

Облікова картка НДДКР

Державний обліковий номер: 0217U003681

Державний реєстраційний номер: 0112U006491

Відкрита

Дата реєстрації: 16-06-2017



1. Етапи виконання

Номер етапу: 1

Назва етапу: Технологія харчової продукції ресторанного господарства оздоровчого призначення

Початок етапу: 09-2012

Закінчення етапу: 05-2017

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

2. Виконавець

Назва організації: Національний університет харчових технологій

Код ЄДРПОУ/ІПН: 02070938

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Адреса: 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

Телефон: 289 60 00

E-mail: info@nuft.edu.ua

3. Власник результатів НДДКР (продукції)

Назва організації: Національний університет харчових технологій

Код ЄДРПОУ/ІПН: 02070938

Адреса: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, Україна

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Телефон: 380442879333

Телефон: 380442895472

E-mail: info@nuft.edu.ua

WWW: <https://nuft.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:

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

Джерело фінансування: 7706 - безплатно (договір про науково-технічне співробітництво, тощо)

Фактичний обсяг фінансування за звітний етап: 0 тис. грн.

5. Науково-технічна робота

Назва роботи (укр)

Технологія харчової продукції ресторанного господарства оздоровчого призначення

Назва роботи (англ)

Technology food restaurants for health improvement

Реферат (укр)

В роботі обґрунтовано та розроблено технологію соусів емульсійного типу підвищеної харчової цінності. Обґрунтовано використання порошоків з пряноарома-тичної та каротиновмісної сировини і фітоолійного каротиновмісного напівфабрикату з їх використанням. Встановлено закономірність утворення та стабілізації емульсії соусів за використання суміші порошоків оптимізованого складу з пряноароматичної та каротиновмісної сировини для забезпечення їх стійкості та відповідних структурно-механічних властивостей. Обґрунтовано раціональні кількості основних рецептурних компонентів і технологічні параметри виробництва соусів емульсійного типу на основі фітоолійного каротиновмісного напівфабрикату. Розроблено технологію та асортимент соусів підвищеної харчової цінності. Визначено комплекс їх споживних і технологічних властивостей, обґрунтовано умови та терміни зберігання. Розроблено та затверджено нормативну та технологічну документацію, здійснено впровадження нових технологій у закладах ресторанного господарства.

Реферат (англ)

The thesis is dedicated to the technology of emulsion sauces such high nutritional value. The application of the powdered spice aroma and carotene containing raw herbal oil containing semi-carotene with their use. Established pattern formation and stabilization of the emulsion sauces for the use of optimized powder mixture composition with spicy aroma and carotene containing raw materials for their resistance and relevant structural and mechanical properties. Proved rational number for prescription of content main components and manufacturing process parameters such emulsion sauces based herbal oil containing carotenes semis. The technology for sauces range of high nutritional value is developed. The complex of consumable and technological properties, reasonable terms and conditions of storage had been defined. Regulatory and technological documentation had been developed and ap-proved, introduction of new technologies to implement in institutions of restaurant industry was made.

Індекс УДК: 642.5, 642.5:613.2

Коди тематичних рубрик НТІ: 71.33

6. Науково-технічна продукція (НТП)

НТП 1

Назва продукції (укр): ТЕХНОЛОГІЇ СОУСІВ ЕМУЛЬСІЙНОГО ТИПУ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

Назва продукції (англ): Technologies for emulsion type sauces with a high nutritional quality value

Очікувані результати:

Галузь застосування: Харчова промисловість

Опис продукції (укр): Розроблено технологію фітоолійного та каротиновмісного напівфабрикату (ФОКН) і соусів емульсійного типу з його використанням

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Стадія завершеності НТП: Звіт по НДДКР

Впровадження НТП: Впроваджено

Строки впровадження: жовтень 2016 р.

Виробник продукції: ТОВ "Галерея Алекс" (кафе "Шоколадниця"), ТОВА "ПАБ Сундук"

