# Облікова картка ДіР

## I. Загальні відомості

**Державний обліковий номер:** 0215U000217

**Державний реєстраційний номер:** 0113U000521

**Особливі позначки:** відкрита

**Дата реєстрації:** 30-01-2015

## II. Етап виконання ДіР

**Номер етапу:** 1

**Назва етапу:** "Розроблення технологій кулінарної продукції і раціонів оздоровчого харчування"

**Початок етапу:** 01.2012

**Закінчення етапу:** 12.2014

**Вид звітного документа:** Остаточний звіт

## III. Відомості про виконавця ДіР

**Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи):** Київський національний торговельно-економічний університет

**Код за ЄДРПОУ:** 01566117

**Місцезнаходження:**

**Форма власності:**

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

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

**Розмір організації:**

**Телефон:** (044)531-49-73, , 544-74-14

## IV. Відомості про співвиконавців ДіР

## V. Відомості про замовника ДіР

**Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи):** Київський національний торговельно-економічний університет

**Код за ЄДРПОУ:** 01566117

**Місцезнаходження:** вул. Кіото, 19, м. Київ, Київська обл., 02156, Україна

**Форма власності:**

**Сфера управління:** Міністерство освіти і науки України

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

**Розмір організації:**

**Телефон:** 0445314741

## 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.):** 1.5 |

## VII. Відомості про ДіР

### Назва роботи українською:

"Розроблення технологій кулінарної продукції і раціонів оздоровчого харчування"

### Назва роботи англійською:

"Development of technologies culinary products and health food rations"

### Реферат українською:

Досліджено фізико-хімічні і технологічні властивості сировини і дієтичних добавок: порошків з гідробіонтів, порошків з листя волоського горіху, жолудів, грибного міцелію, продуктів переробки рослинної сировини - екстрактів, овочів - гарбуз, морква, топінамбур, сухофруктів - курага та інжир, мед, зерно продуктів - пророслe зерно пшениці, зерно продукти ЄСО, хмельова закваска, концентрат квасного сусла, вівсяні пластівці, вівсяне та гречане борошно, насіння льону, кунжуту, соняшнику; куркума, мигдаль, топінамбур та дієтичних добавок: пектин яблучний, розторопша плямиста, квітковий пилок, ламінарія, пшеничні висівки "ЕСО", зародки пшениці "ЕСО", клітковина, мікронізоване зерно ЕСО, міпровіт, інулін низько- і високомолекулярний, іонізовані водні розчини і рослинні екстракти на іонізованій воді. Розроблено технології використання сировини і дієтичних добавок у складі кулінарної продукції оздоровчого харчування. Розроблено новітні технології кулінарної продукції, борошняних кондитерських виробів і напоїв оздоровчого призначення з використанням рослинної сировини. Досліджено харчову цінність рулетів і овочевих паст з йодвмісною сировиною, борошняних кондитерських виробів з борошном "Здоровя", гідробіонтами, рослинною нетрадиційною сировиною, батончиків з цільного зерна з рослинно-молочними начинками, страв з круп (бабка з кунжутом, бабка з топінамбуром, крупеник з клітковиною), чізкейків зниженої енергетичної цінності, напоїв та смузі рослинними екстрактами антиоксидантної дії; визначено їх амінокислотний, мінеральний та вітамінний склад; структурно-механічні показники (граничну напругу зсуву, межу міцності, адгезійні властивості виробів).

