Облікова картка ДіР

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0213U001859

Державний реєстраційний номер: 0112U006058

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 22-02-2013

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка технології кулінарних виробів з використанням сушеної сировини тваринного та рослинного походження

Початок етапу: 05.2012

Закінчення етапу: 12.2012

Вид звітного 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, молоді та спорту України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (057)3368979, 3378535

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): ТОВ Луганська виробничо-екологічна фірма "Зефір"

Код за ЄДРПОУ: 21762205

Місцезнаходження: , м. Луганськ, Луганська обл., 91028, Україна

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (0642) 585350

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 52 - договір з вітчизняною організацією (органами місцевої ради, фондом, асоціацією, концерном тощо)

Напрям фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7722 - кошти підприємств, установ, організацій України

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 7

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробка технології кулінарних виробів з використанням сушеної сировини тваринного та рослинного походження.

Назва роботи англійською:

Development of technology of ready-to-serve foods with the use of the dried raw materials of animal and vegetable origin.

Реферат українською:

1.В роботі сформовані функціонально-технологічні властивості сушеної сировини тваринного та рослинного походження для технологій кулінарних виробів з їх використанням. Розроблено та впроваджено у виробництво борщ з капустою сушеною, котлети капустяні, оладки з сушеною капустою, млинці з капустяним порошком, вареники та млинчики з сушеним м'ясом і соус емульсійного типу з використанням сушеного м'яса.

Реферат англійською:

3.Formation of functional and technological properties of dried raw animal and vegetable origin for food products with technology usage. Developed and implemented in the production of cabbage soup dried cabbage burgers, pancakes with dried cabbage, spring cabbage powder, dumplings and pancakes with dried meat and sauce type emulsion using dried meat.

Індекс УДК: 641.5.06, 641.55/.56:664.92:664.87

Коди тематичних рубрик: 55.65.41.35

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: Технології кулінарних виробів з використанням сушеної сировини тваринного та рослинного походження.

Назва НТП англійською: Technology of ready-to-serve foods with the use of the dried raw materials of animal and vegetable origin.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Поліпшення якості продукції

Галузь застосування: 55.51.0 Діяльність їдалень та постачання готової їжі

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Нормативна документація на сушені порошки і сушені овочі

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 2012р.

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: ТОВ "Луганська виробничо- екологічна фірма "Зефир"

Перспективні ринки: України

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:

Права, що надаються інвестору після завершення роботи:

Наявність бізнес-плану:

Техніко-економічне обгрунтування:

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

IX. Бібліографічний опис

М.І.Погожих, В.В.Євлаш, О.В.Неміріч, А.Є.Максименко Формування функціонально-технологічнихвластивостей м'ясної сушеної сировини для кулінарних виробів//Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі.Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг[Текст :Міжнародна науково - практична конференція, 16 травня 2011р.:[тези: у 4 ч. /редкол.:О.І.Черевко[та ін. ;Харк.держ.ун-т харчування та торгів-лі.-Харків:ХДУХТ, 2011.-Ч.1.-с.64 Пат.62386 UA, МПК A23L 1/31.Спосіб одержання сушеного м'ясного напівфабрикату/М.І.Погожих,В.В. Євлаш, О.В.Неміріч, Г.Є.Максименко, Т.А.Кортяк, Д.А.Синько;

ХДУХТ;Опубл.25.08.2011.Самойлова А.А., Тарасенко Т.А.Наук. керівн. Євлаш В.В., Нєміріч О.В.Дослідження влас-тивостей сушеного напівфабрикату з капусти, отрима-ного способом ЗТП- сушіння Програма і матеріали VIII Всеукраїнської наукової конференції студентів з роз-ділу "Харчові технології", 22-23 березня 2012р./ Одесь-ка нац. акад. харчових тех-нологій - Одеса : ОНАПТ. - 2012р. - Том 1-с.30-32; В.В Євлаш, О.В Нєміріч, Т.А Тарасенко Установлення раціональних режимів сушіння капусти Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. ХДУХТ, у друку, В.В Євлаш, О.В Нєміріч, Т.А Тарасенко Дослідження якості сушених капусти та кабачків під час зберігання Конференція "Наукові здо-бутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті" НУХТ 2012 у друку, В.В Євлаш, О.В Нєміріч, Т.А Тарасенко Визначення дисперсності порошків з кабачків та капусти, та їх використання у технології млинцевого тіста Журнал Національної акаде-мії наук України "Наука та інновація" у друку , Євлаш В.В., О.В Нєміріч, Т.А Тарасенко"Структурно - меха-нічні властивості млинцевого тіста з порошком із капусти"//Хлебопекарское и кондитерское дело.-Киев-с.15-18, Т.А. Тарасе-нко, О.В. Нєміріч, В.В. Євлаш, А.В. Гавриш Функціонально - технологічні влас-тивості сушених кабачків і перспек-тиви їх використання в технології харчових продуктів Програма і матеріали 78 мі-жнародної наукової конфе-ренції молодих учених, аспі-рантів, студентів "Наукові здобутки молоді - вирішен-ню проблем харчування людства у XXI столітті", 2-3 квітня 2012р. - К.: НУХТ, 2012р. - Ч. 1. - С. 332-333.,Самойлова А.А., Тарасенко Т.А. Наук. керівн. Євлаш В.В., Нєміріч О.В., Юрченко С.Л., Євлаш В.В., Нєміріч О.В., Павлюк І.М., Тарасенко Т.А.Технології борошняних кулінарних виробів із викори-станням сушених овочів.Актуальні проблеми розвит-ку харчових виробництв, ре-сторанного та готельного господарств і торгівлі : Все-українська науково-практична конференція мо-лодих учених і студентів, 25 квітня 2012 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол.: О. І. Черевко [та ін.]. - Харків : ХДУХТ, 2012. - Ч. 1 (секції 1-6). - С. 23., Євлаш В.В., Нєміріч О.В., Павлюк І.М., Тарасенко Т.А.Дослідження дис-персності овоче-вих порошків Проблеми гігієни та техно-логії харчування. Сучасні тенденції і перспективи роз-витку. : Міжнародна науково - практична конференція, 19-20 квітня 2012р. : тези ре-дкол. :А.А. Садєков та ін. ; Дон. нац. ун - т ек- ки і торг. Ім. Михайла Туган - Бара-новського. - Донецьк : Дон-НУЕТ, 2012р.- С.40-42., Євлаш В.В., Нєміріч О.В., Цуркан М.М.,Тарасенко Т.А.Прогресивна техніка та тех-нології харчових вироб-ництв, ресторанного та готе-льного господарств і торгів-лі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг : Міжна-родна науково-практична конференція, 18 жовтня 2012 р. : присвячена 45-річчю ХДУХТ : тези у 2 ч. ред-кол. : О.І. Черевко та ін. ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків : ХДУХТ, 2012. Ч. 2.

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи Черевко Олександр Іванович

д. т. н.

Перелік осіб-виконавців

Кушніренко Яна Олексіївна

Максименко Ганна Євгенівна

Нєміріч Олександра Володимирівна

Тарасенко Тетяна Анатоліївна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

