Облікова картка ДіР

Image not found or type unknow

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0217U006175

Державний реєстраційний номер: 0114U006540

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 21-02-2017

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Наукові та прикладні основи забезпечення технологічної стабільності дисперсних систем для виробництва харчової продукції, одержаної індустріальними способами

Початок етапу: 01.2015

Закінчення етапу: 12.2016

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) 337-85-28, (057) 336-94-88

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.): 3

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Наукові та прикладні основи забезпечення технологічної стабільності дисперсних систем для вирбництва харчової продукції, одержаної індустріальними способами

Назва роботи англійською:

Scientific basic for ensuring that application processing stability of disperse systems for the production of food product obtained by industrial methods

Реферат українською:

Здійснено аналіз існуючих технологій продуктів з гетерогенною структурою - емульсійною, піноподібною, піноемульсійною. Обґрунтовано використання поверхнево-активних речовин та стабілізаторів структури, що забезпечують отримання продукції з заданими властивостями. Шляхом визначення фізико-хімічних показників визначено вплив рецептурних компонентів. Розроблено технології продукції з гетерогенною структурою, зокрема, з піноемульсійною - напівфабрикат збивний з використанням какао-масла, напівфабрикат збивний, бісквіт з кукурудзяним борошном, продукцію, що являють собою розбавлені суспензії - соуси плодово-ягідні та концентровані, сир кисломолочний, а також олії капсульованої, які за своєю структурою є емульсією. Розроблено наукові основі технології продукції, яка може вироблятися індустріальними методами. На основі результатів дослідження розроблено принципові, технологічні схеми або моделі виробництва продукції

Реферат англійською:

The analysis of existing product technologies with heterogeneous structure - emulsion, foam, whipped emulsion. It justifies the use of surfactants and stabilizers structure, providing reception of the product with desired properties. By determining the physico-chemical parameters determined the effect of prescription components. The technologies for the production of heterogeneous structure, in particular, whipped emulsion - semi-finished with cocoa butter, semi-finished whipped, cake with corn flour products, is a dilute suspension - sauces fruit and concentrated, cottage cheese and oil encapsulated that they are structurally emulsion. The scientific bases of technology products that can be produced by industrial methods. Based on the research results developed fundamental, technological schemes of production or model

Індекс УДК: 664, 664.3.032:544.77.051

Коди тематичних рубрик: 65.01.05

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Гринченко Ольга Олексіївна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Технологія продукції з гетерогенною структурою

Назва НТП англійською: The technology product with a heterogeneous structure

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: 46.33 Оптова торгівля молочними продуктами, яйцями, харчовими оліями та жирами

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розроблено технології продукції з гетерогенною структурою, зокрема, з піноемульсійною - напівфабрикат збивний з використанням какао-масла, напівфабрикат збивний, бісквіт з кукурудзяним борошном, продукцію, що являють собою розбавлені суспензії - соуси плодово-ягідні та концентровані, сир кисломолочний, а також олії капсульованої, які за своєю структурою є емульсією

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 08.10.15, 30.10.15, 27.10.16, 08.11.16, 09.11.16, 17.11.16, 30.11.16

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: Заклади ресторанного господарства та підприємства харчової промисловості

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.Наукові та практичні основи виробництва десертної продукції на основі молочоної та плодово-ягідної сировини: монографія / Р.В. Плотнікова, Н.Г. Гринченко, П.П. Пивоваров, О.О. Гринченко. - Х. : ХДУХТ, 2015. - 111 с. 2.Технологія олії соняшникової капсульованої та її використання у складі салатів: монографія / Є. О. Коротаєва, О. П. Неклеса, О. Ю. Нагорний, Н. Г. Гринченко. - Х. : ХДУХТ, 2015. - 164 с. 3. Удосконалення технології напівфабрикату повітряно-горіхового [Текст] : монографія / Л. Ф. Товма, А. Б. Горальчук, О. О.

