

Реєстраційна картка ДіР

I. Загальні відомості

Державний реєстраційний номер: 0126U004088

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 08-06-2026



II. Підстава для проведення робіт

Підстава для проведення ДіР: 43 - Власна ініціатива (якщо ДіР виконується з власної ініціативи за кошти виконавця або безкоштовно)

Напрямок фінансування: 2.2 - Прикладні наукові дослідження і науково-технічні (експериментальні) розробки ()

Джерела фінансування

7706 - Безоплатно (договір про науково-технічне співробітництво, тощо)

III. Відомості про замовника ДіР

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

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, Київ, 01601, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Розмір організації:

Телефон: 380442879333, 380442895472

IV. Відомості про виконавця ДіР

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

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, Київ, 01601, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Розмір організації:

Телефон: 380442879333, 380442895472

V. Відомості про співвиконавця ДіР

VI. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Комплексне дослідження та наукове обґрунтування технологій традиційних, оздоровчих і дієтичних хлібобулочних виробів з використанням сировини рослинного і тваринного походження, інноваційних інгредієнтів та харчових добавок на засадах ресурсозбереження, міждисциплінарних технологічних підходів, принципів сталого розвитку

Назва роботи англійською:

Comprehensive investigation and scientific validation of technologies for traditional, functional, and dietary bakery products employing plant- and animal-derived raw materials, innovative ingredients, and food additives within the framework of resource efficiency, interdisciplinary technological approaches, and sustainable development principles

Мета роботи українською:

Розроблення наукових засад, дослідження закономірностей формування якості та обґрунтування інноваційних технологій традиційних, оздоровчих і дієтичних хлібобулочних виробів із застосуванням сировини рослинного і тваринного походження, функціональних інгредієнтів, харчових добавок та біотехнологічних рішень, спрямованих на підвищення харчової і біологічної цінності продукції, раціональне використання сировинних та енергетичних ресурсів, мінімізацію негативного впливу на довкілля, створення конкурентоспроможних харчових продуктів і забезпечення сталого розвитку хлібопекарської промисловості

Мета роботи англійською:

Development of scientific principles, investigation of quality formation patterns, and substantiation of innovative technologies for traditional, health-promoting, and dietary bakery products using plant- and animal-based raw materials, functional ingredients, food additives, and biotechnological solutions aimed at enhancing the nutritional and biological value of products, rational use of raw material and energy resources, minimization of environmental impact, creation of competitive food products, and promotion of sustainable development in the baking industry

Пріоритетний напрям розвитку науки і техніки:

Стратегічний пріоритетний напрям інноваційної діяльності: Розроблення науково обґрунтованих технологій традиційних, функціональних, оздоровчих, дієтичних та спеціального

призначення хлібобулочних виробів з використанням сировини рослинного і тваринного походження, інноваційних інгредієнтів, харчових добавок та біотехнологічних рішень з метою підвищення харчової і біологічної цінності продукції, розширення асортименту та задоволення потреб різних груп споживачів

Вид роботи: Прикладні наукові дослідження

Очікувані результати: Технології; Хлібобулочні вироби підвищеної харчової цінності, дієтичного, оздоровчого призначення та для цільових груп споживачів

Галузь застосування: Харчова та переробна промисловість

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Махінко Валерій Миколайович

Науковий ступінь: д.т.н.

Вчене звання: доцент

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

VII. Етапи виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Комплексне дослідження та наукове обґрунтування технологій традиційних, оздоровчих і дієтичних хлібобулочних виробів з використанням сировини рослинного і тваринного походження, інноваційних інгредієнтів та харчових добавок на засадах ресурсозбереження, міждисциплінарних технологічних підходів, принципів сталого розвитку

Початок етапу: 06.2026

Закінчення етапу: 01.2031

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

VIII. Індекс УДК, тематичні рубрики НТІ

Індекс УДК: 664.6, 665.1/.3.014/.019; 664.3.014/.019, 665.1/.3.014/.019; 664.3.014/.019; 664.66

Коди тематичних рубрик: 65.33, 65.65.03

IX. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Шевченко Олександр Юхимович
д. т. н., професор

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Корсун Лариса Петрівна

Телефон

0442879455

Реєстратор

Юрченко Тетяна Анатоліївна

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



Юрченко Тетяна Анатоліївна