Облікова картка ДіР

Image not found or type unknow

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0211U006369

Державний реєстраційний номер: 0107U010134

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 17-03-2011

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 2

Назва етапу: Розробка рецептурного складу, асортименту і технологічного процесу виробництва готової продукції з використанням індустріальних напівфабрикатів для мереж ЗРГ

Початок етапу: 01.2010

Закінчення етапу: 12.2010

Вид звітного документа: Остаточний 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 України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (057)336-89-79 , (057)337-85-35

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

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

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: вул. Клочківська, 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380573378535

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

7704 - власні кошти, кошти підприємств, установ, організацій, фізичної особи на виконання ініціативних робіт

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 1.5

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Обгрунтування та розробка асортименту і технології продукції для мереж закладів ресторанного господарства (ЗРГ)

Назва роботи англійською:

Substantiation and elaboration of assortment and technology of foodstuffs for a network of restaurants

Реферат українською:

Об'єктом дослідження даної роботи є технологічний процес виробництва індустріальних напівфабрикатів для мереж закладів ресторанного господарства. Метою даної науково-дослідної роботи є аналітичні дослідження щодо формування асортименту, особливостей технологічного процесу виробництва напівфабрикатів та готової продукції, визначення шляхів розвитку мережевих ЗРГ, розробка рецептур та технологій індустріальних напівфабрикатів для мереж ЗРГ В ході виконання аналітичних робіт встановлено, що актуальною буде розробка рецептурного складу та технологічного процесу виробництва індустріальних напівфабрикатів для продукції мереж ЗРГ, яка дозволить, з одного боку, розширити асортимент, створити оригінальну технологію з високою часткою інновацій, а з іншого - скоротити час технологічного процесу, знизити його енергоємність та трудомісткість. Реалізація нових технологій дозволить забезпечити ЗРГ напівфабрикатами високого ступеню готовності у широкому асортименті. Найбільш вагомими результатами є наукове обґрунтування і розробка низки інноваційних технологій продуктів: крокетів (з крокетної маси на основі борошна пшеничного), гарячих соусів , НВСГ з м'яса з використанням вакуумного пакування, впровадження їх у практику виробництва та навчальний процес.

Реферат англійською:

The object of this paper is to study the technological process of production of industrial semi-finished products for enterprise networks, the restaurant industry. The purpose of this research is an analytical study on the formation of the assortment, the technological process of production process and finished goods, identifying ways of network enterprises restaurant industry, the development of formulations and technologies of industrial semi-finished products for enterprise networks, the restaurant industry. In carrying out analytical work revealed that the actual prescription is to develop the composition and production process of industrial semi-finished products for enterprise networks, restaurant facilities, which will allow one hand, expand the range to create the original technology with a high degree of innovation, but on the other - to reduce the time process, to reduce its energy intensity and complexity. Implementation of new technologies will provide enterprises restaurant industry semi high degree of readiness in a wide range. The most significant results is the scientific study and development of innovative technology products: croquettes (of croquet on the basis of the mass of wheat flour), hot sauces, NVSG meat with vacuum packaging, put them into practice of production and the learning process.

Індекс УДК: 664, 642.09.001.5:640.43

Коди тематичних рубрик: 65.01

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Крайнюк Людмила Миколаївна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Технологія крокетів (з крокетної маси на основі борошна пшеничного); технологія гарячих соусів; технологія напівфабрикатів високого ступеню готовності з м'яса (з використанням вакуумного пакування)

Назва НТП англійською: Technology of croquet (with croquet mass based on wheat flour); technology of hot sauces; technology of semi high degree of readiness of meat (using vacuum packaging)

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування:

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Суть розробки полягає в створенні технології та нових видів продукції - крокети (з крокетної маси на основі борошна пшеничного), гарячі соуси, напівфабрикати високого ступеню готовності з м'яса (з використанням вакуумного пакування). Це продукція з оригінальною технологією та високою долею інновацій дозволить забезпечити заклади ресторанного господарства напівфабрикатами високого ступеню готовності у широкому асортименті, що характеризуються високою харчовою цінністю, новими споживчими властивостями, зручністю у використанні та споживанні.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 12.06.08; 10.10.08; 11.12.09; 12.04.10

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: ХДУХТ та заклади ресторанного господарства

