# Облікова картка ДіР

## I. Загальні відомості

**Державний обліковий номер:** 0210U005087

**Державний реєстраційний номер:** 0106U012038

**Особливі позначки:** відкрита

**Дата реєстрації:** 20-05-2010

## II. Етап виконання ДіР

**Номер етапу:** 1

**Назва етапу:** Розробка технологій хлібобулочних виробів з викоримтанням продуктів переробки зародку пшениці

**Початок етапу:** 01.2007

**Закінчення етапу:** 12.2009

**Вид звітного документа:** Остаточний звіт

## 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)336-89-69, (057)337-85-35

## 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)

**Напрям фінансування:** 2.2 - прикладні дослідження і розробки

### Джерела фінансування

### 7704 - власні кошти, кошти підприємств, установ, організацій, фізичної особи на виконання ініціативних робіт

| |
|---|
| **Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.):** 4.5 |

## VII. Відомості про ДіР

### Назва роботи українською:

Розробка технологій хлібобулочних виробів з використанням продуктів переробки зародку пшениці

### Назва роботи англійською:

Development of technologies for bakery with use of cereal germ products

### Реферат українською:

Узагальнено дані аналітичного огляду літературних джерел з питань роз-робки технологій хлібобулочних виробів, що збагачені на ессенціальні речови-ни. Обґрунтовано перспективність використання у технології хліба продуктів переробки зародку пшениці - дієтичних добавок "Глюкорн-100" та "Шрот за-родків пшениці харчовий". Визначено раціональні концентрації та способи введення дієтичних добавок при приготуванні пшеничного хліба з дієтичними добавками "Глюкорн-100" та "Шрот зародків пшениці харчовий". Досліджено вплив дієтичних добавок на процеси, що протікають в тісті під час приготуван-ня хліба.

### Реферат англійською:

The data of the analytical survey of literary sources with the focus on the development of the enriched bread technology are summarized. The use of the products of wheat germ processing "Glucorn-100" and "Germ oil-cake" is substantiated as being highly promising. The efficient concentrations of dietary additives and ways of their addition to wheat dough are defined. The impact of dietary additives on the bread preparation processes is analyzed.

**Індекс УДК:** 664.6, 664.66.002:664.756

**Коди тематичних рубрик:** 65.33

### Керівники роботи

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:** Лисюк Галина Михайлівна

**Науковий ступінь:** д. т. н.

**Вчене звання:** професор

**Ідентифікатор ORCID ID:**

### Додаткова інформація:

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

**Назва НТП українською:** Рецептури технологій хлібобулочних виробів оздоровчого призначення з використанням продуктів переробки зародків пшениці

**Назва НТП англійською:** Compounding of tecnologies of enhanceable food value bake goods with the use of products

**НТП, яку передбачалося створити:**

**Причини, через які НТП не було створено:**

**Отримані результати:**

**Галузь застосування:**

**Реєстраційний номер картки технології:**

**Опис НТП:** За результатами проведених досліджень розроблені технології та рецептури приготування пшеничного хліба підвищеної харчової цінності за рахунок використання продуктів переробки зародків пшениці - дієтичних добавок "Глюкорн-100" та "Шрот зародків пшениці харчовий". На нові вироби розроблений проект ТУ.

**Соціально-економічна спрямованість НТП:**

**Вплив НТП на довкілля:**

**Впровадження НТП:** Впроваджено

**Практична реалізація НТП**

**Початок етапу:** 30.10 2009 р

**Закінчення етапу:**

**Споживачі продукції:** ТОВ "ДИАД"

**Перспективні ринки:** хлібопекарська промисловість України

**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

1.Лисюк Г.М. Использование диетической добавки "Глюкорн-100" для повышения пищевой ценности пшеничного хлеба [Текст] / Г. М. Лисюк, С .Г. Олійник, О. І. Кравченко, П. О. Карпенко // Питание и общество - 2007. - №11. - С24-25. 2.Лисюк Г.М. Хочете мати високу органолептику пшеничного хліба? [Текст] / Г. М. Лисюк, С .Г. Олійник, О. І. Кравченко, П. О. Карпенко // Хлібопекарська і кондитерська

промисловість України, - 2007. - № 2. - С.21-22. 3.Лисюк Г.М. Обґрунтування використання дієтичної добавки "Глюкорн-100" у технології пшеничного хліба [Текст] / Г. М. Лисюк, С .Г. Олійник, О. І. Кравченко // Збірник наукових праць ХДУХТ. Випуск 1 (5), 2007. - С.403-407. 4.Лисюк, Г.М. Використання нових дієтичних добавок для підвищення харчової цінності хлібобулочних виробів [Текст] / Г.М. Лисюк, С.Г. Олійник, О.І. Кравченко // зб.наук.пр.: [у 3-х ч.]/ОНАХТ- Одеса : - 2009, С 141-144.

## X. Заключні відомості

**Керівник юридичної особи** Черевко Олександр Іванович

д. т. н.

**Перелік осіб-виконавців**

Зірка Людмила Сергіївна

Кравченко Олена Іванівна

Кушніренко Яна Олексіївна

Олійник Світлана Георгіївна

Позднякова Анна Олександрівна

**Відповідальний за підготовку облікових документів**

**Телефон**

**Реєстратор**

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

