

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0223U001434

Державний реєстраційний номер: 0120U100683

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 28-01-2023

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Наукові та прикладні основи виробництва напівфабрикатів та кулінарної продукції в ресторанній індустрії

Початок етапу: 01.2020

Закінчення етапу: 12.2021

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:

Наукові та прикладні основи виробництва напівфабрикатів та кулінарної продукції в ресторанній індустрії

Назва роботи англійською:

Scientific and applied basics of semi-finished and culinary products production in the restaurant industry

Реферат українською:

Проведено комплексне дослідження ринку України з точки зору формування попиту і пропозиції, насичення ринку, рівня конкуренції і монополізації, ціноутворення і зовнішньоекономічної діяльності. Встановлено, що ринок є складною організаційною структурою, пропозицію на якому формують різні організаційно-правові форми господарств. Обґрунтовано особливості досліджуваного ринку, які обумовлені унікальністю продукції, її значенням у харчуванні населення, умовами і термінами реалізації, рівнем задоволення попиту і платоспроможності населення, інтеграційними процесами в сфері переробки і реалізації продукції, розвитком зовнішньоекономічних відносин. Теоретично досліджено загальний хімічний склад, та функціонально-технологічні властивості яєць сільськогосподарської птиці з точки зору можливості їх реалізації в технології харчової продукції. Обґрунтовано та розроблено рецептурний склад а технологічний процес виробництва продукції на основі яєць сільськогосподарського птаха. Доведено та експериментально обґрунтовано доцільність використання модифікованих крохмалів та вторинних молочних продуктів у складі термостабільних соусів. Розроблено технологію соусів термостабільних гарячих з гетерогенною структурою. Реалізовано способи забезпечення колоїдної стійкості емульсійних систем в інтервалі температур 1...90oC в циклі нагрівання – охолодження – нагрівання шляхом обґрунтованої реалізації функціонально-технологічних властивостей основної сировини та харчових добавок. Доведено доцільність використання як емульгаторів сироваткових білків молока, жовтка сухого ферментованого; як стабілізаторів – крохмалю модифікованого. На основі проведених досліджень обґрунтовано умови та терміни зберігання продукції на основі яєць та яєчних продуктів (по типу омлет), а також соусів термостабільних, що підтверджено комплексом органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних показників.

Реферат англійською:

A comprehensive study of the Ukrainian market was conducted from the point of view of the formation of demand and supply, market saturation, the level of competition and monopolization, pricing and foreign economic activity. It has been established that the market is a complex organizational structure, the supply of which is formed by various organizational and legal forms of enterprises. The peculiarities of the studied market, which are due to the uniqueness of the product, its importance in the nutrition of the population, conditions and terms of implementation, the level of satisfaction of demand and the solvency of the population, integration processes in the field of processing and sale of products, the development of foreign economic relations, are substantiated. The chemical composition and functional-technological properties of poultry eggs were theoretically investigated from the point of view of the possibility of their implementation in the technology of food products. The recipe composition and technological process of products based on poultry eggs have been developed. The expediency of using modified starches and secondary dairy products in the composition of thermostable sauces has been proven and experimentally substantiated. The technology of thermostable hot sauces with a heterogeneous structure has been developed. Methods of ensuring the colloidal stability of emulsion systems in the temperature range of 1...90oC in the heating-cooling-heating cycle have been implemented. The expediency of using whey proteins of milk, dry fermented yolk as emulsifiers has been proven; as stabilizers – corn modified corn starch. On the basis of the conducted research, the conditions and terms of storage of products based on eggs and egg products (such as omelets), as well as heat-stable sauces, were substantiated, which was confirmed by a complex of organoleptic, physico-chemical and microbiological indicators.

Індекс УДК:664.91; 664.91/.94; 664.91-053.2, 001.8:641.5:640.432

Коди тематичних рубрик: 65.59.29

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Гринченко Наталя Геннадіївна

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання: доц.

