

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0223U003758

Державний реєстраційний номер: 0118U003778

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 28-06-2023

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Проектування та виробництво нових оздоровчих продуктів для спецконтингентів

Початок етапу: 02.2018

Закінчення етапу: 03.2023

Вид звітного документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, буд. 68, м. Київ, 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380442895472, 380442879333

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, буд. 68, м. Київ, 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380442895472

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

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Проектування та виробництво нових оздоровчих продуктів для спецконтингентів

Назва роботи англійською:

Prospects for the development of new health products for special contingents

Реферат українською:

Обґрунтовано використання в якості функціональних інгредієнтів для розроблення нових продуктів – йогурту для спортсменів та зтяжного печива – малинове пюре, арахіс та гарбузове борошно, насіння льону. Розроблено нові продукти для спецконтингентів.

Реферат англійською:

The use of raspberry puree, peanut and pumpkin flour, flax seeds as functional ingredients for the development of new products – yogurt for athletes and long-lasting cookies – is substantiated. New products for special contingents have been developed.

Індекс УДК: 664.1:658.562, 664.1-663

Коди тематичних рубрик: 65.37.01

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Сімахіна Галина Олександрівна

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: нові харчові продукти

Назва НТП англійською: new foods

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: харчова промисловість

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: йогурти, печиво

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 02.2018

Закінчення етапу: 03.2023

Споживачі продукції:

Перспективні ринки:

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

Патент № 120549. A23L 33/10 Композиція для збагачення харчових продуктів спеціального дієтичного споживання (для спортсменів). Сімахіна Г.О., Гойко І.Ю., Стеценко Н.О. № 2018 02515 – Заяв. 13.03.2018; Опуб. 26.12.2019, Бюл. № 24

Stetsenko N.O., Goyko I.Y. Analysis of the biochemical composition of cran-berry natural enrichments intended for use in health food technologies, World scientific and technical trends'2019 : proceedings of International scientific conference, December 26-27, Karlsruhe, Germany. – 2019. – P. 35-36.

Стеценко Н.О., Гойко І.Ю. Аналіз біохімічного складу натуральних збагачувачів з ягід жу-равлини, призначених для використання у технологіях оздоровчих харчових продуктів. Modern engineering and innovative technologies. – 2019. – Issue №10. – Part 1. Germany – P. 102-106. DOI: 10.30890/2567-5273.2019-10-01-017

Сімахіна Г.О., Гойко І.Ю., Стеценко Н.О. Розроблення функціональної композиції для збагачення спеціальних харчових продуктів для спецконтингентів. Авторське право на твір № 95825; Дата реєстрації авторського права 06.02.2020р. Бюл. № 57.с.297-298.

Стеценко Н.О., Гойко І.Ю. Використання рослинної сировини для збагачення кисломолочних сирів антиоксидантною дією. Modern engineering and innovative technologies. (Germany). – 2020. – Issue №11. – Part 1. – P. 49-52.

Сімахіна Г.О., Стеценко Н.О., Гойко І.Ю. Обґрунтування складу кисломолочного напою для харчування спортсменів. Almanahul SWorld(Молдова). – Issue №4, April 2020. P.38-42

Сімахіна Г.О., Стеценко Н.О., Гойко І.Ю. Пастоподібний концентрат оздоровчого напою для харчування військовослужбовців. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: матеріали IX Всеукр.наук.-практ. конф., 20 травня 2020 р. – К. : НУХТ, 2020. – С. 211- 212.

Патент на корисну модель № 143083 Функціональна композиція для збагачення харчових продуктів спеціального дієтичного споживання (для спортсменів). Сімахіна Г.О., Стеценко Н.О., Краєвська С.П. A23J 1/20, A23L 33/10 – 202000538. – Заяв. 29.01.2020; Опубл. 10.07.2020. Бюл. №13.

Патент на корисну модель № 143123 Функціональний фарш для виробництва кулінарних м'ясо-рослинних напівфабрикатів спеціального дієтичного споживання для спортсменів. Сімахіна Г.О., Стеценко Н.О. A23 L 13/30, A23L 13/50, A23 L 13/60, A23 L 31/00, A23 L 29/206 – 202000883, Заяв. 12.02.2020; Опубл. 10.07.2020. Бюл. №13.

Гойко І.Ю., Стеценко Н.О. Використання мінералізованої добавки для збагачення житнього хліба для спецконтингентів. Modern engineering and innovative technologies. (Germany). – 2021. – Issue №15. – Part 2. – P. 89-93.

Стеценко Н.О., Гойко І.Ю. Комп'ютерне моделювання рецептури комбінованого рослинного протеїну для харчування спортсменів. Modern engineering and innovative technologies. (Germany). – 2022. – Issue №19. – Part 1. – P. 110-115.

Н. О. Стеценко, І.Ю. Гойко. Обґрунтування рецептури та дослідження комплексного показника якості фаршу для виробництва кулінарних м'ясо-рослинних напівфабрикатів спеціального дієтичного споживання (для спортсменів). Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва. № 1 (170) 2022. С. 143-154.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Токарчук Сергій Володимирович

К. Т. Н.

Перелік осіб-виконавців

Гойко Ірина Юріївна

(К.Т.Н.)

Стеценко Наталія Олександрівна

(К.Х.Н.)

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Гойко Ірина Юріївна

Телефон

+38 (093) 922-44-03

Реєстратор

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

