

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0222U004891

Державний реєстраційний номер: 0117U003717

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 14-11-2022

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розроблення інноваційних технологій кондитерських виробів спеціального, оздоровчого та дієтичного призначення

Початок етапу: 09.2017

Закінчення етапу: 09.2022

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, буд. 68, м. Київ, 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380442895472, 380442879333

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, буд. 68, м. Київ, 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380442895472, 380442879333

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)

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7706 - безплатно (договір про науково-технічне співробітництво, тощо)

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розроблення інноваційних технологій кондитерських виробів спеціального, оздоровчого та дієтичного призначення

Назва роботи англійською:

Development of innovative technologies for confectionery products of special, health and dietary purposes

Реферат українською:

У звіті наведено дослідження по удосконаленню існуючих та розробці інноваційних технологій різних груп кондитерських виробів з використанням сучасних, нетрадиційних видів сировини та добавок для підвищення харчової цінності виробів, надання їм профілактичних та оздоровчих властивостей. Удосконалені технології кондитерських виробів спеціального призначення із використанням нових видів сировини з лікувальними, імуностимулюючими та радіозахисними якостями для всіх груп населення, в тому числі для хворих на цукровий діабет. Розроблено низькокалорійні, антидіабетичні, безглютенові борошняні кондитерські вироби. Розроблено цукристі кондитерські вироби подовженого терміну зберігання підвищеної харчової цінності та зниженої цукромісткості.

Реферат англійською:

The report provides research on the improvement of existing and development of innovative technologies of various groups of confectionery products using modern, non-traditional types of raw materials and additives to increase the nutritional value of the products, providing them with preventive and health-improving properties. Improved technologies of special purpose confectionery products using new types of raw materials with therapeutic, immunostimulating and radioprotective qualities for all population groups, including those with diabetes. Low-calorie, anti-diabetic, gluten-free flour confectionery products have been developed. Sugary confectionery products with an extended shelf life of increased nutritional value and reduced sugar content have been developed.

Індекс УДК: 664.143, 664.143:613.24+664.68:613.24

Коди тематичних рубрик: 65.35.31

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Дорохович Антонелла Миколаївна

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Модель хімічного складу ідеального харчового продукту

Назва НТП англійською: A model of the chemical composition of an ideal food product

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Методи, теорії

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Авторське свідоцтво № 66788 Модель хімічного складу ідеального харчового продукту / Дорохович А. М., Дорохович В. В., Петренко М. М., 2016

Соціально-економічна спрямованість НТП: Поліпшення якості життя та здоров'я населення, ефективності діагностики та лікування хворих

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Затяжне печиво дієтично-функціонального призначення

Назва НТП англійською: Long-lasting cookies for dietary and functional purpose

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент 120149 UA, МПК A21D 13/80 (2017.01) Затяжне печиво дієтично-функціонального призначення / Дорохович А. М., Дорохович В.В., Петренко М. М.; заявник Національний університет харчових технологій. – № у 201703862 ; заявл. 19.04.2017 ; опубл. 25.10.2017, Бюл. № 20, 2017 р.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Затяжне печиво дієтично-функціонального призначення

Назва НТП англійською: Long-lasting cookies for dietary and functional purpose

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент 120150 UA, МПК A21D 13/80 (2017.01) Затяжне печиво дієтично-функціонального призначення / Дорохович А. М., Петренко М. М.; заявник Національний університет харчових технологій. – № у 201703863 ; заявл. 19.04.2017 ; опубл. 25.10.2017, Бюл. № 20, 2017 р.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Льодяникова карамель дієтично-функціонального призначення

Назва НТП англійською: Lollipop caramel for dietary and functional purposes

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент 125110 UA, МПК A23G 3/00 (2018.01) Льодяникова карамель дієтично-функціонального призначення / Дорохович А.М., Мазур Л.С., Сакун І.С.; заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. – № 2017 12696; заявл. 21.12.2017 ; опубл. 25.04.2018, Бюл. № 8, 2018 р.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Льодяникова карамель дієтично-функціонального призначення

