Облікова картка ДіР

Image not found or type unknow

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0221U105242

Державний реєстраційний номер: 0116U004881

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 17-06-2021

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка продуктів з підвищеною харчовою цінністю для формування раціонів українських військовослужбовців

Початок етапу: 01.2016

Закінчення етапу: 12.2017

Вид звітного документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка"

Код за ЄДРПОУ: 02125131

Місцезнаходження: пл. Гоголя, 1, м. Старобільськ, Старобільський р-н., Луганська обл., 92703, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380646124061

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка"

Код за ЄДРПОУ: 02125131

Місцезнаходження: пл. Гоголя, 1, м. Старобільськ, Старобільський р-н., Луганська обл., 92703, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380646124061

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)

Напрям 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 продуктів з підвищеною харчовою цінністю для формування раціонів українських військовослужбовців

Назва роботи англійською:

The elaboration of high nutrition value food to form the Ukrainian military troops allowance

Реферат українською:

Звіт з НДР: 60 с. ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ, ХАРЧУВАННЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ, МОЛОЧНИЙ БІЛОК, ФАРШ, ЗАМОРОЖУВАННЯ, КРИСТАЛІЗАЦІЯ. Об'єкт дослідження – розробка технології напівфабрикату млинцевого фаршу з молочним білком з підвищеною харчовою цінністю для формування раціону військовослужбовців. Мета дослідження – розробка науково обґрунтованої технології млинцевого фаршу з молочним білком для формування раціону військовослужбовців, дослідження харчової і біологічної цінності нового фаршевого напівфабрикату, напрямів використання технології фаршевих напівфабрикатів у виробництві кулінарної продукції і можливість впровадження розроблених технологій на виробничій базі підприємств харчування та закладів ресторанного господарства. Методи дослідження – стандартні фізико-хімічні, реологічні, мікробіологічні, органолептичні, методи планування експерименту та математичної обробки експериментальних даних із використанням комп'ютерних програм. Наукова новизна одержаних результатів полягає в теоретичному та експериментальному обґрунтуванні нової технології виробництва фаршевого напівфабрикату з водоростевою добавкою цистозіри, яка дозволяє отримати продукти із високими органолептичними властивостями і підвищеною біологічною цінністю збалансований за складом відповідно до вимог щодо харчування українських військовослужбовців. Ступінь упровадження. Вироблені дослідні партії продукції. Промислова апробація результатів дослідження проводилась в виробничих умовах на базі їдальні Рубіжанського політехнічного коледжу імені О.Є. Порай-Кошиці, на базі ПП «Старобільський завод продовольчих товарів». Практичне значення отриманих результатів. Розроблено технологію фаршевого напівфабрикату з молочним білком з підвищеною харчовою цінністю для формування раціону військовослужбовців. Визначено напрями використання розробленого напівфабрикату у технологіях продукції ресторанного господарства. Галузь застосування: забезпечення харчування військовослужбовців, харчова промисловість.

Реферат англійською:

Report on a research work: 60 p. NUTRITIONAL VALUE, NUTRITION OF SERVICES, MILK PROTEIN, STUFFING, FREEZING, CRYSTALLIZATION. The object of research is the development of technology for semi-finished minced meat pancakes with milk protein with high nutritional value for the formation of the diet of servicemen. The purpose of the study is to develop scientifically based technology of minced meat pancakes with milk protein for forming the diet of servicemen, research of nutritional and biological value of new minced meat, directions of using minced meat technology in culinary production and possibility of introduction of developed technologies on restaurant production base. Research methods - standard physicochemical, rheological, microbiological, organoleptic, experimental planning methods and mathematical processing of experimental data using computer programs. The scientific novelty of the obtained results lies in the theoretical and experimental substantiation of a new technology for the production of minced semi-finished products with algal cystosira, which allows to obtain products with high organoleptic properties and high biological value. Degree of implementation. Produced experimental batches of products. Industrial approbation of the research results was carried out in production conditions on the basis of the canteen of Rubizhansky Polytechnic College named after O.Ye. Poray-Koshytsia, on the basis of PE "Starobilsky Food Plant" . The practical significance of the results. The technology of minced semi-finished product with milk protein with increased nutritional value for the formation of the diet of servicemen has

been developed. The directions of use of the developed semi - finished product in technologies of production of restaurant economy are defined. Scope: providing food for servicemen, food industry.

Індекс УДК: 623:331.34; 623:658.34; 623:331.4, 355.65(477)

Коди тематичних рубрик: 78.01.93

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Крамаренко Дмитро Павлович

Науковий ступінь: к. т. н.

Вчене звання: доц.

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Розробка продуктів з підвищеною харчовою цінністю для формування раціонів українських військовослужбовців.

Назва НТП англійською: The elaboration of high nutrition value food to form the Ukrainian military troops allowance

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології, патенти, статті, монографія

Галузь застосування: Р 854 Вища освіта; С 10 Виробництво харчових продуктів

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: НТП представлена у вигляді 1 колективної монографії, 2 статей, 1 патенту України на винахід, 1 патенту України на корисну модель.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Соціальний ефект полягає у покращенні якості харчування українських військовослужбовців. Зокрема забезпечення українських військовослужбовців продуктами харчування високої якості та вирішенні проблеми

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2016

Закінчення етапу: 12.2017

Споживачі продукції:

Перспективні ринки:

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

Крамаренко Д. П., Гіренко Н. І., Товма Л. Ф. Повноцінне харчування: тренди енергоефективного виробництва, зберігання та маркетингу: колективна монографія / НАНТУ. Харків, 2020. С. 207–253; Крамаренко Д. П., Гіренко Н. І. Дослідження харчової цінності фаршу для формування раціону військовослужбовців // Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства ім. П. Василенка: зб. наук. пр. /

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Курило Віталій Семенович
д.пед.н., 13.00.01

Перелік осіб-виконавців

Бурдун Віктор Васильович

Гіренко Наталія Ігорівна

Товма Лідія Федорівна
(к. т. н.)

Відповідальний за підготовку облікових документів

Зеленская Людмила

Телефон

+38 (095) 220-38-24

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

