

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0217U002680

Державний реєстраційний номер: 0112U004632

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 10-07-2017

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка прогресивних ресурсозберігаючих технологій кондитерських виробів із використанням нових видів сировини з лікувальними та радіозахисними якостями для всіх груп населення, в тому числі для хворих на цукровий діабет

Початок етапу: 06.2012

Закінчення етапу: 06.2017

Вид звітного 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:

Розробка прогресивних ресурсозберігаючих технологій кондитерських виробів із використанням нових видів сировини з лікувальними, та радіозахисними якостями для всіх груп населення, в тому числі для хворих на цукровий діабет

Назва роботи англійською:

Development of progressive resource-saving technologies of confectionery products using new types of raw materials with therapeutic and radioprotective qualities for all population groups, including those suffering from diabetes mellitus

Реферат українською:

У роботі удосконалені та розроблені нові технології кондитерських виробів з використанням нових видів сировини та добавок для підвищення харчової цінності виробів, надання їм профілактичних та оздоровчих властивостей.

Реферат англійською:

New technologies of confectionery products with new types of raw materials and additives for increasing the nutritional value of products, providing them with preventive and sanitary properties are improved and developed.

Індекс УДК: 664.144/.149:641.561/.563, 664.68:616.379-008.64

Коди тематичних рубрик: 65.35.36

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Дорохович Антанелла Миколаївна

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

IX. Бібліографічний опис

1. Оболкіна В.И. Продукты переработки солода и новые полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий // Кондитерское производство. - 2011. - № 2. - С.16 2. Оболкіна В.І., Волощук Г.І., Паращенко Т.С., Скрипко А.П. Інноваційні технології здобного печива із застосуванням вівсяного солодового борошна // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. № 11-12 (84-85). - 2011. - С. 16-18 . 3. Оболкіна В. Вміст рослинних БАД у кондитерських виробах // Продовольча індустрія АПК. - № 1. - 2013. - С. 37-38. 4. Оболкіна, В. І. Здобне печиво з використанням борошна з пророщених зерен вівса та пшениці / В. І. Оболкіна, А. П. Скрипко, Н. О. Ємельянова // Продовольча індустрія АПК. - 2014. - № 2. - С. 29 - 32. 5. Obolkyna, V. Butter biscuit with increased biological value / V. Obolkyna, A. Skrypko, N. Yemelyanova, S. Kyianytsia // Journal of food and packaging. Science, Technique and Technologies National Academy of packing Bulgaria, University of Food Technologies Plovdiv, Bulgaria. - 2014. - № 3. - Р. 98 - 101. 6. Оболкіна, В. И. Исследование влияния овсяного солода на формирование структуры здобного печенья / В. И. Оболкіна, А. П. Скрипко, Н. А. Емельянова, С. Г.