Назва НТП англійською: Lollipop caramel for dietary and functional purposes

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент 125111 UA, МПК A23G 3/00 (2018.01) Льодяникова карамель дієтично-функціонального призначення / Дорохович А.М., Мазур Л.С., Сакун І.С.; заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. – № u 2017 12697; заявл. 21.12.2017 ; опубл. 25.04.2018, Бюл. № 8, 2018 р.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Білково-збивне печиво типу пішкоти на гречаному борошні

Назва НТП англійською: Protein-whipped cookies of the pishkota type on buckwheat flour

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент 131365 UA, МПК A23G 3/00 (2017.01); Білково-збивне печиво типу пішкоти на гречаному борошні / Дорохович А.М., Неймиш Т. А.; заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. ; опубл. 10.01.2019, Бюл. № 1, 2019 р.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Білково-збивне печиво типу пішкоти на рисовому борошні

Назва НТП англійською: Protein-whipped cookies of the pishkota type on rice flour

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент 131367 UA, МПК A23G 3/00 (2017.01); Білково-збивне печиво типу пішкоти на рисовому борошні / Дорохович А.М., Неймиш Т. А.; заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій; опубл. 10.01.2019, Бюл. № 1, 2019 р.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Збагачена льодяникова карамель пористої структури

Назва НТП англійською: Enriched lollipop caramel with a porous structure

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент України 127897 Збагачена льодяникова карамель пористої структури / Дорохович, А. М., Мазур, Л.С. заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій; опубл. 27.08.2018, Бюл. № 16, 2018 р.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Льодяникова карамель пористої структури з додаванням аскорбінової кислоти

Назва НТП англійською: Lollipop caramel with a porous structure with the addition of ascorbic acid

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент України 127899 Льодяникова карамель пористої структури з додаванням аскорбінової кислоти / Дорохович, А. М., Мазур, Л.С. ; заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій; опубл. 27.08.2018, Бюл. № 16, 2018 р.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Льодяникова карамель пористої структури дієтично-функціонального призначення

Назва НТП англійською: Popsicle caramel with a porous structure for dietary and functional purposes

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент України на корисну модель 127901 Льодяникова карамель пористої структури дієтично-функціонального призначення / Дорохович, А. М., Мазур, Л.С., Ігнатущенко, О.О. заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій; опубл. 27.08.2018, Бюл. № 16, 2018 р.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Льодяникова карамель пористої структури дієтично-функціонального призначення

Назва НТП англійською: Popsicle caramel with a porous structure for dietary and functional purposes

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент України на корисну модель 127903 Льодяникова карамель пористої структури дієтично-функціонального призначення / Дорохович, А. М., Мазур, Л.С., Ігнатущенко, О.О. заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій; опубл. 27.08.2018, Бюл. № 16, 2018 р.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Мармелад желейний «Обліпиховий вогник»

Назва НТП англійською: Jelly marmalade "Sea buckthorn fire"

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Пат. на корисну модель № 130436 Україна, МПК A23L 2/02 (2018). Мармелад желейний «Обліпиховий вогник» / Камбулова Ю.В., Матяс Д.С.; власник НУХТ – № u201806003; заяв. 30.05.2018; опубл. 10.12.2018. Бюл. № 23.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Мармелад желейний «Терновий»

Назва НТП англійською: Jelly marmalade "Thorn"

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Пат. на корисну модель № 130438 Україна, МПК А23L 21/10 (2018). / Камбулова Ю.В., Матяс Д.С.; власник НУХТ – № u201806009; заяв. 30.05.2018; опубл. 10.12.2018. Бюл. № 23.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Мармелад желейний «Лісова слива»

Назва НТП англійською: Jelly marmalade "Forest plum"

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Пат. на корисну модель № 130440 Україна, МПК А23L 21/10 (2018). / Камбулова Ю.В., Матяс Д.С.; власник НУХТ – № u201806012; заяв. 30.05.2018; опубл. 10.12.2018. Бюл. № 23.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Вершковий крем

Назва НТП англійською: Butter cream

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент на корисну модель №113391 Вершковий крем / Камбулова, Ю.В., Звягінцева-Семенець, Ю.П. заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій; опубл. 25.01.2017, бюл. № 2/2017

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів,

технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Вершковий крем

Назва НТП англійською: Butter cream

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент України на винахід № 116225 Вершковий крем / Камбулова, Ю.В., Звягінцева-Семенець, Ю.П., Борисюк, Т.М. заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій; опубл. 26.02.2018, бюл. № 4/2018

