

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0220U103810

Державний реєстраційний номер: 0115U004343

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 20-11-2020

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка прогресивних ексклюзивних технологій харчоконцентратів підвищеної харчової, біологічної цінності, швидкого приготування, дитячого, лікувально-профілактичного призначення

Початок етапу: 09.2015

Закінчення етапу: 10.2020

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380442895472, 380442879333

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380442895472, 380442879333

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

7706 - безплатно (договір про науково-технічне співробітництво, тощо)

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробка прогресивних ексклюзивних технологій харчоконцентратів підвищеної харчової, біологічної цінності, швидкого приготування, дитячого, лікувально-профілактичного призначення

Назва роботи англійською:

Development of progressive and exclusive technologies of food concentrates with high nutrition and biological value, instant foods, baby foods, therapeutic food products

Реферат українською:

Звіт про НДР: 240 с., 46 табл., 19 рис., 3 дод., 202 джерела. ХАРЧОВІ КОНЦЕНТРАТИ, ЧІПСИ, СУХІ ПРОДУКТИ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ, ПРОДУКТИ КОЕКСТРУЗІЇ, СУШІННЯ, ЕКСТРУЗІЯ. Об'єкти дослідження — технології чіпсів картопляних, чіпсів з пастернаку, сухих продуктів дитячого харчування, продуктів високотемпературної коекструзії. Мета роботи — удосконалення технологій та розширення асортименту харчоконцентратів підвищеної харчової та біологічної цінності, швидкого приготування, дитячого, функціонального призначення. Методи дослідження — органолептичні, фізико-хімічні, хімічні, експериментально-статистичні, загальноприйняті та спеціальні з використанням сучасних приладів та інформаційних технологій. Розроблено технологію картопляних чіпсів, які дозволяють отримати готовий продукт з меншою масовою часткою фритюрного жиру та збагаченню чіпсів поліненасиченими жирними кислотами ω -6 і ω -3. Вперше удосконалено та науково обґрунтовано технології чіпсів з пастернаку підвищеної харчової цінності та низькою енергетичною цінністю. На підставі теоретичного аналізу та експериментальних досліджень обґрунтована доцільність використання різних видів молока при розробці технології сухих молочних сумішей для функціонального дитячого харчування. Науково обґрунтовано шляхи розширення асортименту і розроблено начинки для продуктів коекструзії підвищеної харчової та біологічної цінності. Економічні переваги полягають у відсутності аналогів продукції на вітчизняному ринку та високому соціальному ефекті. Екологічна доцільність запропонованих технічних рішень пояснюється застосування екологічно безпечної сировини при виробництві розроблених харчових концентратів.

Реферат англійською:

Report: 240 pages, 46 tables, 19 figures, 3 applications, 202 sources. FOOD CONCENTRATES, CHIPS, DRY BABY FOOD PRODUCTS, CO-EXTRUSION PRODUCTS, DRYING, EXTRUSION. Objects of research are technologies of potato chips, parsnip chips, dry baby food, high-temperature coextrusion products. The purpose of the work is to improve technologies and expand the range of food concentrates with high nutrition and biological value, instant foods, baby foods, therapeutic food products. Research methods: organoleptic, physicochemical, chemical, experimental-statistical, conventional and special with the use of modern devices and information technology. The technology of potato chips has been developed, which allows to obtain a product with a lower mass fraction of frying fat and enrichment of chips with polyunsaturated fatty acids ω -6 and ω -3. The technologies of parsnip chips of high nutritional value and low energy value have been improved and scientifically substantiated. The expediency of use of different types of milk in the technology of dry milk mixes for functional baby food is proved on the basis of theoretical analysis and experimental researches. Ways to expand the range are scientifically substantiated and fillings for coextrusion products of increased nutritional and biological value are developed. Economic advantages are the lack of analogues of products in the domestic market and high social impact. The ecological expediency of the proposed technical solutions is explained by the use of environmentally friendly raw materials in the production of developed food concentrates.

Індекс УДК: 664.87; 664.932, 664.87:613.22

Коди тематичних рубрик: 65.53.35

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Ковбаса Володимир Миколайович

Науковий ступінь: д.т.н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: харчові концентрати

Назва НТП англійською: food concentrates

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Харчова

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Харчові концентрати підвищеної харчової та біологічної цінності, швидкого приготування, дитячого, функціонального призначення

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту, Поліпшення якості життя та здоров'я населення, ефективності діагностики та лікування хворих

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Апробовано на виробництві

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

Перспективні ринки:

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:

ІХ. Бібліографічний опис

- Дослідження стабільності рослинних олій та їх купажів при обсмажуванні картопляних чіпсів / О. А. Коваленко, В. М. Ковбаса, І. Г. Радзівська, Б. В. Гребень, В. Ю. Нагорний // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. — 2016. — Вип. 1 (23). — С. 223 – 231.
- Патент 106868 України МПК А23L 19/18 (2016.01). Склад фритюрного жиру для класичних чіпсів / Ковбаса В. М., Радзівська І. Г., Коваленко О. А., Гребень Б. В., Нагорний В. Ю. ; заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. № у 201511033 ; заявл. 11.11.2015 ; опубл. 10.05.2016, Бюл. №9.
- Дослідження процесу обсмаження картопляних чіпсів / О. А. Коваленко, В. М. Ковбаса, Т. М. Купріянова, Б. В. Гребень, В. Ю. Нагорний // Харчова наука і технологія. — 2016 — № 10 (2). — С. 32 – 36.
- Исследование влияния осмотического обезвоживания на качество картофельных чипсов / Е. А. Коваленко, В. Н. Ковбаса, Т. Н. Куприянова, Б. В. Гребень, В. Ю. Нагорный // Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. —2016. — № 18 (1190) — С. 175 – 179.
- Коваленко, О. Дослідження інтенсивності поглинання жирів картопляними чіпсами / О. Коваленко, В. Ковбаса, В. Нагорний // 82 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті”, 2016 р. — К.: НУХТ, 2016. — С. 156.
- Коваленко, О. А. Дослідження вмісту акриламід у картопляних чіпсах / О. А. Коваленко, В. М. Ковбаса, В. Ю. Нагорний // Продовольча індустрія АПК. — 2016, № 4. — С. 14 – 17.
- Determonation o the blanching duration of potato chips while production / E.Kovalenko, V.Kovbasa, V. Nagornyj, B. Hreben, T. Kupriyanova //Central European Congress on Food 2016 — Food Science for Well-being (CEFood 2016): Book of Abstracts. — 23-26 May 2016. — К.: NUFT, 2016. — 314 p.
- Kovalenko O. The use of stabilized frying fat in the production of potato chips Food and Environment Safety / O. Kovalenko, V. Kovbasa, I. Radzievska // Food and Environment Safety. — 2016. — P. 249 – 254.
- Зинченко, И. Исследование возможности применения пастернака при производстве овощных чипсов / И. Зинченко, Е. Колодязная // Danish Scientific Journal. – 2018. – № 17, Vol.1. — P. 38-42.
- Патент 134860 UA, А23В 7/02 (2006.01), F26В 3/06(2006.01). Спосіб виробництва чіпсів з білих коренеплодів / Колодязна К. С., Зінченко І. М.; заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. – № у 201812632; заявл. 19.12.18; опубл. 10.06.19, Бюл. № 11, 2019 р.
- Патент 134861 UA, А23В 7/02 (2006.01), А23L 19/12 (2016.01). Спосіб виробництва чіпсів з білих коренеплодів / Колодязна К. С., Зінченко І. М.; заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. – № у 201812633; заявл. 19.12.18; опубл. 10.06.19, Бюл. № 11, 2019 р.
- Колодязна, К. Дослідження можливості застосування пастернаку при виробництві овочевих чіпсів / К. Колодязна, І. Зінченко // Матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті”, 23–24 квітня 2018 р. – К.: НУХТ, 2018 р. – Ч.1. – С. 189.
- Патент 105894 Україна МПК А23С 9/18 (2006.01). Склад сухої молочної суміші для дитячого харчування / Белінська К. О., Фалендиш Н. О.; заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. № у 201509279; заявл. 28.09.2015; опубл. 11.04.2016, Бюл. № 7.
- Белінська, К. О. Дослідження втрати вітамінів у продуктах для дитячого харчування в процесі зберігання / К. О. Белінська, Н. О. Фалендиш // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 82 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 13–14 квітня 2016 р. — К. : НУХТ, 2016. — Ч. 1. — С. 161.

Фалендиш Н. Перспективність збагачення органічних сумішей для дитячого харчування. /Н. Фалендиш, Н. Ромашук //Матеріали 85 міжнародної наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів «наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», 11-12 квітня 2019 р. – К.: НУХТ, 2019 р. – Ч.1 – С. 203.

Патент 142967 Україна МПК А23С 9/18 (2006.01). Склад сухої молочної суміші для дитячого харчування / Фалендиш Н. О., Ромашук Н. М; власники: Ромашук Н. М., Фалендиш Н. О. № u 2019 11311; заявл. 20.11.2020; опубл. 10.07.2020, Бюл. № 13.

Белінська, К. О. Визначення вмісту важких металів у продуктах для дитячого харчування / К. О. Белінська, Н. О. Фалендиш // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 81 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 23–24 квітня 2015 р. – К. : НУХТ, 2015. — Ч. 1. — С. 137.

Белінська, К. О. Сухе овече молоко у виробництві дитячого харчування / К. О. Белінська, Н. О. Фалендиш // Техника и технология. Теоретические и практические аспекты развития современной науки : материалы международной конференции, 30 вересня–1 жовтня 2015 р. м. Познань — W. : Diamond trading tour, 2015. — S. 18. — С. 21 – 26.

Махинько, Л. В. Продукти коекструзійної технології підвищеної харчової і біологічної цінності / Л. В. Махинько, В. М. Ковбаса, М. В. Йолтухівська // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : програма та тези матеріалів VIII Міжнародної науково-технічної конференції, 5-6 листопада 2019 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2019. – С. 93–94.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Шевченко Олександр Юхимович
д. т. н., 05.18.12

Перелік осіб-виконавців

Зінченко Інна Миколаївна
(к. т. н., 05.18.01)

Коваленко Олена Артурівна
(к. т. н., 05.18.01)

Ковбаса Володимир Миколайович
(д. т. н., 05.18.01)

Махинько Людмила Василівна
(к. т. н., 05.18.01)

Фалендиш Наталія Олексіївна
(к.т.н., 05.18.01)

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Гук Лариса Миколаївна

Телефон

+38 (099) 253-48-58

Реєстратор

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

