Облікова картка ДіР

Image not found or type unknow

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0310U002372

Державний реєстраційний номер: 0107U010134

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 17-03-2010

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Моделювання виробничого процесу для мереж ЗРГ різних типів. Обгрунтування і розробка рецептурного складу і технологічного процесу виробництва індустріальних напівфабрикатів для виробництва продукції мережами ЗРГ

Початок етапу: 01.2008

Закінчення етапу: 12.2009

Вид звітного документа: Без звіту

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, 336-74-92, (057)337-85-35

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: вул. Клочківська, 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380573378535

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)

Напрям фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7704 - власні кошти, кошти підприємств, установ, організацій, фізичної особи на виконання ініціативних робіт

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 3

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Обгрунтування та розробка асортименту і технології продукції для мереж закладів ресторанного господарства (ЗРГ)

Назва роботи англійською:

Substantiation and elaboration of assortment and technology of foodstuffs for a network of restaurants

Реферат українською:

Розроблено рецептурний склад і технологічний процес виробництва напівфабрикатів з крокетної маси на основі борошна та емульсійних соусів з функціонального напівфабрикату на основі білоквміщуючої сировини для виробництва індустріальних напівфабрикатів для продукції мереж ЗРГ.

Реферат англійською:

The elaborations of composition and technology of foodstuffs of semi croquet mass based on flour and emulsion sauces with semi-functional which contains protein raw materials for industrial production of semi-finished products for networks of restaurants.

Індекс УДК: 664, 642.09.001.5:640.43

Коди тематичних рубрик: 65.01

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Крайнюк Людмила Миколаївна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

IX. Бібліографічний опис

Жигаленко І.Ю. Теоретичні передумови розробки функціональних напівфабрикатів для емульсійних соусів [Текст] / І.Ю. Жигаленко, М.Б. Колесникова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі / ХДУХТ. - 2008. - Вип. 2 (8). - С. 138-145. Жигаленко І.Ю. Дослідження граничної напруги зсуву між фазних адсорбційних шарів білковмісної сировини та функціональних напівфабрикатів на її основі для емульсійних соусів [Текст] / І.Ю. Жигаленко, М.Б. Колесникова, Б.О. Панікарова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі / ХДУХТ. - 2009. - Вып. 1 (9). - С. 396-400. Хаустова Т.М. Визначення потенційних ризиків технології продукції з крокетної маси - гарантія безпеки [Текст] / П.П. Пивоваров, Н.В. Федак, Т.М. Хаустова // Обладнання та технології харчових виробництві: Темат. зб. наук. праць Голов. ред. О.О. Шубін. - Донецьк: ДонДУЕТ, 2008. - Вип. 18 - с. 363-368. Хаустова Т.М. Вплив параметрів пасерування пшеничного борошна на кінетику реологічних характеристик модельних систем на його основі[Текст] / Н.В. Федак, Т.М. Хаустова // Збірник наукових праць ЛНАУ. Серія: Технічні науки. / Луганський національний аграрний університет - Луганськ: Видавництво ЛНАУ, 2008. - Вип..87 - с. 260-264. Хаустова Т.М. Використання системного підходу під час

розробки технології кулінарної продукції з крокетної маси на основі борошна [Текст] / Т.М. Хаустова // Збірник наукових праць ОНАХТ. Голов. ред. Б.В. Егоров / Одеська національна академія харчових технологій. - Одеса: Видавництво ОНАХТ, 2008. - Вип.. 32 - с. 245-248. Дослідження адгезійних властивостей крокетної маси на основі борошна [Текст] / Федак Н.В., Хаустова Т.М. // Сучасні напрямки технології та механізації процесів переробних і харчових виробництв: Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства ім. П.Василенка. - Харків: ХНТУСГ ім. Петра Василенка, 2008. - Вип. 74 - с. 164-170. Дослідження в'язкості систем крокетної маси на основі борошна в процесі заварювання [Текст] / Хаустова Т.М., Федак Н.В., Погожих М.І., Малафаєв М.Т. // Обладнання та технології харчових виробництв: Тематичний збірник наукових праць ДНУЕТ ім. М. Туган-Барановського. - Донецьк: ДонДУЕТ, 2009. - Вип. 20 - с. 292-298.

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Черевко Олександр Іванович

д. т. н.

Перелік осіб-виконавців

Бреславець Т.В.

Головіна Л.А.

Дроменко О.Б.

Жигаленко І.Ю.

Зіборова Л.Г.

Касілова Л.О.

Колеснікова М.Б.

Крайнюк Л.М.

Курмашева В.М.

Манєлова Л.Д.

Федак Н.В.

Хаустова Т.М.

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

