Облікова картка ДіР

Image not found or type unknow

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0211U006382

Державний реєстраційний номер: 0107U011055

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 18-03-2011

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 2

Назва етапу: Розробка технології очищення олії, яка використовується в якості формуючого середовища в процесі отримання термоекструдованої продукції

Початок етапу: 01.2010

Закінчення етапу: 12.2010

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)336-89-79, 336-74-92, (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.): 1.5

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Наукове обгрунтування та розробка технології очищення жирового середовища для отримання термоекструдованої продукції

Назва роботи англійською:

Scientific substantiation and eleboration of fat medium purification technology for production receiving by method of thermo-e[trusion

Реферат українською:

Досліджено динаміку фізико-хімічних та функціонально-технологічних властивостей рафінованої соняшникової олії, яка виступає в ролі жирового формуючого середовища в процесі термоекструзійного гранулювання білкових продуктів на основі курячого яйця

Реферат англійською:

The physicochemical and functional-technological characteristics dynamics of refined sunflower seeds oil which is used as a fat molding medium during the process of the based on hen's egg protein products granulation by method of thermo-e[trusion is researched

Індекс УДК: 663.5.061:547, 001:(66-963:664.34):664.38.002.2

Коди тематичних рубрик: 65.45.33

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Пивоваров Павло Петрович

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: 1. Олія соняшникова очищена, яка використовується в якості жирового формуючого середовища в технології термоекструдованої гранульованої кулінарної продукції на основі курячого яйця

Назва НТП англійською: 3. Cleared sunflover seeds oil wich is used as a fat molding medium during the process of the based on hen's egg protein products granulated by method of termo-extrusion

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Дослідження змін якісного стану жирового середовища в процесі отримання продукції методом термоекструзії, наукове обґрунтування та розробка технології очищення жирового середовища для отримання термоекструдованої продукції з використанням двокомпонентних систем органічних роз-чинників

Галузь застосування:

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Олія соняшникова рафінована, яка використовується в якості жирового формуючого середовища в технології термоекструдованої гранульованої кулінарної продукції на основі курячого яйця, очищена в двокомпонентній системі органічних розчинників різної полярності за участю гідротропного агента

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: вересень-грудень 2012

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: населення

Перспективні ринки: країни ЄС

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

Вивчення формуючої здатності жирового середовища для отримання продуктів методом термоекструзії (Текст): IVМіжнародна науково-практична конференція, 2006 р., 22-23 травня, м. Харків: ("Наука і соціальні проблеми суспільства: харчування, екологія, демографія": матеріали)/редкол.: О.І. Черевко (та ін.). - Харків: ХДУХТ, 2006. - с. 158-160. Дослідження змін органолептичних показників гранульованої термоекструдованої кулінарної продукції на основі яєць в залежності від тривалості проведення процесу термоекструзії (Текст): X Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспырантів та молодих вчених, 2007 р., 19-20 квітня, м. Северодонецьк: (Технологія - 2007: Збірник (частина 3) тез доповідей)/ редкол. М.А. Глікін (та ін.). - Северодонецьк: СТІ СНУ ім. В.Даля, 2007. - с.54. Пивоваров П.П. Вплив продуктів екстракції на формуючу здатність жирового середовища в процесі отримання термоекструдованої гранульованої кулінарної продукції (Текст) / Пивоваров П.П., Зіборова Л.Г. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі / ХДУХТ. - 2007. - Вип. 1 (5). - с.263-268. Дослідження змін якісного стану жирового середовища за умов термічного впливу в температурному режимі термоекструзійного гранулювання білкових продуктів (Текст): Міжнар. наук.-практ. конф., 2008 р., 19 листопада, м.Харків: (Стратегічні напрямки розвитку підприємств харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі: присвячена 70-річчю з дня народження д-ра техн. наук, професора, чл.-кор. ВАСГНІЛ Бєляєва М.І. : матеріали : Ч.1)/ редкол.: О.І. Черевко (та ін.). - Харків: ХДУХТ, 2008. - Ч.1. - с. 149-150. Зіборова Л.Г. Дослідження змін формуючих властивостей жирового середовища в технології термоекструдованої гранульованої кулінарної продукції (Текст) / Л.Г.Зіборова, Ю.М.Виноходова, П.П. Пивоваров // Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. - 2008. - №1 (37).-с. 66-72. Вибір та обгрунтування параметрів процесу очистки жирового формуючого середовища для термоекструзійного гранулювання білкових продуктів (Текст): 75 наукова конф. молодих учених. аспірантів і студентів, м.Київ : (Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали : Ч.2) / редкол.: В.О. Колосюк (та ін.). - Київ: НУХТ, 2009. - Ч.2. - с.188.

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Черевко Олександр Іванович

д. т. н.

Перелік осіб-виконавців

Зіборова Л.Г.

Крайнюк Л.Н.

Омельченко С.Б.

Пивоваров П.П.

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

