

# Облікова картка ДіР



## I. Загальні відомості

**Державний обліковий номер:** 0218U005215

**Державний реєстраційний номер:** 0115U003984

**Особливі позначки:** відкрита

**Дата реєстрації:** 26-06-2018

## II. Етап виконання ДіР

**Номер етапу:** 1

**Назва етапу:** Розробка та вдосконалення напівфабрикатів для кулінарних кондитерських виробів.

**Початок етапу:** 10.2015

**Закінчення етапу:** 10.2017

**Вид звітного 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:** 2896000

## 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 та вдосконалення напівфабрикатів для кулінарних кондитерських виробів

### **Назва роботи англійською:**

Development and improvement of semi-finished products for confectionery cooking

### **Реферат українською:**

Об'єкт дослідження - технологія кулінарних напівфабрикатів. Предмети досліджень - різні кулінарні напівфабрикати для кондитерських виробів, а також фізико-хімічні та структурні процеси, що відбуваються під час їх приготування та зберігання. Мета роботи - розробка нових кулінарних напівфабрикатів з використанням рослинної сировини вітчизняного походження. Методи дослідження - органолептичні, фізико-хімічні, реологічні та математично-статистичні, згідно із загальноприйнятими і спеціальними методами; дослідження впливу новітніх інгредієнтів на основні технологічні показники напівфабрикатів; моделювання процесів виробництва окремих напівфабрикатів та процесів поєднання їх в окремі вироби; математичне моделювання вибору концентрації новітньої добавки, оброблення та статистичний аналіз отриманих результатів. Досліджено види рослинної сировини, визначено її вплив на показники якості готової продукції та встановлено оптимальні параметри для введення в рецептуру. Здійснено моделювання рецептурних композицій та врахування отриманих фізико-хімічних даних при складанні рекомендацій щодо використання кулінарних напівфабрикатів та технологічних карт. У результаті проведених досліджень отримано 37 патентів України (8 на винахід та 29 на корисну модель), розроблено 3 технологічні картки та 2 уніфіковані рецептури на нові страви з використанням розроблених напівфабрикатів. На основі результатів виконаних досліджень розроблено принципові технологічні схеми новітніх страв для закладів ресторанного господарства з використанням інноваційних видів рослинної сировини. Впровадження розроблених технологій можливе на наявному обладнанні та з використанням існуючих потужностей закладів ресторанного господарства виробляти як нові напівфабрикати з рослинної сировини, так і використовувати їх для виробництва новітніх страв, тим самим зменшити калорійність виробів та покращити їх харчову та біологічну цінність.

### **Реферат англійською:**

The object of research is the technology of culinary semifinished products. Subjects of research - different culinary semi-finished products for confectionery products, as well as physicochemical and structural processes that occur during their preparation and storage. The purpose of the work is the development of new culinary semifinished products using vegetable raw materials of domestic origin. Methods of research - organoleptic, physico-chemical, rheological and mathematical-statistical, in accordance with generally accepted and special methods; study of the impact of the newest ingredients on the main technological indicators of semi-finished products; modeling processes of production of individual semi-finished products and processes of combination of them into individual products; mathematical modeling of the choice of the concentration of the new additive, processing and statistical analysis of the results. The types of plant raw materials were investigated, its influence on indicative quality of finished products was determined and the optimal parameters for introduction into the formulation were determined. Modeling of formulations and taking into account the received physico-chemical data during preparation of recommendations on the use of culinary semifinished products and technological cards. As a result of the conducted research, 37 patents of Ukraine (8 for the invention and 29 for the utility model) were received, 3 technological cards and 2 unified formulations for new dishes with the use of developed semifactites were developed. On the basis of the results of the performed researches, the principal technological schemes of the newest testers for the restaurants of the restaurant industry using innovative types of plant raw materials were developed. The implementation of the developed technologies is possible on the existing equipment and with the

existing facilities of the restaurants of the restaurant industry to produce both new semi-finished vegetable raw materials and use them for the production of the latest dishes, thereby reducing the calorie content of the products and improving their nutritional and biological value.