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Пікантний крекер «Монарда»

Назва НТП англійською: Spicy cracker "Monarda"

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент 116664 UA, МПК A21D 13/80 (2017.01) Пікантний крекер «Монарда» / Оболкіна В.І., Дзигар О.О., Кияниця С.Г., Рахметов Д.Б., Рись М.В., Даценко А.В., Засядько Є.Л.; заявник Національний університет харчових технологій. – № у 201613456; заявл. 27.12.2016; опубл. 25.05.2017, Бюл. UA 116664 U 25.05.2017, Бюл.№ 10, 2017р.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Пікантний крекер «Дует»

Назва НТП англійською: Spicy cracker "Duet"

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент 116342 UA, МПК A21D 13/80 (2017.01) Пікантний крекер «Дует» / Оболкіна В.І., Дзигар О.О., Кияниця С.Г., Рахметов Д.Б., Рись М.В., Даценко А.В., Засядько Є.Л.; заявник Національний університет харчових технологій. – № у 2016 13454; заявл. 27.12.2016; опубл. 10.05.2017, Бюл.№ 9, 2017р.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Пікантний крекер «Лісовічок»

Назва НТП англійською: Spicy cracker "Lisovichok"

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент 116665UA, МПК A21D 13/80 (2017.01) Пікантний крекер «Лісовічок» / Оболкіна В.І., Дзигар О.О., Кияниця С.Г., Рахметов Д.Б., Рись М.В., Даценко А.В., Засядько Є.Л.; заявник Національний університет

харчових технологій. – № у 201613456; заявл. 27.12.2016; опубл. 25.05.2017, Бюл.№ 10, 2017р.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Спосіб виробництва крекери

Назва НТП англійською: The method of cracker production

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент 127291 UA, МПК A21D 13/80 (2017.01) Спосіб виробництва крекери / Оболкіна В.І., Дзигар О.О., Носенко Т. Т., Стадник Т. Б., заявник Національний університет харчових технологій. – № у 201801690; заявл. 20.02.2018; опубл. 25.07.2018, Бюл.№ 14, 2018р.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Спосіб виробництва крекери «Лісовий подих»

Назва НТП англійською: Method of production of "Breath of the Forest" cracker

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент 127289 UA, МПК A21D 13/80 (2017.01) Спосіб виробництва крекери «Лісовий подих» / Дзигар О.О., Оболкіна В.І., заявник Національний університет харчових технологій. – № у 201801685 (22); заявл. 20.02.2018; опубл. 25.07.2018, Бюл. № 14, 2018р.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Крекер «Таємниця»

Назва НТП англійською: Cracker "Secret"

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент 127290 UA, МПК A21D 13/80 (2017.01) Крекер «Таємниця» / Дзигар О.О., Оболкіна В.І., Букшина Л.С., заявник Національний університет харчових технологій. – № у 201801686; заявл. 20.02.2018; опубл. 25.07.2018, Бюл.№ 14, 2018р.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Крекер «Лісовий подих»

Назва НТП англійською: Cracker "Forest Breath"

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент 127806 UA, МПК A21D 13/80 (2017.01) Крекер «Лісовий подих» / Оболкіна В.І., Дзигар О.О., Букшина Л.С., заявник Національний університет харчових технологій. – № у 201801694; заявл. 20.02.2018; опубл. 27.08.2018, Бюл.№ 16, 2018р.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Спосіб виробництва крекеру «Таємниця»

Назва НТП англійською: The method of production of the "Secret" cracker

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент 128152 UA, МПК A21D 13/80 (2017.01) Спосіб виробництва крекеру «Таємниця» / Оболкіна В.І., Дзигар О.О., заявник Національний університет харчових технологій. – № у 2016 01691 (22); заявл. 20.02.2018; опубл. 10.09.2018, Бюл. № 17, 2018р.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Крекер Амарантове диво

