

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0226U002094

Державний реєстраційний номер: 0124U000855

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 06-02-2026

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробити технологію виготовлення борошняних кондитерських виробів з використанням продуктів переробки рослинної сировини

Початок етапу: 01.2024

Закінчення етапу: 12.2025

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Інститут продовольчих ресурсів Національної академії аграрних наук України

Код за ЄДРПОУ: 00419880

Місцезнаходження: вул. Євгена Сверстюка, Київ, 02002, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Національна академія аграрних наук України

Ідентифікатор ROR:

Розмір організації:

Телефон: 380445171737

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Національна академія аграрних наук України

Код за ЄДРПОУ: 00024360

Місцезнаходження: вул. Михайла Омеляновича-Павленка, Київ, 01010, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Кабінет Міністрів України

Ідентифікатор ROR:

Розмір організації:

Телефон: 380442801085, 380442802525, 380445219277

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 34 - Договір (замовлення) з міністерством, іншим центральним органом виконавчої влади, академією наук (головним розпорядником бюджетних коштів на проведення ДіР)

Напрямок фінансування: 2.2 - Прикладні наукові дослідження і науково-технічні (експериментальні) розробки

Джерела фінансування

7713 - Кошти загального фонду державного бюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 6591060

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 598.000
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Технологічні аспекти створення борошняних кондитерських виробів підвищеної харчової цінності

Назва роботи англійською:

Technological aspects of creating flour confectionery products with increased nutritional value

Реферат українською:

Встановлено значно нижчу енергетичну цінність борошна кавового, порівняно з какао-порошком, що обумовило доцільність його використання у розробках низькокалорійних виробів. Розроблено рецептурні композиції з борошном кавовим у кількості: 18% для виробництва шоколадних мафінів; 30% для виробництва сухих борошняних безглютенових сумішей для виробництва панкейків та мафінів. Встановлено ефективність використання антиоксиданту таксифоліну у кількості 0,4-0,5% до маси жиру для пролонгації терміну зберігання печива здобного пісочного з борошном конопляним до 3-4 місяців. Розроблено та затверджено нормативні документи для виробництва: мафінів «Кавова насолода» ТІУ, РЦУ 00419880.074:2025, печива здобного пісочного «Конопляне» ТІУ, РЦУ 00419880.071:2025, суміші для приготування панкейків «Здоров'я» ТІУ, РЦУ 00419880.070:2025, суміші для приготування мафінів «Шоколадна насолода» ТІУ, РЦУ 00419880.073:2025. Наукові розробки впроваджено на ФОП «НІЧОГА» (ТМ «СОВА», м. Київ), ТОВ «ЛА ТАРТА» (ТМ «Tarta», м.Київ).

Реферат англійською:

The significantly lower energy value of coffee flour was established compared to cocoa powder, which determined the feasibility of its use in the development of low-calorie products. Formulation compositions with coffee flour in the amount of: 18% for the production of chocolate muffins; 30% for the production of dry gluten-free flour mixtures for the production pancakes and muffins. The effectiveness of using the antioxidant taxifolin in the amount of 0.4-0.5% by weight of fat to extend the shelf life of hemp butter cookies up to 3-4 months was established. Regulatory documentation has been developed and approved for the production of: muffins «Coffee Pleasure» TIU, RCU 00419880.074:2025, shortbread cookies «Konoplyane» TIU, RCU 00419880.071:2025, pancake mix «Health» TIU, RCU 00419880.070:2025, muffin mix «Chocolate Pleasure» TIU, RCU 00419880.073:2025. The technologies have been implemented at the FP «NICHOGA» (TM «SOVA», Kyiv), LLC «LA TARTA» (TM «Tarta», Kyiv).

Індекс УДК: 664.68

Коди тематичних рубрик: 65.33.35

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Науменко Оксана Василівна

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання: с.н.с.

