

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0211U006371

Державний реєстраційний номер: 0107U010131

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 17-03-2011

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 2

Назва етапу: Розробка рецептур, технологій та нормативної документації на продукцію галузі з новою сировиною та добавками

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)336-89-69, (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)

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.): 1.5
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Вдосконалення технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів з залученням нових видів сировини та добавок

Назва роботи англійською:

The development of the technologies of bread, confectionery, pasta and food concentrates with the use of new kinds of raw materials and additives

Реферат українською:

1. "Використання нового гібриду кукурудзи для підвищення харчової цінності хлібобулочних виробів". Виконані дослідження впливу кукурудзяного пюре на властивості білкових речовин пшеничного борошна та показники якості дріжджового тіста та хлібобулочних виробів. Розроблено рецептуру і технологію хлібобулочних виробів з використанням кукурудзяного пюре із зерна нового гібриду високо цукристої кукурудзи, а також проект нормативної документації на новий виріб. 2. "Дослідження впливу ксампану на показники якості емульсії, тіста та готового пісочного печива, виготовленого на основі олій". Обґрунтовано доцільність використання мікробного полісахариду ксампану в технології пісочного печива на оліях. Визначені умови стабілізації емульсій для приготування пісочного тіста, а також показники якості випеченого пісочного печива на соняшниковій і кукурудзяній оліях з додаванням ксампану. Розроблено рецептури і технологічна схема виготовлення печива на рослинних оліях. 3. "Розробка науково обґрунтованої технології дієтичного хліба для хворих на фенілкетонурію (ФКУ)". Наведено результати досліджень по визначенню модельної системи рецептурних компонентів дієтичного безбілкового хліба. Досліджено вплив різних гідроколоїдів на органолептичні і фізико-хімічні властивості низько білкового хліба. Розроблені і затверджені рецептури і технологічні інструкції на нові дієтичні безбілкові хлібобулочні вироби. 4. "Сучасні технології харчових продуктів з використанням пакування "нового покоління". Показано актуальність отримання плівок на основі природної відновлюваної сировини. Наведено результати досліджень зі створення біодеградуємої плівки для хлібобулочних виробів на основі крохмалю нового гібриду кукурудзи. Досліджено вплив біодеградуємої плівки на основі кукурудзяного крохмалю на стабілізацію споживчих властивостей сухарних виробів у процесі зберігання. 5. "Розробка технології макаронних виробів з використанням нетрадиційної зернової сировини". Наведено результати досліджень з впливу нетрадиційної зернової сировини та наноструктурованих каротинвміщуючих кріопаст на властивості клейковини пшеничного борошна та показники якості макаронних виробів. Розроблені рецептури і технологічні інструкції на нові макаронні вироби. 6. "Використання ядра насіння соняшнику для підвищення харчових і біологічної цінності виробів з бісквітного тіста". Представлено результати досліджень щодо впливу ядра насіння соняшнику на фізико-хімічні та органолептичні властивості масляного бісквіту. За результатами досліджень отримано патент на корисну модель та розроблено проект технічних умов та технологічну інструкцію.

Реферат англійською:

1. "The use of the new corn hybrid to improve the nutritional value of bakery products". The influence of corn mash on the properties of wheat flour proteins and characteristics of the yeast dough and bakery products are researched. The recipes and technologies of the with the use of the corn mash from the highly sugary corn and production regulations for the new products are developed. 2. "The study of the influence of xhampan on the quality of emulsion, dough and shortcake, made from vegetable oils". The expediency of the use of the microbial polysaccharide xhampan for quality and extending the range of shortcake with vegetable oils. The conditions for the stabilization of emulsions for the shortcake dough preparation and quality indicators for baked shortcakes produced with sunflower and corn oil and xhampan are determined. The recipes and process flow chart of