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Технологія кулінарної продукції з яєць курячих та яйцепродуктів; технологія термостабільних гарячих соусів в межах реалізації концепту шефу від шефа

Назва НТП англійською: Technology of culinary products from poultry eggs and egg products; technologies of heat-stable hot sauces within the implementation of the concept of chef by chef

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: 10.89 «Виробництво інших харчових продуктів, не віднесені до інших угруповань»

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Науково-технічна продукція являє собою 2 технології напівфабрикатів та кулінарної продукції в ресторанній індустрії. За першою технологією продукт являє собою соус термостабільний, який витримує цикл «нагрівання-охолодження-нагрівання» та використовується як напівфабрикат високого ступеня готовності в закладах ресторанного господарства. Виробництво термостабільних гарячих соусів передбачає використання вторинних молочних продуктів – молока знежиреного – що відповідає цілям забезпечення охорони довкілля в частині підвищення якості водних ресурсів і захисту їх від промислового забруднення. За другою технологією продукт являє собою напівфабрикат високого ступеня готовності з яєць та яйцепродуктів за типом омлет, інноваційність якого досягається за рахунок багатофункціонального технологічного призначення, тривалих строків зберігання, варіабельної харчової цінності та калорійності, сталих показників якості та безпечності.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2020

Закінчення етапу: 12.2021

Споживачі продукції: заклади ресторанного господарства, люди с середнім рівнем доходу

Перспективні ринки: Внутрішній споживчий ринок України, зовнішні ринки країн ЄС

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:

ІХ. Бібліографічний опис

1. Камсуліна Н.В., Желева Т.С. Дослідження фізико-хімічних та функціонально-технологічних властивостей нативних та модифікованих крохмалів // Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. – 2021. – Вип. 11, том 2. – С. 351–363.
2. Гринченко О.О., Колеснікова М.Б., Юрченко С.Л., Черемська Т.В., Компанієць Є.Ю. Реалізація методології системного підходу в технології продукції ресторанної індустрії. Scientific practice: modern and classical research methods: Collection of scientific papers «пГОп» with Proceedings of the II International Scientific and Practical Conference, Boston, October 15, 2021. Boston-Vinnitsia: Primediae Launch& European Scientific Platform, 2021. 61–66 р. Збірник наукових праць пГОп.
3. Янушкевич О.М., Гринченко Н. Г., Гринченко О.О., Никифоров Р.П. Сучасні тенденції виробництва гарячих соусів для сегменту HoReCa // InnovativeDevelopmentofHotelandRestaurantIndustryandFoodProduction: Proceedings of I InternationalScientificandPracticalInternetConference, April 24, 2020 / Prague, 2020. Р. 71.
4. Янушкевич О.М., Стецова А.С., Гринченко О.О., Никифоров Р.П. Використання харчових добавок в технології термостабільних соусів для других страв / “Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини” : IX Міжнародна науково-практична конференція. 23 жовтня 2020 р. : матер. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ імені Михайла Туган-Барановського, 2020. – С. 75
5. Янушкевич О.І., Гринченко Н.Г., Никифоров Р.П., Гринченко О.О. Технологічні передумови виробництва гарячих соусів для других страв / Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарства і торгівлі: Проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 14 травня 2020 р. – Харків : ХДУХТ. 2020. – Ч.1. – С.56–58.
6. Біляев В.О., Радченко А.Е., Гринченко Н.Г., Гринченко О.О. Інноваційний задум кулінарної продукції на основі яєць та яйцепродуктів/ Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарства і торгівлі: Проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 18 травня 2021 р. – Харків : ХДУХТ. 2021. – Ч.2. – С.5–6.
7. Янушкевич О.І., Радченко А.Е., Гринченко Н.Г., Пивоваров Є.П. Обґрунтування умов та термінів зберігання соусів термостабільних на основі молочної сировини / Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарства і торгівлі: Проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 18 травня 2021 р. – Харків : ХДУХТ. 2021. – Ч.2. – С.33–34.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Кудряшов Андрій Ігорович

к. т. н., 05.18.15

Перелік осіб-виконавців

Большакова Вікторія Анатоліївна

(к. т. н., 05.18.16)

Біляєв В'ячеслав Олександрович

Гринченко Ольга Олексіївна

(д.т.н., 05.18.16)

Дроменко Олена Борисівна

(к. т. н., 05.18.16)

Желева Тетяна Сергіївна

(к. т. н., 05.18.16)

Камсуліна Наталя Валеріївна

(к. т. н., 05.18.16)

Колеснікова Марина Борисівна

(к.т.н., 05.18.16)

Онищенко В'ячеслав Миколайович

(д. т. н., 05.18.15)

Пивоваров Євген Павлович

(д. т. н., 05.18.16)

Скуріхіна Людмила Андроніківна

(к. т. н., 05.18.16)

Янушкевич Олександр Іванович

Янчева Марина Олександрівна

(д. т. н., 05.18.04)

Відповідальний за підготовку облікових документів

Гринченко Наталя Геннадіївна

Телефон

+38 (097) 375-01-01

Реєстратор

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

