Облікова картка ДіР

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0212U007660

Державний реєстраційний номер: 0111U007935

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 24-05-2012

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Дослідження технологічних та товарознавчих властивостей бісквітних напівфабрикатів, виготовлених з додаванням ксампану

Початок етапу: 11.2011

Закінчення етапу: 04.2012

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

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Товариство з обмеженою відповідальністю Виробничо-комерційне підприємство "K.I.T. LTD"

Код за ЄДРПОУ: 30290694

Місцезнаходження: , м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., , Україна

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (057) 719-15-87

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 52 - договір з вітчизняною організацією (органами місцевої ради, фондом, асоціацією, концерном тощо)

Напрям фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7722 - кошти підприємств, установ, організацій України

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 10

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Покращення якості продукції з бісквітного тіста

Назва роботи англійською:

Quality improvement of biscuit dough

Реферат українською:

Проаналізовано напрямки розвитку технологічних розробок, спрямованих на підвищення стійкості харчових пін та удосконалення технологій бісквітних напівфабрикатів. Досліджено вплив ксампану на властивості бісквітного тіста та випечених бісквітних напівфабрикатів. Розроблено рекомендації щодо виробництва бісквітних напівфабрикатів з використанням мікробного полісахариду ксампану та рецептури бісквітів "Оксамит", "Пряний", "Легкий". Досліджено зміни показників якості бісквітних напівфабрикатів в процесі їх зберігання.

Реферат англійською:

The direction of technological development aimed at improving the stability of food foams and semi-finished biscuit technology improvement were analyzed. The effect on the properties xampan biscuit dough and baked biscuits semis were investigated. The recommendation of production of semi-finished biscuit using a microbial polysaccharide xampan and biscuits recipe "Velvet," "Spicy", "Easy." The changes of quality semi-finished biscuit during their storage were investigated.

Індекс УДК: 664.143/.149; 664.858; 663.91, 664.64.016:664.681

Коди тематичних рубрик: 65.35.01

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Хацкевич Юрій Миколайович

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Рекомендації з застосування ксампану у виробництві бісквітного тіста

Назва НТП англійською: Recomendation of xantan using in biscuit dough

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: 15.81.0 Виробництво хліба та хлібобулочних виробів

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: В роботі розроблено рекомендації щодо використання ксампану у бісквітному тісті. Наведено результати досліджень впливу ксампану на властивості бісквітного тіста та випечених бісквітних напівфабрикатів. Розроблено технологічну схему виробництва бісквітних напівфабрикатів з використанням мікробного полісахариду ксампану та рецептури бісквітів "Оксамит", "Пряний", "Легкий". Досліджено зміни показників якості бісквітних напівфабрикатів в процесі їх зберігання.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 04.2012 р.

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: ТОВ ВКП "К.І.Т. LTD"

Перспективні ринки: України

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. Черевична Н.І. Шляхи удосконалення якості бісквітних напівфабрикатів [Текст] / Н.І. Черевична, Ю. М. Хацкевич // Зб. наук. пр. "Прогресивна техніка та технологія харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі". - Вип. 1., 20012.

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи Черевко Олександр Іванович

д. т. н.

Перелік осіб-виконавців

Білоус Вікторія Іванівна

Гапонцева Оксана Володимирівна

Овчиннікова Ірина Федорівна

Ольховська Вікторія Сергіївна

Попова Тетяна Миколаївна

Селютіна Галина Анатоліївна

Томашевська Раїса Яківна

Черевична Наталія Іванівна

Щербакова Тетяна Віталіївна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

