

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0212U000565

Державний реєстраційний номер: 0111U001671

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 23-02-2012

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Патентний пошук, теоретичні та експериментальні дослідження

Початок етапу: 01.2011

Закінчення етапу: 12.2011

Вид звітнього документа: Проміжний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (057)339-45-39 , (057)337-85-35

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: 2.4 - розробки найважливіших новітніх технологій за державним замовленням

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 2201040

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 69.261

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розроблення технології спеціальних дієтичних безбілкових хлібобулочних виробів та їх впровадження у виробництво

Назва роботи англійською:

Development of technology of special dietary non protein bakery products and their introduction into production

Реферат українською:

Узагальнено дані аналітичного огляду літературних джерел з питань розробки технологій спеціальних дієтичних безбілкових хлібобулочних виробів. Обґрунтовано перспективність використання у технології безбілкового хліба структуроутворюючої добавки ксантанової камеді. Отримані наукові дані щодо створення безклейковинних систем для виробництва зазначених виробів. Досліджено структурно-механічні показники безбілкового тіста. Визначено раціональні концентрації та способи введення добавки при приготуванні безбілкового хліба. Оброблено результати експериментальних досліджень, проведено дегустації нових виробів, взято участь у виставках наукової продукції.

Реферат англійською:

The data analytic review of the literature on the development of technologies of special dietary non protein baked goods were summarized. The promise of technology in non protein bread the structure-forming additives xanthan gum was substantiated. The scientific data to create a gluten-free systems for the production of these products were obtained. The structural-mechanical properties of non protein-free were investigated. The concentration and rational ways of introducing an additive in the preparation of non protein bread were determined. The results of experimental studies conducted were processed, tastings of new products were conducted, took part in the exhibition of scientific products

Індекс УДК: 664.66; 664.664.9-477; 664.664.33, 664.65:664.665

Коди тематичних рубрик: 65.33.29

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Лисюк Галина Михайлівна

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

IX. Бібліографічний опис

Статті: 1. Луньова О.С. Дослідження збереження свіжості спеціального дієтичного безбілкового хліба [Текст] / О. С. Луньова, З.І. Кучерук // Збірник наук. праць ХДУХТ, Харків : 2011. – С. 77-84. 2. Луньова О. С. Наукове обґрунтування технології дієтичних безбілкових хлібобулочних виробів [Текст] / О. С. Луньова, З.І. Кучерук // Харчова наука і технологія / ОНАХТ – Одеса : 2011. – №1 (14). – С. 25-31. Тези доповідей: 1. Репко, Т. М. Дослідження показників якості безбілкових булочних виробів у процесі зберігання [Текст] / Т.М. Репко, О.С.

Луньова, З.І. Кучерук // Тези доп. Всеукр. наук. конф. ст. (23 березня 2011) : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2011.–Ч. 1. – С. 77. 2. Луньова, О. С. Дослідження показників черствіння безбілкового хліба для спеціального дієтичного споживання [Текст] / О.С. Луньова, З. І. Кучерук // Тези доп. міжнар. наук.-практ. конф. "Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарства і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг" (19 травня 2011) / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2011. – С. 49.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Черевко Олександр Іванович

Д. Т. Н.

Перелік осіб-виконавців

Ісаєва Т.А.

Дуденко Н.В.

Кучерук З.І.

Луньова О.С.

Набоков Д.О.

Олійник С.Г.

Постнова О.М.

Репко Т.М.

Самохвалова О.В.

Шидакова-Каменюка О.Г.

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

