

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0214U008231

Державний реєстраційний номер: 0112U001086

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 24-12-2014

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Фізико-хімічні основи самоорганізації наноструктури вершкового масла і масляних паст функціонального призначення з комплексом рослинних мікронутрієнтів

Початок етапу: 01.2012

Закінчення етапу: 12.2014

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження:

Форма власності:

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

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 289-60-00

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Інститут енергозбереження та енергоменеджменту Національного технічного університету України "Київський Політехнічний Інститут"

Код за ЄДРПОУ: 00027677

Місцезнаходження: пр. Перемоги 37, м. Київ, Київ, 03056, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 0442048428

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 34 - договір (замовлення) з центральним органом виконавчої влади, академією наук (головними розпорядниками бюджетних коштів на проведення НДДКР)

Напрямок фінансування: 2.1 - фундаментальні дослідження

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 2201040

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 1060

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Фізико-хімічні основи самоорганізації наноструктури вершкового масла і масляних паст функціонального призначення з комплексом рослинних мікронутрієнтів

Назва роботи англійською:

Physico-chemical basis of butter and butter pastes nanostructures functional purpose with a complex plant micronutrients

Реферат українською:

Метою наукової роботи є розроблення фізико-хімічних основ самоорганізації та формування наноструктури вершкового масла та його аналогів – масляних паст з комплексом рослинних мікронутрієнтів функціонального призначення. Результати – розроблено рецептури і технології продуктів з рослинними харчовими добавками, що містять комплекс функціональних мікронутрієнтів: масляна паста з порошком із буряку червоного та масляна паста із сиропом калини, масляна паста з мікронутрієнтами бджільництва та масляна паста з порошком моркви та вершкове масло, збагачене ипорошком із моркви. Досліджено їх органолептичні властивості, показники структури і консистенції. Фазові перетворення в жировій фазі визначали методом ДСК, форми звязку водної фази – термогравіметричним методом на Дериватографі. Мікробіологічні дослідження масла і масляних паст проводили згідно інструкції по мікробіологічному контролю на підприємствах молочної промисловості. Розроблені технологічна інструкція та технічні умови для впровадження виробництва даних видів масляних паст на заводах молочної промисловості. Досліджено структуру масляних паст на нанорівні. Встановлено, що внесення рослинних харчових добавок поліпшує органолептичні властивості, показники структури і консистенцію розроблених продуктів.

Реферат англійською:

The purpose of research is the development of physical and chemical principles of self-organization and formation of nanostructures butter and its analogues – oil pastes with a complex plant micronutrients functionality. Results – developed technologies and formulations of herbal food supplements containing complex functional micronutrients: butter pasta with red beet powder and pasta with syrup rose, butter paste micronutrients beekeeping and butter pasta with carrot powder and butter, enriched with carrot powder. Investigated their organoleptic properties, structure and performance consistency. Phase transformations in the butter phase was determined by DSC, form the aqueous phase connection – thermogravimetric method to derivatograph. Microbiological studies of butter and butter pastes were studied. The technological instructions and specifications for the implementation of these types of butter production in factories paste the dairy industry. The structure of butter pastes on nanoscale. It was established that the introduction of herbal supplements improved organoleptic properties, structure and consistency of indicators developed products.

Індекс УДК: 637.146:658.628, 637.2-022.532

Коди тематичних рубрик: 65.63.45

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Рашевська Тамара Олексіївна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Масляні пасти з комплексом рослинних мікронутрієнтів: масляна паста з порошком моркви, масляна паста з сиропом калини, масляна паста з продуктами бджільництва, масляна паста з порошком буряку червоного столового

Назва НТП англійською: Butter and Butter paste with plant micronutrients complex

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: харчова та переробна промисловість

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розроблено нові види масляних паст функціонального призначення, а саме: вершкове масло, збагачене порошком моркви, масляна паста з порошком моркви, масляна паста з порошком буряку, масляна паста з сиропом калини та масляна паста з продуктами бджільництва. Досліджено їх основні фізико-хімічні показники. Продукти мають приємний смак та запах, включають в себе добавки, які володіють лікувально-профілактичною дією.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 2017

