

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0223U000232

Державний реєстраційний номер: 0119U100296

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 05-01-2023

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Інноваційні технології харчових продуктів спеціального призначення

Початок етапу: 01.2019

Закінчення етапу: 12.2022

Вид звітного документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: вул. Кіото, 19, м. Київ, Київська обл., 02156, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 0445314741

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: вул. Кіото, 19, м. Київ, Київська обл., 02156, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 0445314741

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:

Інноваційні технології харчових продуктів спеціального призначення

Назва роботи англійською:

Innovative technologies of specialty foods

Реферат українською:

Однією з нагальних проблем сьогодення є мінімізація негативного впливу довкілля на організм людини. Незадовільний стан екології та деформований раціон харчування призводять до зниження загальної резистенції організму, поширення низки хвороб, у тому числі, пов'язаних з обміном речовин, серед яких – цукровий діабет, ожиріння та ін. Традиційне харчування не забезпечує високого профілактичного ефекту. Поступова заміна традиційного асортименту харчових продуктів на продукти спеціального призначення, які сприяють підтриманню нормального функціонування всіх органів і систем організму людини, забезпечення здоров'я і довголіття є основним напрямом розвитку вітчизняного ринку. Серед основних засад державної політики стосовно якості та безпеки харчових продуктів є розроблення стратегії щодо створення нових науково-обґрунтованих технологій екологічно чистих харчових продуктів, у тому числі спеціального призначення

Реферат англійською:

One of the urgent problems of today is minimizing the negative impact of the environment on the human body. Unsatisfactory state of ecology and deformed diet lead to a decrease in the body's general resistance, the spread of a number of diseases, including those related to metabolism, including diabetes, obesity, etc. Traditional nutrition does not provide a high preventive effect. The gradual replacement of the traditional assortment of food products with special-purpose products that contribute to maintaining the normal functioning of all organs and systems of the human body, ensuring health and longevity is the main direction of the development of the domestic market. Among the main principles of the state policy regarding the quality and safety of food products is the development of a strategy for the creation of new science-based technologies for ecologically clean food products, including those for special purposes

Індекс УДК: 664.644.5;663.952.2;663.15, 664.046.1, 664.046.3, 664.144/.149:641.561/.563, 664.8.037, 664.8/.9:658.628, 637.18, 637.1/.3.004.8; 637.18; 637.24; 637.28, 664.002.3:658.567; 664.002.8; 664.004.8, 664.002.3.004.4, 664.004.8

Коди тематичних рубрик: 62.39.51.07, 65.13.19, 65.13.21, 65.35.36, 65.53.31, 65.53.45, 65.63.43, 65.63.91, 65.01.91, 65.09.39, 81.91.09.13

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Кравченко Михайло Федорович

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Кулінарні напівфабрикати спеціального призначення на основі низьколактозної молочної сироватки; борошняні кулінарні вироби спеціального призначення з порошком аtherina pontica; бісквіти спеціального призначення на основі борошняних сумішей; оздоблювальні напівфабрикати з сироваткою сухою молочною демінералізованою; борошняні кондитерські пісочні вироби спеціального призначення з використанням шроту.

Назва НТП англійською: Special purpose culinary semi-finished products based on low-lactose whey, special purpose flour culinary products with atherina pontica powder; biscuits for special purposes based on flour mixtures; finishing semi-finished products with whey dry milk demineralized; special purpose flour confectionery shortbread products using semolina

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології, Методи, теорії

Галузь застосування: Перероблення та консервування риби, ракоподібних і молюсків; Інші види перероблення та консервування фруктів і овочів; Перероблення молока, виробництво масла та сиру; Виробництво маргарину і подібних харчових жирів; Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання .

