

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0222U003651

Державний реєстраційний номер: 0119U003547

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 11-05-2022

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Теоретичні основи впровадження композицій біологічно активних речовин в технології страв та кулінарних виробів

Початок етапу: 11.2019

Закінчення етапу: 11.2021

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Одеська національна академія харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, буд. 112, м. Одеса, Одеська обл., 65039, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380487253284, 380487124109

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Одеська національна академія харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, буд. 112, м. Одеса, Одеська обл., 65039, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380487253284

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: 2.1 - фундаментальні дослідження

Джерела фінансування

7706 - безплатно (договір про науково-технічне співробітництво, тощо)

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Теоретичні основи впровадження композицій біологічно активних речовин в технології страв та кулінарних виробів

Назва роботи англійською:

The theoretical basis for the introduction of biologically active substances in the technology of dishes and culinary products

Реферат українською:

Розглянуто особливості впровадження біологічно активних речовин у технології страв та кулінарних виробів. Досліджено показники якості розроблених стравах і кулінарних виробів із біологічно активними речовинами. Вивчено органолептичні показники, визначено фармакологічний вплив гідролізату колагену, отриманого з вторинної рибної сировини, на живі організми. Розроблено рецептури крустільяну з підвищеною харчовою цільністю і з покращеними споживчими властивостями за рахунок введення функціональних рослинних інгредієнтів, рецептури кукурудзяних паличок зі збалансованим білково-вуглеводним вмістом, технологію десерту з вираженими детоксикаційними властивостями для людей, з порушенням функцій опорно-рухового апарату та спроектувано рецептури для виробництва мусів протекторної дії з оптимальним співвідношенням основних нутрієнтів.

Реферат англійською:

Features of introduction of biologically active substances in technology of dishes and culinary products are considered. Indicators of quality of the developed dishes and culinary products with biologically active substances are investigated. Organoleptic parameters were studied, the pharmacological effect of collagen hydrolyzate obtained from secondary fish raw materials on living organisms was determined. Crystalline recipes with increased nutritional integrity and improved consumer properties due to the introduction of functional plant ingredients, recipes for corn sticks with a balanced protein-carbohydrate content, dessert technology with pronounced detoxifying properties for human use and production mousse protective action with the optimal ratio of essential nutrients.

Індекс УДК: 664.955.2; 664.951.002.62; 641.5:639.2, 641.5:613.292-025:001.891.3

Коди тематичних рубрик: 69.51.35

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Тележенко Любов Миколаївна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Спосіб виробництва мусу протекторної дії

Назва НТП англійською: Method of producing mousse of protective action

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Харчовий продукт

Галузь застосування: Харчова промисловість і ресторанне господарство

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Спосіб виробництва мусу протекторної дії відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва продуктів оздоровчого харчування з біологічно активними добавками (БАД). Перевагою заявленого способу є те, що застосування гідролізату колагену не тільки покращує властивості продукту, але і сприяє скороченню часу технологічного процесу приготування мусу. Це пов'язано з тим, що дана БАД має властивості піноутворення та стабілізації харчової системи продукту. Сировина, що використовується для виробництва БАД, має нижчу собівартість через використання вторинної рибної сировини, а це, в свою чергу, приводить до зниження собівартості самого продукту, саме мусу.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення нової продукції із використанням вторинної рибної сировини

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: населення України

Перспективні ринки: ринок 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. Telezhenko L., Napadovska M., Pasternak T. Development of a recipe for crustilians with high nutritional value. Grain products and mixed fodder's, 2020; 20 (4, 80): 24-28.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Поварова Наталя Миколаївна

к. т. н., 05.18.04

Перелік осіб-виконавців

Буняк Олена Василівна

(аспірант)

Дзюба Надія Анатоліївна

(к. т. н.)

Дубина Аліна Анатоліївна

(аспірант)

Нападовська Марина Сергіївна

(аспірант)

Олійник Марія Ігорівна

(аспірант)

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Дзюба Н.А.

Телефон

+38 (096) 686-77-40

Реєстратор

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