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: населення України

Перспективні ринки: ринок України

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.Рашевская Т.А. Наноструктура и свойства функциональных видов сливочного масла с растительными добавками/Т. А. Рашевская, С. В. Иванов// Збірник наукових праць НАНУ "Наносистеми, наноматеріали, нанотехнології". - 2012. - № 4. - 575-595. 2.Иванов, С. В. Самоорганизация наноструктуры сливочного масла с

криопорошком из свеклы красной столовой/С. В. Иванов, Т. А. Рашевская//Сборник материалов I-й Международной научно-практической конференции. - Щелкино, 2013. - С. 279-283. 3.Неміріч, О. В. Дослідження якості масляної суміші, збагаченої біогенним комплексом рослинних мікронутрієнтів/О. В. Неміріч, О. М. Вашека, О. О. Петруша, А. В. Карпенко//Восточно-европейский журнал передовых технологий. - 2014. - № 3/10(69). - С. 30-33. 4.Rashevskaya T. A.Functional Types of Butter with Biopolymers. Bioactive Compounds and Functional Food Components in Health and Disease. - USA, University of Santa Barbara,2012. - Vol. 11 - P. 277- 275. 5.Rashevskaya T. A. A New Type of Butter with Black Currant Buds Cryopowder with Functional Properties/T. Rashevskaya//Functional Food Ingredients and Nutraceuticals in Chronic Disease: Science and Practice. - Dallas, TX, USA, 2012. - Vol. 12. - P. 227-228. 6.Rashevskaya T. The development of butter paste "Medova" with bioactive micronutrients/ T. Rashevskaya, S. Ivanov// Functional Foods and Bioactive Compounds in the Management of Chronic Inflammation: Science and Practical Application. - Volume 4. - Los Angeles , 2013. - P. 293-299. 7.Рашевська Т.О. Масляна паста з комплексом біологічно активних рослинних мікронутрієнтів антидіабетичного призначення/Т. О. Рашевська, С. В. Иванов//Наукові праці НУХТ. - 2012. - № 43. - С. 85-95. 8.Рашевська Т. О. Дослідження водопоглинення порошком пектину та мікроструктура його розчину/Т. О. Рашевська//Пищевая наука и технология. - 2012. - №2 (19). - С. 86-88. 9.Рашевська, Т. О. Мікроструктурні дослідження впливу швидкості охолодження на твердіння і співкристалізацію гліцеридів молочного жиру / Т. О. Рашевська, С. В. Иванов // Наукові праці НУХТ, 2012. - № 47. - С. 102-109. 10. Иванов, С. В. Вплив біополімеру пектин на нанструктуру вершкового масла/С. В. Иванов, Т. О. Рашевська// Наукові праці НУХТ, 2014. - Т. 20. - № 1. - С. 222-227. 11.Рашевська, Т. О. Наноструктура і властивості вершкового масла з інуліном/Т. О. Рашевська, С. В. Иванов// Наукові праці НУХТ, 2014 - Т. 20. - № 2. - С.228-238. 12.Гончаров Г. І. Масляна паста з порошком із червоного столового буряка/ Г. І. Гончаров, О. А. Подковко, Т. О. Рашевська// Наукові праці НУХТ. - 2014. - № 53. - С. 7-14. 13.Ковтун, Ю. А. Полікомпонентна масляна паста з комплексом рослинно-білкових добавок гепатопротекторного призначення/Ю. А. Ковтун, Т. О. Рашевська// Наукові праці НУХТ, 2014 -Т. 20. - № 3. - С.214-222. 14.Ковтун, Ю. А. Дослідження процесу водопоглинання концентратом сироваткових білків та мікроструктури його розчину/Ю. А. Ковтун, Т. О. Рашевська// Науковий вісник ЛНУВМБТ ім. Гжицького. - Т. 16. - № 2(59). - Ч. 4. - с. 72-77. 