Гринченко. - Х.: Національна акад. НГУ, 2016. - 103 с. 4. Андрєєва С.С. Використання амілопектинових крохмалів в технології соусів солодких // Молодий вчений : науковий журнал - № 1 (28) січень, 2016. - Ч. 3. - С. 96-98. 5. Goralchuk A., Omel'chenko S., Kotlyar O., Grinchenko O., Mikhaylov V. Developing a model of the foam emulsion system and confirming the role of the yield stress shear of interfacial ad-sorption layers to provide its formation and stability // Східно-Європейський журнал передо-вих технологій Vol. 3/11 (81). - С. 11-19 (Україна). 6. Plotnikova R., Grynchenko N., Pyvovarov P. Study of influence of technological factors on the sorption of ionized calcium from skimmed milk by sodium alginate // Earsten-European Journal of enterprise technologies. Technology and equipment of food production Volume 5, № 11 (83). - 32-39. 7. Лисовская Т.О., Рыбак О., Кухтин Н., Черная Н.В. Исследование форм связи влаги в бисквитном полуфабрикате с использованием экструдированной кукурузной муки // Ukrainian Food Journal - Volume 4. Issue 3. - P. 413-422 . 8. Лісовська Т.О., Рибак О., Вічко О., Чорна Н.В. Термогравіметричний аналіз бісквітного напівфабрикату з кукурудзяним борошном // Продовольча індустрія АПК : науково-практичний журнал. - №1-2 / 2016.- С. 69-78. 9. Лісовська Т.О., Покотило О.С., Чорна Н.В. Вивчення можливості використання борош-на кукурудзяного екструдованого в технології бісквітного напівфабрикату // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.Ж. Гжицького. - Львів : том 16. - № 2 (59), частина 2. - С. 133-139. 10. Пивоваров Є. П., Большакова В. Л., Кондратюк Н. В., Демидова О. В. Система управлін-ня якістю та безпечністю при виробництві капсульованих продуктів з пробіотичними мікроорганізмами // Вісник Національного технічного університету "ХПІ". Збірник наукових праць. Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. - Х.: НТУ "ХПІ". - 2016. - № 12 (1184) - С. 137-144. 11. Plotnikova R., Grynchenko N., Pyvovarov P. The study of sorption of the milk ionized calcium by sodium alginate // Eureca : Life sciences № 4. - С. 45-48. 12. Мряченко Н.В., Ліпісвіцька І.А., Юрченко С.Л. Інновації в технології солодких страв із піноподібноюструктурою // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові по-шуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студен-тів, 7 квітня 2016 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. - Харків : ХДУХТ, 2016. - Ч. 1. - С. 32. 13. Трашков А.Д., Горальчук А.Б., Котляр О.В. Удосконалення технології піноподібних десертів шляхом використання стабілізуючих речовин // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція мо-лодих учених і студентів, 7 квітня 2016 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. - Харків : ХДУХТ, 2016. - Ч. 1. - С. 42. 14. Тютюкова Д.О., Панчева А.О., Гринченко О.О. Ідентифікація потенційно небезпечних чинників технології сиру кисломолочного з регульованими функціонально-технологічними властивостями // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, 7 квітня 2016 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. - Харків : ХДУХТ, 2016. - Ч. 1. - С. 43. 15. Тютюкова Д.О., Оганесян В.С., Гринченко Н.Г. Технологічні аспекти виробництва продукції на основі сиру кисломолочного відповідно до вимог євроінтеграційних процесів // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, 7 квітня 2016 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. - Харків : ХДУХТ, 2016. - Ч. 1. - С. 44. 16. Шатна О.А., Андрєєва С.С., Колеснікова М.Б. Дослідження вмісту амілози в крохмалях фізичної модифікації // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, 7 квітня 2016 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. - Харків : ХДУХТ, 2016. - Ч. 1. - С. 47. 17. Гринченко Н.Г., Тютюкова Д.О. Дослідження структурно-механічних показників сиру кисломолочного, одержаного шляхом керованої коагуляції білків молока // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 19 травня 2016 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. - Харків : ХДУХТ, 2016. - Ч. 1. - С. 36-37. 18. Колеснікова М.Б., Андрєєва С.С. Дослідження процесів "заморожування-розморожування" на структурно-механічні властивості