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Технологія напівфабрикату на основі згущеної низьколактозної молочної сироватки та диспергованого пюре з м'якоті гарбуза з підвищеним вмістом пектину та емульсійної соусної продукції на його основі може бути рекомендоване для використання в харчуванні хворих на СРК, спричинене мальабсорбцією, з метою забезпечення екзогенного надходження есенціальних нутрієнтів у складі молочних продуктів, що легко засвоюється організмом людини; Технології оздоблювальних напівфабрикатів з молочною сироваткою сухою демінералізованою, зокрема цукрових, марципанових, бобових паст, призначені для покриття і прошарування кондитерських виробів та виготовлення декоративних елементів для їх оздоблення, що створює передумови для розширення асортименту оздоблювальних напівфабрикатів багатофункціонального призначення з покращеним нутрієнтним складом і виробництво вітчизняної конкурентоздатної продукції із заданими функціонально-технологічними властивостями; Технологія бісквіту з використанням порошку кербу може бути використана у роздрібній мережі закладів ресторанного господарства для розширення асортименту борошняних кондитерських виробів з бісквітного тіста підвищеної харчової цінності, що сукупно дозволить покращити структуру харчування населення України; Розробка технологій переробки Atherina pontica дозволить більш повно використовувати рибні ресурси, знизити собівартість та підвищити ефективність виробництва харчової продукції, реалізувати потенціал вітчизняної рибної сировини другорядного промислового значення. Використання порошку із Atherina pontica дозволяє розширити асортимент технологій борошняних кулінарних виробів; Використання шротів волоського горіха і кунжуту в технологіях пісочних кондитерських виробів підвищеної харчової та біологічної цінності сприятиме розширенню асортименту продукції, що випускається закладами ресторанного господарства, залученню ширшого сегменту споживачів і, відповідно, можливістю збільшення обсягів реалізації.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту, Поліпшення якості життя та здоров'я населення, ефективності діагностики та лікування хворих

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП:Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2019

Закінчення етапу: 12.2022

Споживачі продукції: ТОВ "Щастя";, ФОП "Кубов А.В.", ТОВ Ресторан "Кварц", Ресторан "Гопачок", ТМ "Капітошка", ТОВ «СП «Українська Східна Рибна Компанія», ФОП К.П. Мальчик «Ресторан «Гостинний двір», ПП Н.І. Гречко «Ресторан «Імперія» м. Шпола, ресторан "Шарм", ресторан "Брізоль", м. Київ: ТОВ «СКАЙ-КЛАБ», ФОП «Cheesecake», ФОП «Caramel»

Перспективні ринки: Заклади ресторанного господарства, крафтові виробництва відповідного спрямування.

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:

ІХ. Бібліографічний опис

1. Гніцевич В., Чикун Н., Гончар Ю. Кінетика ферментолізу лактози молочної сироватки. Міжнар. наук.-практ. журнал «Товари і ринки». 2017. Київ. КНТЕУ. №2(24). Том 1. С.97-104.

2. Гніцевич В.А., Гончар Ю.М. Дослідження процесу ферментолізу м'якоті гарбуза». Журнал «Наукові праці Національного університету харчових технологій». 2018. Київ. НУХТ. Том 24. №2. С.202-208.
DOI:10.24263/2225-2924-2018-24-2-24.

Гніцевич В.А. Юдіна Т.І., Гончар Ю.М. Технологія напівфабрикату на основі низьколактозної молочної сироватки та м'якоті гарбуза. Міжнар. наук.-практ. журнал «Товари і ринки». 2018. Київ, КНТЕУ. № 4 (28). С. 105-114. DOI:[https://doi.org/10.31617/tr.knute.2018\(28\)10](https://doi.org/10.31617/tr.knute.2018(28)10).

Гніцевич В.А., Гончар Ю.М. Технологія та якість низьколактозних емульсійних соусів». Міжнар. наук.-практ. журнал «Товари і ринки». 2018. Київ. КНТЕУ. №3 (31). С.94-104.
DOI:[https://doi.org/10.31617/tr.knute.2019\(31\)09](https://doi.org/10.31617/tr.knute.2019(31)09).

Гніцевич В.А., Гончар Ю.М., Романенко Р.П. Дослідження мікроструктури продуктів переробки молочної сироватки. Збірник наукових праць «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі». 2019. Харків. ХДУХТ. Випуск 2(30). С.72-83. DOI:10.5281/zenodo.3592831

Yulia Honchar, Victoriya Gnitsevych. Rheological properties of model systems of semi-finished products based on condensed low-lactose whey. International Journal of Food Science and Applied Biotechnology. 2020. Plovdiv. Bulgaria. Academic Publishing House of University of Food Technologies. Vol. 3., Iss. 2. P.204-211.
DOI:<https://doi.org/10.30721/fsab2020.v3.i2.81>.