15.Ковтун, Ю. А. Дослідження впливу добавок з комплексом гепатопротекторних мікронутрієнтів на показники структури та консистенції масляної пасти в залежності від температури і терміну зберігання/ Ю. А. Ковтун, Т. О. Рашевська// Науковий вісник ЛНУВМБТ ім. Гжицького. - Т. 16. - № 3(60). - Ч. 4. - с. 62-68. 16.Пат. № 98583 UA, МПК (2012.01) A23C 15/16. Масляна паста для хворих на цукровий діабет /Іванов С. В., Рашевська Т. О., Данечкіна Н. С.; заявник Національний університет харчових технологій. - № а 2011 06275; заявл. 19.05.2011; опубл. 25.05.2012. Бюл. №10 17.Пат. № 98583 UA, МПК (2012.01) A23C 15/16. Склад масляної пасти для хворих на цукровий діабет /Іванов С. В., Рашевська Т. О., Данечкіна Н. С.; заявник Національний університет харчових технологій. - № u2011 06281; заявл. 19.05.2011; опубл. 26.12.2011. Бюл. №10 18.Пат. № 84518 UA, МПК A23C 15/16. Склад масляної пасти із буряком червоним столовим/ С. В. Иванов, Т. О. Рашевська, О. А. Подковко; заявник Національний університет харчових технологій. - № u 2013 04783; заявл. 15.04.2013; опубл. 25.10. 2013. 19.Пат. № 86849 UA, МПК A23C 15/00. Масляна паста з гепатопротекторними властивостями/ С. В. Иванов, Т. О. Рашевська, Ю. А. Ковтун; заявник Національний університет харчових технологій. - № u 2013 09452; заявл. 29.07.2013; опубл. 10.01.2014 20.Пат. № 85510 UA, МПК A23C 15/16. Склад масляної пасти для хворих на цукровий діабет/ С. В. Иванов, Т. О. Рашевська, К. Б. Буравець; заявник Національний університет харчових технологій. - № u 2013 05653; заявл. 30.04.2013; опубл. 25.11. 2013. 21.Пат. № 86850 UA, МПК A23C 15/00. Склад масляної пасти, збагаченої сироватковими білками/ С. В. Иванов, Т. О. Рашевська, Ю. А. Ковтун; заявник Національний університет харчових технологій. - № u 2013 09453; заявл. 29.07.2013; опубл. 10.01.2014. 22.Пат. № 88069 UA, МПК A23C 15/16. Склад десертної масляної пасти з мікронутрієнтами чорниці/ С. В. Иванов, Т. О. Рашевська, О. В. Яценко; заявник Національний університет харчових технологій. - № u 2013 12346; заявл. 21.10.2013; опубл. 25.02 2014. 23.Пат. № 92016 UA, МПК A23C 15/16. Спосіб виробництва масляної пасти/Гончаров Г. І., Т. О. Рашевська, О. А. Подковко; заявник Національний університет харчових технологій. - № u 2014 01963; заявл. 26.02.2014; опубл. 25.07. 2014. 24.Іванов С. В., Рашевська Т. О., Ковтун Ю. А.

Масляна паста з мікронутрієнтами гепатопротекторної дії. ТУ У 15.5-02020938187:2014 - с.35. 25.Іванов С. В., Рашевська Т. О., Ковтун Ю. А. Масляна паста з мікронутрієнтами гепатопротекторної дії. ТІ до ТУ У 15.5-02020938187:2014. - с.36.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Мостенська Тетяна Леонідівна

Перелік осіб-виконавців

Вашека Оксана Миколаївна
Двойнікова Оксана Павлівна
Ковтун Юрій Анатолійович
Лозицька Тетяна Миколаївна
Подковко Оксана Миколаївна
Пухляк Анастасія Григорівна
Рашевська Тамара Олексіївна
Свирид Ольга Володимирівна
Шаповал Вікторія Ігорівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