**Індекс УДК:** 64, 664.68.613:2

**Коди тематичних рубрик:** 75.35

**Керівники роботи**

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:** Доценко Віктор Федорович

**Науковий ступінь:**

**Вчене звання:**

**Ідентифікатор ORCID ID:**

**Додаткова інформація:**

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

**Назва НТП українською:** Кулінарні технології з використанням сучасних інгредієнтів для кулінарних виробів.

**Назва НТП англійською:** Culinary technologies using modern ingredients for culinary products.

**НТП, яку передбачалося створити:**

**Причини, через які НТП не було створено:**

**Отримані результати:**

**Галузь застосування:** Харчова промисловість

**Реєстраційний номер картки технології:**

**Опис НТП:** Проведено ряд фізико-хімічних досліджень сучасних інгредієнтів для використання їх в кондитерських технологіях. Розроблено технологічні схеми, складено технологічні карти та рецептури. Нові технології опробовано в промислових умовах.

**Соціально-економічна спрямованість НТП:**

**Вплив НТП на довкілля:**

**Впровадження НТП:** Впроваджено

**Практична реалізація НТП**

**Початок етапу:** 2015-2017

**Закінчення етапу:**

**Споживачі продукції:** Підприємства харчової промисловості

**Перспективні ринки:** Підприємства України, країни СНД та Європи

**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

1. Dudkina, O. Investigation of structural-mechanical properties of the recipe composition for fondans special purpose / Olena Dudkina, Aleksandra Nemirich, Andriy Gavrysh and other // Food and Environment Safety. - Suceava: Stefan cel Mare University, 2015. - Vol. XIV, Is. 4. - P. 352-357. (Журнал входить до фахових видань з технічних наук). 2. Kuzmin, O. Qualimetric assessment of diets / Kuzmin O., Levkun K., Riznyk A. // Ukrainian Food Journal. - Kyiv: NUFT, 2017. - Volume 6, Issue 1. - pp. 46-60. (Журнал входить до фахових видань з технічних наук та до науково-метричних баз: EBSCO, Google Scholar, Index Copernicus, Universal Impact)

