Облікова картка ДіР

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0214U000482

Державний реєстраційний номер: 0113U006396

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 11-03-2014

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка рецептури желейних виробів збагачених вітаміном С з використанням структуроутворювачів різного походження. Апробація методик визначення вмісту вітаміну С у складі желейних виробів

Початок етапу: 10.2013

Закінчення етапу: 01.2014

Вид звітного 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:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (057) 337-85-28, (057) 349-45-51_

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): ТОВ "Апекс-8"

Код за ЄДРПОУ: 36457326

Місцезнаходження: , м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61068, Україна

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: тел. 0503640334

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 52 - договір з вітчизняною організацією (органами місцевої ради, фондом, асоціацією, концерном тощо)

Напрям фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7722 - кошти підприємств, установ, організацій України

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 8

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробка технології желейних виробів збагачених вітаміном С з використанням структуроутворювачів різного походження

Назва роботи англійською:

Development of technology for jelly products fortified with vitamin C using structure-from diverse backgrounds

Реферат українською:

Розроблені нові технології: мармеладу желейного на основі структуроутворювачів різного походження з концентратами соків, збагаченого вітаміном С; технології маршмелоу на основі желатину з солюбілізованими речовинами з використанням натуральних барвників антоціанової природи; технології желе і солодких страв на основі плодоовочевих соків з використанням структуроутворювачів різного походження. Ці технології дозволять суттєво розширити асортимент сучасних желейних виробів. Апробовані нові методики визначення вмісту вітаміну С у желейних виробах із застосуванням титриметричного, фотоколориметричного і кулонометричного методів аналізу.

Реферат англійською:

Developed new technology: marmalade jelly based builders of various origins with juice concentrates rich in vitamin C; technology marshmallow gelatine-based substances with solubilised using natural dyes anthocyanins ; technology jelly and sweet dishes based on fruit juices using builders of different origin. The developed technologies will significantly expand the range of modern jelly products. Tested new methods for determining the content of vitamin C in the jelly products using titrimetric , photocolorimetric and coulometric analysis methods.

Індекс УДК: 664.8; 664.932, 664.38 : 544.022.822

Коди тематичних рубрик: 65.53

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Євлаш Вікторія Владленівна

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Технології желейних виробів збагачених вітаміном С з використанням структуроутворювачів різного походження

Назва НТП англійською: Technology for jelly products fortified with vitamin C using structure-from diverse backgrounds

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: 47.21 Роздрібна торгівля фруктами й овочами в спеціалізованих магазинах

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Нові технології желейної продукції, збагаченої вітаміном С, на основі структуроутворювачів різного походження: мармеладу желейного на агарі з добавками камедей ріжкового дерева, тари і ксантану з концентратами соків, збагаченого вітаміном С; технології маршмелоу на основі желатину з солюбілізованими речовинами з використанням натуральних барвників антоціанової природи; технології желе і солодких страв на основі плодоовочевих соків з використанням структуроутворювачів різного походження. Нові методики визначення вмісту вітаміну С у желейних виробах.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: січень 2014 р.

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: ТОВ "АПЕКС-8"

Перспективні ринки: України

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

Черевко олександр Іванович

д. т. н.

Перелік осіб-виконавців

Вакшуль З.В.

Гурікова І.М.

Добровольська О.В.

Кузнецова Т.О.

Пілюгіна І.С.

Самойленко С.О.

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

