Облікова картка ДіР

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0220U100433

Державний реєстраційний номер: 0117U005366

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 17-01-2020

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Наукове обгрунтування відбору рослинної сировини для розробки рецептурного складу продуктів з холестеринзнижуючим ефектом

Початок етапу: 01.2018

Закінчення етапу: 12.2019

Вид звітного 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: вул. Клочківська, 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380573378535

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

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

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: вул. Клочківська, 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380573378535

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)

Напрям фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7704 - власні кошти, кошти підприємств, установ, організацій, фізичної особи на виконання ініціативних робіт

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 3

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Наукове обгрунтування відбору рослинної сировини для розробки рецептурного складу продуктів з холестеринзнижуючим ефектом

Назва роботи англійською:

Scientific substantiation of selection of plant raw materials for the development of the prescription composition of products with cholesterol-lowering effect

Реферат українською:

Розглянуто проблему утворення холестерину в організмі людини та шляхи її вирішення, проаналізовано компонентний склад рослинної сировини, що має холестеринознижуючий ефект. Розглянуто шляхи використання зернових висівок, жмиху олійних культур та борошна з ячменю у виробництві продуктів оздоровчого призначення. Досліджено якість рослинної сировини, визначено якісний та кількісний склад стероїдного комплексу, вміст бета-глюканів. Науково обгрунтовано критерії відбору сировини для виробництва продуктів з холестеринознижуючим ефектом. Розроблено рецептурний склад продуктів оздоровчого призначення з додаванням зернової сировини, проведено оцінку їх якості, визначено зміни під час зберігання.

Реферат англійською:

The problem of the formation of cholesterol in the human body and the ways of its solution are considered, the component composition of plant raw materials having the cholesterol-lowering effect is analyzed. Ways of using cereals, oilseeds and barley flour in the production of health products are considered. The quality of vegetable raw materials was investigated, the qualitative and quantitative composition of the steroid complex, the content of beta-glucan were determined. The criteria for the selection of raw materials for the production of cholesterol-lowering products are scientifically substantiated. The recipe composition of health products with the addition of grain raw materials was developed, their quality was evaluated, changes during storage were determined.

Індекс УДК: 613.2/.3, 001.891:613.26

Коди тематичних рубрик: 76.33.35

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Дубініна Антоніна Анатоліївна

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Рецептури здобного печива на основі ячмінного борошна.

Назва НТП англійською: Formulations of barley flour-based cookies.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Поліпшення якості продукції

Галузь застосування: 10.89 Виробництво інших харчових продуктів, не віднесених до інших угруповань

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Науково обгрунтовано критерії відбору рослинної сировини для виробництва продуктів з холестеринознижуючим ефектом. Теоретично обгрунтовано та експериментально розроблено рецептури нових продуктів з гіпохолестеринемічною дією. Проведено оцінку якості нових продуктів оздоровчого призначення

Соціально-економічна спрямованість НТП: Поліпшення якості життя та здоров'я населення, ефективності діагностики та лікування хворих

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2018

Закінчення етапу: 12.2019

Споживачі продукції: ТОВ "Вегетус

Перспективні ринки: України

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:

Права, що надаються інвестору після завершення роботи: Права не надаються

Наявність бізнес-плану: Ні

Техніко-економічне обгрунтування: Ні

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

Назва НТП українською: Рецептури сиркових десертів з додаванням зернової сировини.

