

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0220U100464

Державний реєстраційний номер: 0119U002174

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 20-01-2020

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Сучасний стан проблеми створення оздоровчих харчових продуктів. Теоретичне обґрунтування та розробка інноваційних способів переробки рослинної сировини

Початок етапу: 01.2019

Закінчення етапу: 12.2019

Вид звітнього документа: Проміжний 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: 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

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Міністерство освіти і науки України

Код за ЄДРПОУ: 38621185

Місцезнаходження: просп. Перемоги, 10, м. Київ, Київська обл., 01135, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Кабінет Міністрів України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380444813221, 380444814763

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 34 - договір (замовлення) з центральним органом виконавчої влади, академією наук (головними розпорядниками бюджетних коштів на проведення НДДКР)

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 2201040

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 200
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Інноваційні технології оздоровчих харчових продуктів на основі рослинної сировини та обладнання для їх реалізації

Назва роботи англійською:

Innovation technologies for health food based on vegetable raw materials and equipment for their implementation

Реферат українською:

Вирішено завдання збереження властивостей, харчової та біологічної цінності рослинної сировини під час її переробки шляхом застосування сучасних ресурсозберігаючих технологій. Обґрунтовано використання плодово-овочевих паст, виноградних порошоків, насіння чіа, шроту плодів шипшини та мікробних полісахаридів у технологіях хлібобулочних, кондитерських та м'ясних виробів оздоровчого призначення

Реферат англійською:

The problem of preserving the properties, nutritional and biological value of plant raw materials during its processing with the use of modern resource-saving technologies is solved. The use of fruit and vegetable pastes, grape powders, chia seeds, rose hips oil-cake and microbial polysaccharides in technologies of healthy bakery, confectionery and meat products is substantiated

Індекс УДК: 664.6, 613.292:664.002.5

Коди тематичних рубрик: 65.33

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Черевко Олександр Іванович

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: 1. Багатофункціональний універсальний апарат для переробки природної органічної сировини. 2. Вакуум-випарний апарат зі збільшеною поверхнею теплообміну. 3. Скребковий теплообмінник. 4. Апарат для низькотемпературної обробки м'ясних виробів ІЧ-випромінюванням. 5. Пристрій для теплової обробки формованих кулінарних виробів без оболонки. 6. Спосіб виробництва плодово-овочевої пасти. 7. Спосіб виробництва трикомпонентної плодово-ягідної пасти. 8. Спосіб виготовлення збивних цукерок. 9. Спосіб виробництва багатокомпонентної плодовоовочевої пасти. 10. Спосіб виробництва житньо-пшеничного хліба підвищеної харчової цінності

Назва НТП англійською: 1. Multipurpose universal device for processing of natural organic raw materials. 2. Vacuum evaporator with the increased heat exchange surface. 3. Scraper heat-exchange unit. 4. Apparatus for low-temperature processing of meat products by IR radiation. 5. Device for heat treatment of molded culinary products without shell. 6. The method of producing fruit and vegetable paste. 7. The method of producing three-component fruit and berry paste. 8. The method of producing whipped candy. 9. The method of producing multi-component fruit and vegetable paste. 10. The method of producing rye-wheat bread of high nutritional value.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Поліпшення якості продукції

Галузь застосування: 15.81.0 Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; 15.13.0 Виробництво м'ясних продуктів; 15.8 Виробництво інших харчових продуктів

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розроблені способи переробки рослинної сировини засновані на застосуванні попередньої теплової обробки, низькотемпературної кулінарної обробки ІЧ-випромінюванням та ІЧ-сушіння. і характеризуються зниженими метало-, енергоемністю та габаритно-ваговими характеристиками, а також мобільністю, простотою та безпекою використання. Спосіб виготовлення збивних цукерок передбачає використання насіння чіа і дозволяє отримати вироби з високими органолептичними та структурно-механічними властивостями, зниженою собівартістю, збагачених харчовими волокнами, поліненасиченими жирними кислотами, мінеральними речовинами та вітамінами. Спосіб виробництва житньо-пшеничного хліба підвищеної харчової цінності передбачає використання шроту плодів шипшини для отримання виробів підвищеної якості з високим вмістом харчових волокон та вітамінів.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Поліпшення якості життя та здоров'я населення, ефективності діагностики та лікування хворих

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 02.2019

Закінчення етапу: 12.2019

Споживачі продукції: Споживча кооперація України

Перспективні ринки: Ринки України та країни ближнього зарубіжжя

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:

