

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0210U003683

Державний реєстраційний номер: 0107U011366

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 26-02-2010

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка технологій харчової продукції пребіотичної дії.

Початок етапу: 01.2008

Закінчення етапу: 12.2009

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Код за ЄДРПОУ: 01566057

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 337-96-79, 337-96-79

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.): 55.7

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробка технологій харчової продукції пребіотичної дії.

Назва роботи англійською:

Development of technology of food products of prebiotiks action.

Реферат українською:

Досліджено та обґрунтовано використання рослинної сировини пребіотичної дії в технологіях паштетних мас. Розроблено та науково обґрунтовано технології паштетів з пребіотичними добавками. Обґрунтуванні та оптимізовані технологічні параметри та режими отримання паштетних мас пребіотичною дією. Отримано комплекс даних, що характеризує якість розроблених паштетних мас, доведено їх високу харчову та біологічну цінність. Досліджено вплив фізичних, хімічних та структурно-реологічних показників показники якості паштетних мас пребіотичної дії. Визначено структурно-механічні, реологічні і фізико-хімічні, мікробіологічні показники паштетних виробів з добавками. На основі проведених теоретичних і експериментальних досліджень розроблено технологію та розширено асортимент паштетної продукції пребіотичної дії.

Реферат англійською:

Investigational and grounded the use of digister of prebioticheskogo action in technologies of the masses of pates. Developed and technologies of pates are scientifically grounded with prebiotichnymi additions. grounded and optimized technological parameters and modes of polducheniya of the masses of pates of prebioticheskogo action. the complex of information, characterizing quality of the developed products, is got, their high food and biological value is well-proven. Influence of physical, chemical and strukturno-reologicheskikh indexes is investigational on quality of wares of pates with additions. On the basis of the conducted theoretical and experimental researches technologies of pates are developed and the assortment of this group of products is extended.

Індекс УДК: 664, 664.022.039

Коди тематичних рубрик: 65.01

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Шубін Олександр Олександрович

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Технології паштетної продукції пребіотичної дії.

Назва НТП англійською: Technologies of pate products with prebioticheskimi additions

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування:

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Досліджено та обґрунтовано використання рослинної сировини пребіотичної дії в технологіях паштетних мас. Розроблено та науково обґрунтовано технології паштетів з пребіотичними добавками. Обґрунтуванні та оптимізовані технологічні параметри та режими отримання паштетних мас пребіотичною дією. Отримано комплекс даних, що характеризує якість розроблених паштетних мас, доведено їх високу харчову та біологічну цінність. Досліджено вплив фізичних, хімічних та структурно-реологічних показників показники якості паштетних мас пребіотичної дії. Визначено структурно-механічні, реологічні і фізико-хімічні, мікробіологічні показники паштетних виробів з добавками. На основі проведених теоретичних і експериментальних досліджень розроблено технологію та розширено асортимент паштетної продукції пребіотичної дії.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 2009 - 2010 р.р.

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: Підприємства харчової промисловості і ресторанного господарства

Перспективні ринки: Ринки України та країн СНД

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

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Шубін Олександр Олександрович

Перелік осіб-виконавців

Ільдїрова Світлана Кліментівна

Османова Юлія Володимирівна

Стіборовський Сергій Едуардович

Шубін Олександр Олександрович

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