Factor, Directory of Open Access scholarly Resources). 3. Kuzmin, O. Improvement technologies of aqueous-alcoholic infusions for the production of syrups / [Kuzmin O., Kovalchuk Y., Velychko V., Romanchenko N.] // Ukrainian Journal of Food Science. - Kyiv: NUFT, 2016. - Volume 4, Issue 2. - pp. 258-275. (Журнал входить до фахових видань з технічних наук та до науково-метричних баз: EBSCO, Google Scholar, Index Copernicus, Universal Impact Factor, Directory of Open Access scholarly Resources). 4. Strilets, I. Study of cross-linked modified starches' properties to be used in technologies for sponge cakes / I. Strilets, I. Koretska // Ukrainian Journal of Food Science. - 2015. - Vol.3, (1). - P. 79-91. (Журнал входить до фахових видань з технічних наук та до науково-метричних баз: EBSCO, Google Scholar, Index Copernicus, Universal Impact Factor, Directory of Open Access scholarly Resources). 5. Бондаренко, Д.О. Дослідження показників якості пектину, як основної складової термостабільної начинки. Бондаренко Д.О., Люлька О.М., Корецька І.Л. В кн. Вісник Харківського Національного технічного університету сільського господарства ім. П. Василенка. Випуск 179. "Сучасні напрямки технології та механізації процесів переробних і харчових виробництв": Харків - 2016. - 252. С 188-193. (Журнал входить до фахових видань з технічних наук). 6. Дудкіна, Е. А. "Технологическая реализация инновационных горячих сладких блюд специального назначения" / Е.А. Дудкіна, А. В. Гавриш, А. В. Немирич и др. // Международный научно-практический журнал Белорусского торгово-экономического университета потребительской кооперации "Потребительская Кооперация". - Гомель : БТЕУПК, 2016. - № 4 (55). - С. 39-45. (Журнал входить до фахових видань з технічних наук). 7. Дудкіна, О. О. Обґрунтування рецептурного складу фонданів спеціального призначення / О. О. Дудкіна, С. О. Губенко, А. В. Гавриш, А. В. Немирич // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : збірник наукових праць / Харківський державний університет харчування та торгівлі. - Харків: Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2015. - Вип. 1 (21). - С. 331-343. (Журнал входить до фахових видань з технічних наук). 8. Дудкіна, О. О. Технологічні аспекти виробництва гарячих солодких страв спеціального призначення / О. О. Дудкіна, О. В. Немирич, А. В. Гавриш та ін. // Харчова промисловість. - Київ: Національний університет харчових технологій, 2015. - Вип. 17. - С. 102-108. (Журнал входить до фахових видань з технічних наук). 9. Дудкіна, О.О. Показники якості та безпеки фонданів спеціального призначення / О. О. Дудкіна, А. В. Гавриш, О. В. Немирич та ін. // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. - Львів : ЛНУВМБТ імені С. З. Гжицького, 2016. - Т. 18, № 2 (68). - С. 134-138. (Журнал входить до фахових видань з технічних наук). 10. Кобець, Олена. Оптимізація процесу приготування клітковинно-олійного напівфабрикату. / Кобець Олена, Зінченко Тетяна, Корецька Ірина, Доценко Віктор. Міжнародний науковий журнал "Інтернаука", № 14 (36) / 2017, -83-87 с. (Журнал зареєстрований в міжнародних каталогах наукових видань і наукометричних базах даних: РИНЦ; Open Academic Journals Index; ResearchBib; Scientific Indexing Services; Turkish Education Index; Electronic Journals Library; Staats- und Universitätsbibliothek Hamburg Carl von Ossietzky; RePEc; InfoBase Index; International Institute of Organized Research; CiteFactor; Open J-Gate, Cosmos Impact Factor ). 11. Кузьмін, О.В. Розробка методу комплексної кількісної оцінки якості бісквітних напівфабрикатів / [Кузьмін О.В., Комарницький Р.В., Губеня В.О., Дочинець І.В.] // Наукові праці Національного університету харчових технологій. - К.: НУХТ, 2017. - т. 23, №2. - С. 191-199. (Журнал входить до фахових видань з технічних наук). 12. Левкун, К.Ю. Дослідження структури новітніх десертів / Левкун К.Ю., Бондар Н.П., Польовик В.В., Корецька І.Л. // "Young Scientist". - Видавничий дім "Гельветика", 2017 № 6 (46) червень, 2017 р.- С. 359-362. (Журнал включено до міжнародних каталогів наукових видань і наукометричних баз: РИНЦ, ScholarGoogle, OAJ, CiteFactor, Research Bible, Index Copernicus. Index Copernicus (IC™ Value)) 13. Пархоменко, Л.І., Особливості розробки раціону харчування згідно функціональних потреб студентів. / Пархоменко, Л.І., Дочинець І.В., Корецька І.Л. Журн. "Научные труды SWORL" Випуск 45, Т. 3, Технические науки. - Иваново: ООО "НАУЧНЫЙ МИР" (www.sworld.education), 2016.-104 с. С. 93- 99. 14. Польовик, В.В., Корецька І.Л. Структура білкового десерту залежить від технологічних властивостей рецептурних компонентів. В журн. "Хлебный и кондитерский бизнес" № 6, 2016. -36-38с. 15. Польовик, В. В. Структура білкового десерту залежить від технологічних властивостей рецептурних компонентів / В. В. Польовик, І. Л. Корецька // Хлебный и кондитерский бизнес. - 2016. - № 6 (39)- С. 36-38. 16. Пушка, О.С. Теоретичні передумови технології кулінарного напівфабрикату

для пюреподібних перших страв / О.С. Пушка, А.Ю. Іллячок, Ю.М. Ткачук, Т.І. Іщенко, О.В. Неміріч, А.В. Гавриш // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Гжицького, Том 17, №.4 (64), с. 109–116. (Журнал входить до фахових видань з технічних наук).

17. Собін, О.В., Корецька, І.Л. Начинки. Технологічні вимоги та особливості використання. В журн. "Хлебный и кондитерский бизнес" № 8 (41) 2017. –32–33с.

18. Стрилец, И. Изучение структурно-механических свойств растворов крахмалов холодного набухания / И. Стрилец, И. Корецкая, Е. Ковалевская // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – №9 (130). – С. 7–9.

19. Стрилець, І.П., Піноутворення бісквітного тіста під впливом модифікованого крохмалю холодного набухання / Стрилець, І.П., Корецька, І.Л.: В жур. "Хлебный и кондитерский бизнес" № 8 (41) 2016. –32–33с.

20. Сылка, И.Н. Обогащение пиццы дрожжевыми экстрактами [Електронний ресурс] / Сылка, И.Н., Никорич, И. // Международный научно-практический журнал "Теория и практика современной науки" – № 5(11). – 2016.

Патенти на винахід:

1. Патент № 106696, МПК A21D 2/18 (2006.01). Склад фруктової начинки/ Пушка О.С., Корецька І.Л., Зінченко Т.В., Бондуренко Г.М.; заявник – Національний університет харчових технологій. – № а 2013 10304; заяв. 21.08.2013; опубл. 25.09.2014; Бюл. № 18.