Перспективні ринки: Профільні ВНЗ, підприємства промисловості та ЗРГ

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

1. Удосконалення технології страв з січеної рибної маси [Текст] / С.Л. Юрченко, М.Б. Колеснікова, Т.В. Бреславець//Стратегічні напрямки розвитку підприємств харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі: Тези доповідей міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 40-річчю ХДУХТ, 17 жовтня 2007. - В. 2 ч. - Ч.1. - Харків, 2007. - С.103-104. 2. Теоретичні передумови розробки функціональних напівфабрикатів для емульсійних соусів [Текст] / І.Ю. Жигаленко, М.Б. Колеснікова//Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі, ХДУХТ-2008. - Вип. 2 (8). - С. 138-145. 3. Визначення потенційних ризиків технології продукції з крокетної маси - гарантія безпеки [Текст] / П.П. Пивоваров, Н.В. Федак, Т.М. Хаустова//Обладнання та технології харчових виробництві: Темат. зб. наук. праць Голов. ред. О.О. Шубін. - Донецьк: ДонДУЕТ, 2008. - Вип. 18 - С. 363-368. 4. Вплив параметрів пасерування пшеничного борошна на кінетику реологічних характеристик модельних систем на його основі [Текст] / Н.В. Федак, Т.М. Хаустова // Збірник наукових праць ЛНАУ. Серія: Технічні науки/Луганський національний аграрний університе-тет - Луганськ: Видавництво ЛНАУ, 2008. - Вип..87 - С. 260-264. 5. Використання системного підходу під час розробки тех-нології кулінарної продукції з крокетної маси на основі борошна [Текст] / Т.М. Хаустова // Збірник наукових праць ОНАХТ. Голов. ред. Б.В. Егоров / Одеська національна академія харчових технологій. - Одеса: Видавництво ОНАХТ, 2008. - Вип.. 32 - с. 245-248. 6. Дослідження адгезій них властивостей крокетної маси на основі борошна [Текст]/Федак Н.В., Хаустова Т.М. //Сучасні напрямки технології та механізації процесів переробних і харчових виробництв: Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства ім. П.Василенка. - Харків: ХНТУСГ ім. Петра Василенка, 2008. - Вип. 74 - С. 164-170. 7. Наукове обґрунтування технології м'ясних січених напівфабрикатів з використанням висівок [Текст] / Колеснікова М.Б., Юрченко С.Л., Бреславець Т.В.//Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства ім. П. Василенка. - Вип. 74 "Сучасні напрямки механізації процесів переробних і харчових виробництв", 2008. - С. 153-160. 8. Удосконалення технології фірмової продукції з м'яса із використанням новітніх способів теплової обробки [Текст] / Бреславець Т.В., Юрченко С.Л., Колеснікова М.Б. - Х.: ХДУХТ//Зб. наук. праць "Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі . - Вип. 2 (8), 2008. - С.131-138. 9. Удосконалення технології фірмової продукції з м'яса із використанням новітніх способів теплової обробки [Текст] / Зб. наук. праць "Прогре-сивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. Х.: ХДУХТ. - Вип. 2 (8), 2008. - С.131-138. 10. Впровадження елементів систем менеджменту якості і безпечності при виробництві кулінарної продукції [Текст] / Крайнюк Л.М., Манелова Л.Д., Колеснікова М.Б., Юрченко С.Л. // Тези доповідей IV Міжнарод-ної конференції "Стратегия качества в промышленности и образова-нии", 30 мая- 6 июня 2008. Технический университет - Варна (Болга-рия), Том 1, 2008. - С. 737 - 741 11. Роль технологических карт в обеспечении качества кулинарной проду-кции [Текст] / Крайнюк Л.М., Юрченко С.Л., Колеснікова М.Б. // Мате-риалы Международной научно-практической конференции: БГУ:, Бел-город, 17-19 ноября 2009 г.. Часть 2. - С. 164-168. 12. Дослідження реологічних властивостей функціональних напівфабрикатів для емульсійних соусів [Текст] / І.Ю. Жигаленко, М.Б. Колесникова // Показники якості та ефективності продукції: Матеріали третьої міжгалузевої міжнародної науково-практичної конференції, ДонНУЕТ. - 2009. - Вип. 1 (41). - С. 153-158. 13. Дослідження граничної напруги зсуву між фазних ад-сорбційних шарів білковмісної сировини та функціональних напівфаб-рикатів на її основі для емульсійних соусів [Текст] / І.Ю. Жигаленко, М.Б. Колесникова, Б.О. Панікарова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі / ХДУХТ. - 2009. - Вып. 1 (9). - С. 396-400. 14. Перспективи розвитку емульсійних соусів [Текст] / І.Ю. Жигаленко, М.Б. Колесникова // Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Тези доп. 75-ї на-ук. конф. молодих вчених, аспірантів і студентів / НУХТ. - 2009. - Ч. 3. - С. 291. 15. Дослідження в'язкості систем крокетної маси на основі борошна в процесі заварювання [Текст] / Хаустова Т.М., Федак Н.В., Погожих М.І., Малафаєв М.Т. // Обладнання та технології харчових виробництв: Тематичний збірник наукових праць ДНУЕТ ім. М. Туган-Барановського. - Донецьк: ДонДУЕТ, 2009. - Вип. 20 - С. 292-298. 16. Дослідження показників якості кулінарної продукції з крокетної маси на основі борошна пшеничного в процесі зберігання [Текст] / Хаустова Т.М., Федак Н.В., Коваленко В.О.//Обладнання та технології харчових

