# Облікова картка НДДКР

**Державний обліковий номер:** 0212U002371

**Державний реєстраційний номер:** 0110U003216

**Відкрита**

**Дата реєстрації:** 13-02-2012

## 1. Етапи виконання

**Номер етапу:** 1

**Назва етапу:** Оцінка товарознавчих властивостей напівфабрикатів з гливи звичайної в процесі холодильного зберігання

**Початок етапу:** 01-2010

**Закінчення етапу:** 12-2011

**Вид звітного документа:** Остаточний звіт

## 2. Виконавець

**Назва організації:** Харківський державний університет харчування та торгівлі

**Код ЄДРПОУ/ІПН:** 01566330

**Підпорядкованість:** Міністерство освіти і науки України

**Адреса:** 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333

**Телефон:** (057)336-89-79

**Телефон:** 337-85-35

**E-mail:** hduht@kharkov.com

**WWW:** www.hduht.edu.ua

## 3. Власник результатів НДДКР (продукції)

**Назва організації:** Харківський державний університет харчування та торгівлі

**Код ЄДРПОУ/ІПН:** 01566330

**Адреса:** вул. Клочківська, 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, Україна

**Підпорядкованість:** Міністерство освіти і науки України

**Телефон:** 380573378535

**E-mail:** hduht@kharkov.com

**E-mail:** mail@hduht.edu.ua

**WWW:** http://www.hduht.edu.ua

## 4. Джерела та напрями фінансування

**Підстава для проведення робіт:** 43 - власна ініціатива (якщо робота виконується з власної ініціативи за кошти виконавця НДР або безкоштовно)

**КПКВК:**

**Напрям фінансування:** 2.2 - прикладні дослідження і розробки

### Джерела фінансування

**Джерело фінансування:** 7704 - власні кошти, кошти підприємств, установ, організацій, фізичної особи на виконання ініціативних робіт

**Фактичний обсяг фінансування за звітний етап:** 3 тис. грн.

## 5. Науково-технічна робота

### Назва роботи (укр)

Оцінка товарознавчих властивостей напівфабрикатів з гливи звичайної в процесі холодильного зберігання

### Назва роботи (англ)

Estimation of merchandising properties of semi-products from of mushroom Veshenka usual during storag.

### Реферат (укр)

Об'єктом дослідження є товарознавчі властивості замороженого напівфабрикату з гливи звичайної. Предметом дослідження є культивовані гриби глива звичайна, термооброблений напівфабрикат, технологічні властивості, органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники напівфабрикатів. Методи дослідження. Товарознавчі характеристики нового продукту отримували шляхом фізико-хімічних, мікробіологічних досліджень, органолептичних оцінок. Інформацію про механізм змін товарознавчих характеристик замороженого напівфабрикату з грибів глива звичайна отримували за допомогою кріоскопічних методів. Метою дисертаційної роботи є формування товарознавчих властивостей та обґрунтування якості напівфабрикатів з культивованих грибів глива звичайна. Першим етапом досліджень був аналіз досліджень фізико-хімічних показників напівфабрикатів з гливи звичайної в процесі тривалого зберігання для обґрунтування рецептури та технології напівфабрикатів. Другим етапом досліджень був аналіз досліджень мікробіологічних показників, експериментальні дослідження процесів та режимів заморожування та холодильного зберігання напівфабрикату з гливи звичайної. Для досягнення мети на першому етапі досліджень вирішено наступні задачі: - аналітичними дослідженнями показана доцільність використання білку їстівних грибів для вирішення проблеми його дефіциту у харчових продуктах. - обґрунтовано використання гливи звичайної у якості сировини для створення напівфабрикатів, які збагачують раціони харчування високоякісним харчовим білком. - створено аналітичний огляд використання білку їстівних грибів - гливи звичайної в технології напівфабрикатів для масового харчування. - створено модель товарознавчих властивостей якості продукту. Для досягнення мети на другому етапі досліджень вирішено наступні задачі: - визначені методи дослідження заморожених напівфабрикатів з грибів глива звичайна; -проведена оцінка якості розробленого напівфабрикату за мікробіологічними показниками з використанням стандартних методик; - аналітичними дослідженнями встановлені оптимальні температури заморожування напівфабрикату з грибів глива звичайна; -встановлені параметри холодильного зберігання, що дозволяють максимально зберегти усі поживні речовини продукту; -комплексом досліджень доведена актуальність застосування обраних режимів заморожування та холодильного зберігання.

### Реферат (англ)

The object of study is the commodity characteristics of frozen semi-finished products of mushroom Veshenka usual. The object of study is cultivated mushrooms Veshenka normal, heat-treated semi-finished products, technical properties, organoleptic, physico-chemical and microbiological parameters of semi-products. Research Methods. Commodity parameters of a new product were obtained by physico-chemical, microbiological testing, organoleptic evaluations. For information about the mechanism of change characteristics of frozen mushrooms Veshenka used the conventional cryoscopic methods. The purpose and objectives of the study. The aim of the thesis is the formation of commodity properties and study the quality of cultivated mushrooms Veshenka usual. The first step was to analyze the research studies of physical and chemical parameters of Veshenka usual during long-term storage to justify the recipe and technology of semi-finished products. The second phase of research was to analyze the microbiological indicators of research, experimental research processes and modes of freezing and refrigeration storage of semi-product Veshenka usual. To achieve the goal in the first stage of research decided the following the tasks: - Analytical studies demonstrated the feasibility of using protein edible mushrooms to solve the problems of its deficit in

food. - The use of Veshenka usual in quality raw material is reasonable for creation foods that enrich the rations of feed a high-quality food albumen. - Created an analytical overview of the use of protein edible mushrooms - Veshenka usual for mass catering. - Formed the model of commodity properties of product quality. To achieve the goal in the second stage of the research solved the following tasks: - Defined methods of research of semi-products mushrooms Veshenka usual; - Microbiological studies were made by the help of standard methods; - Analytical studies established the optimal freezing temperature for the semi-product Veshenka usual; - Defined the parameters of refrigeration storage, which allows to preserve all the nutrients of the product; - A set of studies demonstrated the relevance of the use of selected modes of freezing and refrigeration storage.