2. Патент № 110144, МПК МПК A21D 13/08 (2016.01). Композиція борошняних страв / Погожих М. І., Євлаш В. В., Неміріч О. В., Гавриш А. В., Тарасенко Т. А., Віннікова В. О., Курпілянська К. В.; заявник – Національний університет харчових технологій. – № а 2016 02582; заяв. 16.03.2016; опубл. 25.08.2016, Бюл. № 16, 2016 р.

3. Патент № 111012, МПК МПК A23C 15/16 (2006.01). Склад масляного оздоблювального напівфабрикату / Неміріч О. В., Вашека О. М., Галецька О. В.; заявник – Національний університет харчових технологій. – № а 2014 09762; заяв. 05.09.2014; опубл. 10.03.2016, Бюл. № 5, 2016 р.

4. Патент № 111038, МПК A23G 3/50 (2016.01). Фондан спеціального призначення / Гавриш А. В., Іщенко Т. І., Неміріч О. В., Дудкіна О. О, Губенко С.О.; заявник – Національний університет харчових технологій. – № а 2015 01345; заяв. 18.02.2015; опубл. 10.03.2016; Бюл. № 5.

5. Патент № 112347, МПК A23L 21/10 (2016.01). Самбук яблучний з фруктовим порошком / Іваненко О. А., Неміріч О. В., Вашека О. М., Гавриш А. В.; заявник – Національний університет харчових технологій. – № а 2014 11431; заяв. 20.10.2014; опубл. 25.08.2016, Бюл. № 16, 2016 р.

6. Патент № 112382, МПК A23L 21/10 (2016.01). Склад солодкої збивної страви / Дорошкевич Р. Ю., Неміріч О. В., Гавриш А. В.; заявник – Національний університет харчових технологій. – № а 2015 04949; заяв. 21.05.2015; опубл. 25.08.2016, Бюл. № 16, 2016 р.

7. Патент № 113114 UA МПК A21D 13/08 (2016.01). Спосіб виробництва масляного бісквітного напівфабрикату / Кобець О.С., Доценко В.Ф., Арпуль О.В.; заявник – Національний університет харчових технологій. – № а 2015 06564; заявл. 03.07.2015; опубл. 12.12.2016, Бюл. № 23, 2016 р.

8. Патент № 115498 UA МПК A23G 3/36 (2006.01). Склад кондитерського напівфабрикату/ Неміріч О.В., Гавриш А.В., Вашека О.М., Янчик М. .В, Драненко О. В., Стахурська Л. В.; заявник – Національний університет харчових технологій. – № а 2016 05656; заявл. 26.05.2016; опубл. 10.11.2017, Бюл. № 21, 2017 р.

Патенти на корисну модель:

1. Патент № 103373 UA МПК A21D 13/00 (2015.12). Спосіб виробництва масляного бісквітного напівфабрикату / Кобець О.С., Доценко В.Ф., Арпуль О.В.; заявник – Національний університет харчових технологій. – № у 2015 06574; заявл. 03.07.2015; опубл. 10.12.2015, Бюл. № 23, 2015 р.

2. Патент № 103795 UA МПК A21D 13/08 (2015.12). Бісквітний напівфабрикат "Основа для тортів" / Стрілець І.П., Корецька І.Л.; заявник – Національний університет харчових технологій. – № у 2015 07415; заявл. 23.07.2015; опубл. 25.12.2015, Бюл. № 24, 2015 р.

3. Патент № 104088 UA МПК A21D 13/00 (2015.01). Бісквітний напівфабрикат / Стрілець І.П., Корецька І.Л.; заявник – Національний університет харчових технологій. – № у 201506866; заявл. 10.07.2015; опубл. 12.01.2016, Бюл. № 1, 2016 р.

4. Патент № 105972 UA МПК A21D 13/00 (2016.01). Композиція для виготовлення бісквітного напівфабрикату / Доценко В.Ф., Шидловська О.Б., Медвідь І.М., Противень А.М.; заявник – Національний університет харчових технологій. – № у 2015 10284; заявл. 21.10.2015; опубл. 11.04.2016, Бюл. № 7, 2016 р.

5. Патент № 105973 UA МПК A21D 13/00 (2016.01). Пісочний напівфабрикат / Шидловська О.Б., Медвідь І.М., Доценко В.Ф., Противень А.М.; заявник – Національний університет харчових технологій. – № у 2015 10285; заявл. 21.10.2015; опубл. 11.04.2016, Бюл. № 7, 2016 р.

