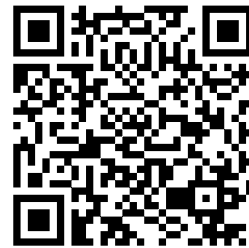


Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0217U006161

Державний реєстраційний номер: 0114U006525

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 20-02-2017

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка інноваційних технологій хлібобулочних і кондитерських виробів функціонального та дієтичного призначення з використанням продуктів переробки рослинної сировини

Початок етапу: 01.2015

Закінчення етапу: 12.2016

Вид звітнього 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:

Розробка інноваційних технологій хлібобулочних і кондитерських виробів функціонального та дієтичного призначення з використанням продуктів переробки рослинної сировини

Назва роботи англійською:

Development of the innovative technologies of bakery and confectionery goods with the functional and dietary properties with the use of plant product

Реферат українською:

Розроблено технологію та асортимент виробів з додаванням шроту зародків вівса та жмиху зародків кукурудзи. Нові види хліба характеризуються високими органолептичними та фізико-хімічними показниками якості, підвищеним вмістом незамінних амінокислот, харчових волокон, вітамінів, магнію, заліза, фенольних сполук. Розроблено рецептуру та технологію приготування маршмелоу з використанням екстрактів кріас-порошку із чорноплідної горобини та мармеладу желейно-фруктового з рослинними кріопастами. Використання рослинних кріодобавок дозволить отримати мармеладно-пастильні вироби з вираженими смаком та кольором, зі зниженим вмістом драглеутворювача та лимонної кислоти, збагаченими на біологічно-активні речовини. Установлено вплив ферментних препаратів Целюлад, Ксилолад і Глюкозооксидаза на формування якості зернового хліба. Оптимізовано склад композицій ферментних препаратів для виготовлення зернового хліба із полби та пшениці. Розроблено технологічну схему виготовлення зернового хліба. Досліджено показники якості та хімічний склад полб'яного та пшеничного хліба з цілого зерна. Розроблено рецептуру та технологію здобного печива з використанням виноградних порошків у кількості до 15%, що не погіршує органолептичні властивості виробів та дозволяє продовжити термін зберігання печива. Розроблено рецептуру здобного печива з використанням дієтичних добавок "Шрот кедрового горіха" та "Шрот грецького горіха" у кількості 15% від маси рецептурних компонентів з заміною частки борошна та технологічну схему його виготовлення. Нові вироби збагачуються харчовими волокнами та мінеральними речовинами. Показано перспективність використання знежиреного борошна амаранту для виробництва безглютенового печива. Досліджено зміну вологості, водо поглинальну і жирозв'язуючу здатності знежиреного борошна амаранту за різних режимів його термічної обробки. Визначено органолептичні та фізико-хімічні показники готового печива із борошна амаранту обсмаженого за різних режимів. Отримані під час досліджень результати були використані при розробці рецептур безглютенового печива. Розроблено технологію капсульованих олієжирових продуктів. Досліджено модельні гелі альгілату кальцію та розчини альгілату натрію, олію соняшникову рафіновану дезодоровану з метою їх використання у технології капсульованих олієжирових продуктів. Вивчено вплив технологічних чинників на структурно-механічні і функціонально-технологічні властивості капсульованих олієжирових продуктів на основі альгілату натрію. Науково обґрунтовано технологічні параметри отримання капсульованих рослинних олій. Розроблено технологічні схеми виробництва капсульованих олієжирових продуктів.

Реферат англійською:

The technology of the products with the use of of oat oil meal and corn oil meal as well as its assortment is developed. New types of bread have high organoleptic and physical and chemical quality characteristics, increased content of essential amino acids, dietary fibers, vitamins, magnesium, iron and phenolic compounds. The recipe and technology of marshmallow with the use of extracts of chokeberry cryo-powder as well as jelly-fruit marmalade with the use of herbal cryo-paste. The use of herbal cryo-additives would provide marmalade and marshmallow with the distinct taste and color, with a reduced content of gelling agents and citric acid and enriched with biologically active substances. The effect of enzyme preparations Tselyulad, Ksilolad and Glucose oxidase on the formation of the quality of grain bread is established. The composition formulations of enzyme

preparations for grain bread production is optimized. The process flowsheet of grain bread is developed. The quality indexes and chemical composition of grain emmer and wheat bread is investigated. The recipe and technology of butter biscuit with the use of grape powder in an amount up to 15% is developed. Using of the grape powder does not reduce organoleptic properties of the product and contributes for the extension of its shelf life. The recipe of the butter biscuit with the use of the 15% of dietary additives "Pine nuts oil meal" and "Walnut oil meal" related to the mass of ingredients is developed as well as its process flowsheet. New products are enriched with dietary fiber and minerals. The contemplation of the use of amaranth defatted flour for the gluten-free cookies production is shown. The changes in moisture content, water and fat absorption capacity of the amaranth defatted flour by different terms of its heat processing is studied. The organoleptic and physical and chemical indexes of the gluten-free cookies with the use of amaranth defatted flour are founded. The results obtained were used for the development of the recipes of gluten-free cookies. The technology of the encapsulated oil and fat products is developed. The modeling gels of calcium alginate and solutions of sodium alginate as well as oil sunflower refined and sweeten are investigated with the aim of their further use in the technology of encapsulated oil and fat products. The influence of the technological factors on the structural, mechanical and functional-technological properties of the encapsulated oil and fat products based on sodium alginate is studied. The process parameters of the encapsulated oils production is scientifically proved. The process flowsheets of encapsulated oil and fat products are developed.

