

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0214U001384

Державний реєстраційний номер: 0112U001494

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 07-02-2014

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розроблення кондитерських виробів оздоровчого, дієтичного призначення: для хворих на цукровий діабет, целиакію, фенілкетонурію, залізодефіцитну анемію.

Початок етапу: 01.2012

Закінчення етапу: 12.2013

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:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 2896000

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.): 240
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розроблення кондитерських виробів оздоровчого, дієтичного призначення: для хворих на цукровий діабет, целиацію, фенілкетонурию, залізодефіцитну анемію.

Назва роботи англійською:

Development of confectionery and dietary health purpose: for patients with diabetes, celiac disease, phenylketonuria, iron deficiency anemia

Реферат українською:

Розроблено нові кондитерські вироби функціонального призначення за рахунок використання фізіологічно-функціональних сировинних інгредієнтів. Розроблено інноваційні технології кондитерських виробів дієтичного призначення для хворих на цукровий діабет, целиацію, фенілкетонурию. Встановлено методом математичного планування оптимальні параметри технологічних процесів виробництва функціональних кондитерських виробів (жувальна карамель, кекси, маффіни, маршмелоу, цукрове печиво). Експериментальні зразки нових кондитерських виробів апробовано на підприємствах ПрАТ "Славутський хлібозавод", ТОВ "Торгсервіс Україна", ТОВ "Лотос", що підтверджено актами виробничої апробації. Результати апробації показали, що розроблені технології печива зтяжного, маффінів, бісквіту та бісквітних тортів, здобного білково-збивного печива, маршмеллоу, жувальної карамелі можна виробляти на існуючому обладнанні з коригуванням технологічних параметрів.

Реферат англійською:

A new pastry functional purpose by the use of physiologically functional raw ingredients. Developed innovative technologies confectionery dietary purposes for patients with diabetes, celiac disease, phenylketonuria. Determined by mathematical planning optimum parameters of technological processes of functional confectionery products (chewing candies, cupcakes, Muffins , marshmallow , sugar cookies). Experimental samples of new confectionery products tested in enterprises JSC " Slavutsky bakery ", LLC " Trade Service Ukraine " LLC "Lotos" , acts as confirmed by production testing . The results of testing showed that the developed technologies prolonged cookies , Muffins , biskvituta sponge cakes, butter churned - protein biscuits, marshmellou , chewing candies can be produced on existing equipment by adjusting process parameters .

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: Нормативно-технологічна документація на розроблення кондитерських виробів оздоровчого, дієтичного призначення: для хворих на цукровий діабет, целиацію, фенілкетонурію, залізодефіцитну анемію

Назва НТП англійською: Regulatory and technological documentation for the development of confectionery health, dietary purposes: for patients with diabetes, celiac disease, phenylketonuria, iron deficiency anemia

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: Харчова промисловість

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: В НУХТ по замовленню ТК 152 разом з Інститутом гігієни та медичної екології ім. О.М. Марзеева розроблено і затверджено Національний стандарт України ДСТУ 7346:2013 "Вироби кондитерські борошняні для спеціального дієтичного споживання. Загальні технічні умови", який наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 22.08.2013 за №1010 з набранням чинності з 01.01.2014. У грудні 2012 р. подано заявку до Департаменту економічної стратегії та розвитку аграрного ринку Мінагрополітики України на розроблення ДСТУ "Вироби кондитерські цукристої групи спеціального призначення. Загальні технічні умови". Розроблена документація дозволить виготовляти кондитерські вироби спеціального призначення. Заявку включено до проекту Плану національної стандартизації на 2014 рік. Підручник "Оптимізація технологічних процесів галузі" розглянуто Інститутом інтелектуальної власності.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 2012-2013

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: підприємства харчової промисловості

Перспективні ринки: ринок України та 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