6. Патент № 109344 UA МПК A21D 13/08 (2016.01). Масляний бісквітний напівфабрикат "Здоров'я" / Кобець О.С., Тельна Г.М., Доценко В.Ф., Арпуль О.В.; заявник – Національний університет харчових технологій. – № у 2016 01264; заявл. 15.02.2016; опубл. 25.08.2016, Бюл. № 16, 2016 р.

7. Патент № 109346 UA МПК A23G 3/00 (2016.01). Помадна маса

/ Янчик М.В., Неміріч О.В., Ущаповський А.О.; заявник - Національний університет харчових технологій. - № у 2016 01266; заявл. 15.02.2016; опубл. 25.08.2016, Бюл. № 16, 2016 р. 8. Патент № 109594 UA МПК A23L 27/30 (2016.01). Склад кріпленого сиропу для просочування кондитерських виробів / Кузьмін О. В., Обеснюк О.О., Кушлак А.С., Мирончук В.Г., Топольник В.Г.; заявник - Національний університет харчових технологій. - № у 2016 02582; заявл. 16.03.2016; опубл. 25.08.2016, Бюл. № 16, 2016 р. 9. Патент № 110352 UA МПК A23L 29/10 (2016.01). Склад сиропу для просочування кондитерських виробів / Кузьмін О. В., Обеснюк О.О., Кушлак А.С., Мирончук В.Г., Топольник В.Г.; заявник - Національний університет харчових технологій. - № у 2016 02578; заявл. 16.03.2016; опубл. 10.10.2016, Бюл. № 19, 2016 р. 10. Патент № 110501 UA МПК A23D 9/00 (2016.01). Купажована рослинна олія на основі олії зародків пшениці / Кобець О.С., Тельна Г.М., Доценко В.Ф., Арпуль О.В.; заявник - Національний університет харчових технологій. - № у 2016 04091; заявл. 14.04.2016; опубл. 10.10.2016, Бюл. № 19, 2016 р. 11. Патент № 110503, МПК A21D 2/34 (2016.01). Склад крекеры / Неміріч О. В., Гавриш А. В., Рекеда Л. Л.; заявник - Національний університет харчових технологій. - № у 2016 04093; заявл. 14.04.2016; опубл. 10.10.2016, Бюл. № 19, 2016 р. 12. Патент № 110712 UA МПК A23L 29/30 (2016.01). Склад сиропу для просочування кондитерських виробів / Кузьмін О. В., Обеснюк О.О., Кушлак А.С., Шендрік Т. Г., Грушевська І. О.; заявник - Національний університет харчових технологій. - № у 2016 02575; заявл. 16.03.2016; опубл. 25.10.2016, Бюл. № 20, 2016 р. 13. Патент № 110713 UA МПК A23L 13/08 (2016.01). Склад кріпленого сиропу для просочування кондитерських виробів / Кузьмін О. В., Обеснюк О.О., Кушлак А.С., Шендрік Т. Г., Грушевська І. О.; заявник - Національний університет харчових технологій. - № у 2016 025775; заявл. 16.03.2016; опубл. 25.10.2016, Бюл. № 20, 2016 р. 14. Патент № 110790 UA МПК A21D 13/00 (2016.01). Спосіб виробництва кріплених сиропів для просочування кондитерських виробів / Кузьмін О. В., Обеснюк О.О., Кушлак А.С., Грушевська І. О.; заявник - Національний університет харчових технологій. - № у 2016 03162; заявл. 28.03.2016; опубл. 