

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0218U001303

Державний реєстраційний номер: 0115U006066

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 15-05-2018

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка кондитерських виробів для фітнесу

Початок етапу: 10.2015

Закінчення етапу: 03.2016

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:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 289-60-00

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Фізична особа підприємець
Козачек О.В.

Код за ЄДРПОУ: 31032109

Місцезнаходження: , м. Київ, Київ, 01038, Україна

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (096) 676-99-94

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 25 - договір з фізичною особою. Замовником НДР (ДКР) виступає фізична особа, за рахунок коштів якої виконується робота

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.): 12.5
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробка кондитерських виробів для фітнесу

Назва роботи англійською:

Development of pastry products for fitness

Реферат українською:

Об'єкт дослідження - борошняні кондитерські вироби. Предмет дослідження - харчування спортсменів. Мета роботи - створення нових кондитерських виробів для людей, що займаються фітнесом. Метод дослідження - аналітичний та емпіричний аналіз. Добові енергозатрати організму складаються з витрат енергії на основний обмін; виконання фізичної праці; споживання їжі та її перетравлення; підтримання постійної температури тіла. У середньому витрати енергії на основний обмін становлять приблизно 4 кДж/год або 1 ккал/год на 1 кг маси тіла. Але на основний обмін впливає стать людини та її вік. Чим вік більший, тим менше необхідно енергії для основного обміну. У чоловіків величина енергії основного обміну більша, ніж у жінок. При розробленні рекомендацій по раціональному харчуванню наука про харчування враховує всі зміни умов життя сучасної людини, пов'язані з технічним прогресом, зменшенням фізичної праці та збільшенням психологічних навантажень. Якщо розглядати ще один аспект якісного харчування, треба сказати про біологічну цінність їжі. Термін "біологічна цінність" відображає якість білкових компонентів продукту, його перетравлюваність і ступінь збалансованості амінокислотного складу, а також вміст у ньому корисних елементів для здійснення процесів основного обміну речовин в організмі: вітамінів, мінеральних речовин, необхідних жирних кислот - лінолевої, ліноленової, арахідонової. У природі не існує продуктів, які б містили всі перераховані елементи їжі в потрібному співвідношенні, але за ними має бути збалансований весь добовий раціон. Поняття "біологічної цінності" включає в себе також вплив продуктів, що споживаються, на нервову, серцево-судинну, травну та інші системи організму, на здатність його до опору інфекційним захворюванням. За результатами виконання наукової роботи розроблено ряд рецептур на печиво "Хрестики-нулики" з маком; "Хрестики-нулики" з кунжутом; "Мальвіна" з какао; "Листочок"; "Мальвіна" з вершковим смаком" та розрахований хімічний склад розроблених продуктів.

Реферат англійською:

The object of research is flour confectionery. Subject of research - nutrition athletes. The purpose of the work - the creation of new confectionery products for people involved in fitness. The research method is an analytical and empirical analysis. Daily energy expenditures of the body consist of energy expenditure for the main exchange; performance of physical labor; consumption of food and its digestion; maintenance of constant body temperature. On average, the energy consumption for the main exchange is about 4 kJ / h or 1 kcal / h per 1 kg body weight. But the main exchange influences the sex of a person and his age. The higher the age, the less energy is needed for the main exchange. In men, the magnitude of the energy of the main exchange is greater than that of women. When developing the recommendations for a nutritional science, the science of nutrition takes into account all changes in the living conditions of modern humans, associated with technical progress, a decrease in physical labor and an increase in psychological stress. If we consider one more aspect of high-quality food, we must say about the biological value of food. The term "biological value" reflects the quality of the protein components of the product, its digestibility and the degree of equilibrium of the amino acid composition, as well as the content in it of useful elements for carrying out the processes of basic metabolism in the body: vitamins, minerals, essential fatty acids - linoleic, linolenic, and arachidonic. In nature, there are no products that would contain all of the listed elements of food in the right ratio, but they should be balanced throughout the daily diet. The notion of "biological value" also includes the effect of consumed products on the nervous, cardiovascular, digestive and other systems of the body, on its ability to withstand infectious diseases. As a result of the scientific work, a number of recipes have been

developed for the cookie "Cross-nuts" with poppy seed; "Crossbones" with sesame seeds; "Malvina" made from cocoa; Leaflet; "Malvina" with creamy taste "and calculated the chemical composition of the developed products.

Індекс УДК: 664.68, 664.68:796

Коди тематичних рубрик: 65.33.35

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Корецька Ірина Львівна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Технологія кондитерських виробів для фітнесу

Назва НТП англійською: Technology of confectionery products for fitness

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: Харчова промисловість

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: кондитерські вироби для окремої групи населення - спортсменів, харчування яких вимагає підвищеного вмісту білків, макро-та мікроелементів, вітамінів, а також баланс калорійності; розроблено печиво, яке задовольняє наведені вимоги

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 2016

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: спеціалізовані магазини для спортивного харчування

Перспективні ринки: ринки України та СНД

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

Технологічні інструкції з виробництва печива "Фітнес"

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Шевченко Олександр Юхимович

д. т. н., 05.18.12

Перелік осіб-виконавців

Дочинець Людмила Іванівна

Кирпиченкова Оксана Володимирівна

Левкун Катерина Петрівна

Пархоменко Людмила Іванівна

Польовик Володимир Вікторович

Тарасова Анжеліка Іванівна

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