Назва НТП англійською: Formulations of cheese desserts with the addition of grain raw materials.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Поліпшення якості продукції

Галузь застосування: 10.89 Виробництво інших харчових продуктів, не віднесених до інших угруповань

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Науково обгрунтовано критерії відбору рослинної сировини для виробництва продуктів з холестеринознижуючим ефектом. Теоретично обгрунтовано та експериментально розроблено рецептури нових продуктів з гіпохолестеринемічною дією. Проведено оцінку якості нових продуктів оздоровчого призначення

Соціально-економічна спрямованість НТП: Поліпшення якості життя та здоров'я населення, ефективності діагностики та лікування хворих

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2018

Закінчення етапу: 12.2019

Споживачі продукції: ТОВ "Вегетус

Перспективні ринки: України

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:

Права, що надаються інвестору після завершення роботи: Права не надаються

Наявність бізнес-плану: Ні

Техніко-економічне обгрунтування: Ні

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

Назва НТП українською: Рекомендації щодо відбору рослинної сировини для виробництва продуктів з холестеринознижуючим ефектом.

Назва НТП англійською: Recommendations for the selection of plant raw materials for the production of products with cholesterol-lowering effect.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Поліпшення якості продукції

Галузь застосування: 10.89 Виробництво інших харчових продуктів, не віднесених до інших угруповань

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Науково обгрунтовано критерії відбору рослинної сировини для виробництва продуктів з холестеринознижуючим ефектом. Теоретично обгрунтовано та експериментально розроблено рецептури нових продуктів з гіпохолестеринемічною дією. Проведено оцінку якості нових продуктів оздоровчого призначення

Соціально-економічна спрямованість НТП: Поліпшення якості життя та здоров'я населення, ефективності діагностики та лікування хворих

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2018

Закінчення етапу: 12.2019

Споживачі продукції: ТОВ "Вегетус

Перспективні ринки: України

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:

Права, що надаються інвестору після завершення роботи: Права не надаються

Наявність бізнес-плану: Ні

Техніко-економічне обгрунтування: Ні

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

IX. Бібліографічний опис

1. Lehnert, S.O., Khomenko, O.O., Dubinina, A.A., Malyuk, L.P., Skyrda, O.Ye, Radchenko, A.E. Development of peanut quality criteria for determination of its rational Use // Science and innovation. - 2019. - № 5 (2). - P. 27-37.

2. Lehnert S, Khomenko O, Dubinina A, Vinnikova V, Tatar L. Quality and safety of new blended oils // Food science and technology. - 2019. - № 13 (3). - P. 112-117.

3. Дубініна А.А., Попова Т. М., Ленерт С.О., Холодна А. В. Розробка рецептурного складу та оцінка якості хліба з гречаним борошном // Молодий вчений. 2019. № 1 (65). С.189-192.

4. Lenert S., Dubinina A., Deynichenko G., Khomenko O., Haponceva O., Antonyuk I., Medvedieva A., Demichkovska M., Vasylieva O. The study influence of natural antioxidants on quality of peanut and linseed oil blends during their storage // Східно-Європейський журнал передових технологій. – 2018. – № 3/11 (93). – С. 44–50.

5. Lenert S., Dubinina A., Deynichenko G., Khomenko O., Haponceva O., Antonyuk I., Medvedieva A., Demichkovska M. Comparative quality assessment of peanut and peanut-flaxseed oil // Eureka: Life Sciences. – 2018. – № 6. – С. 48–56.

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Черевко Олександр Іванович
д. т. н.

Перелік осіб-виконавців

Бєляєва Інна Михайлівна

Гершун Валерія Сергіївна
(05.18.15)

Дубініна Антоніна Анатоліївна
(д. т. н., 05.18.15)

Ленерт Світлана Олександрівна
(к. т. н., 05.18.15)

Попова Тетяна Миколаївна
(к. т. н., 05.18.15)

Селютіна Галина Анатоліївна
(к. т. н., 05.18.15)

Соколовська Яна Олександрівна

Холодна Анна Вікторівна

Черевична Альона Вадимівна
(05.18.15)

Черевична Наталія Іванівна
(к. т. н., 05.18.16)

Щербакова Тетяна Віталіївна
(к. т. н., 05.18.15)

Відповідальний за підготовку облікових документів

Черевична Наталія Іванівна

Телефон

+38 (066) 512-63-19

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