25.10.2016, Бюл. № 20, 2016 р. 15. Патент № 111283 UA МПК A23J 1/08 (2006.01). Склад низькокалорійного білкового десерту / Польовик В. В., Корецька І. Л., Бендас Я. Ю., Зінченко Т. В., Майорова Г. І. ; заявник - Національний університет харчових технологій. - № у 2016 03665; заявл. 06.04.2016; опубл. 10.11.2016, Бюл. № 21, 2016 р. 16. Патент № 111338 UA МПК A21D 13/08 (2016.01). Масляний бісквітний напівфабрикат "Феєрія" / Кобець О.С., Тельна Г.М., Доценко В.Ф., Арпуль О.В.; заявник - Національний університет харчових технологій. - № у 2016 04085; заявл. 14.04.2016; опубл. 10.11.2016, Бюл. № 21, 2016 р. 17. Патент № 111427 UA МПК A23L 29/20 (2016.01). Склад крему зі сметани / Трофимчук Л.В., Неміріч О.В., Гавриш А.В., Вашека О.М.; заявник - Національний університет харчових технологій. - № у 2016 04752; заявл. 28.04.2016; опубл. 10.11.2016, Бюл. № 21, 2016 р. 18. Патент № 112245 UA МПК A23G 3/00 (2016.01). Склад кондитерського напівфабрикату / Неміріч О.В., Гавриш А.В., Вашека О.М., Янчик М. .В, Драненко О. В. , Стахурська Л. В.; заявник - Національний університет харчових технологій. - № у 2016 05668; заявл. 26.05.2016; опубл. 12.12.2016, Бюл. № 23, 2016 р. 19. Патент № 112644, МПК A23L 21/10 (2016.01). Склад білкового желе на основі порошку банана / Неміріч О. В., Черниш М. С., Кузьмін О. В.; заявник - Національний університет харчових технологій. - № у 2016 06333; заявл. 10.06.2016; опубл. 26.12.2016, Бюл. № 24, 2016 р. 20. Патент № 113263 UA МПК A23J 1/00 (2006.01). Склад низькокалорійного білкового десерту / Польовик В. В., Корецька І. Л., Левкун К. Ю., Кравчук Н. М. ; заявник - Національний університет харчових технологій. - № у 2016 06511; заявл. 14.06.2016; опубл. 21.05.2017, Бюл. № 2, 2017 р. 21. Патент № 114899, МПК A23C 13/12 (2006.01). Склад крему "збиті вершки" / Вознено М. А., Неміріч О. В., Гавриш А. В.; заявник - Національний університет харчових технологій. - № у 2016 10014; заявл. 30.09.2016; опубл. 27.03.2017, Бюл. № 6, 2017 р. 22. Патент № 115276 UA МПК A23L 33/21 (2016.01). Печиво "Сон" / Пригодський О. М., Гавриш А.В., Іщенко Т. І., Неміріч О.В.; заявник - Національний університет харчових технологій. - № у 2016 10754; заявл. 26.10.2016; опубл. 10.04.2017, Бюл. № 7, 2017 р. 23. Патент № 115279 UA МПК A21D 13/00 (2017.01). Печиво "Ранкове" / Пригодський О. М., Гавриш А.В., Іщенко Т. І., Неміріч О.В.; заявник - Національний університет харчових технологій. - № у 2016 10758; заявл. 26.10.2016; опубл. 10.04.2017, Бюл. № 7, 2017 р. 24. Патент № 117506 UA МПК A23J 1/08 (2006.01). Склад низькокалорійного білкового десерту / Польовик В. В., Корецька І. Л., Кирпіченкова О. М., Ніколайчук Ю. В. ; заявник - Національний університет харчових технологій. - № у 2017 00907; заявл. 01.02.2017; опубл. 26.06.2017, Бюл. № 12, 2017 р. 25. Патент № 118131 UA МПК A23J 1/08 (2006.01).

