

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0213U004739

Державний реєстраційний номер: 0111U010380

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 25-12-2013

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розроблення інноваційних технологій харчових продуктів комбінованого складу на основі активованої рослинної сировини

Початок етапу: 01.2012

Закінчення етапу: 12.2013

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, молоді та спорту 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): Інститут енергозбереження та енергоменеджменту Національного технічного університету України "Київський Політехнічний Інститут"

Код за ЄДРПОУ: 00027677

Місцезнаходження: пр. Перемоги 37, м. Київ, Київ, 03056, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 0442048428

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 34 - договір (замовлення) з центральним органом виконавчої влади, академією наук (головними розпорядниками бюджетних коштів на проведення НДДКР)

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 2201040

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 280
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розроблення інноваційних технологій харчових продуктів комбінованого складу на основі активованої рослинної сировини

Назва роботи англійською:

The development of innovative technologies of food products based on activated plant raw materials

Реферат українською:

Наукова робота та предмет наукового дослідження присвячені розробленню нових технологій харчових продуктів на основі технологічно-функціональної рослинної сировини, що дозволяє формувати їх споживчі характеристики без застосування харчових добавок

Реферат англійською:

Scientific research and its subject are devoted to the development of new technologies of food products based on technologically functional plant raw material, allowing a formation of food's marketable quality without the using of food additives

Індекс УДК: 664.002.34, 637.1

Коди тематичних рубрик: 65.09.33

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Поліщук Галина Євгеніївна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Нормативно-технічна документація інноваційних технологій харчових продуктів комбінованого складу на основі активованої рослинної сировини

Назва НТП англійською: The standard-technical documentation of innovative technologies of food products based on activated plant raw materials

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: нормативно-технічна документація

Галузь застосування: 15.5 Виробництво молочних продуктів та морозива

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Оптимізовано процес активації пектиновмісної сировини під впливом гідротермічного та механічного оброблення для її застосування у якості структуруючого агента у складі заморожених десертів. Доведено здатність активованого яблучного пюре до практично повного відновлення гранично зруйнованої структури, у тому числі у складі багатокомпонентних сумішей. Розроблено критерій тиксотропної здатності молоковомісних сумішей. Встановлено межу максимально можливого теплового й механічного впливу на зернові компоненти, за яких вони виявляють найбільшу стабілізувальну здатність. Виявлено позитивний вплив комплексоутворення між пектином та казеїном на функціонально-технологічні властивості комбінованих за складом сумішей. Встановлено піноутворювальну й емульгувальну здатність окремих традиційних та активованих рецептурних компонентів. Виявлено кореляційну залежність цих характеристик від поверхневого натягу за змінних концентрацій поверхнево-активних речовин у складі різних видів активованої сировини. Вперше вивчено вол

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 2012-2013 рр..

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: підприємства харчової промисловості

Перспективні ринки: ринок України та СНД

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

Полищук Г. Е. Активация функционально-технологических свойств яблочного пюре при производстве мороженого / Г. Е. Полищук, Л. М. Мацько, А. И. Соколенко // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. - №1 (12). - 2012. - С. 70-75. Полищук Г. Изучение различных способов обработки зародышей пшеницы для повышения их структурирующей способности / Галина Полищук, Виталий Мартич // Техника и технология пищевых производств. - № 2. - 2013. - С. 52-57.

Х. Заклучні відомості

Керівник юридичної особи

Мостенська Тетяна Леонідівна

Перелік осіб-виконавців

Антонюк М.М.

Бойко О.О.

Бреус Н.М.

Гончар Ю.М.

Гончарук О.В.

Гулак О.В.

Зарко В.І.

Мартич В.В.

Мацько Л.М.

Михайлик В.А.

Сосновський І.М.

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