Gnitsevych V., Yudina T., Honchar Y., Vasylieva O., Diachuk L. The study of low-lactose milk whey structure and model systems on its basis. EUREKA: LIFE SCIENCES. 2020. Tallin. Estonia. N.3. P.38-48. DOI:10.21303/2504-5695.2020.001323

Gnitsevych V., Yudina T., Honchar Y., Vasylieva O., Diachuk L. Justification emulsify properties of semi-finished product based on low-lactose milk whey. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2020. Kharkiv. Ukraine. VOL.3, N.11(105): Technology and Equipment of Food Production. P.21-29. DOI:10.15587/1729-4061.2020.204588

Гончар Ю.М., Гніцевич В.А. Перспективи створення низьколактозних кулінарних виробів на основі молочної сироватки. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді». Х.: ХДУХТ. 2017. Ч.1. С.11.

Гніцевич В., Чикун Н., Гончар Ю. Перспективи впровадження технологій оздоровчих продуктів на основі ферментованих молочної сироватки та м'якоті гарбуза. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека». К.: НУХТ. 2017. С.14-16.

Гніцевич В.А., Чикун Н.Ю., Гончар Ю.М. Обґрунтування доцільності використання ферментних препаратів спрямованої дії у безвідходних технологіях переробки гарбуза. Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності». Меліт. ТДАУ. 2017. С.229-230.

Гніцевич В.А., Гончар Ю.М. Ферментована молочна сироватка як сировина для низьколактозних харчових продуктів. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми розвитку ресторанного, готельного та туристичного бізнесу в умовах світової інтеграції: досягнення та перспективи». Х.: ХДУХТ. 2017. С.91-92.

Honchar Y., Gnitsevych V., Chykun N.. Investigation of kinetics of fermentation of pumpkin pulp. Матеріали XI International Scientific Conference «Results of modern scientific research». USA, Morisville, Science initiative «Universum». 2017. С.5-9

Гніцевич В., Гончар Ю., Чикун Н. The prospects of using fermentolysis to intensify the formation of pumpkin pectin. Матеріали XXXII Міжнародної науково-практичної інтернет конференції «Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації». Пер.-Хмельн.: ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький ДПУ імені Григорія Сковороди». 2018. №32. С.611-614

Гончар Ю.М.. Перспективні напрямки використання ферментованих напівфабрикатів на основі рослинної та молочної вторинної сировини. Матеріали «Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні питання сьогодення». В.: ГО «Європейська наукова платформа». 2018. С.83-88.

Гончар Ю.М. Інноваційна технологія кондитерських виробів на основі ферментованої рослинної та молочної сировини. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасний стан та перспективи розвитку туризму». Чернівці-Сучава, Румунія. 2018. С.253-254.

Honchar Y. Investigation of kinetics of condensation of milk whey. Матеріали 84 International scientific conference of young scientists and students «Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution». К.: НУХТ. 2018. Part II. P.201

Гніцевич В.А., Гончар Ю.М.. Спосіб виробництва згущеної ферментованої молочної сироватки зі зниженим вмістом лактози. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність». Х.: ХДУХТ. 2018. Ч.1. С.120-121.

Гончар Ю.М., Євдомах Т.І. Емульгувальна здатність напівфабрикату на основі згущеної молочної сироватки». Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі». К.: НУХТ. 2019. С.97.

Гончар Ю.М. Визначення раціональних параметрів виробництва емульсійних соусів. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Туризм XXI століття: глобальні виклики та цивілізаційні цінності». Пряшів (Словацька Республіка) та Київ (Україна). 2019. С.147-149.

Гніцевич В.А., Гончар Ю.М. Дослідження жиропоглинальної здатності емульсійного соусу «Майонез «Wellness» для спеціального харчування». Матеріали 85-ої Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті». К.: НУХТ. 2019. С. 43.

Гончар Ю.М. Технологія соусу «Бешамель» з використанням напівфабрикату на основі згущеної низьколактозної молочної сироватки. Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності». Х.: ХДУХТ. 2019. С. 191-192.

Гончар Ю.М. Конкурентоспроможність інноваційної низьколактозної соусної продукції. Матеріали VIII International Scientific and Practical Conference «Topical issues of the development of modern science». Sofia (Bulgaria). 2020. С.192-198.

