

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0217U007266

Державний реєстраційний номер: 0114U003862

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 22-12-2017

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розроблення та удосконалення способів біоактивування зерна злакових для підвищення його харчової цінності

Початок етапу: 09.2014

Закінчення етапу: 10.2017

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 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): Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380442895472, 380442879333

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

7706 - безплатно (договір про науково-технічне співробітництво, тощо)

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розроблення та удосконалення способів біоактивування зерна злакових для підвищення його харчової цінності

Назва роботи англійською:

Development and improvement of methods bioaktivuvannya grain cereals to improve nutritional value

Реферат українською:

Об'єктом дослідження є спосіб біоактивування зерна злакових культур. Мета роботи наукове і експериментальне обґрунтування способів біологічного активування зерна злакових культур; обґрунтування доцільності використання біологічно активованого зерна для виробництва оздоровчих харчових продуктів. Науково обґрунтовано та експериментально досліджено спосіб застосування тривалого інтенсивного низькотемпературного гідротермічного оброблення зерна, яке сприяє його біологічному активуванню - проростанню, для підвищення харчової цінності сировини, зокрема суттєвому збільшенню вмісту водорозчинних та жиророзчинних вітамінів. Розроблено спосіб використання біологічно активованого зерна для виробництва глазурованого батончика, оздоровчого призначення. Науково обґрунтовано та експериментально досліджено спосіб отримання високо мінералізованої зернової сировини та її застосування для виробництва функціональних харчових продуктів. Запропоновані способи оброблення зерна можуть бути використані на зернопереробних підприємствах з метою попередньої підготовки зерна для виробництва оздоровчих, функціональних харчових продуктів.

Реферат англійською:

The object of the study is a method of bioaccumulation of cereals of cereals. Purpose of scientific and experimental substantiation of methods of biological activation of grain of cereal crops; substantiation of feasibility of using biologically activated grain for the production of health food products. Scientifically grounded and experimentally investigated the method of application of prolonged intensive low-temperature hydrothermal grain processing, which contributes to its biological activation - germination, to increase the nutritional value of raw materials, in particular, a significant increase in the content of water-soluble and fat-soluble vitamins. A method of using biologically activated grain for the production of a glazed bar, health improving purpose was developed. Scientifically grounded and experimentally investigated the method of obtaining high-mineralized grain material and its application for the production of functional food products. The proposed methods of grain processing can be used at grain processing enterprises for the purpose of preliminary preparation of grain for the production of health-improving, functional food products.

Індекс УДК: 664.78, 613.26:664.765

Коди тематичних рубрик: 65.29.33

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Бажай-Жежерун Світлана Андріївна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Спосіб біоактивування зерна злакових для підвищення його харчової цінності

Назва НТП англійською: A method of bioactivation of cereal grains to increase its nutritional value

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Поліпшення якості продукції

Галузь застосування: Харчова промисловість

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Науково обґрунтовано та експериментально досліджено спосіб застосування тривалого інтенсивного низькотемпературного гідротермічного оброблення зерна, яке сприяє його біологічному активуванню - проростанню, для підвищення харчової цінності сировини. Розроблено спосіб використання біологічно активованого зерна для виробництва глазурованого батончика, оздоровчого призначення. Науково обґрунтовано та експериментально досліджено спосіб отримання високомінералізованої зернової сировини та її застосування для виробництва функціональних харчових продуктів.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 2018-2019 р.р.

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: Зернопереробні підприємства

Перспективні ринки: Ринки 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. Бажай-Жежерун С.А., Антонюк М.М. Дослідження показників якості батончика на основі біологічно активованого зерна/ Технологічний аудит і резерви виробництва. - 2015. - №3(3). - С.15-17 2. S. Bazhay-Zhezhum, L. Bereza-Kindzerska Natural food sorbents of the biologically activated grain of cereal cultures Central european congress on food 2016 - food science for well-being (cefood 2016): book of abstracts. - 23-26 may 2016. -

k.: nuft, 2016.P.223 3.Bazhay-Zhezherun S., Bereza-Kindzerska L.Research of influence of biological activation on the vitamin complex of grain cereal cultures./Science Rise . - 2017. -V.7(36). - P.59-63 4.S. Bazhay-Zhezherun, T. Romanovska, M. Antoniuk. Improving the nutritional value of grains by biological activation /Ukrainian Food Journal.- 2016. Volume 5. Issue 3.- P. 476-484. 5.Simakhina G.A., Bazhay-Zhezherun S.A., Mykoliv T.I., Bereza-Kindzerska L.V., Antoniuk M.MThe Use Of The Biologically Activated Grain Is In Technology Of Health Products/ East European Scientific Journal.-№ 5(9).-Vol.4.-P.147-153

Х. Заключение відомості

Керівник юридичної особи

Шевченко Олександр Юхимович

д. т. н., 05.18.12

Перелік осіб-виконавців

Федоренко Т.І.

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