крохмалів для технології соусів на основі плодово-ягідної сировини // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 19 травня 2016 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. - Харків : ХДУХТ, 2016. - Ч. 1. - С. 46-47. 19. Котляр О.В., Горальчук А.Б. Розробка рекомендацій із використання напівфабрикату сухого жировмісного // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 19 травня 2016 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. - Харків : ХДУХТ, 2016. - Ч. 1. - С. 50-51. 20. Мряченко Н.В., Юрченко С.Л. Вплив поверхнево-активних речовин на процес клейсте-ризації пшеничного крохмалю // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 19 травня 2016 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. - Харків : ХДУХТ, 2016. - Ч. 1. - С. 59-60. 21. Нечепуренко К.Б., Пивоваров П.П. Упровадження термостабільних пружних емульсій у технологію виробів посічених м'ясних // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 19 травня 2016 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. - Харків : ХДУХТ, 2016. - Ч. 1. - С. 63-64. 22. Омельченко С.Б., Горальчук А.Б. Вивчення впливу сиру кисломолочного знежиреного на піноутворюючу здатність і стійкість піни збивного напівфабрикату // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 19 травня 2016 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. - Харків : ХДУХТ, 2016. - Ч. 1. - С. 67-68. 23. Пивоваров Є.П., Городнича А.В., Крамар Я.Ю. Перспективи розробки технології гарячих соусів на основі молочної та рослинної сировини // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 19 травня 2016 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. - Харків : ХДУХТ, 2016. - Ч. 1. - С. 69-70. 24. Плотнікова Р.В., Гринченко Н.Г., Гринченко О.О., Коротаєва Є.О. Підвищення термостабільності молока знежиреного шляхом використання альгінату натрію // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 19 травня 2016 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. - Харків : ХДУХТ, 2016. - Ч. 1. - С. 71-72. 25. Коротаєва Є. О., Неклеса О.П. Перспективи одержання олій, жирів та сумішей жирових капсульованих для кулінарної продукції / Наукова робота молоді - ефективна освіта, сильне суспільство: Міжн. наук.-практ. конф. Студентів, аспір. та молодих учених, 22 березня 2016 р. : редкол. А.А. Мазаракі [та ін.]. - Харків: ХТЕК КНТЕУ, 2016. - С. 167-168. 26. Неклеса О.П., Коротаєва Є.О., Пивоваров П.П. Практичні аспекти розробки технології оліє жирових напівфабрикатів капсульованих / Інноваційні технології і інтенсифікація розвитку національного виробництва: ІІІ Міжнар. наук.-практ. конф., 20-21 жовтня 2016 р. 27.Пат. 106622. Капсуляторна головка для одержання капсул / Пивоваров П.П., Неклеса О.П., Нагорний О.Ю. - № u 201512371; заявл. 14.12.2015; опубл. 25.04.2016, Бюл. № 8. - 10 с.

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи Черевко Олександр Іванович

д. т. н.

Перелік осіб-виконавців

Андрєєва С.С.

Ботштейн Б.Б.

Горальчук А.Б.

Гринченко Н.Г.

Гринченко О.О.

Журавльов С.В.

Колеснікова М.Б.

Коротаєва Є.О.

Котляр О.В.

Лісовська Т.О.

Мряченко Н.В.

Нагорний О.Ю.

Неклеса О.П.

Нечепуренко К.Б.

Омельченко С.Б.

Пивоваров Є.П.

Пивоваров П.П.

Плотнікова Р.В.

Тютюкова Д.О.

Черемська Т.В.

Чорна Н.В.

Юрченко С.Л.

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

