, Российский индекс научного цитирования (РИНЦ), Ulrich's Periodicals Directori, DRIVER, Bielefeld Academic Search Engine (BASE), WorldCat, Electronic Journals Library, DOAJ, EBSCO, ResearchBib, American Chemical Society, CrossRef). 2. Кіптєла Л.В., Загорулько О.Є., Загорулько А.М. Вдосконалення обладнання для виробництва плодоягідних напівфабрикатів // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. - Харків, 2015. - № 2/10 (74). - С. 4-8 (стаття у фаховому виданні України, яке включено до міжнародних наукометричних баз - Index Copernicus, Российский индекс научного цитирования (РИНЦ), Ulrich's Periodicals Directori, DRIVER, Bielefeld Academic Search Engine (BASE), WorldCat, Electronic Journals Library, DOAJ, EBSCO, ResearchBib, American Chemical Society, CrossRef). 3. Черевко А.І., Маяк В.І., Ляшенко Б.В. Исследование компрессионных характеристик в сложных режимах нагружения при производстве цукатов // Молодий вчений. - Херсон, 2015. - № 6 (21). - С. 43-46 (стаття у фаховому виданні України, яке включено до міжнародних наукометричних баз - РИНЦ, ScholarGoogle, OAJI, CiteFactor, Research Bible, Index Copernicus). 4. Олійник С.Г. Дослідження впливу ферментних препаратів на процес замочування зерна полби сорту Голіковська / С.Г. Олійник, Г.В. Запаренко, К. Є. Королюк // Наукові праці НУХТ : зб. наук. праць / НУХТ. - К., 2015. - Т. 21. - Вип. 4. - С. 218-223 (наукометричне). 5. Олійник С. Г. Продукти переробки зародків вівса та кукурудзи як перспективна сировина в технології хлібобулочних виробів / С.Г. Олійник, Г.В. Степанькова, О.І. Кравченко // Харчова наука і технологія. - 2015. - № 2. - С. 62-68 (наукометричне). 6. Олійник С.Г. Зміни показників якості хліба з продуктами переробки зародків вівса та кукурудзи під час зберігання / С.Г. Олійник, Г.В. Степанькова, О.І. Кравченко // Наукові праці Нац. ун-ту харч. техн. - 2015. - Т. 21. - №3, - С. 216 - 220 (наукометричне). 7. Черевко А.І., Киптєлая Л.В., Загорулько А.Е., Загорулько А.Н. Способ производства многокомпонентных порошкообразных полуфабрикатов // Первый независимый научный вестник. - Киев, 2015. - № 1. Ч. 1. Перспективные направления развития современной науки - С. 37-39. 8. Михайлов В.М., Бабкіна І.В., Шевченко А.О., Михайлова С.В. Модельні розрахунки напруженості електромагнітного поля для процесів НВЧ-обробки харчових напівфабрикатів // "Новітні тенденції у харчових технологіях та якості і безпечність продуктів" : [Текст] : Збірник матеріалів VII Всеукраїнської наук.-практ. конф. (Львів, 16-17 квітня 2015 р.) / Міністерство освіти і науки України, Львівський інститут економіки і туризму. - Львів: "Ліга" прес", 2015. - С. 102-106. 9. Киптєлая Л.В., Загорулько А.Е., Загорулько А.Н. Энергоэффективная ИК-сушилка для растительного сырья // Вісник національного технічного університету "ХПІ". Збірник наукових праць. Серія: Механіко-технологічні системи та комплекси. - Х.: НТУ "ХПІ". - 2015. - № 22 (1131). - С. 78-82. 10. Черевко О.І., Михайлов В.М., Маяк О.А., Сардаров А.М. Вплив вібрації на процес вакуумного сушіння рослинної сировини // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / [редкол.: О.І. Черевко (відпов. ред.) та ін.]. - Харків : ХДУХТ, 2015. - Вип. 1(21). - С. 100-107. 11. Михайлов В.М., Бабкіна І.В., Шевченко А.А., Михайлова С.В., Авдеев С.С. Исследование качественных показателей пищевой продукции из растительного сырья при СВЧ-обработке с вакуумированием и перемешиванием // Переработка и управление качеством сельскохозяйственной продукции: сборник статей II Международной научно-практической конференции. Минск, 26-27 марта 2015 г. / под общ. ред. В.Я. Груданова. - Минск: БГАТУ, 2015. - С. 54-57. 12. Михайлов В.М.,

