

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0219U006092

Державний реєстраційний номер: 0116U008444

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 05-04-2019

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Обґрунтування новітніх технологій оздоровчих хлібобулочних і кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини рослинного та мікробного походження

Початок етапу: 01.2017

Закінчення етапу: 12.2018

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)337-85-35

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)

Напрямок 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:

Обґрунтування новітніх технологій оздоровчих хлібобулочних і кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини рослинного та мікробного походження

Назва роботи англійською:

Substantiation of the new technologies of health bakery and confectionery products with the use of the non-traditional raw materials of plant and microbial origin

Реферат українською:

Розроблено технологію житньо-пшеничного хліба оздоровчого призначення з додаванням шроту зародків вівса. Нова прискорена технологія передбачає однофазний спосіб приготування тіста на сухій заквасці з внесенням на стадії замішування тіста шроту зародків вівса у кількості 15%. Удосконалено технологію мармеладу желеино-фруктового з використанням плодово-овочевих кріодобавок. Одержані вироби характеризуються високою харчовою цінністю і відповідають вимогам нормативних документів на заданий вид продукції. Досліджено можливість використання порошків виноградних вичавків у технології кондитерських виробів. Розроблена технологія кондитерської глазури з частковою заміною какао порошку порошками з виноградних кісточок, яка суттєво не відрізняється від традиційної. Обґрунтовано використання насіння чіа в технології збивних цукерок. Збивні цукерки порівняно з контролем містять більше білка, харчових волокон, поліненасичених жирних кислот, мінеральних речовин, та вітамінів. Встановлено, що насіння чіа суттєво пригнічує розвиток мікроорганізмів в збивних цукерках під час зберігання. Розроблено технологію дієтичних безглютенових пряників з використанням борошна проса. Встановлено, що найкращі органолептичні і фізико-хімічні показники мають вироби приготовлені із суміші кукурудзяного крохмалю і борошна проса у співвідношенні 1:1.

Реферат англійською:

The technology of rye-wheat bread of health-improving purpose with the addition of oat germ oil-cake is developed. The new accelerated technology provides a one-phase method for preparing a dough on dry leaven with the addition of oat germ oil-cake in the amount of 15% at the stage of mixing. The technology of jelly-fruit marmalade with the use of fruit and vegetable cryoadditives is improved. The resulting products are characterized by high nutritional value and meet the requirements of regulatory documents for a given product type. The possibility of using grape seed powders in confectionery technology is investigated. The technology of confectionery glaze with the partial replacement of cocoa powder with grape seed powders is developed. The new technology does not differ significantly from the traditional one. The use of chia seeds in the technology of whipped candies are substantiated. Whipped candies contain more protein, dietary fiber, polyunsaturated fatty acids, minerals and vitamins in compare to controls. It is established that chia seeds significantly suppresses the development of microorganisms in the chocolate candy during storage. The technology of dietary gluten-free cakes with the use of millet flour is developed. It is established that the best organoleptic and physico-chemical parameters have products made from a mixture of corn starch and millet flour in the ratio to 1: 1.

Індекс УДК: 664.6, 664.665.001.76

Коди тематичних рубрик: 65.33

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Самохвалова Ольга Володимирівна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Технології хліба та кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини рослинного та мікробного походження

Назва НТП англійською: Technologies of bread and confectionery products with the use of the non-traditional raw materials of plant and microbial origin

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: 10.71 Виробництво хліба, хлібобулочних і борошняних виробів; 10.72 Виробництво сухарів і сухого печива, виробництво борошняних кондитерських виробів і тістечок тривалого зберігання; 10.82 Виробництво какао, шоколаду та цукристих кондитерських виробів; 10.86 Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Технологія житньо-пшеничного хліба оздоровчого призначення з додаванням шроту зародків вівса. Технологія мармеладу желеино-фруктового з використанням плодово-овочевих кріодобавок. Технологія кондитерської глазури з використанням порошків з виноградних кісточок. Технологія збивних цукерок з використанням насіння чіа. Технологія дієтичних безглютенових пряників з використанням борошна проса.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 05.09.2017; 17.10.2017; 23.10.2017; 23.07.2018; 30.07.2018; 13.12.2018; 10.12.2018; 12.12.2018; 14.12.2018; 14.12.2018;

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: Спеціалізовані підприємства по випуску хлібобулочних і кондитерських виробів