### Реферат англійською:

Investigated physicochemical and technological properties of raw materials and dietary supplements, powders aquatic organisms, powdered leaves of walnuts, acorns, fungal mycelium, processed plant material - extracts of vegetables - pumpkin, carrots, artichoke, dried fruits - apricots and figs, honey, cereals - wheat sprouted grains, grain products ESA, hop sourdough, kvass wart concentrate, oatmeal, oat and buckwheat flour, flax seeds, sesame seeds, sunflower seeds; turmeric, almonds, artichoke and dietary supplements: apple pectin, milk thistle, pollen, kelp, wheat bran "ECO" wheat germ "ECO" fiber micronized corn ECO miprovit, inulin low- and high-molecular, ionized water solutions and plant extracts ionized water. A technology for using raw materials and dietary supplements consisting of culinary products health food. Developed new technologies culinary products, flour confectionery and beverages for health improvement using plant material. Investigated the nutritional value of rolls and vegetable pastes yodvmisnoyu of raw materials, pastry pastry "Health", aquatic organisms, plant new raw material, bars with whole grain vegetable-dairy toppings foods from cereals (with sesame dragonfly, dragonfly made of artichoke, with krupenyk fiber), Cheesecake reduced energy value, drinks and strip plant extracts antioxidant action; determined by their amino acid, vitamin and mineral composition; structural and mechanical parameters (maximum shear stress, tensile strength, adhesion properties of products).5481

**Індекс УДК:** 641.561; 613.2, 613.295

**Коди тематичних рубрик:** 71.33.19

### Керівники роботи

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:** Кравченко М.Ф.

**Науковий ступінь:**

**Вчене звання:**

**Ідентифікатор ORCID ID:**

**Додаткова інформація:**

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

**Назва НТП українською:** "Розроблення технологій кулінарної продукції і раціонів оздоровчого харчування"

**Назва НТП англійською:** "Development of technologies culinary products and health food rations"

**НТП, яку передбачалося створити:**

**Причини, через які НТП не було створено:**

**Отримані результати:**

**Галузь застосування:** Діяльність готелів і ресторанів.

**Реєстраційний номер картки технології:**

**Опис НТП:** Досліджено фізико-хімічні і технологічні властивості сировини і дієтичних добавок: порошків з гідробіонтів, порошків з листя волоського горіху, жолудів, грибного міцелію, продуктів переробки рослинної сировини - екстрактів, овочів - гарбуз, морква, топінамбур, сухофруктів - курага та інжир, мед, зерно продуктів - пророслe зерно пшениці, зерно продукти ЄСО, хмельова закваска, концентрат квасного сусла, вівсяні пластівці, вівсяне та гречане борошно, насіння льону, кунжуту, соняшнику; куркума, мигдаль, топінамбур та дієтичних добавок: пектин яблучний, розторопша плямиста, квітковий пилок, ламінарія, пшеничні висівки "ЕСО", зародки пшениці "ЕСО", клітковина, мікронізоване зерно ЕСО, міпровіт, інулін низько- і високомолекулярний, іонізовані водні розчини і рослинні екстракти на іонізованій воді. Розроблено технології використання сировини і дієтичних добавок у складі кулінарної продукції оздоровчого харчування. Розроблено новітні технології кулінарної продукції, борошняних кондитерських виробів і напоїв оздор

**Соціально-економічна спрямованість НТП:**

**Вплив НТП на довкілля:**

**Впровадження НТП:** Впроваджено

**Практична реалізація НТП**

**Початок етапу:** 2013-2014

**Закінчення етапу:**

**Споживачі продукції:** КНТЕУ, заклади ресторанного господарства

**Перспективні ринки:** Україна

**Характер співробітництва з інвестором**

**Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:**

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

**Наявність бізнес-плану:**

**Техніко-економічне обгрунтування:**

**Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:**

**Очікуваний термін окупності (років):**

**Додаткова інформація:**

## IX. Бібліографічний опис

## X. Заключні відомості

**Керівник юридичної особи**

Мазаракі Анатолій Антонович
д. е. н., 08.00.03

**Перелік осіб-виконавців**

Антонюк І.Ю.

Бондар О.В.

Васильєва О.О.

Вітряк О.П.

Демічковська М.П.

Ждан В.О.

Караваєва Ю.А.

Карпенко П.О.

Костюк В.С.

Кузьменко Ю.В.

Левандовський Л.В.

Марцин Т.О.

Медведєва А.О.

Михайлик В.С.

Паламарек К.В.

Пашинська М.С.

Поп Т.М.

Розумна Н.В.

Романовська О.Л.

Тарасенко Є.В.

Ткаченко Л.В.

Федорова Д.В.

Череп І,П.

Ярошенко Н.Ю.

**Відповідальний за підготовку облікових документів**

**Телефон**

**Реєстратор**

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