1. Дорохович А. М. Маффіни на безглютеновому борошні для хворих на целиацію / А. М. Дорохович, Н. П. Лазоренко // Ukrainian Food Journal, К. : НУХТ. - 2012. - № 1 - С. 58-61.
2. Дорохович А. Н. Маффины функционального и диетического назначения / А. Н. Дорохович, Н. П. Лазоренко // Научни трудове на УХТ. - 2012. - Т. 59, № LIX. - С. 108-112.
3. Дорохович А. Н. Обоснование режимов выпечки мучных кондитерских изделий / А. Н. Дорохович, В. В. Дорохович, В. И. Теличкун, С. Ташева, Г. Валчев // Научни трудове на УХТ. - 2012. - Т. 59, № LIX. - С. 113-116.
4. Дорохович А. Использование зародышей пшеницы как физиологически функциональных сырьевых ингредиентов при производстве сдобного печенья для больных сахарным диабетом / А. Дорохович, В. Дорохович, О.Яременко // Научные труды "Биотехнология и пищевые технологии" РY&CY'12. - 2012. - Т. 51, Серия 9.2. - С. 40-44.
5. Дорохович А. М. Кондитерские изделия специального назначения, учитывающие требования нутрициологии к продуктам питания спортсменов / А. М. Дорохович, В. В. Дорохович, О. М. Яременко, Я. С. Єстремська // Продукты & ингредиенты. - 2012. - № 4. - С. 12-15.
6. Дорохович А. М. Надання маршмелоу статусу функціональний і дієтичний продукт за рахунок раціонального використання мальтитолу та фруктози / А. М. Дорохович, В. В. Бадрук // Наукові праці ОНАХТ. - 2012. - Т. 1, Вип. № 42. - С. 220-225.
7. Дорохович А. М. Вплив суміші ізомальту та фруктози на технологічні властивості маси для кондитерського виробу маршмелоу // А. М. Дорохович, В. В. Бадрук // Ukrainian Food Journal, К. : НУХТ. - 2012. - № 3. - С. 7-11.
8. Дорохович А. М. Визначення впливу фруктози на технологічні властивості оздоблювальних напівфабрикатів типу "суфле" для бісквітних тортів та тістечок / А. М. Дорохович, А. В. Мурзін, Н. А. Парашина, І. В. Рубан // Наукові праці ОНАХТ. - 2012. - Т. 1, Вип. № 42. - С. 182-187.
9. Дорохович А. М. Дослідження сорбційних та десорбційних властивостей цукрі та цукрозамінників, прогнозування їхнього впливу на процеси під час зберігання кондитерських виробів / А. М. Дорохович, В. В. Дорохович, В. В. Бадрук, А. В. Мурзін, А. Г. Абрамова, Я. С. Єстремська // Обладнання та технології харчових виробництв ДонНУЕТ. - 2012. - Т.1, Вип. № 29. - С. 276-284.
10. Дорохович А. М. Маршмелоу диетического и функционального назначения / А. М. Дорохович, В. В. Бадрук // Продукты & ингредиенты. - 2012. - № 9. - С. 34-35.
11. Дорохович А. М. Виробництво маффінів з начинкою для хворих на цукровий діабет / А. М. Дорохович, Н. П. Лазоренко, С. В. Гутник // Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті : 78-а наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, 11-12 квітня 2012 р. : матеріали конф. - К. : НУХТ, 2012. - Ч. I. - С. 64- 65.
12. Дорохович А. М. Новий кондитерський виріб - маршмелоу для хворих на цукровий діабет / А. М. Дорохович, В. В. Бадрук // Інноваційні технології кондитерських виробів спеціального призначення, 2-4 жовтня 2012 р. : матеріали конф. - К. : НУХТ, 2012. - С. 11-12.
13. Дорохович А. М. Використання цукрозамінників при виробництві нового кондитерського виробу маршмелоу / А. М. Дорохович, В. В. Бадрук // Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті : 78-а наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, 11-12 квітня 2012 р. : матеріали конф. - К. : НУХТ, 2012. - Ч. 1. - С. 97-98.
14. Дорохович А. М. Використання цукрозамінників у виробництві маршмелоу на цукровий діабет / А. М. Дорохович, В. В. Бадрук // Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: всеукраїнська науково-практична конф. молодих учених і студентів, 25 квітня 2012 р. : матеріали конф. - Харків : ХДУХТ, 2012. - Ч. 1. - С. 30.
15. Дорохович А. Н. Использование полиолов нового поколения и моносахарида фруктозы при производстве маршмелоу пониженной гликемичности / А. Н. Дорохович, В. В. Бадрук // Техника и технология пищевых производств, 26 - 27 апреля 2012 р: тезисы докладов VIII Международной научной конференции студентов и аспирантов. - Могилев: МГУП, 2012. - Ч. 1. - С. 169.
16. Дорохович А. М. Використання фруктози при виробництві бісквітних тортів з оздоблювальними напівфабрикатами піноподібної структури / А. М. Дорохович, А. В. Мурзін, Г. О. Агейченко, Н. А. Парашина, І. В. Рубан // Інноваційні технології кондитерських виробів спеціального призначення, 2-4 жовтня 2012 р. : матеріали конф. - К. : НУХТ, 2012. - С. 13.
17. Дорохович А. М. Концептуальні підходи кондитерських виробів спеціального призначення / А. М. Дорохович // Інноваційні технології кондитерських виробів спеціального призначення, 2-4 жовтня 2012 р. : матеріали конф. - К. : НУХТ, 2012. - С. 3-4.
18. Дорохович А. М. Удосконалення технології жувальної карамелі шляхом використання фруктози для