Перспективні ринки: Ринок хлібобулочних і кондитерських виробів

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

1. Олійник С.Г., Степанькова Г.В., Самохвалова О.В., Кравченко О.І. Технологія хліба пшеничного з продуктами переробки зародків вівса та кукурудзи: монографія. - Х. : ХДУХТ, 2017. - 123 с. 2. Samokhvalova O.V., Artamonova M.V. European vector of contemporary psychology, pedagogy and social sciences: the experience of Ukraine and the Republic of Poland: Collective monograph. Розділ "Effect of microbial polysaccharides on the gelly-forming properties of agar and agaroid": Collective monograph. "Izdevnieciba "Baltija Publishing", 2018. - 27 p. 3. Самохвалова О.В., Кучерук З.І., Олійник С.Г., Артамонова М.В., Гревцева Н.В., Шидакова-Каменюка О.Г., Кравченко О.І., Касабова К.Р., Степанькова Г.В. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посібник - Х.: ФОП Бровін О.В., 2017. - 572 с. 4. 2. Oliinyk S., Stepankova G., Mykhaylov V., Neklesa O. Influence of maize germ oilcake on processes of wheat dough ripening and bread quality and nutritional value // Ukrainian Food Journal: наук. журнал. - 2017. Vol. 6. Is. 1. - p. 28-37. 5. 2. Самохвалова О.В., Олійник С.Г., Кучерук З.І. Використання нетрадиційної сировини у технологіях хлібобулочних і кондитерських виробів Хлібний та кондитерський бізнес: наук. журнал. - 2017.- № 9 (52). - С. 27-30. 6. 4. Кучерук З.І. Чорнобай Я.Ю. Использование муки проса в технологии диетических безглютеновых изделий // Пекарь & Кондитер: науч. журнал. - 2017. - № 2(08). - С. 20-22. 7. 6. Самохвалова О.В., Касабова К.Р. Використання полісахаридів мікробного походження для структурування тістових систем // Scientific Letters of Academic Society of Michail Baludansky: наук. журнал. - 2017. - Vol. 5. No. 4. - p. 107-112. 8. 7. Пілюгіна І.С., Аксьонова О.Ф., Артамонова М.В., Шматченко Н.В., Торяник Д.О. Дослідження особливостей складу кріодобавок із суданської троянди та шипшини // Scientific Letters of Academic Society of Michail Baludansky: наук. журнал. - 2017. - Vol. 5. No. 4. - p. 97-101. 9. 13. Євлаш В.В. , Кузнецова Т.О. , Артамонова М.В. , Фощан А.Л. , Отрошко Н.О. , Пілюгіна.С. , Железняк З.В. , Вовчинський І.С. , Калугін О.М. Розробка науково обґрунтованих технологій продукції підвищеної харчової цінності з використанням структуроутворювачів різного походження // Наукові праці Національного університету харчових технологій. Т. 23, № 5 / Національний університет харчових технологій. - К. : НУХТ, 2017. - С. 115-123. 10. Gorodyska O., Grevtseva N., Samokhvalova O., Savchenko O., Grygorenko A. Investigation of the safety grapeseed powder as an alternative to cocoa-powder in a confectionery glaze // Food Science and Technology, 2018. - Vol. 12. Issue 3. - P. 64-69. 11. Gubsky S., Labazov M., Samokhvalova O., Grevtseva N., Gorodyska O. Optimization of extraction parameters of phenolic antioxidants from defatted grape seed cake by response surface methodology // Ukrainian Journal of Food Science. - 2018. - Vol. 6. - Issue 2. - P. 63-71. 12. Gorodyska O., Grevtseva N., Samokhvalova O., Gubsky S., Gavrish T., Denisenko S., Grigorenko A. The Influence of Grape Seeds Flour on the Fats Preservation in the Confectionary Glaze // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Technology and equipment of food production. 2018. Vol. 6. No. 11(96). P. 36-44. 13. Shmatchenko N., Artamonova M., Aksonova O., Oliinyk S. Investigation of the properties of marmalade with plant cryoadditives during storage // Food science and technology. 2018. - Vol. 12, Issue 1. pp. 87-94. 14. Михайлов В.М., Самохвалова О.В., Олійник С.Г., Гревцева Н.В., Загорулько О.Є., Загорулько А.М. Перспективи створення технологій оздоровчих хлібобулочних та кондитерських виробів на основі нетрадиційної рослинної сировини // Наукові праці Національного університету харчових технологій. Національний університет харчових технологій. - К. : НУХТ, 2018. - Т. 24, № 5. 15. Gorodyska O., Grevtseva N., Samokhvalova O., Gubsky S. Determination of the Chemical Composition of Grape Seeds Powders by GC-MS Analysis // Eureka: Life Sciences, 2018. No. 3. P. 15-23.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Черевко Олександр Іванович

Д. Т. Н.

Перелік осіб-виконавців

Єрмоленко Валерія Валеріївна

Артамонова Майя Володимирівна

Верешко Анастасія Андріївна

Городиська Олена Володимирівна

Гревцева Наталія Вячеславівна

Загаренко Яна Олександрівна

Касабова Катерина Рубенівна

Кучерук Зіновія Іванівна

Лапицька Надія Василівна

Олійник Світлана Георгіївна

Самохвалова Ольга Володимирівна

Степанькова Галина Вячеславівна

Шидакова-Каменюка Олена Гайдарівна

Шкляєв Олексій Миколайович

Шматченко Наталя Василівна

Якименко Дар'я Олексіївна

Відповідальний за підготовку

облікових документів

Телефон

Реєстратор

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