Склад низькокалорійного білкового десерту / Польовик В. В., Корецька І. Л., Кирпиченкова О. М., Клец Д. О. ; заявник - Національний університет харчових технологій. - № у 2017 00903; заявл. 01.02.2017; опубл. 26.07.2017, Бюл.№ 14, 2017 р. 26. Патент № 118920 UA МПК A23L 29/30 (2016.01). Склад низькокалорійного білкового десерту / Польовик В. В., Корецька І. Л., Кравчук Н. М., Ліснянська Ю. І. ; заявник - Національний університет харчових технологій. - № у 2017 04083; заявл. 24.04.2017; опубл. 28.08.2017, Бюл.№ 16, 2017 р. 27. Патент № 119564 UA МПК A23J 1/08 (2006.01). Склад низькокалорійного білкового десерту / Польовик В. В., Корецька І. Л., Кравчук Н. М., Радько І. С. ; заявник - Національний університет харчових технологій. - № у 2017 04084; заявл. 24.04.2017; опубл. 25.09.2017, Бюл.№ 18, 2017 р. 28. Патент № 120151 UA МПК A23L 21/12 (2016.01). Склад десерту самбук / Польовик В. В., Корецька І. Л., Кравчук Н. М., Бедусенко Л. С. ; заявник - Національний університет харчових технологій. - № у 2017 03866; заявл. 19.04.2017; опубл. 25.10.2017, Бюл.№ 20, 2017 р. 29. Патент № 120153 UA МПК A23L 21/10 (2016.01). Склад низькокалорійного білкового десерту / Польовик В. В., Корецька І. Л., Кравчук Н. М., Маліневська О. О.; заявник - Національний університет харчових технологій. - № у 2017 03873; заявл. 19.04.2017; опубл. 25.10.2017, Бюл. № 20, 2017 р. Тези конференцій: 1. Dudkina, O. Role of replacement of wheat flour with rice flour in special purpose fondant / O. Dudkina, A. Gavrysh, E. Smirnova. // Практика і перспективи розвитку еногастрономічного туризму: світовий досвід для України: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 24 вересня 2015 р. - К.: НУХТ, 2015. - С. 290. 2. Havrysh, A. Alternative Methods of Cooking Fondant / A. Havrysh, J. Smirnova, O. Dudkina. // Готельно-ресторанний бізнес: інноваційні напрями розвитку : матер. Міжнар. наук.-практ. конф., 25-27 березня 2015 р. - К.: НУХТ, 2015. - с.136-137. 3. Havrysh, A. Characterization of Recipe Composition of Fondants / A. Havrysh, J. Smirnova, O. Dudkina. // Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матер. 81 Міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, 23-24 квітня 2015. - К.: НУХТ, 2015 - Ч. 4. - С. 258-259. 4. Innovative technology of semi-finished products for soups-puree / O. Pushka, V. Patychuk, A. Havrysh, O. Nemirich, Y. Tkachuk // 8th Central European Congress on Food 2016 - Food Science for Well-being (CEFood 2016): Book of Abstracts. - 23-26 May 2016. - К.: NUFT, 2016. - p. 222. 5. Obesnyuk O. Innovative technologies of aqueous-alcoholic infusions for the production of syrups / Obesnyuk, O., Kovalchuk, J., Kuzmin, O. // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (22-23 березня 2017 р.). - К.: НУХТ, 2017. - С. 138. 6. Polevik, V. Analysis of the application of unconventional vegetable powders/ Polevik V., Koretska I. / 88 Central European Congress on Food 2016 - Food Science for Well-being: Book of Abstracts. - 26-26 May 2016. - К.: NUFT, 2016.- С.220. 7. Sobin, O. Provision of population by protein content food. O. Sobin, T. Lalenko, I. Koretska. / В кн. Матеріали 83 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 5-6 квітня 2017 р. - К.: НУХТ, 2017 р. - Ч.3. - 404 с. С 318. 8. Structural and mechanical properties of fondan's model systems / O. Dudkina, A. Gavrysh, O. Nemyrych, and other // Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 83 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 5-6 квітня 2017 р. - К. : НУХТ, 2017. - Ч. 3. - С. 316. 9. Technology of cream soups using innovative culinary semi-finished goods / Vasylenko, V.S., Pushka, O.S., Havrysh, A.V., Ishchenko, T.I., Niemirich, O.V // 8th Central European Congress on Food 2016 - Food Science for Well-being (CEFood 2016): Book of Abstracts. - 23-26 May 2016. - К.: NUFT, 2016. - p. 286. 10. Theoretical and practical aspects of the using surfactants in the technology of hot sweet dishes / O. Dudkina, A. Gavrysh, O. Nemirich, and other // Food Science for Well-being (CEFood 2016) : 8th Central European Congress on Food 2016 : book of Abstracts, 23-26 May 2016. - К. : NUFT, 2016. - P. 225. 1. V. Polevik, I. Koretskaya. Analysis of the application of unconventional vegetable powders. 8 th 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. С. - 220. 2. Бендас, Я. Солодкі десерти без цукру - це можливо. Я. Бендас, В. Польовик, І. Корецька. Матеріали 82 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 13-14 квітня 2016 р. - К.: НУХТ, 2016 р. - Ч.3. - 505 с. С -390. 3. Бендас, Я. Ю. Вплив цукрозамінників на утворення пінної структури у збивних десертах / Я. Ю. Бендас, В. В. Польовик, І. Л. Корецька. // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека : матеріали