Гніцевич В.А., Гончар Ю.М. Клінічні дослідження впливу низьколактозної емульсійної продукції на стан хворих на мальабсорбцію лактози. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність». Х.: ХДУХТ. 2020. Ч.1. С.69-70.

Гончар Ю., Євдомах Т. Структуроутворювальні властивості модельних систем на основі низьколактозної молочної сироватки. Матеріали 86 International scientific conference of young scientist and students «Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution». К.: NUFT. 2020. Book of abstract. Part 1. С.275.

Пат. 129641 UA, МРК А23С 21/00. Спосіб виробництва ферментованої молочної сироватки зі зниженим вмістом лактози / В.А. Гніцевич; Ю.М. Гончар; Київський національний торговельно-економічний університет (Україна). №u201803960; Заявл. 12.04.2018; Опублік. 12.11.2018; Бюл. №21/2018.

Пат. 129640 UA, МРК А23L 5/00, А23L 19/00. Спосіб виробництва ферментованого пюре з м'якоті гарбуза з підвищеним вмістом пектину / В.А. Гніцевич; Ю.М. Гончар; Київський національний торговельно-економічний університет (Україна). №u201803959; Заявл. 12.04.2018; Опублік. 12.11.2018; Бюл. №21/2018.

Пат. 136991 Україна, МПК А23J 1/20 (2006.01), А23С 21/08 (2006.01), А23L 33/10 (2016.01). Спосіб виробництва напівфабрикату на основі згущеної низьколактозної молочної сироватки та диспергованого пюре з м'якоті гарбуза з підвищеним вмістом пектину / В.А. Гніцевич, Ю.М. Гончар, Т.І. Євдомах; Київський національний торговельно-економічний університет (Україна). №u201902416; заявл. 12.03.19; опубл. 25.09.19, Бюл. №18/2019.

Пат. 136022 Україна, МПК А23L 27/60, А23L 23/00. Низьколактозний емульсійний соус «Wellness» для спеціального харчування / В.А. Гніцевич, Ю.М. Гончар, Т.І. Євдомах; Київський національний торговельно-економічний університет (Україна). №u201902414; заявл. 12.03.19; опубл. 25.07.19, Бюл. №14/2019.

Пат. 136990 Україна, МПК А23L 23/00, А23L 27/60 (2016.01). Спосіб виготовлення низьколактозного емульсійного соусу «Wellness» для спеціального харчування / В.А. Гніцевич, Ю.М. Гончар, Т.І. Євдомах; Київський національний торговельно-економічний університет (Україна). № u201902415; заявл. 12.03.19; опубл. 25.09.19, Бюл. №18/2019.

1. Данилюк І. П. Перспективи використання атерини чорноморської в технологіях кулінарної продукції / М. Ф. Кравченко, І. П. Данилюк // Харчова промисловість : зб. наук. пр. НУХТ. – 2017. – Вип. 21. – С. 27 – 32 (0,56

д.а.) (Фахова стаття)

2. Данилюк І. П. Технологія концентрату із атерини чорноморської / М. Ф. Кравченко, І. П. Данилюк // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. – 2017. – Вип. 18. – С. 76 – 79 (0,17 д.а.) (Фахова стаття)

3. Данилюк І. П. Кінетика процесу сушіння рибного концентрату із атерини чорноморської / М. Ф. Кравченко, С. Л. Шаповал, І. П. Данилюк // Товари і ринки. – 2017. – №1. – С. 131–138 (0,5 д.а.). (Index Copernicus, Російський індекс наукового цитування (РІНЦ))

4. Череп І. П. Вплив борошна «Здоров'я» та порошку кербу на технологічні властивості пшеничного борошна / М. Ф. Кравченко, О. Л. Романовська, І. П. Череп // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. – 2016. – Вип. 16. – С. 58 – 62 (0,31 д.а.) (Фахова стаття)

5. Данилюк І. П. Технологія прісного тіста із порошком *Atherina pontica* та борошном пророщеного зерна пшениці / І. П. Данилюк // Технічні науки та технології : науковий журнал / Черніг. нац. технол. ун-т. – Чернігів : ЧНТУ, 2017. – № 4(10). – 228–234 (0,56 д.а.) (Фахова стаття)

Патент на корисну модель. Спосіб виробництва рибного порошку із атерини чорноморської / Кравченко М. Ф., Данилюк І. П. // Патент № 114174 від 27.02.2017, Бюл. № 7.