хворих на цукровий діабет / А. М.Дорохович, О. М.Яременко, Є. С.Єстремська, О. М. Зай // Інноваційні технології кондитерських виробів спеціального призначення, 2-4 жовтня 2012 р. : матеріали конф. - К. : НУХТ, 2012. - С. 20-21. 19. Дорохович А. М. Рациональное использование пребиотика лактулозы при производстве кексов и маффинов / А. М.Дорохович, Н. П. Лазаренко // Інноваційні технології кондитерських виробів спеціального призначення, 2-4 жовтня 2012 р. : матеріали конф. - К. : НУХТ, 2012. - С. 22-23. 20. Дорохович В.В., Лазоренко Н.П. Безглютенові борошняні кондитерські вироби / Обладнання та технології харчових виробництв. - Донецьк, 2013. - Вип. № 30. - С. 341-347. 21. Дорохович А.М., Зінченко Т.В., Бадрук В.В. Оптимізація рецептурних композицій кондитерського виробу маршмелоу дієтичного призначення / Обладнання та технології харчових виробництв. - 2013. - Випуск 30. - С. 320 - 326. 22. Дорохович А.М., Бадрук В.В. Виробництво маршмелоу функціонального призначення з використанням овочевих соків / Харчова наука і технологія. - 2013. - № 1 (22). - С. 19 - 21. 23. Дорохович А.Н., Бадрук В.В. Маршмелоу функціонального призначення / Хлебопек. - 2013. - № 2 (61). - С. 37 - 39. 24. Дорохович А.Н. Бисквитные торты диетически-функционального назначения для больных сахарным диабетом / А.Н. Дорохович, В.В. Дорохович, А.В. Мурзин, А.Г. Абрамова // Хлебопек. - 2013. - № 3 (62). - С. 38 - 40. 25. Дорохович А.Н., Мурзин А.В. Инновационные технологии пенообразного полуфабриката типа "суфле" на основе моносахарида фруктозы и полиола мальтитола / Научни трудове Университета по хранителни технологи. - Пловдив: 2013. - Том LX. - С. 114 - 118. 26. Дорохович А.Н., Божок А.С. Инновационная технология жевательной карамели диетического назначения на основе полиола изомальта и моносахарида фруктозы / Научни трудове Университета по хранителни технологи. - Пловдив: 2013. - Том LX. - С. 109 - 114. 27. Дорохович В.В., Абрамова А.Г. Разработка технологии бисквитного полуфабриката специального назначения с использованием сахарозаменителя изомальтитола / Научни трудове Университета по хранителни технологи. - Пловдив: 2013. - Том LX. - С. 114 - 118. 28. Дорохович В.В., Абрамова А.Г. Використання цукрозамінників нового покоління в технології бісквітів спеціального призначення / Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. - Одеса: ОНАХТ, 2013. - Вип. 44. - Т. 1. - С. 153 - 157. 29. А. Н. Дорохович, В. В. Дорохович, Н. П. Лазоренко. Инновационные технологии мучных кондитерских изделий для больных целиакией и сахарным диабетом / Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: материалы XIV международной научно-практической конференции (29 ноября 2012 г.) Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. - Барнаул : Изд-во АлтГТУ, 2013. 30. Дорохович В.В. Инновационная технология бисквитных полуфабрикатов с использованием сахарозаменителя нового поколения эритритола / В.В. Дорохович, А.Г. Абрамова // "Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства: международная научно-практическая конференция, 2013 г. Алмата: АТУ, 2013. - С. 229 - 231. 31. Дорохович А.Н. Инновационные технологии кондитерских изделий специального назначения // "Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства: международная научно-практическая конференция, 2013 г. Алмата: АТУ, 2013. - С. 59 - 61. 32. Дорохович А.М., Дорохович В.В., Лазоренко Н.П., Тарасенко І.В. Безглютенові борошняні кондитерські вироби для дітей хворих на целиацію / Збірник праць Першої міжнародної спеціалізованої науково-практичної конференції. Перша міжнародна спеціалізована науково-практична конференція "Дитяче харчування: перспективи розвитку та інноваційні технології" в рамках XVII Міжнародного Форуму товарів і послуг для дітей "BABY EXPO" 33. Дорохович А.Н., Лазоренко Н.П. Инновационные технологии маффинов для безглютенового питания / Пищевые инновации и биотехнологии: сборник материалов конференции студентов, аспирантов и молодых ученых / под общ. ред. А.Ю. Просекова; ФГБОУ ВПО "Кемеровский технологический институт пищевой промышленности". - Кемерово, 2013. 34. Лазоренко Н.П., Омелянченко И.С. Визначення впливу амарантового борошна на структурно - механічні показники безглютенових маффінів / Матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції "Новітні тенденції у харчових технологіях та якість і безпечність продуктів", 10-11 квітня, Львів, 2013- С. 52-54. 35. Дорохович А.Н., Бадрук В.В. Маршмелоу диетически-функционального назначения с использованием полиола мальтитола и овсяных соков / Международный научный форум "Пищевые инновации и биотехнологии": сборник материалов конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. - Кемерово, 2013. - С. 41 - 46. 36. Дорохович А.Н., Бадрук В.В. Производство маршмелоу