manufacturing of shortcake with the vegetable oils are developed. 3. "The development of scientifically based technology of dietary bread for patients with phenylketonuria (PKU)". The components of the model system for the dietary non-protein bread production are presented. The effect of different hydrocolloids on organoleptic and physico-chemical properties of non-protein bread is investigated. The recipes and technological instructions on the new dietary non-protein bakery products manufacturing are developed and approved. 4. "The modern food technologies with the use of "new generation" packaging". The modern importance of production of the films based on the natural recovered raw materials is shown. The results of the investigations of the properties of biodegraded film produced from the new hybrid corn starch are shown. The influence of biodegraded films from the new hybrid corn starch for stabilization of the rusks consumer properties in the storage processes is studied. 5. "The development of pasta technology with the use of non-traditional grain raw materials". The results of the studies of the influence of non-traditional grain raw materials and nanostructured cryopastes with carotene on the properties of wheat flour gluten and indicators of pasta quality are shown. The recipes and technological regulations on the new pasta products are developed. 6. "The use of the sunflower seed kernels to improve the nutritional and biological value of sponge cake". The results of studies of the impact of sunflower seed kernels on the physical-chemical and organoleptical properties of the oil sponge cake are shown. New patent and project of the production regulation are received.

Індекс УДК: 664.6, 664.665

Коди тематичних рубрик: 65.33

Керівники роботи

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

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Рецептури, технічні умови, технологічні інструкції, технологічні картки на продукцію галузі з використанням нових видів сировини та добавок

Назва НТП англійською: Recipes and production regulations for the products of industry with the use of the new kinds of raw materials and additives

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування:

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Технологічні інструкції на виробництво хліба дієтичного безбілкового, булок дієтичних безбілкових, рецептури "Хліб дієтичний безбілковий", "Булочки безбілкові ванільні", "Булочки безбілкові з корицею", "Булочки безбілкові з маком", "Булочки безбілкові з горіхами", проекти технічних умов "Хліб зі зниженим вмістом білка", "Макаронні вироби "Димітровські", "Батон "Ранковий", "Макаронні вироби "Ультрамак", проект технологічної інструкції з виробництва борошняних формованих виробів "Ультрамак"

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 10.10.2009, 30.10.2009, 28.06.2010, 30.01.2010

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: ТОВ "Світові хлібні традиції", ТОВ "ДИАД", ВАТ "Київхліб" ДП "Хлібокомбінат №11", ПП "Пекарня ПП Давиденко"

Перспективні ринки: підприємства хлібопекарської промисловості України

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

Статті у Збірниках наукових праць інших ВУЗів у періодичних виданнях: Луньова О.С., Кучерук З.І.

Дослідження в'язкості модельних систем для "безбілкового" тіста за показником "число падіння" // Зб. наук.

пр. : [у 3-х ч.] / ОНАХТ - Одеса : 2010. - Ч. 1 - С. 240-243. Постнова О.М., Лисюк Г.М., Тимчук С.М. Быстро и вкусно // Food Technologies & equipment (пищевые технологии и оборудование). - 2010. - № 7. - С44 -46.

Кучерук З.І., Луньова О.С., Добровольська О.С. Обґрунтування вибору структуроутворювача для дієтичних безбілкових сортів хлібобулочних виробів // 36. стат. II-ї Всеукр. студ. наук-практ. конф.(додатковий випуск Вісника). - Львів: ЛІЕТ, 2010. - С. 95-97. Самохвалова О.В., Врадій Н.І., Костенюк Ю.А. Використання сумішей рослинних олій у технології пісочного печива // 36. стат. II-ї Всеукр. студ. наук-практ. конф.(додатковий випуск Вісника). - Львів: ЛІЕТ, 2010. - С. 81-83. Лисюк Г.М., Тимчук С.М., Неміріч О.В., Бескровна С.М. Використання їстівного покриття в технології батонів з посипкою // 36.стат. II-ї Всеукр. студ. наук-практ. конф.(додатковий випуск Вісника). - Львів: ЛІЕТ, 2010. - С. 93-95 ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ ІНШИХ КОНФЕРЕНЦІЙ