Маяк О.А., Сардаров А.М. Новая технология производства отдельных концентратов из плодовоовощного сырья // Переработка и управление качеством сельскохозяйственной продукции: сборник статей II Международной научно-практической конференции. Минск, 26-27 марта 2015 г. / под общ. ред. В.Я. Груданова. ? Минск: БГАТУ, 2015. ? С. 87-90. 13. Киптелея Л.В., Загорулько А.Е., Загорулько А.Н. Энергоэффективная ИК-сушка плодоягодного сырья с оптимальной формой рефлектора // Acta Universitatis Pontica Euxinus. ? Special number: XI міжнародна конференція "Стратегія якості у промисловості і освіті" 1-5 червня 2015 р., Варна, Болгарія. ? Матеріали в 2-х томах. Том II. ? С. 58-62. 14. Шидакова-Каменюка О.Г. Перспективи використання шротів горіхової сировини для збагачення борошняних кондитерських виробів / О.Г. Шидакова-Каменюка, Г.В. Новік, К.Р. Касабова, О.І. Кравченко // Зб. наук. праць ХДУХТ "Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі" - 2015. - Вип. 2 (22). - С.79-88. 15. Крутовий Ж.А. Аналіз біологічної цінності нетрадиційних борошняних виробів / Ж.А. Крутовий, Г.В. Запаренко, В.О. Захаренко, А.О. Борисова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. праць / ХДУХТ. - Х., 2015. - Вип. 1 (23). - С. 238-249. 16. Степанькова Г.В. Технології пшеничного хліба з використанням продуктів переробки зародків вівса і кукурудзи / Г.В. Степанькова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. праць / Хар. держ. ун-т харч. та торг. - Харків : ХДУХТ, 2015. - Вип. 1 (21). - С. 90-99. 17. Самохвалова О.В. Технология маффинов повышенной пищевой ценности с использованием шрота зародышей пшеницы и свекловичных волокон / О.В. Самохвалова, Е.Р. Касабова, С.Г. Олейник, О.І. Кравченко // "Хлебопёк": науч. журнал. - № 2. - 2015. - С. 27-29. 18. Михайлов В.М. Влияние продуктов переработки зародышей овса и кукурузы на качество и пищевую ценность пшеничного хлеба / В.М. Михайлов, С.Г. Олейник, Г.В. Степанькова // "Хлебопёк": науч. журнал. - № 5. - 2015. - С. 32-34. 19. Михайлов В.М., Маяк О.А., Сардаров А.М. Новий спосіб та обладнання для виробництва роздільних концентратів з плодовоовочевої сировини / Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка. - Х., 2015. - Вип. 166. С. 43-49. 20. Михайлов В.М., Бабкіна І.В., Шевченко А.О., Михайлова С.В. Исследование процессов СВЧ-концентрирования и СВЧ-сушки в условиях вакуумирования смеси пряных овощей / Инновационные технологии в пищевой промышленности : XV Междунар. науч.-практ. конф., 5-6 октября 2016 г. : материалы. Минск : ИВЦ Минфина, 2016. - С. 278-281. 21. Михайлов В.М., Маяк О.А., Сардаров А.М. Использование низкочастотных колебаний в процессе сушки морковных выжимок / Инновационные технологии в пищевой промышленности : XV Междунар. науч.-практ. конф., 5-6 октября 2016 г. : материалы. Минск : ИВЦ Минфина, 2016. - С. 43-49. 22. Михайлов В.М., Тімошенко Ю.П., Чуйко Л.О., Михайлова С.В. Шевченко А.О. Удосконалення технології екстрагування рослинної сировини зрідженим газом (фреон R-134a). Східно-Європейський журнал передових технологій. - 2015. - № 3/10 (75). С. 29-32 (журнал включено до міжнародних наукометричних баз - Scopus, Index Copernicus, Российский ин-декс научного цитирования РИНЦ, Ulrich's Periodicals Directori, DRIVER, Bielefeld Academic Search Engine BASE, WorldCat, Electronic Journals Library, DOAJ, EBSCO, ResearchliBib, American Chemical Society). 23. Oliynyk S., Samokhvalova O., Zaparenko A., Shidakova-Kamenyuka E., Chekanov M. Research into the impact of enzyme preparations on the processes of grain dough fermentation and bread quality // Восточно-Європейський журнал передових технологій. - 2016. - №3/11 (81). - р. 46-53. (Scopus, Index Copernicus, РИНЦ, DRIVER, EBSCOhost, CABI Full Text, Universal Impact Factor, Google Scholar, Ulrich's Periodicals Directory, DOAJ, ResearchliBib, American Chemical Society, Україна, стаття). 24. Запаренко Г.В., Олійник С.Г. Самохвалова О.В., Артамонова М.В. Вивчення показників якості зернового пшеничного та полб'яного хліба під час зберігання // Наукові праці НУХТ : зб. наук. праць / Київ: НУХТ, 2016. - Т. 22. - Вип. 3. (Index Copernicus, EBSCOhost, CABI Full Text, Universal Impact Factor, Google Scholar, Україна, стаття). 25. Samokhvalova O., Grevtseva N., Brykova T., Grigorenko A. The effect of grape seed powder on the quality of butter biscuits // Східно-Європейський журнал передових технологій. Технології та обладнання харчових виробництв. - 2016. - №3/11(81). (Scopus, Index Copernicus, РИНЦ, DRIVER, EBSCOhost, CABI Full Text, Universal Impact Factor, Google Scholar, Ulrich's Periodicals Directory, DOAJ, ResearchliBib, American Chemical Society, Україна, стаття). 26. Олійник С.Г., Степанькова Г.В., Кравченко О.І., Касабова К.Р. Хліб пшеничний підвищеної харчової