Патент на корисну модель. Спосіб виробництва вареників «Чорноморські» / Кравченко М. Ф., Данилюк І. П. // Патент № 127030 від 10.07.2018, Бюл. № 13.

Патент на корисну модель. Спосіб виробництва локшини із порошком *Atherina pontica* / Кравченко М.Ф., Данилюк І.П., Федорова Д.В. // Патент № 128309 від 10.09.2018, Бюл. № 17.

Данилюк І. П. Перспективні напрями переробки *Atherina pontica*: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Теорія і практика розвитку наукових знань» (Київ, МЦНД, 28-29 грудня 2017 року). Київ, 2017. С. 25–27.

Данилюк І. П. Сучасний стан та перспективи використання азово- чорноморських риб другорядного промислового значення: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Концептуальні шляхи розвитку науки» (Київ, МЦНД, 5-6 квітня 2018 року). Київ, 2018. С. 6–8.

Данилюк І. П., Кравченко М. Ф. Використання порошку *Atherina pontica* та борошна пророщеного зерна пшениці у технології прісного тіста: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Перспективні напрямки наукової думки» (м. Тернопіль, ГО «Європейська наукова платформа», 18 квітня 2018 року). Тернопіль, 2018. С. 46–48.

Романовська О. Л., Кравченко М. Ф., Борука С. Д. Реологічні властивості бісквітного тіста з борошном «Здоров'я» // Наукові праці НУХТ. 2015. № 5. Т. 21. С. 200–205 (0,37 д.а.), укр. (Фахова стаття. Index Copernicus, EBSCO host, Google Scholar)

Романовська О. Л., Кравченко М. Ф., Романенко Р. П. Структурномеханічні властивості випечених бісквітних напівфабрикатів з додаванням борошна «Здоров'я» та порошку кербу // Харчова наука і технологія: наук.-вироб. журн. Одес. нац. акад. харч. техн. 2015. № 4. Т. 9. С. 37–43 (0,43 д.а.), укр. (Фахова стаття).

Романовська О. Л., Кравченко М. Ф. Вплив борошна «Здоров'я» на реологічні характеристики клейковини борошняних сумішей // Товари і ринки: міжнар. наук.-практ. журн. Київ. нац. торг.-екон. ун-ту. 2016. № 1 (21). С. 177–184 (0,5 д.а.), укр. (Фахова стаття. Index Copernicus)

Романовська О. Л., Кравченко М. Ф., Череп І. П. Вплив борошна «Здоров'я» та порошку кербу на технологічні властивості пшеничного борошна // Вісн. Львів. комерц. акад. Серія товарознавча. 2016. Вип. 16. С. 58–62 (0,31 д.а.), укр. (Фахова стаття).

Романовська О. Л. Динаміка якості бісквітних напівфабрикатів при зберіганні // Товари і ринки: міжнар. наук.-практ. журн. Київ. нац. торг.-екон. ун-ту. 2017. № 1 (23). С. 176–185 (0,93 д.а.), укр. (Фахова стаття. Index

Copernicus)

Романовська О. Л., Кравченко М. Ф., Піддубний В. А. Структурномеханічні властивості бісквітного тіста з борошном «Здоров'я» // Товари і ринки: міжнар. наук.-практ. журнал Київ. нац. торг.-екон. ун-ту. 2017. № 2 (24). Т. 1. С. 86–96 (0,68 д. а.), укр. (Фахова стаття. Index Copernicus).

Романовська О. Л., Кравченко М. Ф. Органолептичний аналіз бісквітних напівфабрикатів з борошном «Здоров'я» та порошком кербу // Праці Таврійськ. держ. агротехнолог. ун-ту. Технічні науки. 2019. № 19. Т. 1. С. 240–247 (0,5 д.а.), укр. (Фахова стаття. Index Copernicus).

