

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0218U006664

Державний реєстраційний номер: 0115U006798

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 10-07-2018

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Наукові та практичні аспекти технології фортіфікованих харчових продуктів та особливості визначення їх складу.

Початок етапу: 01.2016

Закінчення етапу: 12.2017

Вид звітнього 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)336-89-79 (057)349-45-66 (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)

Напрямок 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.): 3
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Наукові та практичні аспекти технології фортіфікованих харчових продуктів та особливості визначення їх складу

Назва роботи англійською:

Scientific and practical aspects of the technology of fortified foods and especially the definition of their composition

Реферат українською:

Метою роботи була розробка технології фортіфікованих харчових продуктів: мармеладу желейного формового на агарі з добавками камедей рослинного та мікробного походження; желе, збагаченого вітаміном С; рибних снеків з використанням білкової добавки; пряників та вівсяного печива з використанням концентрату ядра соняшникового насіння. Удосконалені методики кількісного визначення мікро- та макронутрієнтів у системах, що містять гідроколоїди, із застосуванням високоефективної рідинної хроматографії. Досліджені ІЧ-спектри кріас-порошків із суданської троянди та чорноплідної горобини. Досліджені антиоксидантні властивості маршмелоу з натуральними антоціановими барвниками .

Реферат англійською:

The aim of the work is to develop technologies fortified foods and to improve the methods for the determination of micro- and macronutrients in the developed products. The following technologies have been developed: marmalade on agar with additives of gums of plant and microbial origin; jelly, enriched with vitamin C; fish snacks using protein supplement; cakes and oatmeal cookies using a sunflower seeds kernel concentrate. The method of quantitative determination of ascorbic acid in systems containing hydrocolloids, with the use of high-performance liquid chromatography is improved. Infrared spectra of Sudanese rose and black-brown soybeans were studied. The anti-oxidant properties of marshmallow with natural anthocyanin dyes were investigated.

Індекс УДК: 663.9; 664.5; 661.73; 664.41, 543.641: 664.48

Коди тематичних рубрик: 65.55

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Євлаш Вікторія Владленівна

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Технології: мармеладу желейного формового на агарі з добавками камедей рослинного та мікробного походження; желе, збагаченого вітаміном С; пряників та вівсяного печива з використанням концентрату ядра соняшникового насіння.

Назва НТП англійською: Technologies: marmalade on agar with additives of gums of plant and microbial origin; jelly, enriched with vitamin C; cakes and oatmeal cookies using a sunflower seeds kernel concentrate.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: 10.89 Виробництво харчових продуктів, не віднесених до інших групувань

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: 1. Технології желе, збагаченого вітаміном С . 2. Технології мармеладу желейного формового на агарі з добавками камедей рослинного та мікробного походження 3. Технології пряників та вівсяного печива з використанням концентрату ядра соняшникового насіння.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 05.09.2017 р

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: населення України

Перспективні ринки: України

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. Повноцінне харчування: інноваційні аспекти технологій, енергоефективного виробництва, зберігання та маркетингу : колективна монографія / В.В. Євлаш, В.О. Потапова, М.І. Радченко, Н.Л. Савицької]. – Х. : Світ книг, 2016. – 546 с. 2. Artamonova M. A study of properties of marshmallow with natural anthocyanin dyes during storage / Artamonova M., Piliugina, I., Samokhvalova, O., Murlykina, N., Kravchenko, O., Fomina, I. Grigorenko, A.

// Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Technology and equipment of food production. 2017. V. 3. N. 11 (87). P. 23-30. 3. Tsykhanovska I. . Influence of the polyfunctional food supplement "Magnetofood" on the quality of the wheat-rye bread "Kharkiv Rodnichok" in the storage process / I. Tsykhanovska, V. Evlach, A. Alexandrov, K. Svidlo, T. Gontar // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Technology and equipment of food production. 2017. V. 5. N. 11 (89). P. 61-70. 4. O. Priss. The influence of antioxidant heat treatment on utilization of active oxygen forms during storage of cucumbers / O. Priss, E. Danchenko, V. Evlash, V. Zhukova, V. Verkholtantseva, D. Stepanenko // Technology audit and production reserves. - 2017. - Vol. 4/3 (36). - P. 35-41. 5. I. Tsykhanovska Research Quality of the wheat-rye bread with addition of the polyfunctional food supplement "Magnetofood" / I. Tsykhanovska, V. Evlach, A. Alexandrov, K. Svidlo, T. Gontar // EUREKA: LIFE SCIENCES. - 2017. - Vol. 5. Pp. 45-52. 6. Artamonova, M., Studying the properties of marshmallow with the Sudanese rose and black chokeberry dyes upon storage / Artamonova, M., Piliugina, I., Samokhvalova, O., Murlykina, N., Kravchenko, O., Fomina, I. Grigorenko, A. // EUREKA: LIFE SCIENCES, 2017. - Vol. 3. Pp. 15-23. 7. Евлаш В.В. Исследования химического состава и функционально-технологических свойств экструдированного ядра подсолнечника / В.В. Евлаш, В.А. Потапов, С.В. Никитин // Інноваційні енерготехнології : зб. наук. праць VI міжнар. наук.-практ. конф. - Одеса : ОНАХТ, 2017. - С. 164-168. 8. Пілюгіна І. Дослідження особливостей складу кріодобавок із суданської троянди та шипшини / Пілюгіна І., Аксьонова О., Артамонова М., Шматченко Н., Торяник Д. // Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. V. 5, № 4/2017. - P. 97-102. 9. Евлаш В.В. Разработка технологии кондитерских изделий повышенной пищевой ценности с использованием концентрата семян подсолнечника / В.В. Евлаш, Н.А. Отрошко, В.Г. Горбань // Переработка и управление качеством сельско-хозяйственной продукции : III междунар. научн.-практ. конф. - Минск : БГАТУ, 2017. - С. 369-370. 10. Аксенова Е. Ф. Изучение антиоксидантов в криодобавках из моркови, тыквы, облепихи и суданской розы / Е. Ф. Аксенова, И. С. Пилюгина, М. В. Артамонова, Н. В. Шматченко // Переработка и управление качеством сельско-хозяйственной продукции : III междунар. научн.-практ. конф. - Минск : БГАТУ, 2017. С. 51-53. 11. Цихановская И.А Исследование влияния биологически активной добавки на процессы окисления растительных масел / Цихановская И.А., Александров А.В., Павлоцкая Л.Ф. // Переработка и управление качеством сельскохозяйственной продукции : III междунар. научн.-практ. конф. - Минск : БГАТУ, 2017. С. 170-173. 12. Пат. 117016. Спосіб отримання напівфабрикату білкового на основі ядра соняшникового насіння / Євлаш В.В., Горбань В.Г., Акмен В.О., Охотніков О.Є., Фотченко К.В., Нікітін С.В. - U 2016 08386; заявл. 29.07.2016; опубл. 12.06.2017, бюл. № 11. - 4 с.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Черевко Олександр Іванович

Д. Т. Н.

Перелік осіб-виконавців

Аксьонова О.Ф.

Горбань В.Г.

Губський С.М.

Гурікова І.М.

Добровольська О.В.

Дуденко Н.В.

Кузнецова Т.О.

Мурликіна Н.В.

Отрошко Н.О.

Павлоцька Л.Ф.

Пілюгіна І.С.

Самойленко С.О.

Старостенко В.О.

Упатова О.І.

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

