

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0217U002196

Державний реєстраційний номер: 0115U001115

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 26-01-2017

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 2

Назва етапу: Розробка науково-обґрунтованих технологій цукрових та борошняних кондитерських виробів, збагачених фізіологічно-функціональними інгредієнтами, з використанням структуроутворювачів різного походження та їх провадження у виробництво та навчальний процес.

Початок етапу: 01.2016

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: 0156633

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (057) 337-85-28, (057) 349-45-51_

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Інститут енергозбереження та енергоменеджменту Національного технічного університету України "Київський Політехнічний Інститут"

Код за ЄДРПОУ: 00027677

Місцезнаходження: пр. Перемоги 37, м. Київ, Київ, 03056, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 0442048428

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.): 104.627
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробка науково обґрунтованих технологій харчової продукції підвищеної харчової цінності з використанням структуроутворювачів різного походження

Назва роботи англійською:

Elaboration science-based technology of food products with increased nutritional value using the builders of different origin.

Реферат українською:

Результатом роботи є нові молекулярні моделі та теоретичні концепції, які дозволять цілеспрямовано використовувати структуроутворювачі різного походження для виробництва кондитерських виробів, збагачених фізіологічно-функціональними інгредієнтами. Розроблені технології бісквітів з додаванням топінамбура; фруктових батончиків, збагачених сушеними сланями ламінарії та вакаме; маршмелоу з рослинними добавками; мармеладу з рослинними кріопастами та кріопорошками; мармеладу желейного на основі агару з добавками камедей; фруктового желе, збагаченого вітаміном С. Створена методика визначення вмісту аскорбінової кислоти за присутності желатина методом гальваностатичної кулонометрії

Реферат англійською:

New molecular models and theoretical concepts that will allow use different origin nucleators purposely for the production of confectionery products enriched physiologically functional ingredients are the result of work. Technologies of biscuits with the addition of artichoke; fruit candy bars enriched dried kelp and wakame; marmalade with herbal cryo-pastes and cryo-powders; jelly marmalade based agar supplemented with gums; rich in vitamin C fruit jelly. Method for determining the content of ascorbic acid in the presence of gelatin by galvanostatic coulometry was created.

Індекс УДК: 664.012.1; 664.001.4; 664:658.562; 664:658.62.018.012, 001.89:664:544.022.822

Коди тематичних рубрик: 65.01.81

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Євлаш Вікторія Владленівна

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: 1.Технологія бісквіту із сушеним подрібненим топінамбуром. 2.Технологія виробництва фруктового батончику збагаченого сушеними меленими сланями вакаме. 3. Технологія мармеладу з використанням рослинних кріопаст. 4.Технологія маршмелоу з рослинними добавками. 5.Технологія мармеладу желейного на агарі з добавками камедей рослинного та мікробного походження. 6.Технологія желе, збагаченого вітаміном С. 7.Технологія маршмелоу з рослинною добавкою антоціанової природи. 8.Технологія мармеладу з використанням рослинних кріопаст та кріопорошків. 9. Технологія виробництва фруктового батончику збагаченого сушеними меленими сланями ламінарії. 10. Методика визначення вмісту аскорбінової кислоти у харчових продуктах за присутності желатина методом гальваностатичної кулонометрії.

Назва НТП англійською: Technology biscuit with dried crushed Jerusalem artichoke. Technology of production of fruit bars enriched with ground dried thalli laminaria. Technology of production of fruit bars enriched with ground dried thalli wakame. Marmalade technology using herbal cryopastes. Marshmallow technology with herbal supplements. Technology jelly marmalade on agar with additives of plant and microbial origin gummy's. Jelly technology fortified with vitamin C. Marshmallow plant technology with the addition of natural anthocyanin. Marmalade technology using herbal cryopastes and cryopowders. Method for determining the content of ascorbic acid in the presence of gelatin by galvanostatic coulometry.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: 10.71 Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання 10.82 Виробництво какао, шоколаду та цукрових кондитерських виробів

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Технології виробництва цукрових та борошняних кондитерських виробів, збагачених фізіологічно-функціональними інгредієнтами; розроблені технології, а саме бісквіт з додаванням топінамбура, подрібненим ЗТП- сушінням, фруктові батончики, збагачені сушеними сланями ламінарії та вакаме, маршмелоу з рослинними добавками, мармелад з рослинними кріопастами, мармелад з рослинними кріопастами та кріопорошками, мармелад желейний на агарі з добавками камедей рослинного та мікробного походження, фруктове желе, збагачене вітаміном С. Методика визначення вмісту аскорбінової кислоти в присутності желатина в харчових системах із застосуванням методу гальваностатичної кулонометрії.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: червень-листопад 2015 р.