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Нормативний документ Мафіни «Кавова насолода» ТІУ,РЦУ 00419880.074:2025

Назва НТП англійською: Regulatory documentation Muffins «Coffee Delight» TIU, RCU 00419880.074:2025

НТП, яку передбачалося створити: Створено

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Нормативні документи

Галузь застосування: Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Нормативний документ регламентує рецептурну композицію та технологічні умови виробництва та зберігання мафінів. Мафіни мають покращені органолептичні властивості та харчову цінність за рахунок заміни какао-порошку на борошно кавове у кількості 18% до маси борошняної суміші. Внесення антиоксиданту таксифоліну в кількості 0,3% до маси жиру подовжило тривалість зберігання мафінів до 2 місяців.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту

Вплив НТП на довкілля: негативний вплив відсутній

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 07.2025

Закінчення етапу: 09.2025

Споживачі продукції: Хлібопекарські підприємства, Кондитерські підприємства, ФОП «НІЧОГА», ТОВ «ЛА ТАРТА»

Перспективні ринки: України

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:

Назва НТП українською: Нормативний документ Печиво «Конопляне» ТІУ, РЦУ 00419880.071:2025

Назва НТП англійською: Regulatory documentation Cookies «Konoplyane» TIU, RCU 00419880.071:2025

НТП, яку передбачалося створити: Створено

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Нормативні документи

Галузь застосування: Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Нормативний документ регламентує рецептурну композицію та технологічні умови виробництва та зберігання печива здобного пісочного. Печиво має покращені органолептичні властивості та харчову цінність за рахунок заміни 30% борошна пшеничного на борошно конопляне цільнозернове. В рецептурі печива знижено вміст солодковершкового масла на 30% до маси борошна. Внесення антиоксиданту таксифоліну в кількості 0,4-0,5% до маси жиру подовжило тривалість зберігання печива здобного пісочного з борошном конопляним до 3-4 місяців.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту

Вплив НТП на довкілля: не впливає

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 09.2025

Закінчення етапу: 11.2025

Споживачі продукції: Хлібопекарські підприємства, Кондитерські підприємства, ФОП «НІЧОГА», ТОВ «ЛА ТАРТА»

Перспективні ринки: України

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:

Назва НТП українською: Нормативний документ Суміш для виготовлення панкейків «Здоров'я» TIU, PCU 00419880.070:2025

Назва НТП англійською: Regulatory documentation Pancake mix «Health» TIU, RCU 00419880.070:2025

НТП, яку передбачалося створити: Створено

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Нормативні документи

Галузь застосування: Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Нормативний документ регламентує рецептурну композицію та технологічні умови виробництва та зберігання суміші для виготовлення безглютенових та безлактозних панкейків зниженої калорійності. В рецептурній композиції використано гарбузове, рисове, пшоняне та кавове борошно, крохмаль гороховий, молоко сухе кокосове, комплекс цукрозамінників «стевія+еритритол». Термін придатності – 6 місяців за пакування в пакети дой-пак з пласким дном; 3 місяці – в гассет-пакети.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту

Вплив НТП на довкілля: не впливає

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 09.2025

Закінчення етапу: 11.2025

Споживачі продукції: Хлібопекарські підприємства, Кондитерські підприємства, ФОП «НІЧОГА», ТОВ «ЛА ТАРТА»

Перспективні ринки: України

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:

Назва НТП українською: Нормативний документ Суміш для виготовлення мафінів «Шоколадна насолода» ТІУ,РЦУ 00419880.073:2025

Назва НТП англійською: Regulatory documentation Muffins mix "Chocolate Delight" TIU, RCU 00419880.073:2025

НТП, яку передбачалося створити: Створено

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Нормативні документи

Галузь застосування: Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Нормативний документ регламентує рецептурну композицію та технологічні умови виробництва та зберігання суміші для виготовлення мафінів безглютенових зниженої калорійності. В рецептурній композиції використано рисове, пшоняне, гречане та кавове борошно, молоко сухе знежирене, комплекс цукрозамінників «стевія+еритритол». Термін придатності – 6 місяців за пакування в пакети дой-пак з пласким дном; 3 місяці – в гассет-пакети.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту

Вплив НТП на довкілля: не впливає

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 10.2025

Закінчення етапу: 11.2025

Споживачі продукції: Хлібопекарські підприємства, Кондитерські підприємства, ФОП «НІЧОГА», ТОВ «ЛА ТАРТА»

Перспективні ринки:

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

1. Гетьман І.А., Науменко О.В., Бовкун А.О., Лук'янчук І.В. (2024). Інноваційні рішення підвищення харчової цінності борошняних кондитерських виробів. Продовольчі ресурси. Том 12 № 23. С.36-46.

