

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0308U003038

Державний реєстраційний номер: 0105U002059

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 22-02-2008

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Наукове обґрунтування технології продуктів харчування з функціональними властивостями

Початок етапу: 01.2005

Закінчення етапу: 12.2007

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, 349-45-80

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)

Напрямок фінансування:

Джерела фінансування

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Наукове обґрунтування технології продуктів харчування з функціональними властивостями

Назва роботи англійською:

The scientific ground of the technology of products with functional qualities

Реферат українською:

1. Розроблено технології функціональних продуктів харчування для верств населення, яким необхідно забезпечити раціон харчування есенціальними нутрієнтами і розроблено рецептури та технологію виробництва страв профілактичного, лікувально-профілактичного та лікувального призначення. 2. Разработаны технологии функциональных продуктов питания для групп населения которые нуждаются в обогащении рациона питания эссенциальными нутриентами и разработана рецептура и технология приготовления блюд профилактического, лечебно-профилактического и лечебного назначения. 3. The technology of functional food products was elaborated for population requiring food allowances rich in essentials food nutrients. Recipe and technology of production courses for prophylactic, medical-prophylactic and medical usage were elaborated.

Реферат англійською:

The technology of functional food products was elaborated for population requiring food allowances rich in essentials food nutrients. Recipe and technology of production courses for prophylactic, medical-prophylactic and medical usage were elaborated.

Індекс УДК: 664, 001.8:641.1.002.2

Коди тематичних рубрик: 65.01

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Дуденко Н.В.

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

IX. Бібліографічний опис

Євлаш В.В. Харчова біологічна цінність та показники безпеки кулінарних січених виробів із м'яса - котлет "Здоров'я", виготовлених з використанням дієтичної добавки "Гемовітал" // Обладнання та технології харчових виробництв: Зб. наук. праць - Донецьк: ДонДУЕТ, 2007. - Вип. 17. т. 1. - С. 176-181. Погужих М.І., Євлаш В.В., Міщенко М.В. Технологія м'ясних січених виробів, збагачених гемовим залізом // Зб. наук. праць КНУХТ - Київ: КНУХТ, 2007. Вип. 20. - С. 12-18. Черевко О.І., Головка М.П., Серік М.Л., Подворчан Д.Є., Головка Т.М. Актуальність використання харчової кістки у технології кулінарної продукції // Обладнання та технології харчових виробництв: Зб. наук. праць - Донецьк: ДонДУЕТ, 2007. - Вип. 17. т. 1. - С. 148-154. Черевко О.І., Головка М.П., Торяник О.І., Д'яков О.Г., Серік М.Л., Подворчан Д.Є. Дослідження стану вологості м'ясної

кулінарної продукції, виготовленої з використанням напівфабрикату кісткового харчового // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. - Одеса: ОНАХТ, 2007. - Вип.31. - Т. 2. - С.120-125.

Коваленко В.О., Москаленко О.В. Харчова цінність і амінокислотний склад збагачувача білкового "Протоген" // Зб. наук. праць КНУХТ. - Київ: КНУХТ, 2007 - Вип. 20. - С.33-34. Коваленко В.О., Москаленко О.В. Обґрунтування використання збагачувача білкового "Протоген" у виробництві кулінарних м'ясних виробів // Обладнання та технології харчових виробництв: Зб. наук. праць - Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. - Вип 17. т. 1. - С. 98-102. Головки М.П., Вирва О.Є., Філіпенко В.А., Леонтьєва Ф.С., Тимошенко О.П. Вплив кісткового харчового напівфабрикату на біохімічні показники крові у хворих з патологією опорно-рухової системи (клініко-експериментальне дослідження) // Ортопедия, травматология и протезирование. - 2007. - №2. - С. 46-51.

Евлаш В.В., Коваленко В.А., Горбань В.Г., Москаленко О.В., Винникова В.А. Диетические добавки в технологиях функциональных продуктов питания // Валеология: сучасний стан, напрямки та перспективи розвитку: Матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції - Харків: ХНУ ім. В.Н. Каразіна. - 2007. - Т. 1. - С. 61-67. Дуденко Н.В., Павлоцкая Л.Ф., Жогло В.И. Использование БАД растительного происхождения в технологии кондитерских изделий // Валеология: сучасний стан, напрямки та перспективи розвитку: Матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції. - Харків: ХНУ ім. В.Н. Каразіна. - 2007. - Т. 2. - С. 98-103.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Черевко Олександр Іванович

Д. Т. Н.

Перелік осіб-виконавців

Відповідальний за підготовку

облікових документів

Телефон

Реєстратор

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

