

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0216U001643

Державний реєстраційний номер: 0113U008392

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 15-03-2016

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Формування якості збивних кондитерських виробів з використанням стевії та еламіну

Початок етапу: 01.2014

Закінчення етапу: 12.2015

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 , 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)

Напрямок 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:

Формування якості збивних кондитерських виробів з використанням стевії та еламіном

Назва роботи англійською:

Formation of quality of whipped confectionery were studied with stevia and elamin

Реферат українською:

Формування якості збивних кондитерських виробів з використанням стевії та еламіну. Визначення можливості використання та поєднання йодовміщуючої добавки еламіну та натурального підсолоджувача зі стевії в кондитерських виробках (зефірі та пастилі), їх товарознавча оцінка та наукове обґрунтування і розроблення нових видів бпастильних виробів (зефіру та пастили).

Реферат англійською:

Formation pastila quality products using Stevia and elaminu. Determining the possibility of using and combining yodovmischuyuchoyi elaminu supplements and natural sweetener from stevia in confectionery products (marshmallow and candy), their assessment and Commodity scientific basis and development of new types of products bpastylnyh products (marshmallow and candy).

Індекс УДК: 664.144/.149:641.561/.563, 664.144:006.83

Коди тематичних рубрик: 65.35.36

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Дюкарева Галина Іванівна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Збивні кондитерські вироби з використанням стевії та еламіну, призначені для вживання широким колом споживачів з метою профілактики цукрового діабету та йоддифіцитних станів

Назва НТП англійською: Wipped confectionery with stevia and elamin for a wide range of application for the prevention of consumers diabetes and iodine deficiency states

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Поліпшення якості продукції

Галузь застосування: 15.84.0 Виробництво какао, шоколаду та цукристих кондитерських виробів

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Технологія виготовлення, рецептури збивних кондитерських виробів зі стевією та еламіном, зі зменшеною масовою часткою цукру та фортифікованих мінеральними речовинами, зокрема йодом. Комплексна товарознавча оцінка якості збивних кондитерських виробів зі стевією та еламіном.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: акт впр. у нав. процес ХДУХТ, 22.10.14; акт впр. у вир-во ПП "Кобзар-65", 16.10.2015, акт впр. у вир-во рес-ну "Cactus" (Хорватія, м. Брач), 13.04.14

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: для всіх верств населення

Перспективні ринки: України та світу

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:

Права, що надаються інвестору після завершення роботи:

Наявність бізнес-плану:

Техніко-економічне обґрунтування:

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

IX. Бібліографічний опис

1. Дюкарева Г.І Перспективи використання стевії в кондитерській промисловості як піноутворювача та стабілізатора / Г.І. Дюкарева, О.О. Соколовська: зб.наук.пр./ Тавр. держ. агротехн. ун-т. М : ТДАУ, 2013. Вип. 14. Т. 1. - С. 103-108. 2. Дюкарева Г.І. Формування ринку кондитерських виробів в Україні / Г.І. Дюкарева, Н.М. Кривошеєва, О.О. Соколовська // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного

господарства і торгівлі : зб. наук. пр./ Харк. держ. ун-т харч. та торг. - Х. : ХДУХТ, 2013. - Вип. 2 (16). - С. 187-195. 3. Дюкарева Г.І. Вплив водного екстракту стевії на кінетику набрякання агару / Г.І. Дюкарева, О.О. Соколовська // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр./ Харк. держ. ун-т харч. та торг. - Х. : ХДУХТ, 2014. - Вип. 2 (19). - С. 242-252. 4. Дюкарева Г.І. Влияние водного экстракта стевии на структуро-механические свойства агара / Г.И. Дюкарева, Е.А. Соколовская // Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky, 2014.-Вип. 2. - С. 24-25. 5. Дюкарева Г.І. Технологічні параметри розроблених пастильних виробів / Г.І. Дюкарева, О.О. Соколовська // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр./ Харк. держ. ун-т харч. та торг. - Х. : ХДУХТ, 2015. - Вип. 1 (21). - С. 79-89. 6. Соколовська О.О. Маркетингові дослідження щодо доцільності розробки нових видів пастильних виробів / О.О. Соколовська, Н.М. Кривошеева // Економіка та фінанси : наук. журн. "East West" Association For Advanced Studies and Higher Education GmbH, Вена, Австрія, 2015. -С. 242-248. Видання, включене до міжнародних баз даних (російського індексу наукового цитування, Citation Index -Social Sciences & Humanities). 7. Соколовская Е.А. Исследования профилактического влияния и безопасности разработанных видов пастильных изделий с добавками эламина и экстракта стевии / Е.А Соколовская // Canadian Journal of Science and Education, Торонто, 2015. - Вип. 1(2015), - С. 347-352.

Х. Заклучні відомості

Керівник юридичної особи

Черевко Олександр Іванович

Д. Т. Н.

Перелік осіб-виконавців

Соколовська Олена Олександрівна

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