Назва НТП англійською: Amaranth miracle cracker

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент на корисну модель № 131265. (51) МПК (2006): A23G3/00 Крекер Амарантове диво / Оболкіна В.І., Дзигар О.О., Стадник Т. Б., заявник Національний університет харчових технологій. – № u201807437 заявл. 03.07.2018; опубл.10.01.2019, Бюл.№ 1, 10.01. 2019р.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Крекер Амарантова магія

Назва НТП англійською: Amaranth magic cracker

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент на корисну модель №131267 (51) МПК (2006): A23G 3/00№ 131 Крекер Амарантова магія / Оболкіна В.І., Дзигар О.О., Стадник Т. Б., заявник Національний університет харчових технологій. – № u201807439 заявл. 03.07.2018; опубл.10.01.2019, Бюл.№ 1, 10.01. 2019 р

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Помадна маса на основі пюре з ягід жимолості

Назва НТП англійською: Fondant mass based on honeysuckle berry puree

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент 118393UA, МПК A23G 3/00 (2017.01) Помадна маса на основі пюре з ягід жимолості / Кохан О.О., Вайсєро О.О., Оболкіна В.І., Непомняща Н.Ю., Денисенко І.С.; заявник Національний університет харчових технологій. – № у 2017 00614; заявл. 23.01.2017; опубл. 10.08.2017, Бюл.№ 15, 2017р.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Помадна маса на основі пюре з ягід лохини

Назва НТП англійською: Fondant mass based on blueberry puree

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент 118372 (13) UA, МПК A23G 3/00 (2017.01) Помадна маса на основі пюре з ягід лохини / Кохан О.О., Вайсєро О.О., Оболкіна В.І., Ткаченко С.Д., Денисенко І.С.; заявник Національний університет харчових технологій. – № у 2016 13501; заявл. 28.12.2016; опубл. 10.08.2017, Бюл.№ 15, 2017р.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Помадна маса на основі морквяного пюре

Назва НТП англійською: Fondant mass based on carrot puree

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент 118073UA, МПК A23G 3/00 (2017.01) Помадна маса на основі морквяного пюре / Кохан О.О., Вайсєро О.О., Оболкіна В.І., Володько Н.І.; заявник Національний університет харчових технологій. – № 118073UA; заявл. 28.12.2016; опубл. 25.07.2017, Бюл.№ 14, 2017р.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Помадні цукерки на тагатозі

Назва НТП англійською: Fondant candies on tagatos

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент 131045 UA, МПК A23G 3/00; Помадні цукерки на тагатозі/ Кохан О.О.,Єрмакова С.С.,Вдовіченко М.А., Онофрійчук О.С.,заявник Національний університет харчових технологій.; опубл. 10.01.2019, Бюл. № 1, 2019 р.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Цукерки типу нугатин на тагатозі

Назва НТП англійською: Candies like nougat on tagatose

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент 131281 UA, МПК A23G 3/00; Цукерки типу нугатин на тагатозі/ Кохан О.О., Вдовіченко М.А., Єрмакова С.С., Онофрійчук О.С., заявник Національний університет харчових технологій.; опубл. 10.01.2019, Бюл. № 1, 2019 р.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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:

Назва НТП українською: Помадна маса зі зниженою калорійністю

Назва НТП англійською: Low-calorie fondant

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Кондитерська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Патент 143084 UA, МПК A23G 3/00 (2020.01); Помадна маса зі зниженою калорійністю / Кохан О.О., Онофрійчук О.С., Польських М.А. Опалінська Л.О., заявник Національний університет харчових технологій.; заявник Національний університет харчових технологій.; опубл. 10.07.2020, Бюл. № 13, 2020 р.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

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

Дорохович А. М. Використання модифікованого крохмалю та ізоляту молочного білка в технології зтяжного печива спеціального призначення / А. М. Дорохович, М. М. Петренко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – К. : НУХТ, 2017. – Т. 23. – № 4. – С. 159-166.

Dorohovych A. The use of inulin and soy protein isolate in producing hard-dough biscuits for senior people / A. Dorohovych, M. Petrenko // Food and Environment Safety. – Romania. – 2017. – Volume XVI, № 3. – P. 160-166.

Dorohovych, A., Mazur, L., Gubskiy, S., Labazov, M. Antioxidant properties of candy caramel with plant extracts. Ukrainian Food Journal, 2018, 7 (1), p. 7-21.