Міжнародної науково-практичної конференції, 12-13 травня 2016 р. - К. : НУХТ, 2016. - С. 99-101. 11. Використання поверхнево активних речовин в гарячих солодких стравах / О. О. Дудкіна, А. В. Гавриш, О. В. Неміріч, С. О. Губенко. // Готельно-ресторанний бізнес: інноваційні напрями розвитку : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 25-27 березня 2015 р. - К.: НУХТ, 2015. - С. 88-89. 12. Гагач, І. Л., Основні чинники, які впливають на структуру кондитерського крему. Гагач І. Л., Корецька, І. Л. // Продовольчі ресурси: проблеми і перспективи: зб. наук, праць за матеріалами IV Міжнар. наук.-практ. конф., Секція 1. "Інноваційні біотехнології та обладнання в харчовій промисловості", Секція 2. "Економіка та управління підприємствами і галузями агропродовольчого комплексу". 30 лист. 2016 р./ Інститут продовольчих ресурсів НААН України. - 2016. - 107 с. С-9-11. 13. Гуць, В.С. Визначення терміну придатності харчових продуктів. В.С. Гуць, О.А. Коваль. / В кн.: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції "Готельно-ресторанний бізнес: інноваційні напрями розвитку ", 25-27 березня 2015 р. - К.: НУХТ, 2015 р. - 274 с. С. 60-61. 14. Гуць, В.С. Застосування методів прикладної реології при аналізі якості харчових продуктів. Гуць В.С., Коваль О.А. / В кн.: Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції "Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі", 22-23 березня 2017 р. - К.: НУХТ, 2017 р. - 183 с. С. 69-71. 15. Дослідження впливу рецептурних компонентів кулінарного напівфабрикату для перших страв на температуру клейстеризації крохмалів / О.С. Пушка, В.П. Патичук, А.В. Гавриш, О.В. Неміріч. // Міжнародна науково-практична конференція студентів і молодих учених "Інноваційні напрямки розвитку освіти, сфери послуг і технологій", 24-25 березня 2016 р.: тези доп. - Луцьк, 2016 р. - с. 147. 16. Дослідження емульгуючої здатності крохмалів для кулінарного напівфабрикату пюреподібних перших страв / О.С. Пушка, В.П. Патичук, А.В. Гавриш. // 82 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 13-14 квітня 2016 р. - К.: НУХТ, 2016 р. - Ч.3. - с. 401. 4. Дослідження пектинів різних виробників на показники якості термостабільної начинки. Бондаренко Д.О., Люлька, О.М., Корецька, І.Л. В кн.: Зб. праць за підсумками VI Міжн.наук.-пр. конф. Вчених, аспірантів і студентів "наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства" 13-14 квітня 2016 р. - К.: НУБіП, 2016 р. - 338 с. С- 230-231. 5. Дослідження пектинів різних виробників на показники якості термостабільності начинки. Бондаренко, Д.О., Люлька, О.М., Корецька, І.Л. В кн.: Зб. праць за підсумками VI Міжн.наук.-пр. конф. Вчених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства" 13-14 квітня 2016 р. - К.: НУБіП, 2016 р. - 338 с. С- 230-231. 17. Дослідження реологічних властивостей крохмалів для універсального кулінарного напівфабрикату / О.С. Пушка, А.В. Гавриш, О.В. Неміріч. // Якість і безпека харчових продуктів: тези доповідей II Міжнародної науково-практичної конференції, 12-13 листопада 2015 р. - К. : НУХТ, 2015. - с.146-148. 18. Дочинець, І.В., Розрахунок енерговитрат людини та її потреб у харчових речовинах. Дочинець І.В., Пархоменко Л.І., Корецька І. Л. / VII Міжнародної науково-теоретичної інтернет- конференції молодих учених, аспірантів, студентів "Творчий пошук молоді - курс на ефективність", 25 лютого 2016 р. - Хмельницький : ХКТЕІ, 2016.- С . 414-415. 19. Дудкіна, О.О. Структурно-механічні властивості модельних систем фонданів / О. О. Дудкіна, А. В. Гавриш, О. В. Неміріч та ін. // Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 83 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 5-6 квітня 2017 р. - К. : НУХТ, 2017. - Ч. 3. - С. 259.

## **Х. Заключні відомості**

### **Керівник юридичної особи**

Шевченко Олександр Юхимович

д. т. н., 05.18.12

### **Перелік осіб-виконавців**

Блощинська Олена Олександрівна. (Дудкіна)

Гавриш Андрій Володимирович

Коваль Ольга Андріївна

Корецька Ірина Львівна

Кравчук Надія Миколаївна

Кузьмін Олег Володимирович

Матияшук Олена Володимирівна

Неміріч Олександра Володимирівна

Польовик Володимир Вікторович

Пушка Ольга Сергіївна

Роман Таїсія Олександрівна

Романченко Наталія Володимирівна.

Силка Ірина Миколаївна

Фурманова Юлія Петрівна

### **Відповідальний за підготовку облікових документів**

### **Телефон**

### **Реєстратор**

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