Споживачі продукції: всі групи споживачів ресторанної продукції

Перспективні ринки: ринок ресторанних послуг України

Права інтелектуальної власності: Отримано патент

Форми та умови передачі продукції: Навчання персоналу

7. Бібліографічний опис

1. Теоретичні аспекти технології соусів емульсійного типу підвищеної харчової цінності / Г. М. Лявинець, А. В. Гавриш, Л. Ю. Арсеньєва // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства та торгівлі: зб. наук. пр. / Харків: ХДУХТ. - 2012. - Вип. 1 (15). - С. 266-271. 2. Структурно-механічні властивості фітоолійного каротиновмісного напівфабрикату / Г. М. Лявинець, А. В. Гавриш, О. В. Неміріч, Л. Ю. Арсеньєва, О. В. Гончарук // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. - Одеса: ОНАХТ, 2013. - Вип. 44. - Т. 2. - С. 142-146. 3. Технологія соусів емульсійного типу підвищеної харчової цінності / Г. М. Лявинець, А. В. Гавриш, О. В. Неміріч, Л. Ю. Арсеньєва // Наука та інновація. - К.: НАН України, 2013. ? № 6 - С. 15-19. 4. Седиментационная стойкость соусов эмульсионного типа с использованием растительного сырья и поверхностно-активных веществ / Г. М. Лявинец, А. В. Гавриш, А. В. Неміріч, Л. Ю. Арсеньєва // Научни трудове на УХТ. - Пловдив: УХТ, 2013. - том 60. С. 788-793. 5. Finely dispersed spicy-aromatic and carotene containing raw materials as surfactants for oil in water emulsion / Georgii Liavynets, Tetiana Ishchenko Andrii Havrysh, Oleksandra Nemirich Larysa Arsenieva, Iryna Dovgun // Ukrainian Food Journal. - Kyiv: NUFT, 2015. - Vol. 3. Issue 1 - P. 60-69. 5. 6. Патент 103412 UA, МПК A23 D 9/02. Спосіб виробництва фітоолійного напівфабрикату / Л. Ю. Арсеньєва, В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, Г. М. Лявинець; заявник Національний університет харчових технологій. - №а2012 03487; заявл. 23.03.2012; опубл. 25.09.2012, Бюл. № 19, 2013 р. 7. Патент 107975 UA, МПК A23 D 9/02 (2006.01). Спосіб виробництва фітоолійного каротиновмісного напівфабрикату / Л. Ю. Арсеньєва, А. В. Гавриш, Г. М. Лявинець, Ю. І. Смалько; заявник Національний університет харчових технологій. - № а 2013 01761; заявл. 13.02.2013; опубл. 10.10.2013, Бюл. № 5, 2015 р. 8. Патент 73847 UA, МПК C11B 5/00. Спосіб виробництва фітоолійного напівфабрикату / Л. Ю. Арсеньєва, В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, Г. М. Лявинець; заявник Національний університет харчових технологій. - № u 2012 03493; заявл. 23.03.2012; опубл. 10.10.2012, Бюл. № 19, 2012 р. 9. Патент 81907 UA, МПК C11B 5/00 (2013.01). Спосіб виробництва фітоолійного каротиновмісного напівфабрикату / Л. Ю. Арсеньєва, А. В. Гавриш, Г. М. Лявинець, Ю. І. Смалько; заявник Національний університет харчових технологій. - № u 2013 01755; заявл. 13.02.2013; опубл. 10.07.2013, Бюл. № 13, 2013 р. 10. Патент 94867 UA, МПК A23L 1/39 (2006.01) Склад соусу "Бесто" / Л. Ю. Арсеньєва, А. В. Гавриш, Г. М. Лявинець, О. О. Івахно, Т. І. Іщенко; заявник Національний університет харчових технологій. - № u 2014 04392; заявл. 23.04.2014; опубл. 10.12.2014, Бюл. № 23, 2014 р. 11. Соуси емульсійного типу підвищеної харчової цінності / Г. М. Лявинець, А. В. Гавриш, В. О. Губеня, Л. Ю. Арсеньєва // 78-а Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді ? вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 2-3 квітня 2012 р.: тези доп. К.: НУХТ, 2012 р. - Ч. 1. - С. 306-307. 12. Використання сушеної пряноароматичної сировини при виробництві фітоолійного напівфабрикату / Г. М. Лявинець, А. В. Гавриш, Л. Ю. Арсеньєва // Всеукраїнська науково-практична конференція "Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу", 29-30 жовтня 2012 р.: тези доп. , К.: НУХТ, 2012 р.- С. 44-46. 13. Використання фіто- та каротиновмісної сировини в технології соусів емульсійного типу / Г. М. Лявинець, А. В. Гавриш, О. В. Неміріч, Л. Ю. Арсеньєва // II Міжнародна науково-технічна конференція "Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей", 20-21 березня 2013 р.: тези доп. , К.: НУХТ, 2013 р.- С. 141. 14. Сучасні тенденції в технології соусів емульсійного типу / Г. М. Лявинець, Ю. І. Смалько, А. В. Гавриш, Л. Ю. Арсеньєва // 79-а Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті" ? 15-16 квітня 2013 р.: тези доп. , К.: НУХТ, 2013 р.- Ч. 1. , С. 504-505. 15. Реологічні характеристики фітокаротиноїдного олійного напівфабрикату для виробництва соусів емульсійного типу / Г. М. Лявинець, А. В. Гавриш, О. В. Неміріч, О. В. Гончарук, Л. Ю. Арсеньєва // Всеукраїнська науково-практична конференція "Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі", 25 квітня 2013 р.: тези доп. - Харків: ХДУХТ, 2013 р. - Ч. 1. - С. 120. 16. Теоретические предпосылки технологии фитожиrowого полуфабриката / Г. М. Лявинец, А. В. Гавриш, В. Ф. Доценко, А. В. Немирич, Л. Ю. Арсеньєва // Международный научный форум "Пищевые инновации и биотехнологии" ? 2013 г.: тезисы докл. - Кемерово: ФГБОУ ВПО "Кемеровский

технологический институт пищевой промышленности", 2013 г. - С. 364-368. 17. Using phyto-and carotene containing raw materials in emulsion-type sauces technology / G. Lyavinets, A. Gavrysh, O. Nemirich, L. Arsenyeva, O. Kokhan // The Second North and East European Congress on Food NEEFood - May 26 - 29, 2013 - Kyiv: NUFT, 2013 - P. 217. 18. Поверхностно-активные вещества в пищевых системах / