

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0217U002784

Державний реєстраційний номер: 0114U003735

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 17-11-2017

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Комплексне перероблення плодово-ягідної сировини на оздоровчі продукти та натуральні збагачувачі

Початок етапу: 06.2014

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

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:

Комплексне перероблення плодово-ягідної сировини на оздоровчі продукти та натуральні збагачувачі

Назва роботи англійською:

The complex procession of fruit and beery raw materials info healthy foods and natural enrichers

Реферат українською:

В роботі проведено аналіз сучасних літературних джерел з питань створення оздоровчих харчових продуктів, визначено, що розроблення таких продуктів з використанням натуральної рослинної сировини є одним з пріоритетних напрямів розвитку галузі. Проведено аналіз біохімічного складу ягід журавлини та калини. Розроблено способи їх перероблення з отриманням порошків та замороженого пюре. Визначено біохімічний склад та фізико-хімічні властивості отриманих натуральних збагачувачів. Розроблено технології отримання оздоровчих харчових продуктів з використанням створених збагачувачів - технологія йогуртів, збагачених порошком або пюре з ягід журавлини, технології кексів, збагачених порошком з ягід калини, а також пюре з ягід калини з додаванням екстракту стевії. Визначено фізико-хімічні та мікробіологічні показники розроблених продуктів. Розрахунковим методом визначено вміст основних нутрієнтів та рівні забезпечення добових потреб у них, що дозволило віднести розроблену продукцію до категорії функціональних харчових продуктів. Ключові слова: ПЛОДОВО-ЯГІДНА СИРОВИНА, ЯГОДИ ЖУРАВЛИНИ, ЯГОДИ КАЛИНИ, ОЗДОРОВЧІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ, ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ, АНТОЦΙΑНИ, РЕАКЦІЙНА ЗДАТНІСТЬ.

Реферат англійською:

The paper analyzes modern literary sources on the issues of the creation of health food products, it is determined that the development of such products using natural vegetable raw materials is one of the priority directions of the industry's development. An analysis of the biochemical composition of viburnums and cranberries has been carried out. The methods of their processing with the obtaining of powders and frozen puree have been developed. The biochemical composition and physical and chemical properties of the obtained natural enrichers are determined. The technologies of obtaining healthy foods with the use of established enrichers are developed - the technology of yoghurts enriched with powder or puree of cranberries, as well as the technology of cupcakes enriched with viburnum powder, as well as frozen puree with stevia extract. Physicochemical and microbiological parameters of the developed products are determined. The calculation method determines the content of the main nutrients and the level of maintenance of their daily needs, which allowed to consider the developed products as functional food category. Key words: FRUIT AND BERRY RAW MATERIALS, VIBURNUM, CRANBERRIES, FROZEN FOOD PRODUCTS, FOOD VALUE, ANTOCIANINS, REACTIVITY RESPONSE

Індекс УДК: 664.1, 664.1-663

Коди тематичних рубрик: 65.37

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Сімахіна Галина Олександрівна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

IX. Бібліографічний опис

1. Сімахіна Г.О. Вітамінна активність плодовоовочевої сировини та окислювально-відновні ферменти / Г.О. Сімахіна, Н.О. Стеценко // Матеріали Міжнарод. наук.-практ. конф. "Міжнародний науковий форум: актуальні питання науки і практики у XXI столітті", червень 2014 р., м. Київ. - С. 210-2172. Сімахіна Г.О. Дослідження будови і властивостей біофлавоноїдів методами комп'ютерної хімії / Г.О. Сімахіна, Н.О. Стеценко // Матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. "Актуальні проблеми хімії і хімічної технології", 20-21 листопада 2014 р. - К.: НУХТ, 2014 р. - С. 312-314 3. Стеценко Н.О. Дослідження вітамінного складу ягід та порошку горобини / Н.О. Стеценко, Ю.В. Лисицина, Є.А. Примачик // Збірник матеріалів Міжнарод. наук. - практ. конф. "Перспективи розвитку науково-технічних досліджень у сфері природничих та медичних наук" (м.Київ, Україна, 8 квітня 2014р.). - Центр Науково-Практичних Студій, 2014. - С.49-54. 4. Сімахіна Г.О. Перспективи використання дикорослої рослинної сировини для одержання безалкогольних напоїв антиоксидантної дії // Сімахіна Г.О., Гойко І.Ю. Наукові праці НУХТ.- 2014.-т.20 № 6 - с.219 - 226. 5. Патент на корисну модель № 93187. Спосіб виробництва сухого білково-рослинного напівфабрикату багатофункціонального призначення / Сімахіна Г.О., Гойко І.Ю., Стеценко Н.О. - А23С21/00. - № 201402874.- Заяв. 25.09.2014; Оpub.25.09.2014. Бюл.№. 18 6. Сімахіна Г.О. Дикорослі ягоди у виробництві безалкогольних напоїв /Сімахіна Г.О., Гойко І.Ю. // Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції "Актуальні питання хімії та хімічної технології", 20-21 листопада 2014 р. - К.: НУХТ, 2014 р.- с.292 - 293. 7. Гойко І.Ю. Використання рослинної сировини в якості збагачувачів кисломолочних напоїв антиоксидантними властивостями // І.Ю. Гойко. - Наукові праці НУХТ.- 2014.-20 № 1. - с.240-247. 8. Гойко І. Розроблення фітокомпозицій із рослинної сировини для збагачення кисломолочних сирів // Гойко І., Прищепа М., Бербушенко Т.- 81-а Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті". - квітня 2015 р.- Частина 1. - Київ.- 2014.-С.27-28. 9. Патент на корисну модель № 98389. Пастоподібний плавлений сир функціонального призначення // Сімахіна Г.О., Гойко І.Ю., Стеценко Н.О. - А23С19/082- № 201412277.- Заяв. 14.11.2014; Оpub.27.04.2015. Бюл. №. 8. 10. Патент на корисну модель № 98548. Спосіб попереднього оброблення плодово-ягідної сировини зі щільною текстурою перед заморожуванням // Сімахіна Г.О., Гойко І.Ю., Халапсіна С.В. - А23В7/04- № 201413499.- Заяв. 15.12.2014; Оpub.27.04.2015. Бюл. №. 8. 11. Патент на корисну модель № 98547. Спосіб попереднього оброблення плодово-ягідної сировини зі слабкою текстурою перед заморожуванням// Сімахіна Г.О., Гойко І.Ю., Халапсіна С.В. - А23В7/04- № 201413497.- Заяв. 15.12.2014; Оpub.27.04.2015. Бюл. №. 8. 12. Гойко І.Ю. Перспективи розроблення фітоекстрактів з лікарської рослинної сировини антиоксидантної дії // І.Ю. Гойко. - Лікарське рослинництво : від досвіду минулого до новітніх технологій./ Матеріали третьої Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції. - Полтава, 15-16 травня 2014р. - Полтава.-2014.- 102-105 с. 13. Гойко І.Ю. Використання рослинної лікарської сировини у виробництві кисломолочного напою / Гойко І.Ю., Могильовська К.Ю. // II Міжнародна науково-практична конференція "Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека" - Збірник матеріалів.- 28-29 травня 2015 р.- Київ.-2015.- С.121-123. 14. Гойко І.Ю. Розроблення фітодобавок для виробництва кисломолочних напоїв/ І.Ю.Гойко// II Міжнародна науково-практична конференція "Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека" - Збірник матеріалів.- 28-29 травня 2015 р.- Київ.-2015.-С.77-78. 15. Гойко І.Ю. Фітокомпозиції для збагачення кисломолочних сирів/ І.Ю.Гойко// II Міжнародна науково-практична конференція "Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека" - Збірник матеріалів.- 28-29 травня 2015 р.- Київ.-2015.- С. 92-94. 16. Стеценко Н.О. Розроблення сиркової маси з рослинним наповнювачем для геродієтичного харчування // Н.О. Стеценко. - Проблемы старения и долголетия. - 2016. - Т.25. - №2. - С. 280-286. 17. Гойко І.Ю. Використання фітокомпозицій для виробництва функціональних кисломолочних сирів/ І.Ю.Гойко//

Збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції студентів і молодих учених "Інноваційні напрямки розвитку освіти, сфери послуг і технологій" -м.Луцьк.- 2016.- С. 133-135 18. Кожухівська І. Дослідження способів перероблення ягід журавлини для виробництва натуральних збагачувачів кисломолочних напоїв / І.Кожухівська, Н. Стеценко // Мат-ли 82 міжнар. наук. конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 13-14 квітня 2016 р. - К.: НУХТ, 2016 р. - Ч.1. - С. 18. 19. Андрейченко Н. Розроблення рецептури фруктово-горіхових батончиків оздоровчого призначення / Н. Андрейченко, Н. Стеценко // Мат-ли 82 міжнар. наук. конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 13-14 квітня 2016 р. - К.: НУХТ, 2016 р. - Ч.1. -С.23. 20. Стеценко Н. Розроблення способу виробництва фруктово-горіхових батончиків для спецконтингентів // Н. Стеценко, Н. Андрейченко // Мат-ли Міжнар. наук.-практ. конф. "Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека", 12-13 травня 2016 р, м.Київ. - К.: НУХТ, 2016. - С. 12-14. 21. Кожухівська І. Дослідження біохімічного складу натуральних збагачувачів на основі ягід журавлини / Кожухівська, Н. Стеценко // Мат-ли Міжнар. наук.-практ. конф. "Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека", 12-13 травня 2016 р, м.Київ. - К.: НУХТ, 2016. - С.68-70. 22. Stetsenko N. Computer simulation of anthocyanins structure and antioxidant properties / N.Stetsenko // 8th Central European Congress on Food 2016 - Food Science for Well-being (CEFood 2016): Book of Abstracts. - 23-26 May 2016. - К.: NUFT, 2016. - P.65. 23. Стеценко Н.О. Дослідження антиоксидантних властивостей антоціанів як необхідних компонентів харчових продуктів в екстремальних умовах життєдіяльності / Н.О. Стеценко, Г.О. Сімахіна, І.Ю. Гойко, С.В. Халапсіна // Наукові праці НУХТ. - 2016. - №4. - С. 167-175. 24. Гойко І.Ю. Використання чорноплідної горобини у композиції антиоксидантної дії /Гойко І.Ю. Кадученко А.В. // III Міжнародна науково-практична конференція "Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека"- Збірник матеріалів.- 13-14 травня 2016 р.- Київ.-2016.- С.147-149. 25. Гойко І.Ю. Розроблення фітокомпозиції для виробництва функціональних кисломолочних сирів //І.Ю. Гойко /Проблемы старения и долголетия.- 2016.- Т.25. № 2.- С. 273 - 279 26. Гойко І.Ю. Разработка функциональных соковых напитков с использованием экстракта корневища имбиря //І.Ю. Гойко / International Scientific journal Acta Universitatis Pontica Euxinus.- 2016.- Special number.- P. 63-69 27. Патент України № 1111282. Спосіб попереднього оброблення плодово-ягідної сировини зі щільною текстурою перед заморожуванням // Сімахіна Г.О., Гойко І.Ю., Халапсіна С.В. - А23В7/04- № 201413493.- Заяв. 15.12.2014; Оpub.11.04.2016. Бюл. №.7. 28. Телетьон Л.В. Використання порошку з ягід горобини при виробництві булочок / Л.В. Телетьон, Н.О. Стеценко // Матеріали 83-ї між-народ. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 5-6 квітня 2017 р., Ч.1. - К.: НУХТ, 2017. - С. 27. 29. Хрупчик А.В. Дослідження впливу порошку аронії на фізико-хімічні показники тіста та житньо-пшеничного хліба / А.В. Хрупчик, Н.О. Стеценко // Матеріали 83-ї між-народ. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 5-6 квітня 2017 р., Ч.1. - К.: НУХТ, 2017. - С. 29. 30. Баглай О.М. Обґрунтування вибору екстракту шипшини та соку вишні для створення мармеладу з антиоксидантними властивостями / О.М. Баглай, Н.О. Стеценко // Матеріали 83-ї між-народ. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 5-6 квітня 2017 р., Ч.1. - К.: НУХТ, 2017. - С.23-24. 31. Стеценко Н.О. Розроблення рецептури м'ясо-рослинних консервів з покращеним вітаміно-мінеральним складом для харчування військовослужбовців / Н.О. Стеценко, Г.О. Сімахіна // International Scientific Journal Acta Universitatis Pontica Euxinus. Special edition. - Дніпро-Варна, 2017. - Том 1. - С.162-167. 32. Стеценко Н.О. Розроблення спеціалізованих харчових продуктів для екстремальних умов життєдіяльності / Н.О. Стеценко, Г.О. Сімахіна, А.І. Українець // Харчова промисловість. - 2017. - №21. - С. 67-73.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Шевченко Олександр Юхимович

д. т. н., 05.18.12

Перелік осіб-виконавців

Гойко Ірина Юріївна

Стеценко Наталія Олександрівна

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

