

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0203U000659

Державний реєстраційний номер: 0100U004567

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 22-02-2003

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Наукові основи формування фізико-хімічних властивостей термотропних гелей

Початок етапу: 01.2000

Закінчення етапу: 12.2002

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Одеська державна академія харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02071068

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 291130

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:

Джерела фінансування

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Наукові основи формування фізико-хімічних властивостей термотропних гелей

Назва роботи англійською:

The scientific grounds of phisical-chemical properties formation of thermotropic gels

Реферат українською:

В результаті виконання науково-дослідної роботи встановлені закономірності змін теплофізичних і фізико-хімічних властивостей термотропних гелів при копченні-запіканні. Проведено аналіз процесу теплової обробки та обґрунтовані оптимальні значення режимних параметрів. Запропоновано рецептури і технологічні схеми одержання копчено-запечених ковбас, встановлений термін їх збереження

Реферат англійською:

In the of fulfillment of the science work there were established con for mites of the change of thermo-physical and physico-chemical characteristics of thermotrop geley when smpking(curing by smoke) -baking. The analysis of the process of thermal(heat) treatment was conducted and the optimum values of the rate of parameters were substantiated. There were proposed the recipes and the technical scheme in order to receive smoking-baking sauges5635

Індекс УДК: 664.7.; 641.1.637.54

Коди тематичних рубрик: 65.29.01

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Віннікова Л.Г.

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

IX. Бібліографічний опис

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Жуковський Е.Й.

Перелік осіб-виконавців

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

