Облікова картка ДіР

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0310U002376

Державний реєстраційний номер: 0107U011055

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 17-03-2010

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Дослідження змін якісного стану жирового середовища в процесі отримання термоекструдованої продукції

Початок етапу: 01.2008

Закінчення етапу: 12.2009

Вид звітного документа: Без звіту

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, 336-74-92, (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)

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 обґрунтування та розробка технології очищення жирового середовища для отримання термоекструдованої продукції

Назва роботи англійською:

Scientific substantiation and elaboration of fat medium purification technology for production receiving by method of thermo-extrusion

Реферат українською:

Досліджено динаміку фізико-хімічних та функціонально-технологічних властивостей рафінованої соняшникової олії, яка виступає в ролі жирового формуючого середовища в процесі термоекструзійного гранулювання білкових продуктів на основі курячого яйця

Реферат англійською:

The physicochemical and functional- technological characteristics dynamics of refined sunflower seeds oil which is used as a fat molding medium during the process of the based on hen's egg protein products granulation by method of thermo-extrusion is researched

Індекс УДК: 663.5.061:547, 001:[66-963:664.34]:664.38.002.2

Коди тематичних рубрик: 65.45.33

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Пивоваров Павло Петрович

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

IX. Бібліографічний опис

Вивчення формуючої здатності жирового середовища для отримання продуктів методом термоекструзії [Текст] : IV Міжнародна науково-практична конферен-ція, 2006 р., 22-23 травня, м. Харків : ["Наука і соціальні проблеми суспільст-ва: харчування, екологія, демографія" : матеріали] / редкол.: О.І. Черевко [та ін.]. - Харків: ХДУХТ, 2006. С. 158-160 Дослідження змін органолептичних показників гранульованої термоекструдо-ваної кулінарної продукції на основі яєць в залежності від тривалості прове-дення процесу термоекструзії [Текст] : X Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих вчених, 2007 р., 19-20 квітня, м. Северодонецьк : [Технологія-2007 : Збірник (частина 3) тез доповідей] / редкол. М.А. Глікін [та ін.]. Северодонецьк: СТІ СНУ ім. В. Даля, 2007. - С. 54 Пивоваров, П.П. Вплив продуктів екстракції на формуючу здатність жирового середовища в процесі отримання термоекструдованої гранульованої кулінарної продукції [Текст] / Пивоваров, П.П., Зіборова Л.Г. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - 2007. Вип. 1 (5). С. 263-268 Дослідженя змін якісного стану жирового середовища за умов

термічного впливу в температурному режимі термоекструзійного гранулювання білкових продуктів [Текст] : Міжнар. наук.-практ. конф., 2008 р., 19 листоп., м. Харків : [Стратегічні напрямки розвитку підприємств харчових виробництв, ресторан-ного господарства і торгівлі : присвячена 70-річчю з дня народження д-ра техн. наук, професора, чл.-кор. ВАСГНІЛ Бєляєва М. І. : матеріали : Ч. 1] / редкол. : О.І. Черевко [та ін.]. - Харків: ХДУХТ, 2008. - Ч.1. - С. 149-150 Зиборова, Л.Г. Дослідження змін формуючих властивостей жирового середо-вища в технології термоекструдованої гранульованої кулінарної продукції [Текст] / Л.Г. Зиборова, Ю.М. Виноходова, П.П. Пивоваров // Вісник Донецько-го національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. - 2008. № 1 (37). С. 66 72

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи Черевко Олександр Іванович

д. т. н.

Перелік осіб-виконавців

Гончарова С.Б.

Зіборова Л.Г.

Крайнюк Л.М.

Пивоваров П.П.

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