Dorohovych, A., Mazur, L., Gubskiy, S., Evlash V. Technology of candy caramel with dietary-functional properties. "Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі" Збірник наукових праць ХДУХТ», 2018, 1(27)

Dorohovych, A., Dorohovych, V., Mazur, L. Complex quality indicator of sugars and sugar substitutes and their use in the production of confectionery products. Food and Environment Safety, 2018, XVII (2), p.141-153

A.M. Dorohovych, Complex indicator of quality of sugars and sugar substitutes and their use in the production of confectionery products / A.M. Dorohovych, V.V. Dorohovych, L.S. Mazur, O.P. Pisarets // Продовольчі ресурси : збірник наукових праць. — 2018 — № 10. — С. 88-100.

Dorokhovych, V. The use of corn and tapioca starch in the production of low-protein cookies for patients with phenylketonuria / V. Dorokhovych, M. Hrytsevich // Наукові праці НУХТ. Київ, 2022. Т29 (2). С. 98-106.

Дорохович В.В. Розроблення бісквітів дієтичного призначення на основі цукрозаміників нового покоління / В.В. Дорохович, А.Г. Абрамова // Наукові праці НУХТ. – 2017. № 3. – С. 217- 227

Дорохович В.В. Інноваційні технології борошняних кондитерських виробів зі зниженою калорійністю / В.В. Дорохович // Наукові праці НУХТ. – 2017. № 4. – С. 199- 206

- Дорохович В.В. Зменшення глікемічності та калорійності пряників шляхом застосування цукрозамінників мальтитола та ізомальтитола / В.В. Дорохович, А.С. Донець // Науковий журнал «Технічні науки та технології» Чернігівський національний технологічний університет. – Чернігів, 2019. № 1(15). – С. 15-21
- Дорохович В.В. Борошняні кондитерські вироби для хворих на цукровий діабет з застосуванням продуктів переробки моркви / В.В. Дорохович // Наукові праці НУХТ, т. 26, № 1. 2020 – С. 238-244
- Матяс Д.С. Оптимізація рецептурного складу желейного мармеладу з пониженим вмістом цукру / Матяс Д.С., Камбулова, Ю.В., Дорохович, А.М., Мандзюк, І.В. // Наукові праці НУХТ, 24 (4), 2018 – С. 221-232.
- Dorohovich, A. Influence of sugars on the formation of structural and mechanical characteristics of of agar polysaccharides' gels / Dorohovich, A., Goncharuk, O., Matias, D., Kambulova, J. // Ukrainian Journal of Food Science, 6 (1), 2018, P. 20-31.
- Matias, D. Regularity of structuralization of jelly mammelade on agar polyeshaharides and pectins with low content of sugars / Matias, D., Kambulova, J., Goncharuk, O. // Ukrainian Journal of Food Science, 6 (2), 2018, P. 168-184.
- Звягінцева-Семенець, Ю.П. Дослідження процесу набухання полісахаридів для використання в технології вершкових кремів / Звягінцева-Семенець, Ю.П., Камбулова, Ю.В., Соколовська, І.О., Кобилінська, О.В., Колесник, М. // Харчова наука і технологія, Т. 10, № 2, 2016, С. 24-31.
- Камбулова Ю.В. Реологічні властивості вершкових кремів зниженої жирності з полісахаридами і різновидами цукрів / Камбулова, Ю.В., Звягінцева-Семенець, Ю.П., Кобилінська, О.В., Яценко, В.М. // Продовольча індустрія АПК., №6, 2017, С. 24-28.
- Грегірчак, Н.М. Мікробіологічний аналіз вершкових кремів зниженої жирності / Грегірчак, Н.М., Українець, О.О., Звягінцева-Семенець, Ю.П., Кобилінська, О.В., Камбулова, Ю.В. // Наукові праці НУХТ, Том 23. №3, 2018 – С. 238-245.
- Звягінцева-Семенець, Ю. П. Кріоскопічна температура вершкових кремів пониженої жирності / Звягінцева-Семенець, Ю.П., Колодзинський, Р.І., Масліков, М.М., Кобилінська, О.В., Камбулова, Ю.В. // Міжнародний науковий журнал "Інтернаука", №18, 2017. С. 75-82.
- Вайсєро О. Гідролізоване морквяне пюре в технології помадних цукерок / О. Вайсєро, О. Кохан, І. Крапивницька, В. Оболкіна // Продовольча індустрія АПК. – 2017. – № 2 – С.40 - 44.
- Дзигар О. Ферментний препарат на основі протеази для виробів з листового тіста / О. Дзигар, В. Оболкіна, Л. Букшина // Продовольча індустрія АПК. – 2017. – № 3 – С.28 - 30.
- Дудко С.Д. Закономірності процесу та обладнання для термообробки борошняних кондитерських виробів / С.Д. Дудко, В.В. Малиновський, В.І. Оболкіна // Продовольча індустрія АПК. – 2017. – № 5 – С.38 - 40
- Дзигар О.О. Застосування пряно-ароматичних фітодобавок при створенні нового асортименту виробів з листового тіста / О.О. Дзигар, В.І. Оболкіна., С. Г. Кияниця, Л.С. Букшина // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – №7 – С. 20
- Оболкіна В.І. Вивчення вмісту біологічно-активних сполук у листі монарди двійчастої з метою використання пряно-ароматичної фітосировини при створенні крекера з подовженим терміном придатності / Оболкіна В.І., Носенко Т.Т., Дзигар О.О., Рахметов Д.Б. // Наукові праці НУХТ. – 2017. – Т.23. – № 6. – С. 127 – 138.
- Obolkina V. Chemical composition of fenugreek hay leaves / V. Obolkina, T. Nosenko, O. Dzyhar, D. Rakhmetov // Ukrainian Food Journal. – 2018. – Volume 7. – № 3. – P. 397– 409.
- Dzyhar O.O., Obolkina V.I. Determination of the effect of flour produced from amarantic seed and gum arabic «fibregum» on the dough structuring process in the development of high biological value crackers technology. Published by: Sergeieva&Co Karlsruhe, Germany. Journal «Modern engineering and innovative technologies». Issue №9 Part 1 October 2019. P. 86 – 90.