Кравченко М., Рибчук Л. (2018). «Структурно – механічні властивості цукрових паст». Міжнар. наук.-практ. журнал «Товари і ринки». м.Київ, КНТЕУ. 3(27). Том 1. С.77-90. укр. (Фахове видання, категорії «Б», цитовано в наукометричних базах Index Copernicus, Google Scholar)

Кравченко М., Рибчук Л. (2018). «Властивості поверхні цукрових паст». Міжнар. наук.-практ. журнал «Товари і ринки». м.Київ, КНТЕУ. 4 (28). Том 1. С.124-131. укр. (Фахове видання, категорії «Б», цитовано в наукометричних базах Index Copernicus, Google Scholar)

Кравченко М., Рибчук Л. (2019). «Нові види оздоблювальних кондитерських напівфабрикатів». Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. м.Мелітополь, ТДАТУ 3(19). Том 1. С.255-271. укр. (Фахове видання, категорії «Б», цитовано в наукометричних базах Google Scholar)

Кравченко М., Рибчук Л. (2019). «Кондитерські мастики з гліцерином: реологічні характеристики». Міжнар. наук.-практ. журнал «Товари і ринки». м.Київ, КНТЕУ. 2(30). Том 1. С.88-97. укр. (Фахове видання, категорії «Б», цитовано в наукометричних базах Index Copernicus, Google Scholar)

Кравченко М., Рибчук Л. (2019) Кравченко, М. Ф. «Оптимізація хімічного складу марципанових паст». Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. м.Мелітополь, ТДАТУ 3(19). Том 1. С.233-240. укр. (Фахове видання, категорії «Б», цитовано в наукометричних базах Google Scholar)

Кравченко М., Рибчук Л. (2019). «Новітні технології марципанових паст». Міжнар. наук.-практ. журнал «Товари і ринки». м.Київ, КНТЕУ. 3(31). Том 1. С.105-111. укр. (Фахове видання, категорії «Б», цитовано в наукометричних базах Index Copernicus, Google Scholar)

Kravchenko M., Rybchuk L., Fedorova D., Romanenko R., Piddubnyi V., Palamarek K., Marysyak T., Nezveshchuk – Kohut T. «Determining the rational concentration of dry demineralized whey in a formulation for marzipan pastes». Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Kharkiv, Ukraine. 2020. V.3. N.11(103) (2020): Technology and Equipment of Food Production. P.22-33. англ. (Фахова стаття, цитовано в наукометричних базах Scopus, Index Copernicus Journals Master List, Crossref, GoogleSchola)

Kravchenko M., Rybchuk L., Fedorova D., Romanenko R., Piddubnyi V., Palamarek K., Marysyak T., Nezveshchuk – Kohut T. «Investigation of the influence of glycerin on rheological characteristics of marzipan pastes with dry mineralized whey». EUREKA: LIFE SCIENCES. Tallin, Estonia. 2020, N.1. P.48-56. англ. (Фахова стаття, цитовано в наукометричних базах Index Copernicus Journals Master List, Crossref, Google Scholar, World Cat, Directory of Open Access Journals (DOAJ), Research Bib, Directory of O

Рибчук Л. (2020). «Перспективність використання бобових паст у кондитерському виробництві». Технічні науки та технології. м.Чернігів, ЧНТУ. 2(20). Том 1. С.253-263. укр. (Фахове видання, категорії «Б», цитовано в наукометричних базах Index Copernicus, Google Scholar)

Кравченко М., Рибчук Л., Перепелиця М. (2020). «Хімічний склад бобових паст». Міжнар. наук.-практ. журнал «Товари і ринки». м.Київ, КНТЕУ. 3(35). Том 1. С.115-120. укр. (Фахове видання, категорії «Б», цитовано в наукометричних базах Index Copernicus, Google Scholar)

Кравченко М., Рибчук Л. «Перспективи використання молочної сироватки сухої демінералізованої в технологіях цукрових паст». Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Розвиток харчових

виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність». Х.: ХДУХТ. 2018. Ч.1. С.89-90.

Кравченко М., Рибчук Л., Піддубний В. «Адгезія та когезія цукрових паст з молочною сироваткою сухою демінералізованою». Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Туризм XXI століття: глобальні виклики та цивілізаційні цінності». Словаччина. 2019. Ч.1. С.151-153.

Кравченко М., Рибчук Л. «Сенсорні характеристики марципанових паст з молочною сироваткою сухою демінералізованою». IX Всеукраїнська науково-практична конференція «Інноваційні технології в готельно – ресторанному бізнесі». К.: НУХТ. 2020. Ч.1. С.176-177.

