Облікова картка ДіР

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0213U008164

Державний реєстраційний номер: 0111U009876

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 24-12-2013

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Технологія харчових продуктів із заданими властивостями на основі вторинної молочної та рослинної сировини

Початок етапу: 01.2012

Закінчення етапу: 12.2013

Вид звітного документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Код за ЄДРПОУ: 01566057

Місцезнаходження:

Форма власності:

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

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 342-96-79, 342-96-79

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)

Напрям 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.): 71

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Технологія харчових продуктів із заданими властивостями на основі вторинної молочної та рослинної сировини

Назва роботи англійською:

Technology of food products with the set properties on the basis of the second suckling and vegetable raw material

Реферат українською:

Розроблено технологію та асортимент білково-вуглеводних та білково-рослинних напівфабрикатів. Визначено комплекс їх споживчих та технологічних властивостей, обґрунтовано умови та терміни зберігання. Розроблені рекомендації щодо використання напівфабрикатів у виробництві кулінарної продукції, а саме для приготування збитих солодких страв (самбуків, суфле, кремів) та вершкового крему. Розроблено нормативну та технологічну документацію (3 ТУ), здійснено впровадження нових технологій напівфабрикатів і продукції на їх основі на підприємствах харчової промисловості та ресторанного господарства.

Реферат англійською:

Technology and assortment of albuminous-carbohydrate and albuminous-vegetable ready-to-cook foods are worked out. The complex of their consumer and technological properties is certain, terms and shelf-lives are reasonable. Recommendations are worked out on the use of ready-to-cook foods in the production of culinary goods, namely for preparation of the hammered together sweet dishes (самбуков, souffle, creams) and creamy cream. Normative and technological documentation (3 TU) is worked out, introduction of new technologies of ready-to-cook foods and products is carried out on their basis on the enterprises of food industry and restaurant economy.5481

Індекс УДК: 664, 664:637.12

Коди тематичних рубрик: 65.01.05

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Гніцевич Вікторія Альбертівна

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Технології напівфабрикатів на основі вторинної молочної сировини.

Назва НТП англійською: Technologies of ready-to-cook foods on the basis of secondary suckling raw material.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: I.2 16.18.16 Технологія продуктів харчування

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розроблено технологію та асортимент білково-вуглеводних та білково-рослинних напівфабрикатів. Визначено комплекс їх споживчих та технологічних властивостей, обґрунтовано умови та терміни зберігання. Розроблені рекомендації щодо використання напівфабрикатів у виробництві кулінарної продукції, а саме для приготування збитих солодких страв (самбуків, суфле, кремів) та вершкового крему. Розроблено нормативну та технологічну документацію, здійснено впровадження нових технологій напівфабрикатів і продукції на їх основі на підприємствах харчової промисловості та ресторанного господарства.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 2013-2014 р.р.

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: Підприємства харчової промисловості та ресторанного господарства

Перспективні ринки: Ринки України та країн СНД

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:

Права, що надаються інвестору після завершення роботи:

Наявність бізнес-плану:

Техніко-економічне обгрунтування:

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

IX. Бібліографічний опис

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи Азарян Олена Михайлівна

Перелік осіб-виконавців

Кравченко Н.В.

Назаренко І.А.

Никифоров Р.П.

Рудоченко О.В.

Федотова Н.А.

Чехова Н.С.

Юдіна Т.І.

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