Vira Obolkina Characteristics of changes of the chemical composition of cranberry marsh in the process of obtaining puree/ Vira Obolkina, Olena Kokhan, Ivanna Syvnii, Iryna Krapyvnytska // Ukrainian Food Journal. – 2018. – Volume 7. – № 4. – P. 615– 626.

Оболкина В.И. Применение гуммиарабика и продуктов переработки ягод / Оболкина В.И., Кохан О.О., Кепканов Ю.А. // Мир продуктов.-2019.-№6 –С.18-19.

Онофрійчук О.С. Перспективи використання полідекстрози в технології помадних конфет / Онофрійчук О.С., Польських М.А., Кохан О.О. // Мир продуктов.-2020.-№1 –С.22-23

Онофрійчук О.С. Дослідження поведінки неглазурованих помадних цукерок з частковою заміною цукру на полідекстрозу під час їх зберігання/О.С. Онофрійчук, О.О. Кохан, Ю.В. Камбулова, Марцинкевич Л.В. // Харчова промисловість – Київ : НУХТ, 2021, .- №28.- С. 22-33

Онофрійчук О.С. Використання полідекстрози в технології помадних цукерок/ О.С. Онофрійчук, О.О. Кохан, Ю.В. Камбулова, А.О. Грицайова, // Modern engineering and innovative technologies.- 2020.- № 14.- Ч.1 - С 97-104

Oksana Dorozhynska, Investigation of sorption characteristics of fondant candies based on tagatose /Oksana Dorozhynska, Olena Kokhan, Yuliia Kambulova // Ukrainian Food Journal. – 2021. – Volume 10. – № 4. – P. 786-796

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Токарчук Сергій Володимирович

Перелік осіб-виконавців

Дорожинська Оксана Сергіївна
(05.18.01)

Дорохович Вікторія Віталіївна
(д.т.н., 05.18.16)

Звягінцева-Семенець Юлія Петрівна

Камбулова Юлія Вікторівна
(д. т. н., 05.18.01)

Кохан Олена Олександрівна
(к. т. н., 05.18.01)

Оболкіна Віра Іллівна
(д.т.н., 05.18.01)

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Кохан Олена Олександрівна

Телефон

+38 (097) 793-93-88

Реєстратор

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