Луньова О.С., Кучерук З.І. Розробка технології безбілкових булочних виробів для хворих з порушеннями білкового обміну речовин // Новітні технології, обладнання, безпека та якість харчових продуктів: сьогодення та перспективи: Тези доп. міжнар. наук.-практ. конф. - Київ : НУХТ, 2010. - С. 26. Рогова А.Л., Шидакова-Каменюка О.Г. Формування професійної майстерності магістрів зі спеціальності "Технологія харчування" у період педагогічної практики // Управління якістю діяльності вищого навчального закладу за міжнародними стандартами менеджменту ISO9001:2008: досвід впровадження та напрями вдосконалення: Матеріали 35 міжнар.наук.-методич.конф. - Полтава: РВВ ПУСКУ, 2010. - Ч. 2. - С. 396-398. Лисюк Г. М., Олійник С.Г., Кравченко О.І., Карпенко П.О. Використання нових дієтичних добавок для створення хлібобулочних виробів оздоровчого призначення // Актуальні проблеми безпеки харчування: Тези доп. Міжгалузевої науково-практичної конференції. - Донецьк, 2010. - С.256. Євлаш В.В., Неміріч О.В., Гавриш А.В. Дослідження показників якості глазурі антианемічного спрямування для кондитерських виробів під час зберігання // Качество технологий - качество жизни: Сборник тезисов II Международной научно-практической конференции, 15-19 сентября 2010 г. - Судак, 2010. - С. 44-45. Лисюк Г.М., Неміріч О.В., Бескровна С.М. Використання їстівного покриття в технології батонів з посипкою // Торгівля і продовольча безпека: Матеріали Першої всеукраїнської науково-практичної конференції. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. - С. 124-125. Шидакова-Каменюка О.Г., Портна Ю.О., Рогова А.Л. Використання пектиновмісної сировини у технології бісквітних виробів // Наукова творчість молоді в індустрії гостинності: Матеріали Першої всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів та молодих вчених, 18-19 листопада 2010 р. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. - С. 104-106. Луньова О.С. Технологія безглютенового хліба для хворих на целиацію // Проблеми формування здорового способу життя у молоді: Матеріали Третьої всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених і студентів, 9-10 листопада 2010 р. - Одеса: ОНАХТ, 2010.

Луньова О.С., Добровольська О.С., Вінник К.І. Дослідження впливу рецептурних компонентів безбілкового тіста для дієтичних хлібобулочних виробів на його цукроутворюючу здатність // Матеріали Всеукр. семінару молод. вчен., аспір. та студ. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. - С. 78. Кравченко О.І., Зірка Л.С. Щодо використання дієтичної добавки "Глюкорн-100" у технології хлібобулочних виробів // Матеріали Всеукр. семінару молод. вчен., аспір. та студ. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. - С. 75. Кучерук З.І., Луньова О.С., Дуднік А.Ю. Розробка сухих сумішей зі зниженою кількістю білка для дієтичних хлібобулочних виробів // Тези доп. 76-ої наук.-практ. конф. молод. вч., асп. і ст., (12-13 квітня 2010). - Київ: НУХТ, 2010. - Ч. 2 - С. 148-149. Луньова О.С., Добровольська О.С., Вінник К.І. Дослідження впливу рецептурних компонентів безбілкового тіста на його цукроутворюючу здатність // Тези доп. 1 Всеукр.наук.-практ. конф., 14-15 квітня 2010. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. - С. 78. Кучерук З.І., Луньова О.С., Добровольська О.С. Обґрунтування вибору структуроутворювача для дієтичних безбілкових сортів хлібобулочних виробів // Тези доп. II-ї Всеукр. студ. наук-практ. конф., 22-23 квітня 2010 р. - Львів: ЛІЕТ, 2010. - С. 95-97. Костенюк Ю.А., Врадій Н.І., Самохвалова О.В. Дослідження показників якості пісочного печива на олії з ксампаном під час зберігання // Тези доп. 76-ої наук.-практ. конф. молод. вч., асп. і ст., 12-13 квітня 2010. - Київ: НУХТ, 2010. - Ч. 2 - С. 144. Лунёва Е. С, Добровольская Е.С., Винник Е.И. Исследование влияния рецептурных компонентов безбелкового теста для диетических хлебобулочных изделий на его сахарообразующую способность // Тезисы докл. 7-ой межд. науч. конф. ст. и асп., 22-23 апреля 2010. - Могилев: МГУП, 2010. - Ч.1 - С.131. Лисюк Г.М., Самохвалова О.В., Олійник С.Г. Досвід підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня "магістр" // Стратегия качества в промышленности и

Х. Заклучні відомості

Керівник юридичної особи

Черевко Олександр Іванович

Д. Т. Н.

Перелік осіб-виконавців

Артамонова М.В.

Верешко Н.В.

Гончарова Н.В.

Кравченко О.І.

Кучерук З.І.

Луньова О.С.

Набоков Д.О.

Неміріч О.В.

Олійник С.Г.

Пивоварова О.П.

Постнова О.М.

Самохвалова О.В.

Туз Н.Ф.

Шидакова-Каменюка О.Г.

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