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: підприємства харчової промисловості

Перспективні ринки: 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

Монографії 1. Повноцінне харчування: інноваційні аспекти технології, енергоефективної переробки, зберігання та маркетингу / Колективна монографія під ред. проф. В. В. Євлаш, проф. В. О. Потапова, проф. Н. Л. Савицької. - Х. : ХДУХТ, 2016. 320 с. Статті 1. Gubsky S. Determination of total antioxidant capacity in marmalade and marshmallow / S. Gubsky, M. Artamonova, N. Shmatchenko, I. Piliugina, E. Aksenova // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2016. - V. 4. - N. 11 (82). - P. 43-50. 2. Evlash V. Determination of ascorbic acid amount in gelatin aqueous solutions by galvanostatic coulometry using electrogenerated bromine / V. Evlash, S. Gubsky, E. Aksenova, A. Borisova, Z. Zheleznyak // Industrial Technology and Engineering. - 2016. - V. 18. - N 1. - P. 22-31. 3. Аксьонова О.Ф. Дослідження антиоксидантів у рослинних добавках, отриманих за кріогенними технологіями / О. Ф. Аксьонова, І.С. Пілюгіна, М. В. Артамонова, Н.В. Шматченко // Вісник НТУ "ХПІ" Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів. Харків : НТУ "ХПІ". 2016. № 19(1191). С. 25-33. 4. M. Golovko Sklyar Studing the complex of hydrocolloids and establishing their mutual impact on the formed jelly structure / M. Golovko, T. Kuznetsova, T. Golovko, A. Sklyar // The Journal "Scientific Works of National University of Food Technologies. - Kyiv, Ukraine : NUFT, 2016., Vol. 22, № 4, - P. 222-230. 5. Губський С.М., Исследование антиоксидантных свойств мармелада с растительными криодобавками / Артамонова М.В., Пилигина И.С., Шматченко Н.В., Деримедведь Л.В. // Вестник Пермской государственной фармацевтической академии: научно-практический журнал, № 18. - Пермь: ПГФА, 2016. - С. 159-164. Тези доповідей 1. Євлаш В.В., Губський С.М., Добровольська О.В., Юрченко О.І. Валідація методик хімічного аналізу для контролю якості харчових систем: концепція та досвід використання // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: Міжнар. наук.-практ. конф., Харків : ХДУХТ, 2016. Ч. 1. С. 20-23. 2. Zheleznyak Z., Dobrovolska O., Murlykina N., Kuznetsova T., Evlash V., Foshchan A. Development Aspects of the Method of Determining Vitamin C in Jelly Products with of gellants different origin. 8th Central European Congress on Food. Food Science for Well-being : materials, 23-26 May 2016. - К. : NUFT, 2016 - P. 118. 3. Євлаш В.В., Горбань В. Г., Нікітін С. В. Формування органолептичних показників якості фруктових батончиків з додаванням сушених сланей ламінарії та вакаме Нові технології і обладнання харчових виробництв : Міжвуз. наук.-практ. семінар, 2016 р. - Полтава : ПУЕТ, 2016. - С. 12-13. 4. Шматченко Н.В., Артамонова М. В., Губський С. М., Пілюгіна І. С. Вплив рослинних кріодобавок на антиоксидантну ємність мармеладу та маршмелоу/ Харчові технології, хлібопродукти і комбікорми : Міжнар. наук.-практ. конф., 13-17 вересня 2016 р. : Одесь- ка нац. акад. харч. технологій. - Одеса: ОНАХТ, 2016. - С. 75-77. 5. Пілюгіна І. С., Артамонова М. В., Шматченко Н. В., Губський С. М. Вивчення антиоксидантних властивостей мармеладно- пастильних виробів з використанням рослинних кріодобавок/Технологічні аспекти підвищення конкурентоспроможності хліба і хлібобулочних виробів. Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі : Київ: НУХТ, 2016. - С. 159-163. 6. Артамонова М.В., Пілюгіна І.С., Яновська І.С. Дослідження стійкості забарвлення екстрактів кріас-порошку з суданської троянди за різних умов зберігання/ Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: Міжнар. наук.-практ. конф.- Харків : ХДУХТ, 2016. Ч. 1. С. 343-344. 7.

Добровольська О.В. Вплив камедей рослинного та мікробного походження на структурно-механічні властивості мармеладу желейного на агарі / Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: Міжнар. наук.-практ. конф. – Харків : ХДУХТ, 2016. Ч. 1. С. 351-352. 8. Євлаш В.В., Кузнецова Т.О., Железняк З.В. Вивчення ІЧ-спектрів сухих плівок модельних систем, що містять желатин і вітамін С / Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: Міжнар. наук.-практ. конф. – Харків : ХДУХТ, 2016. Ч. 1. С. 357-358. 9. Євлаш В.В., Кузнецова Т.О., Железняк З.В., Панченко В.Г., Палаш А.К. Хроматографічне визначення аскорбінової кислоти у системах, що містять желатин та модифікований крохмаль /Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта : III Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. – Полтава: ПУЕТ, 2016. – С. 23-24. 10. Шматченко Н.В., Артамонова М.В., Губський С.М. Антиоксидантна ємність мармеладу желейно-фруктового з рослинними кріодобавками // Міжнародна науково-практична конференція "Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність" – Харків : ХДУХТ, 2016. – Ч. 1, С. 392-393.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Черевко Олександр Іванович

Перелік осіб-виконавців

Євлаш Д.В.

Аксьонова О.Ф.

Антоненко С.П.

Артамонова М.В.

Буряк І.А.

Губський С.М

Гурікова І.М.

Добровольська О.В.

Дуденко Н.В.

Железняк З.В.

Касабова К.Р.

Кузнецова Т.О.

Кузовкова Т.І.

Лисюк Г.М.

Митрофанова О.В.

Митрофанова О.В.

Нікітін С.В.

Отрошко Н.О.

Павлоцька Л.Ф.

Петрова Л.О.

Потапов В.О.

Самойленко С.О.

Самохвалова О.В.

Сердюкова Ю.В.

Тарасенко Т.А..

Фощан А.Л.

Цуркан М.М.

Чуйко Л.О.

Шевченко Ю.В.

Шматченко Н.В.

Якіменко Д.О.

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