цінності з продуктами переробки зародків зернових культур // Хлібний та кондитерський бізнес: журнал. - 2016. - №9. - С. 28-30. (Україна). 27. Брикова Т.М., Гревцева Н.В., Самохвалова О.В. Зміна показників якості пісочного печива з додаванням виноградного порошку під час зберігання Наукові праці ХДУХТ: зб. наук. праць. - ХДУХТ. - Х., 2016 (видання, що входить до міжнародних науко метричних баз даних). 28. Олійник С.Г., Запаренко Г.В., Дьяков О.Г. Оптимізація складу композиції ферментних препаратів для підвищення якості зернового хліба//Харчова наука і технологія. - 2016. - №1. - С.31-36. (видання, що входить до міжнародних науко метричних баз даних). 29. Михайлов В.М., Маяк О.А., Сардаров А.М. Використання дигідрокверцитину в безалкогольних напоях / Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / [редкол.: О.І. Черевко (відпов. ред.) та ін.]. - Харків : ХДУХТ, 2015. - Вип. 2(22). - С. 147-155. 30. Акмен В.О. Показатели качества диетических добавок, содержащих гемовое железо, при разных способах их измельчения / Товарознавчий вісник : збірник наукових праць. - Випуск 8., Луцьк: Луцький НТУ, 2015. - С. 135-143.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Черевко Олександр Іванович

Д. Т. Н.

Перелік осіб-виконавців

Акмен В.О.

Бабкіна І.В.

Брикова Т.М.

Буєрова І.В.

Варавська С.А.

Вергун Ю.С.

Волокітін Р.Т.

Городиська О.В.

Гревцева Н.В.

Загорулько А.М.

Загорулько О.Є.

Запаренко Г.В.

Карпенко Л.К.

Кас'яненко О.В.

Касабова К.Р.

Козін С.М.

Кравченко О.І.

Кіптела Л.В.

Лапицька Н.В.

Лисюк Г.М.

Ляшенко Б.В.

Літовченко О.А.

Маяк О.А.

Мирошник К.В.

Михайлов В.М.

Михайлова С.В.

Невдачина Д.О.

Овсяннікова Л.Г.

Олійник С.Г.

Парфілова М.М.

Походенко Г.Д.

Самохвалова О.В.

Сардаров А.М.

Скрипник В.О.

Степанькова Г.В.

Стоянова К.Д.

Товпига Д.А.

Черкашина К.О.

Шевченко А.О.

Шидакова-Каменюка О.Г.

Шустов А.В.

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

