# Облікова картка ДіР

## I. Загальні відомості

**Державний обліковий номер:** 0219U003455

**Державний реєстраційний номер:** 0117U003697

**Особливі позначки:** відкрита

**Дата реєстрації:** 14-02-2019

## II. Етап виконання ДіР

**Номер етапу:** 1

**Назва етапу:** Наукове обґрунтування технологічних параметрів отримання капсульованої продукції на основі молочної сировини та жирів

**Початок етапу:** 05.2017

**Закінчення етапу:** 11.2018

**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 України

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

**Розмір організації:**

**Телефон:** (057) 336-89-79 , (057) 337-85-35

## IV. Відомості про співвиконавців ДіР

## V. Відомості про замовника ДіР

**Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи):** "LASIAN Tecnologia del Calor S.L", Іспанія.

**Код за ЄДРПОУ:** ES000000

**Місцезнаходження:**

**Форма власності:**

**Сфера управління:**

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

**Розмір організації:**

**Телефон:** + 34 918 072 100

## VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

**Підстава для проведення ДіР:** 09 - договір із закордонним замовником

**Напрям фінансування:** 2.2 - прикладні дослідження і розробки

### Джерела фінансування

#### 7716 - кошти замовників іноземних держав

| |
|---|
| **Фактичний обсяг фінансування (євро.):** 1000 |

## VII. Відомості про ДіР

### Назва роботи українською:

Наукове обґрунтування технологічних параметрів отримання капсульованої продукції на основі молочної сировини та жирів

### Назва роботи англійською:

Scientific substantiation of technological parameters of production of encapsulated products based of dairy raw materials and fats

### Реферат українською:

Вивчено раціональні параметри для забезпечення стабільних фізико-хімічні, структурно-мехнічних основ капсулювання продукції на основі молочної сировини та жирів. Обгрунтовано технологічні параметри одержання продукту.

### Реферат англійською:

The rational parameters for ensuring stable physico-chemical, structural and meticulous bases of capsulation of products based on dairy raw materials and fats have been studied. Technological parameters of obtaining a product are grounded.5481

**Індекс УДК:** 637.146:658.628, 637.134

**Коди тематичних рубрик:** 65.63.45

**Керівники роботи**

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:** Гринченко Наталя Геннадіївна

**Науковий ступінь:**

**Вчене звання:**

**Ідентифікатор ORCID ID:**

**Додаткова інформація:**

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

## IX. Бібліографічний опис

## X. Заключні відомості

**Керівник юридичної особи**

Черевко Олександр Іванович

д. т. н.

**Перелік осіб-виконавців**

Горальчук Ірина Олексівна

Котляр Олег Володимирович

Неклеса Ольга Павлівна

Пивоваров Павло Петрович

Тютюкова Дар'я Олександрівна

Яранцева Євгенія Олександрівна

**Відповідальний за підготовку облікових документів**

**Телефон**

**Реєстратор**

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