Права, що надаються інвестору після завершення роботи: Права не надаються

Наявність бізнес-плану: Ні

Техніко-економічне обґрунтування: Ні

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

IX. Бібліографічний опис

1. Shydakova-Kamieniuka E. G., Shklieriev O.M. Prospects of application of chia seeds in candy technology: Collective monograph. -General and complex problems of technical sciences: experience of EU countries and implementation in the practice of Ukraine : Riga : Izdevnieciba "Baltija Publishing", 2019. 384 p. С. 359-377 (Латвія).
2. Харчові технології. Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів : навч. посібник / Самохвалова О.В., Кучерук З.І., Олійник С.Г., Артамонова М.В., Гревцева Н.В., Шидакова-Каменюка О.Г., Степанькова Г.В., Шматченко Н.В., Касабова К.Р., Болховітіна О.І., Брикова Т.М.; за ред. О.В. Самохвалової. - Х.: ФОП Бровін О.В., 2019. - 284 с.
3. Zahorulko A., Zagorulko A., Yancheva M., Serik M., Sabadash S., Savchenko-Pererva M. (2019) Development of the plant for low-temperature treatment of meat products using IR-radiation. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Vol. 1, No. 11 (97). Pp. 11-17. (Scopus).
4. Mykhaylov V., Samokhvalova O., Kucheruk Z., Kasabova K., Simakova O., Goriainova I., Rogovaya A., Choni I.. Flow of microbrid polysaharidiv to the formed structure of blackless and itsless-glassed turbous virobes // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2019. (Scopus).
5. Tishchenko O., Pyvovarov P., Grynchenko N., Stepankova G. Development and substantiation of the technology for producing structured olives containing // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2019. - № 4/11 (100). - P. 14-21. (Scopus).
6. Черевко О.І. Оцінка тепломасообмінного обладнання шляхом імітаційного моделювання. Черевко О.І., Маяк О.А., Костенко С.М., Сардаров А.М. // Наукові праці НУХТ, Т.25, №5, 2019, стр. 64-73.
7. В.М. Михайлов. Створення якісно нових плодоовочевих напівфабрикатів і кондитерських виробів на їх основі з оздоровчими властивостями. Михайлов В.М., Загорулько О.Є., Загорулько А.М., Касабова К.Р., Гордієнко І.О. // Наукові праці НУХТ, Т.25, №5, 2019, стр. 162 - 172.
9. А.М. Загорулько. Використання трикомпонентних плодово-ягідних напівфабрикатів у технології мармеладних виробів. Загорулько А.М., Н.В. Шматченко, О.Є. Загорулько, К.Р. Касабова. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі :зб. наук. пр. / [редкол. :О. І. Черевко (відпов. ред.) та ін.]. - Харків :ХДУХТ, 2019. - Вип. 1(29). С. 148-157.
10. К.Р. Касабова. Використання трикомпонентних плодово-ягідних напівфабрикатів у технології мусових тортів / К.Р. Касабова, А.М. Загорулько, О.Є. Загорулько, Н.В. Шматченко// Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / [редкол. : О.І. Черевко (відпов. ред.) та ін.]. - Харків : ХДУХТ, 2019. - Вип. 2 (30). - С. 120-128.
11. Mykhaylov V., Samokhvalova O., Kucheruk Z., Kasabova K., Simakova O., Goriainova I., Rogovaya A., Choni I. Impact stadu of microbial polysaccharides on organoleptic and physical and chemical indicators of protein-free and protein-free flour products // EUREKA: Life Sciences. - 2019. (ResearchBib, Eurasian Scientific Journal Index, IndianScience.in, Index Copernicus, Google Scholar, WorldCat, Естонія, стаття англійською мовою).

12. Шидакова-Каменюка О.Г., Шкляев О.М., Рогова А.Л. Мікробіологічна безпека кремowo-збивних цукерок з насінням чіа // Наукові праці Національного університету харчових технологій. - 2019. - Т. 25, № 3. - С. 234-242.
13. Шидакова-Каменюка О.Г., Шкляев, О.М., Степанькова Г.В. Вплив насіння чіа на якісні характеристики та хімічний склад кремowo-збивних цукерок. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства та торгівлі Випуск 1(29) 2019 р. - С. 185-199.
14. Олійник С.Г., Самохвалова О.В., Лапицька Г.В. Вплив шроту плодів шипшини на процеси дозрівання та якість житньо-пшеничного хліба// Наукові праці НУХТ. - 2019. -Т.25, №6.
15. A. Zagorulko, A. Zahorulko, B. Liashenko, I. Gordienko Comparison of methods of heating a rotary-film apparatus for the production of vegetable concentrates. Technology audit and production reserves. - 2019. - Vol. 6, - No. 3(50). С. 24-26.
16. A Zahorulko, A Zagorulko, M Yancheva, M Serik, S. Sabadash, M. Savchenko-Pererva (2019) Probation of the apparatus for low-temperate processing of meat culinary products by IR-radiation. EUREKA: Life Sciences. 2019. - No 1. - Pp. 35-43.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Черевко Олександр Іванович

Д. Т. Н.

Перелік осіб-виконавців

Артамонова Майя Володимирівна

(к. т. н., 05.18.16)

Бабаєв Сергій Олександрович

Білаш Богдан Геннадійович

Гордієнко Ірина Олександрівна

Гревцева Наталія Вячеславівна

(к. т. н., 05.18.16)

Губський Сергій Михайлович

(к. х. н., 02.00.04)

Загорулько Андрій Миколайович

(к. т. н., 05.18.12)

Загорулько Олексій Євгенович

(к. т. н., 05.18.12)

Касабова Катерина Рубенівна

(к. т. н., 05.18.01)

Козін Сергій Миколайович

Кучерук Зіновія Іванівна

(к. т. н., 05.18.16)

Лапицька Надія Василівна

Лебідь Олександр Валентинович

(к. х. н., 02.00.04)

Ляшенко Богдан Віталійович

(к. т. н., 05.18.12)

Маяк Ольга Анатоліївна

(к. т. н., 05.18.12)

Мирошник Катерина Володимирівна

Михайлов Валерій Михайлович

(д. т. н., 05.18.12)

Олійник Світлана Георгіївна

(к.т.н., 05.18.16)

Самохвалова Ольга Володимирівна

(к. т. н., 05.18.16)

Серік Максим Леонідович

(к. т. н., 05.18.16)

Степанькова Галина Вячеславівна

(к. т. н., 05.18.01)

Шидакова-Каменюка Олена Гайдарівна

(к. т. н., 05.18.16)

Шкляєв Олексій Миколайович

Шматченко Наталя Василівна

(к. т. н., 05.18.01)

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Самохвалова О.В.

Телефон

+38 (057) 349-45-39

Реєстратор

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

