

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0218U001871

Державний реєстраційний номер: 0113U001429

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 14-12-2018

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Формування і контроль якості та безпечності інноваційних харчових продуктів

Початок етапу: 01.2013

Закінчення етапу: 11.2018

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:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 289-60-00

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, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380442895472, 380442879333

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:

Формування і контроль якості та безпечності інноваційних харчових продуктів

Назва роботи англійською:

Formation and quality control of food safety innovatoin

Реферат українською:

Об'єкт дослідження - технології виготовлення інноваційних харчових продуктів, збагачених корисними інгредієнтами з оригінальними органолептичними показниками. Мета роботи - створення нових видів продуктів, застосування нових методів контролю якості та безпечності вітчизняних харчових продуктів. Методи дослідження - органолептичні, електрохімічний, потенціометричний, рефрактометричний, тензометричний, термогравіметричний, титриметричний, фотоколориметричний. мікробіологічні, математико-статистичні.

Реферат англійською:

The object of research is the technology of making innovative food products enriched with useful ingredients with original organoleptic characteristics. The purpose of the work - the creation of new types of products, the application of new methods of quality control and safety of domestic foods. Methods of investigation - organoleptic, electrochemical, potentiometric, refractometric, strain gauge, thermogravimetric, titrimetric, photocolorimetric. microbiological, mathematical and statistical.

Індекс УДК: 664.012.1; 664.001.4; 664:658.562; 664:658.62.018.012, 613.001.76:658.56

Коди тематичних рубрик: 65.01.81

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Усатюк Світлана Іванівна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Інноваційні харчові продукти збагаченого складу

Назва НТП англійською: Innovative food products of the enriched composition

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Поліпшення якості продукції

Галузь застосування: Харчова промисловість, агропромисловий комплекс

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розроблені інноваційні харчові продукти мають поліпшений та збалансований склад, збагачені вітамінами та мінеральними елементами, чинять оздоровчу дію на організм людини.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 2019

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: торговельні мережі, заклади громадського харчування України

Перспективні ринки: Ринок 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

1. Ващенко Ю. Критерії ідентифікації рослинних олій / Юлія Ващенко, Світлана Усатюк, Олена Тищенко // Матеріали 84 міжн. наук. конф. молодих учен., аспір. і студ. "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI сто-літті", 23-24 квітня 2018 р. -К. НУХТ, 2018 р. - Ч.1. -С.68.; 2. Мельник О.П. Використання сучасних інструментальних методів аналізу для визначення якості продуктів харчування / О/П/ Мельник, В.В. Манк, В.М. Галімова // VII міжнародна конференція "Стратегія якості в промисловості и образовании". - 2014. - Варна. -С. 712-713; 3. Yasinska, V. Ivanova Using of germinated seeds and grains in the technology of functional biscuits // Proceedings of the 8th International conference on the quality and safety in food production chain, 20-21 June, 2018, - Wroc?aw, - Wroc?aw, 2018. P. 76-77.; 4. Сидор В.М.,

Луговська О.А., Influence ratio of water and oil phases of emulsions on viscosity, particle size and muddy turbidity of products. - "Food and Environment Safety", - Journal of Faculty of Food Engineering, ?tefan cel Mare University - Suceava, Volume XIII, Issue 3 -2014.-с.224-227. 5. Удосконалення рецептури збагачених глазурованих сирків з начинкою / Н.В. Попова, В.В. Ткаченко // Наукові праці НУХТ, 2016. Т. 22, № 3. - С. 224-230.; 6. Ianchyk M. Research on microstructure and redistribution of the moisture connection forms in the model systems of confectionery semi-finished product with banana powder / M. Ianchyk, O. Niemirich, O. Vasheka, O. Yanchyk // Food and Environment Safety - Journal of Faculty of Food Engineering. - 2017. - Volume XVI, Issue 3. - P 140-146.; 7. Золотоверх К.В. Наукові підходи до використання пробіотичних продуктів у закладах ресторанного господарства /К.В. Золотоверх, Л.Ю. Арсеньєва // Одеська національна академія харчових технологій Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів Міністерство освіти і науки України. - Одеса: 2017. - 357 с.; 8. Дослідження стану ринку борошняних кондитерських виробів / Шаповалова Н.П., Юрчишина А.В. // Новітні тенденції у харчових технологіях та якість і безпечність продуктів: VIII Всеукраїнської наук.-практ. Інтернет-конф. ЛІЕТ, 2016. - С. 153-155.; 9. Розроблення рецептури масляної суміші із використанням порошків пряних трав / Ю.П. Кучерявенко, О.М. Вашека // Якість і безпека харчових продуктів: тези доп. III Міжнар. наук.-практ. конф., 16-17 листопада 2017 р. - К., НУХТ, 2017. - С 156-157.; 10. Кузьмін О. В., Кійко В.В., Гордієнко А. С., Пістуняк І. Я. Оцінка якості раціонів харчування у закладах ресторанного господарства // The international research and practical conference "The development of technical sciences: problems and solutions", April 27-28, 2018, Brno (Czech Republic), 2018. С. 64-67.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Шевченко Олександр Юхимович

д. т. н., 05.18.12

Перелік осіб-виконавців

Іванова Вікторія Джанівна

Вашека Оксана Миколаївна

Золотоверх Катерина Володимирівна

Кійко Вікторія Вікторівна

Луговська Оксана Андріївна

Мельник Оксана Петрівна

Попова Наталія Вікторівна

Сидор Василь Михайлович

Шаповалова Наталія Петрівна

Янчик Марія Володимирівна

Відповідальний за підготовку

облікових документів

Телефон

Реєстратор

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

