

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0223U001448

Державний реєстраційний номер: 0119U003668

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 28-01-2023

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Дослідження фізико-хімічних, мікро-біологічних, біохімічних процесів у виробництві харчових продуктів з зерна та борошна

Початок етапу: 01.2020

Закінчення етапу: 12.2022

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Державний біотехнологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 44234755

Місцезнаходження: вул. Алчевських, буд. 44, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61002, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380577003888

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Державний біотехнологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 44234755

Місцезнаходження: вул. Алчевських, буд. 44, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61002, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380577003888

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

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

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Дослідження фізико-хімічних, мікробіологічних, біохімічних процесів у виробництві харчових продуктів з зерна та борошна

Назва роботи англійською:

Research of physicochemical, microbiological, biochemical processes in the production of food products from grain and flour

Реферат українською:

Об'єкт дослідження – технологія безглютенових макаронних виробів на основі суміші рисового та кукурудзяного борошна з використанням в якості структуроутворювача добавку псиліум; технологія дріжджового безглютенового хліба на основі рисового борошна з використанням в якості структуроутворювачів добавок білкової і полісахаридної природи. Мета роботи – наукове обґрунтування і розробка інноваційної технології безглютенової хлібобулочної та макаронної продукції шляхом використання структуроутворюючих добавок. Методи дослідження – аналітичні, фізичні, фізико-хімічні, органолептичні та біохімічні методи визначення якості напівфабрикатів і готових виробів та обробки експериментальних даних. Наукова новизна одержаних результатів. Доведено ефективність використання борошняних сумішей на основі рисового та кукурудзяного борошна у співвідношенні 30:70 у технології виробництва безглютенових макаронних виробів. Встановлено можливість використання псиліуму як структуроутворювача та науково обґрунтовано його позитивний вплив на основні складові борошна та тіста; - доведено ефективний вплив добавок білкової та полісахаридної природи на структурні властивості тіста та безглютенового хліба.

Реферат англійською:

The object of the research is the technology of gluten-free pasta products based on a mixture of rice and corn flour with the use of psyllium additive as a structure former; the technology of yeast-free gluten-free bread based on rice flour with the use of additives of protein and polysaccharide nature as structure-forming additives. The purpose of the work is the scientific justification and development of innovative technology for gluten-free bakery and pasta products through the use of structure-forming additives. Research methods are analytical, physical, physicochemical, organoleptic and biochemical methods of determining the quality of semi-finished products and finished products and processing experimental data. Scientific novelty of the obtained results. The effectiveness of using flour mixtures based on rice and corn flour in the ratio of 30:70 in the production technology of gluten-free pasta products has been proven. The possibility of using psyllium as a structure former was established and its positive effect on the main components of flour and dough was scientifically substantiated; - the effective influence of protein and polysaccharide additives on the structural properties of dough and gluten-free bread has been proven.

Індекс УДК: 664.7, 664.7

Коди тематичних рубрик: 65.29

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Гавриш Тетяна Володимирівна

Науковий ступінь: к. т. н.

Вчене звання: доц.

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Технологія безглютенових макароних виробів та безглютенового хліба

Назва НТП англійською: Technology of gluten-free pasta and gluten-free bread

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології, Нормативні документи

Галузь застосування: Харчова промисловість

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розроблено технологію виробництва безглютенових макароних виробів з використанням псиліуму для покращення реологічних властивостей тіста та готової продукції, а також технологію безглютенового рисового хліба з використанням агару та желатину харчових для покращення структурно-механічних властивостей тіста

Соціально-економічна спрямованість НТП: Поліпшення якості життя та здоров'я населення, ефективності діагностики та лікування хворих

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2020

Закінчення етапу: 12.2022

Споживачі продукції: заклади харчової промисловості

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

Shanina, O., Borovikova, N., Gavrish, T., & Dugina, K. (2022). Technological aspects of rice gluten-free bread production. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 16, 579–589. <https://doi.org/10.5219/1725>

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Кудряшов Андрій Ігорович

к. т. н.

Перелік осіб-виконавців

Боровікова Наталія Олексіївна

Даньшин Ярослав В'ячеславович

Фоміна Ірина Миколаївна

(к. т. н., 05.18.16)

Шаніна Ольга Миколаївна

(д.т.н., 05.18.01)

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Боровікова Наталія Олексіївна

Телефон

+38 (097) 313-39-13

Реєстратор

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