<https://doi.org/10.31073/foodresources2024-23-03>

2. Любич, В. В., Железна, В. В., Петренко, В. В., Науменко, О. В. (2024). Формування показників якості кексу з добавлянням пюре гарбузового. Продовольчі ресурси, 12(22), 109–118.

<https://doi.org/10.31073/foodresources2024-22-12>

3. Oksana Naumenko, Sergiy Gunko, Inna Hetman, Vladyslav Chervinskyi Perspectives enriching of flour confectionery products by hemp flour/ The book of thesis The International conference FOOD FOR LIFE: PROMISING RAW MATERIALS AND INNOVATIVE PROCESSING. 10-11 May 2023 Kyiv, Ukraine. 127-129.

<https://drive.google.com/file/d/1-ZLjYiU1fTtit7TNybbhEvH27eRPmMeN/view>

4. Hetman I., Lishchyshyn I., Naumenko O. Prospects for the use of coffee flour in the technology of flour confectionery products/ Проблеми та досягнення сучасної біотехнології: матеріали V міжнародної наук.-практ. конф. (28 березня 2025 р., м. Харків). – Електрон. дані. – Х. : НФаУ, 2025. – С.30-32.

URL:[https://biotech.nuph.edu.ua/wp-](https://biotech.nuph.edu.ua/wp-content/uploads/2025/04/tezy_v_mizhnarodnoi_naukovo_praktychnoi_konferentsii_problemy_ta_dosiagnennia.pdf)

[content/uploads/2025/04/tezy_v_mizhnarodnoi_naukovo_praktychnoi_konferentsii_problemy_ta_dosiagnennia.pdf](https://biotech.nuph.edu.ua/wp-content/uploads/2025/04/tezy_v_mizhnarodnoi_naukovo_praktychnoi_konferentsii_problemy_ta_dosiagnennia.pdf)

5. Гетьман І.А., Науменко О.В., Чиж В. М., Червінський В.О. Перспективи подовження термінів зберігання борошняних кондитерських виробів/Матеріали IX-ї Міжнародної спеціалізованої науково-практичної конференції «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі» (24 вересня 2025р.). – К.: НУХТ, 2025. – С.145. URL:https://drive.google.com/file/d/1m1zKo9Ddfsrrzcl8-h5N5aCjCsFH_H2N/view

6. Гетьман І.А., Науменко О.В., Гунько С.М. Перспективи переробки вторинної сировини харчової промисловості//Тези доповідей Міжнародної наукової інтернет-конференції «Інноваційні зернопродукти і технології», 21 лютого 2023 р. / Редкол.: Непочатенко О. О. (відп. ред.) та ін. Умань, 2023. С. 29–31.

7. Гетьман І.А., Науменко О.В., Лук'янчук І.В. Інноваційні рішення удосконалення технологій борошняних кондитерських виробів з какао-порошком. Інноваційний розвиток харчової індустрії: зб. наук. праць за матеріалами XI Міжнар. наук.-практ. конф. 21 листопада 2024 р. Інститут продовольчих ресурсів НААН. 2024. С.31-32. URL: <https://drive.google.com/file/d/1lwdrq6JCYNJ2bn8fJWdUEPpqpt2X04fD/view>

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Хомічак Любомир Михайлович
д. т. н., професор, член-кор.

Перелік осіб-виконавців

Астахова Людмила Олександрівна

Богдан Галина Сергіївна

Борова Марина Павлівна

Гетьман Інна Анатоліївна

Король Цвітана Олександрівна

(к. т. н., доц.)

Корольок Костянтин Євгенович

(к. т. н.)

Лук'янчук Іванна Василівна

Науменко Оксана Василівна

(д. т. н., професор, 03.00.20)

Чиж Валентина Миколаївна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Сенько Людмила Іванівна

Телефон

0992008925

Реєстратор

Юрченко Тетяна Анатоліївна

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Тетяна Анатоліївна