1. Кравченко М., Михайлик В., Марусяк Т. Визначення оптимального співвідношення композиційної суміші шротів у технології пісочного печива / М.Ф. Кравченко., В.С. Михайлик, Марусяк Т.М. // Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка. – 2020. – № 4. (фахове видання)

2. Кравченко М., Ткаченко Л., Михайлик В. Технологія пісочного печива зі шротами олійних культур / М.Ф. Кравченко, Л.В Ткаченко, В.С. Михайлик // Товари і ринки. – 2016. – № 2. – С. 138–147. (фахове видання)

3. Кравченко М., Михайлик В.С., Ярошенко Н.Ю. Використання шроту олійних культур у технології борошняних кондитерських виробів / М.Ф. Кравченко, В.С. Михайлик, Н.Ю. Ярошенко // Наукові праці ХДУХТ. – 2018. – № 2. – С.107-115. (фахове видання)

4. Кравченко М.Ф., Михайлик В.С., Ярошенко Н.Ю. Технологія пісочного печива з пектином / М.Ф. Кравченко, В.С. Михайлик, Н.Ю. Ярошенко // Наукові праці національного університету харчових технологій, 2018. – т.24, – № 2. – С. 232–237. (фахове видання)

5. Михайлик В., Визначення структурно-механічних властивостей тіста зі шроту олійних культур / В.С. Михайлик // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. – 2019. – № 19, том 1. – С. 240-247(фахове видання)

6. Кравченко М., Михайлик В. Research into the structural-mechanical properties of shortbread dough with oilseed meals / М.Ф. Кравченко, В.С. Михайлик // Східно-європейський журнал передових технологій. – 2019. – № 3/11 (89). – С.– 45-54 (фахове видання) Scopus

7. Михайлик В. Оптимізація нутрієнтного складу борошняних кондитерських виробів з пісочного тіста з шротом олійних культур / В.С. Михайлик, А.В. Антоненко // Український журнал сучасних проблем токсикології. – 2013. – № 4 (63) – С.59-63. (фахове медичне видання)

8. Михайлик В. Технологія та якість печива зі шротами олійних культур / В.С. Михайлик, А.В. Антоненко // Харчова наука та технологія. – 2016. – № 1 (10). – С.–72-77. (фахове видання)

9. Levandovskiy L.V., Myhailik V.S. Gradient-continuous yeast cultivation for the alcohol production from molasses / L.V. Levandovskiy, V.S. Myhailik // Biotechnologia acta. – V.10. – № – 3. – 2017. – С.50-56

10. Кравченко М., Михайлик В. Research of rational concentration of oilseed crops meals in the sandy dough semi-finished product / М.Ф. Кравченко., В.С. Михайлик // EUREKA : Life Sciences. – 2019. – № 4. – С.62-70 (Index Copernicus)

11. Михайлик В., Дзюндзя О., Study of quality and safety parameters of liver pastes with aubergine powder / В.С. Михайлик, О. В. Дзюндзя // EUREKA : Life Sciences. – 2019. – № 4. – С.18-27 (Index Copernicus) (фахове видання) Scopus

12. Михайлик В.С., Ткаченко Л.В. Інноваційна технологія пісочного печива / В.С. Михайлик, Л.В Ткаченко // SWorld. – 2014. – № 2. – С. 71.

Патент на корисну модель. Спосіб приготування печива зі шротом волоського горіха» / Кравченко Михайло Федорович, Ярошенко Наталя Юріївна, Михайлик Віталій Сергійович – № 132519; заявл. 25.02.2019. Бюл. № 4.

Патент на корисну модель. Спосіб приготування печива з композицією шротів насіння кунжуту та льону / Кравченко Михайло Федорович, Ярошенко Наталя Юріївна, Михайлик Віталій Сергійович – № 133246; заявл. 25.03.2019 Бюл. №6 Бюл. № 4.

Патент на корисну модель. Спосіб приготування печива зі шротом насіння сої / Кравченко Михайло Федорович, Ярошенко Наталя Юріївна, Михайлик Віталій Сергійович – № 133247; заявл. 25.03.2019 Бюл. №6 Бюл. № 6.