функціонального призначення / Техніка і технологія пищевих производств: IX Міжнародна науково-технічна конференція, 25 -26 квітня 2013г: тези докл., частина 1. Могилев, 2013. С. 102. 37. Лазоренко Н.П., Омеляненко І.С. Виробництво безглютенових маффінів з використанням борошна амаранту / Всеукраїнська науково - практична конференція молодих вчених та аспірантів "Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі", 25 квітня, Харків, 2013 - С.124. 38. Лазоренко Н.П., Омелянченко І.С. Використання амарантового борошна при виробництві безглютенових маффінів / Програма і матеріали 79 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 15 - 16 квітня 2013 р.К.: НУХТ, 2013 - Ч. 1. - с. 105-106 39. Дорохович А.М., Бадрук В.В. Використання поліолу ізомальту та моносахарида фруктози при виробництві маршмеллоу дієтичного призначення / Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: 79 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів 15 - 16 квітня 2013 р: тези доп., частина 1. - К. - 2013. С. 197 - 199. 40. Дорохович А.М., Грегірчак Н.М., Мурзін А.В., Омеляненко І.О., Парашина Н.А., Рубан І.В. Дослідження впливу фруктози та лактулози на мікробіологічні показники напівфабрикатів піноподібної та драгледоподібної структури для тортів та тістечок / Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті, 15-16 квітня 2013 р.: матеріали конф. - К.: НУХТ, 2013. - с. 196-197 41. Дорохович В.В. Визначення оптимальних умов збивання системи меланж-ізомальт для бісквітів / В.В. Дорохович, А.Г. Абрамова, І.Л. Клепиков // Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: 79 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів 15 - 16 квітня 2013 р: тези доп., частина 1. - К. - 2013. 42. Дорохович В.В. Дослідження впливу режимів випікання на показники якості бісквіта на еритритолі / В.В. Дорохович, А.Г. Абрамова // Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: 79 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів 15 - 16 квітня 2013 р: тези доп., частина 1. - К. - 2013. 43. Дорохович А.М., Бадрук В.В., Мурзін А.В., Омеляненко І.О. Кондитерські вироби піноподібної структури з пребіотичними властивостями і редукованою глікемічністю / Другий Північно- та Східно-Європейський Конгрес з Харчової Науки, 26-29 травня 2013 р.: матеріали конф. - К.: НУХТ, 2013. - с. 223 44. Viktoria Dorohovich, Natalia lazorenko, N. Mykhailova Confectionery technology for patients with diabetes and celiac disease / Другий Північно- та Східно-Європейський Конгрес з Харчової Науки, 26-29 травня 2013 р.: матеріали конф. - К.: НУХТ, 2013. 