виробництв: Тематичний збірник наукових праць ДНУЕТ ім. М. Туган-Барановського, 2010. - Вип. 23 - С. 212-217. 17. Оптимізація співвідношення рецептурних компонентів крокетної маси на основі борошна пшеничного [Текст] / Хаустова Т.М., Федак Н.В., Полевич В.В. //Прогресивні техніка та технології харчових вироб-ництв ресторанного господарства і торгівлі: зб.наук.пр. / Харк.держ. ун-т харчування та торгівлі; [редкол.: О.І. Черевко (відпов.ред.) та ін.]. - Харків, 2010. - Вип.. 1 (11). - С. 346-352. 18. Обґрунтування термінів зберігання кулінарної продукції з крокетної маси на основі борошна пшеничного [Текст] / Хаустова Т.М., Федак Н.В., Протасов О.В.//Актуальні проблеми розвитку харчових вироб-ництв, ресторанного господарства і торгівлі: Тези доповідей Всеукраїнсь-кої науково-практичної конференції молодих вчених та студентів, Харків, 20 квітня 2010 року. - Харків: ХДУХТ, 2010. - Ч. 1. - С. 40. 19. Сучасні напрямки розробки кулінарної продукції з крокетної маси на сонові борошна пшеничного [Текст] / Хаустова Т.М., Федак Н.В. // Ос-нови раціонального харчування студентів: матеріали Всеукраїнського семінару молодих вчених, аспірантів та студентів, 14-15 квітня 2010 / М-во освіти і науки; редкол. Садєков А.А. (голова орг.ком), - Донецьк: Донец. нац. ун-ту економіки та торгівлі ім.. М. Туган-Барановського, 2010. - С. 120. 20. Дослідження фізико-хімічних властивостей та харчової цінності кроке-тної маси на основі борошна пшеничного [Текст] / Хаустова Т.М., Фе-дак Н.В.//Новітні технології оздоровчих продуктів харчування XXI століття : Міжнародна науково-практична конференція, 21 жовтня 2010: ред-кол. О.І. Черево; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків: ХДУХТ, 2010. - С.341-342. 21. Дослідження впливу рослинних добавок на біологічну цінність млинцевого напівфабрикату [Текст] / Гордєєва,Т.О., Бреславець Т.В. // Всеукраїнська наукова конференція студентів і молодих вчених "Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі" - Харків, 2010. - С.16 22. Functional food product development, marketing and consumer acceptance [Текст] / Бреславець Т.В., Крайнюк Л.М., Колеснікова М.Б., Юрченко С.Л.//Новітні технології оздоровчих продуктів харчування XXI століт-тя: Міжнародна науково-практична конференція, 21 жовтня 2010 р. :[тези] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.] ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків : ХДУХТ, 2010. С.147-148

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи Черевко Олександр Іванович

д. т. н.

Перелік осіб-виконавців

Бреславець Т.В.

Головіна Л.А.

Дроменко О.Б.

Діхтярь А.М.

Жигаленко І.Ю.

Касилова Л.О.

Колеснікова М.Б.

Курмашева В.М.

Федак Н.В.

Хаустова Т.М.

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

