# 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**