Кияница // Кондитерское производство. - 2014. - № 1. - С. 24 - 25. 7. Оболкина, В.И. Комплексные структурообразователи и нетрадиционное сырье / В.И. Оболкина. // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. - 2015. - № 01 (122). - С. 26 - 28. 8. Оболкіна В.І. Науковий підхід до створення технології здобного печива оздоровчого призначення з використанням борошна солоду вівса / В.І. Оболкіна, А.П. Скрипко, С.Г. Кияница // Харчова промисловість - 2016. - № 19. - С. 73-79. 9. Оболкіна В.І. Технології використання нетрадиційних компонентів у кондитерських виробках / В.І. Оболкіна // Продовольча індустрія АПК. - 2016. - № 5 - С.14-18. 10. Оболкина В. Перспективы использования нетрадиционного растительного сырья / Мир продуктов. Кондитерская промышленность №1.-2012.-С.51-54. 11. Оболкіна, В.И. Застосування борошна з солоду вівса та гуміарабіку при створенні здобного печива оздоровчого та функціонального призначення / В.И. Оболкіна, А.П. Скрипко, С.Г. Кияница // Хлебный и кондитерский бизнес. - 2015. - №2 (25). - С. 24 - 26. 12. Оболкіна, В. І. Дослідження впливу комплексних структуроутворювачів на формування піноподібних мас для цукерок з комбінованим корпусом / В. І. Оболкіна, Т. В. Каліновська, С. Г. Кияница // Хлібопекарська та кондитерська промисловість України. - 2014. - № 09 (118) - С.3-7. 13. Оболкина, В. И. Исследование технологических свойств продуктов переработки винограда для использования в кондитерской промышленности / В. И. Оболкина, Т. В. Калиновская, И. А. Крапивницкая, С. Г. Кияница // Научни трудове университета по хранителни технологии, Пловдив. - 2013. - Т. LX, № 1. - С. 772-776. 14. Калиновская, Т. В. Технологическая оценка вторичных продуктов виноделия и перспективы их использования для создания кондитерских изделий нового ассортимента / Т. В. Калиновская, В. И. Оболкина, И. А. Крапивницкая, С. Г. Кияница // Кондитерская промышленность, Москва. - 2014. - № 4. - С. 2-4. 15. Каліновська, Т. В. Використання вторинних сировинних ресурсів виноробства при виробництві кондитерських виробів / Т. В. Каліновська, В.І. Оболкіна, С.Г. Кияница // Ukrainian Food Journal. - 2013. - Volume 2. Issue 1. - С. 14-18. 16. Оболкина, В. И., Перспективы использования продуктов переработки винограда при производстве кондитерских изделий / В. И. Оболкина, Т. В. Калиновская, И. А. Крапивницкая, С. Г. Кияница, Л. С. Букшина // Продукты & ингредиенты. - 2013. - №3 (100). - С. 30-31. 17. Калиновская, Т. В. Использование отходов переработки винограда при производстве конфет / Т. В. Калиновская, С. Г. Кияница, В. И. Оболкина // Техника и технология пищевых производств: материалы VIII Международ. науч. конф. студентов и аспирантов, 26-27 апр. 2012 г.: - Могилев, 2012. - Ч.1. - С.163. 18. Калиновская, Т. В. Использование вторичных продуктов переработки винограда при разработке кондитерских изделий / Т. В. Калиновская, С. Г. Кияница // Пищевые инновации и биотехнологии: материалов конференции студентов, аспирантов и молодых ученых; ФГБОУ ВПО Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, г. Кемерово. - Кемерово, 2013. - С. 239-243. 19. Калиновская, Т. В. Использование пектиносодержащего сырья из вторичных продуктов переработки винограда при создании инновационных технологий кондитерских изделий / Т. В. Калиновская, В. И. Оболкина, С. Г. Кияница // Техника и технология пищевых производств: материалы IX Международной науч.-техн. конф., 25-26 апр. 2013 г. / М-во образования Республики Беларусь, Могилевский государственный университет продовольствия. - Могилев: МГУП, 2013. - Ч I. - С. 96. 20. Kalinovska, T. Use of grapes processing products in developing innovation confectionery technologies / Т. Kalinovska, V. Obolkina, S. Kyianytsia, I. Krapivnitska // Другий Північно- та Східно-Європейський конгрес з харчової науки (NEEFood-2013), 27-29 трав. 2013 р. / М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технологій. - К.: Нац. ун-т харч. технологій, 2013. - Ч I. - С. 83. 21. Калиновская, Т. В. Применение полуфабрикатов из виноградных выжимок в качестве пектиносодержащего сырья в технологиях кондитерских изделий / Т. В. Калиновская, В. И. Оболкина, С. Г. Кияница // Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений: материалы III Международной научно-технической конференции, 30-31 окт. 2013 г., г. Воронеж - Воронеж, 2013. - С. 147-148. 22. Каліновська, Т. В. Застосування комплексних сумішей гуміарабік - желатин у технології збивних цукеркових мас типу "М'який Нугатин" / Т. В. Каліновська, В. І. Оболкіна, С. Г. Кияница // Якість і безпека харчових продуктів: матеріали Міжнародної науково-технічної конференції, 14-15 листоп. 2013 р., м. Київ - К.:НУХТ, 2013. - С. 112-114. 23. Дорохович, А.Н. Сахара и оценка их качества по комплексному показателю / А. Н. Дорохович, Е.А. Кохан, А.В. Божок // Продукты & Ингредиенты.-2014.- №5(113).- С.22-24) 24. Тригуб, Я. Придание жевательного эффекта помадным

конфеткам / Я. Тригуб, Е. Кохан // International scientific-practical conference "Innovative technologies for production of functional foods", april, 2015. – Kutaisi: Akaki Tsereteli State University, 2015. – p. 78-82. 25. Тригуб, Я. О. Вплив матеріалу форм на технологічні параметри та якість відливних помадних цукерок / Я. О. Тригуб, О. О. Кохан // Матеріали IV Міжнародної спеціалізованої науково-практичної конференції "Ресурси та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її конкурентоздатності" 8.09. 15, Київ, –С. 89-91 26. Тригуб Я.О., Кочерга Я.В. Використання гуміарабіку в технології помадних цукерок, що формуються способом відливання / Я. О. Тригуб, Кочерга Я. В., О. О. Кохан // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції "Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі", 9.09.2015, Київ, – с. 60-64

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Шевченко Олександр Юхимович

д. т. н., 05.18.12

Перелік осіб-виконавців

Дорохович Вікторія Віталіївна

Камбулова Юлія Вікторівна

Кияниця Світлана Геннадіївна

Кобилінська Олена Валеріївна

Кохан Олена Олександрівна

Оболкіна Віра Іллівна

Соколовська Ірина Олександрівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

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