**Індекс УДК:** 664.8, 635.8.004.12:664.8.037.1

**Коди тематичних рубрик НТІ:** 65.53.01

## 6. Науково-технічна продукція (НТП)

### НТП 1

**Назва продукції (укр):** Отримано деклараційний патент України "Спосіб одержання замороженого напівфабрикату з грибів глива звичайна" № 37198, розроблено проект технічних умов на "Заморожений напівфабрикат з грибів глива звичайна".

**Назва продукції (англ):** Retrieved Patent of Ukraine "method of frozen convenience food with mushrooms Veshenka usual" № 37198, draft specifications for "Frozen precooked mushrooms Veshenka usual."

**Очікувані результати:** Поліпшення якості продукції

**Галузь застосування:** 15.33 Перероблення та консервувапння овочів та фруктів

**Опис продукції (укр):** Заморожений напівфабрикат з грибів глива звичайна, які представляють собою заморожені у термостійкій оболонці відварені гриби у формі кубиків, призначені для реалізації у роздрібній торговій мережі, для підприємств ресторанного господарства й побуту з наступним їх розморожуванням та застосуванням.

**Соціально-економічна спрямованість НТП:**

**Стадія завершеності НТП:** Експериментальний (макетний зразок)

**Впровадження НТП:** Впроваджено

**Строки впровадження:** 24.11.2010

**Виробник продукції:** ХДУХТ

**Споживачі продукції:** всі вікові категорії населення

**Перспективні ринки:** російський

**Права інтелектуальної власності:** Отримано патент

**Форми та умови передачі продукції:** Продаж патента

## 7. Бібліографічний опис

1.Пат. 37198 Україна, МПК A 23 L 1/28, A/23 L 3/36. Спосіб одержання замороженого напівфабрикату з грибів глива звичайна / Одарченко Д. М., Одарченко А. М., Піддубний В.В., Чуйко А.М. - № 200805361 ; заявл. 24.04.2008 ; опубл. 25.11.2008, Бюл. № 22. 2. Одарченко Д.М. Напівфабрикат високого ступеня готовності із грибів глива звичайна / Д.М. Одарченко, А.М. Одарченко, А.М. Сесь, В.В. Піддубний // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків, 2009. - Вип. 1 (9). - С. 403-411. 3. Піддубний В.В. Удосконалення якості напівфабрикату високого ступеня готовності із грибів глива звичайна в процесі тривалого зберігання / В.В. Піддубний, А.М. Сесь, К.К. Василець // Сучасний ринок товарів та проблеми здорового харчування: всеукраїнська науково-практична конференція, присвячена 20-річчю з дня заснування товарознавчого факультету, 21-22 жовтня 2009 р. : тези доповідей / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків, 2009. - С.298-301. 4. Одарченко М.С. Аналіз параметрів заморожування та їх вплив на товарознавчі показники культивованих грибів глива звичайна / М.С. Одарченко, Д.М. Одарченко, В.В. Піддубний // Новітні технології оздоровчих продуктів харчування XXI століття: міжнародна практична конференція, 21 жовтня 2010 р. : тези доповідей / Харк. держ.

ун-т харчування та торгівлі. - Харків, 2010. - С. 187-188. 5. Одарченко Д.М. Формування якості замороженого напівфабрикату із грибів глива звичайна / Д.М. Одарченко, В.В. Піддубний, А.О. Максимова, О.О. Шкода // Товарознавство і торгівля в умовах глобалізації економіки: проблеми та досвід: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції : тези доповідей / Дон. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М.Туган-Барановського. - Донецьк, 2011. - С. 120-121. 6. Погожих М.І. Дослідження якості порошкоподібних напівфабрикатів із грибів глива звичайна / М.І. Погожих, Д.М. Одарченко, В.В. Піддубний, А.О. Максимова, О.О. Шкода // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг : міжнародна науково-практична конференція, 19 травня 2011 р. : тези доповідей / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків, 2011. - С. 99-100. 7. Одарченко Д.М. підвищення якості напівфабрикату з гливи звичайної за допомогою використання крохмального клейстеру / Д.М. Одарченко, В.В. Піддубний, А.О. Мовчан // Сучасний ринок товарів та проблеми здорового харчування: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 20-21 жовтня 2011 р. : тези доповідей / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків, 2011. - С.108-109. 8. Проект технічних умов на "Заморожений напівфабрикат з грибів глива звичайна". 9. Технологічна інструкція на виробництво "Замороженого напівфабрикату з грибів глива звичайна". 10. Акт впровадження науково-дослідної роботи АТЗТ "Хладопром" від 24.11.2011.

## 8. Звітна документація

**Кількість сторінок в звіті:** 96

**Мова звіту:** Українська

**Кількість файлів у звіті:** 1

## 9. Заключні відомості

### Перелік осіб-виконавців

Піддубний Василь Вікторович

Прокудіна Валентина Юхимівна

Сесь Анатолій Михайлович

**Керівник організації:**

Черевко Олександр Іванович (д. т. н., професор)

**Керівники роботи:**

Одарченко Микола Семенович

**Керівник відділу реєстрації наукової діяльності УкрІНТЕІ**

Юрченко Т.А.