13. Кравченко М.Ф., Михайлик В.С., Пружно-еластичні властивості пісочного тіста зі шротами сої, соняшнику, розторопші // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 15 травн. 2019 р. / Харків, 2019. С. 23–24.

14. Кравченко М.Ф., Михайлик В.С., Структурно-механічні показники пісочного тіста зі шротами олійних культур // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : матеріали Всеукраїн. Наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти і молодих вчених 3 квітня 2019 р. / ХДУХТ, Харків, 2019. С.142–143

15. Михайлик В.С. Якість пісочного тіста зі шротами сої, соняшнику, розторопші // «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 85-а Ювілейна Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів 11-12 квітня 2019 р. / НУХТ, Київ, 2019. С. 36.

16. Михайлик В.С., Антоненко А.В., Якість пісочного тіста зі шротами сої, соняшнику, розторопші // Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції 11-12 квітня 2019 / КНУКІМ, Київ, 2019. С.52–53.

17. Михайлик В.С., Ярошенко Н.Ю. Технологія і якість пісочного печива зі шротами сої, соняшнику, розторопші // Perspectives of science and education : матеріали міжнародної конф. 7th International youth conference 15th February 2019 / New York, 2019, p. 391–396.

18. Кравченко М.Ф., Михайлик В.С., Дослідження структурно-механічних характеристик пісочного тіста зі шротами олійних культур // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : матеріали міжн. наук.-практ. конф. до 80-річчю з дня народження ректора університету 19 лист. 2018 р. / Харків, 2018. С. 93–94.

19. Михайлик В., Ткаченко Л.В., Підвищення біологічної цінності пісочного печива // Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі : матеріали 3-ої міжнародної спец. наук.-практ. конф. 13 вересня 2016 р. / Київ, 2016. С.140–142.

20. Михайлик В., Ткаченко Л.В. Визначення технологічних показників шротів олійних культур // Туристичний, готельний і ресторанний бізнес : інновації та тренди : матеріали міжнародної наук.-практ. конф. 7 квітня 2016 р. / Київ, 2016.

21. Михайлик В., Ткаченко Л.В. Визначення технологічних показників шротів олійних культур // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді матеріали Всеукраїнської наук.-практ. конф. молодих учених і студентів, 7 квітня 2016 р. / Харків, 2016. С.31.

22. Михайлик В., Ткаченко Л.В. Вплив додавання шротів з рослинної сировини на фізико-хімічні властивості пісочного печива // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека : збірник матеріалів міжн. наук.-практ. конф. 28–29 травня 2015 р. / Київ, 2015, С.63–65.

23. Михайлик В., Ткаченко Л.В. Використання шротів у технології борошняних кондитерських виробів // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції 22 травня 2014 р. / Харків, 2014. С.49–50.

24. Кравченко М.Ф., Михайлик В.С. Фізико-хімічні показники пісочного печива з пектином // Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг : матеріали міжнародної науково-практичної конференції 7 грудня 2017 / Львів, 2017. С.165-166.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Мазаракі Анатолій Антонович

д. е. н.

Перелік осіб-виконавців

Агапова Олександра Вадимівна

Антонюк Ірина Юріївна

(к.т.н.)

Безрученко Ольга Миколаївна

Булах Ігор Сергійович

Васильєва Олена Олександрівна

(к.т.н.)

Вітряк Оксана Павлівна

(к.т.н.)

Гніцевич Вікторія Альбертівна

(д.т.н.)

Гончар Юлія Миколаївна

(д.філософ)

Грабовська Олена Вячеславівна

(д.т.н.)

Данилюк Інна Петрівна

(к.т.н.)

Кравченко Михайло Федорович

(д.т.н.)

Краєвська Світлана Петрівна

Кущенко Валерія Ігорівна

Медведева Анжеліка Олександрівна

(к.т.н.)

Михайлик Віталій Сергійович

Оцалюк Юлія Володимирівна

Перепелиця Мирослава Павлівна

(к.т.н.)

Піддубний Володимир Антонович

(д.т.н.)

Рибчук Лариса Анатоліївна

(д.філософ)

Романовська Ольга Леонідівна

(к.т.н.)

Федорова Діна Володимирівна

(д.т.н.)

Юдіна Тетяна Іллівна

(д.т.н.)

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Федоренко О.В.

Телефон

+38 (044) 531-31-26

Реєстратор

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