45. Пат. 72047 Україна, МПК А G 3/26 Маршмеллоу для хворих на цукровий діабет на основі ізомальту та фруктози / Дорохович А. М., Бадрук В. В.; заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. - заявл. 07.12.11.; опубл. 10.08.12. Бюл. № 15. 46. Пат. 72043 Україна, МПК А 23 G 3/00 Маршмеллоу для хворих на цукровий діабет на основі еритритолу та фруктози / Дорохович А. М., Бадрук В. В.; заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. - заявл. 07.12.11.; опубл. 10.08.12. Бюл. № 15. 47. Пат. 72042 Україна, МПК А 23 G 3/00 Маршмеллоу для хворих на цукровий діабет на основі мальтитолу / Дорохович А. М., Бадрук В. В.; заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. - заявл. 07.12.11.; опубл. 10.08.12. Бюл. № 15. 48. Пат. 70010 Україна, МПК А 23 G 3/00 Жувальна карамель з низьким глікемічним індексом / Дорохович А. М., Яременко О. М., Єстремська Я. С.; заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. - заявл. 02.11.11.; опубл. 25.05.12. Бюл. № 10. 49. Пат. 72052 Україна, МПК А 23 G 3/36 Жувальна карамель на глюкозі / Дорохович А. М., Яременко О. М., Єстремська Я. С.; заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. - заявл. 07.12.11.; опубл. 10.08.12. Бюл. № 15. 50. Пат. у 2013 01748 України, МПК51 А21D 13/00 Бісквітний напівфабрикат для хворих на цукровий діабет / В.В. Дорохович, А.Г. Абрамова. - № 83917; заявл. 13.02.2013; опубл. 10.10.2013 Бюл. № 19. 51. Пат. у України, МПК51 Оздоблювальний напівфабрикат піноподібної структури на основі фруктози та лактулози для дієтичних тортів та тістечок / А.М. Дорохович, А.В. Мурзін - №80629 опубл. 10.10.2013 Бюл. № 19. 52. Пат. у 2013 03603 України, МПК51 А21D 13/08. Вафельні листи / В.В. Дорохович, І.В. Тарасенко. - № 83980; заявл. 22.03.2013; опубл. 10.10.2013 Бюл. № 19. 53. Пат. у 2013 03616 України, МПК51 А21D 13/08. Вафельні листи / В.В. Дорохович, І.В. Тарасенко. - № 83992; заявл. 22.03.2013; опубл. 10.10.2013 Бюл. № 19. 54. Пат. у 2013 03618 України, МПК51 А21D 13/08. Вафельні листи / В.В. Дорохович, І.В. Тарасенко. - № 83994; заявл. 22.03.2013; опубл. 10.10.2013 Бюл. № 19. 55. Пат. у 2013 03615

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Мостенська Тетяна Леонідівна

Перелік осіб-виконавців

Абрамова Ассят Георгіївна

Бадрук Вадим Володимирович

Бондаренко Євгенія Григорівна

Гутник Світлана Василівна

Дорохович Антонелла Миколаївна

Дубко Світлана Семенівна

Зай Ольга Степанівна

Запотоцька Олена Василівна

Костенко (Яременко) Оксана Михайлівна

Лазоренко Наталія Петрівна

Мурзін Андрій Вадимович

Омельяненко Ірина Олександрівна

Петренко Микола Миколайович

Рубан Ірина Володимірівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