Індекс УДК: 664.143/.149; 664.858; 663.91, 664.665.001.76

Коди тематичних рубрик: 65.35

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Самохвалова Ольга Володимирівна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Рецептури і технології хлібобулочних і кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини рослинного походження

Назва НТП англійською: Formula and technology of bakery and confectionary using nontraditional raw materials of plant origin

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: 15.81 Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; 15.82 Виробництво сухарів, печива, пирогів і тістечок тривалого зберігання; 15.84 Виробництво какао, шоколаду та цукристих кондитерських виробів; 15.85 Виробництво макаронних виробів; 15.88 Виробництво продуктів дитячого харчування та дієтичних продуктів

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Технології хліба з використанням продуктів переробки зародків зернових культур, зерна полби. Технологія маршмелу з використанням екстрактів кріас-порошку із чорноплідної горобини та мармеладу желеино-фруктового з рослинними кріопастами. Використання порошоків з виноградних вичавків, шроту горіху волоського та кедрового в технології здобного печива. Технологія дієтичного безглютенового печива з використанням борошна амаранту. Технологія отримання капсульованих рослинних олій.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 22.09.2015; 02.05.2015; 13.11.2015; 11.06.2015; 05.06.2015; 22.05.2015; 11.06.2015; 29.03.2016; 04.03.2016; 08.09.2016; 29.03.2016.

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: Хлібозаводи, спеціалізовані підприємства та цехи

Перспективні ринки: ринок хлібобулочних, борошняних кондитерських виробів

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

1. Неклеса О.П. Розробка рецептурного складу оболонки капсульованих олій / О.П. Неклеса, Є.О. Коротаєва, О.Ю. Нагорний // Технологии и оборудование пищевых производств: Східно-європейський журнал передових технологій - Харків, 2016.
2. Кучерук З.І., Чорнобай Я.Ю. Використання борошна проса в технологіях дієтичних хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів // Хлебный и кондитерский бизнес : журнал. - 2016. - № 2. - С. 27-30.
3. Гревцева Н.В., Набоков Д.О. Макаронні вироби з підвищеним вмістом каротиноїдів // Хлебный и кондитерский бизнес. - № 7. - 2016. - С. 26-29.
4. Черевко О.І. Оптимізація добових та циклових раціонів для систем харчування лікувальної дії / О.І. Черевко., Ж.А. Крутовий, Г.В. Запаренко, І.М. Павлюк // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. праць / ХДУХТ. - Х., 2016. - Вип. 1 (23). - С. 275-284.
5. Самохвалова О.В. Інноваційні підходи до організації науково-дослідної роботи під час підготовки фахівців харчової галузі // Problems and perspectives in European education development: Proceeding of the International scientific and practical conference, 20-27 of November 2016. - Prague: Prague Institute of Qualification Enhancement, 2016. - pp. 52-53.
6. Кучерук З.І. Створення дієтичних хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів з використанням борошна проса / З.І. Кучерук, Я.О. Чорнобай // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 19 травня 2016 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. - Харків : ХДУХТ, 2016. - Ч. 1. - С. 120-121.
7. Шидакова-Каменюка О.Г., Рогова А.Л. Використання відходів пивоварного виробництва у технології печива // Екологія і природокористування в системі оптимізації відносин природи і суспільства : Матер. III Міжнар. наук.-практ. конф., 24-25 березня 2016 р. - Тернопіль : Крок, 2016. - Ч. 1. - С. 96-98.
8. Неклеса О.П. Прискорена технологія хлібобулочних виробів із підвищеним вмістом харчових волокон / О.П. Неклеса, Г.В. Степанькова, М.М. Парфілова // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва : наукові пошуки молоді: Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, 7 квітня 2016 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. - Харків: ХДУХТ, 2016. - Ч. 1. - С. 70.
9. Черевко О.І. Розробка технології рідких сумішей для приготування панкейків / О.І. Черевко, А.М. Одарченко, О.В. Самохвалова, П.В. Древаль, А.О. Древаль // Зб. тез доп. Всеукр. науково-практ. конф. "Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді". - Харків: ХДУХТ, 2016. - Ч.1. - с. 85-87.
10. Черевко О.І. Фундаментальні проблеми збалансованого харчування та перспективи їх вирішення під час створення систем харчування / О.І. Черевко, Ж.А. Крутовий, Г.В. Запаренко // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 19 травня 2016 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. - Харків : ХДУХТ, 2016. - Ч. 1. - С. 389-391.
11. Неклеса О.П. Перспективи одержання олій, жирів та сумішей жирових капсульованих для кулінарної продукції / О.П. Неклеса, Є.О. Коротаєва // Міжнародна науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих вчених "Наукова робота молоді - ефективна освіта, сильне суспільство" - Харків, - ХТЕК КНТЕУ, 22 березня 2016. - с. 47-49.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Черевко Олександр Іванович

Д. Т. Н.

Перелік осіб-виконавців

Артамонова Майя Володимирівна
Брикова Тетяна Миколаївна
Верешко Анастасія Андріївна
Гревцева Наталія Вячеславівна
Гречаник Ніна Станіславівна
Запаренко Ганна Володимирівна
Касабова Катерина Рубенівна
Кравченко Олена Іванівна
Кучерук Зіновія Іванівна
Невдачина Дарина Сергіївна
Неклеса Ольга Павлівна
Новік Ганна Володимирівна
Парфілова Марина Миколаївна
Пілюгіна Інна Сергіївна
Різван Олена Юріївна
Самохвалова Ольга Володимирівна
Сердюкова Юлія Валеріївна
Степанькова Галина Вячеславівна
Чернікова Юлія Олександрівна
Шидакова-Каменюка Олена Гайдарівна
Шматченко Наталя Василівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

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

