

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0221U101371

Державний реєстраційний номер: 0118U007228

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 20-01-2021

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Формування якості продуктів переробки айви японської

Початок етапу: 01.2019

Закінчення етапу: 12.2020

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: вул. Клочківська, буд. 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, буд. 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:

Формування якості продуктів переробки айви японської

Назва роботи англійською:

Formula yakost_ products pererobki ivy japan

Реферат українською:

Метою науково-дослідної роботи є наукове обґрунтування формування споживних властивостей та збільшення термінів зберігання нових видів продуктів переробки айви японської шляхом застосування режимів швидкого заморожування. На основі результатів надано розподіл господарсько-ботанічних сортів айви за напрямом використання. Згідно з розробленими рекомендаціями щодо доцільного напрямку використання айви науково обґрунтовано технологію виготовлення цукатів та надано комплексну товарознавчу оцінку. Доведена безпечність розробленої продукції за мікробіологічними та хімічними показниками. Установлені умови та терміни зберігання протягом 6 місяців у сухих добре вентильованих приміщеннях за температури від 0°C до 20°C і відносної вологості повітря не більше ніж 75%. Запропоновано новий спосіб пробопідготовки рослинної сировини. Отримано два нових продукти, що розширить асортимент заморожених напівфабрикатів на основі рослинної вітчизняної сировини.

Реферат англійською:

The purpose of research is to scientifically substantiate the formation of consumer properties and increase the shelf life of new types of products of Japanese quince by applying rapid freezing. Based on the results, the distribution of economic and botanical varieties of quince by direction of use is given. According to the developed recommendations on the appropriate direction of quince use, the technology of candied fruit production is scientifically substantiated and a comprehensive commodity assessment is provided. The safety of the developed products on microbiological and chemical indicators is proved. Conditions and terms of storage within 6 months in dry well ventilated rooms at a temperature from 0 ° C to 20 ° C and relative humidity of air no more than 75% are established. A new method of sample preparation of vegetable raw materials is proposed. Two new products were obtained, which will expand the range of frozen semi-finished products based on domestic vegetable raw materials.

Індекс УДК: 664.8.037, 634.14-027.33

Коди тематичних рубрик: 65.53.31

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Одарченко Микола Семенович

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Спосіб пробопідготовки рослинної сировини та збільшення термінів зберігання шляхом застосування режимів швидкого заморожування.

Назва НТП англійською: Method of sample preparation of vegetable raw materials and increase of shelf life by application of fast freezing modes.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Нормативні документи

Галузь застосування: 10.39 Інші види перероблення та консервування фруктів і овочів

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Запропонований спосіб дасть можливість розширити асортимент замороженої продукції, зберегти корисні властивості та смакові якості, подовжити термін зберігання.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Економія матеріалів

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2019

Закінчення етапу: 12.2020

Споживачі продукції:

Перспективні ринки:

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

1. D. Odarchenko, A. Odarchenko, K.V. Spodar, O. Lisnichenko. Determining the rational modes for low-temperature storage and for obtaining products of Japanese Quince processing with high consumer properties // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2019. P. 23-29.
2. D. Odarchenko, A. Odarchenko, K.V. Spodar, O. Lisnichenko. Scientific substantiation of the methodology of preparation of quince japanese for analysis and investigation of consumer properties of the products of its recycling // Editorial of journal "EUREKA: Life Sciences", 2019. P. 48-53.

3. Лісніченко О. О., Василюк К. К. Перспективи комплексного використання продуктів переробки айви японської // Міжнародна наук.-практична конференція "Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність", 15 травня 2019 р. Харків : ХДУХТ, 2019. С. 291-292.

4. Одарченко М. С., Соколова Є. Б., Мананнікова А. А. Аналіз споживних властивостей та харчової цінності айви // III Міжнародна науково-практична конференція "World science: problems, prospects and innovations", 25-27 november 2020 year. Toronto : Canada, 2020. Р. 82-87.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Черевко Олександр Іванович

д. т. н., 05.18.12

Перелік осіб-виконавців

Василюк Катерина Костянтинівна

Карбівнича Тетяна Василівна

(к. т. н.)

Карпенко Зінаїда Павлівна

Лісніченко Олена Олександрівна

(к. е. н., 08.00.04)

Михайлик Володимир Іванович

Одарченко Андрій Миколайович

(д. т. н., 05.18.13)

Одарченко Дмитро Миколайович

(д. т. н., 05.18.13)

Соколова Євгенія Борисівна

(к. т. н., 05.18.15)

Сподар Катерина Вікторівна

(к. т. н., 05.18.15)

Татар Лариса Василівна

(к. т. н., 05.18.15)

Відповідальний за підготовку

Василюк Катерина Костянтинівна

облікових документів

Телефон

+38 (066) 866-42-05

Реєстратор

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

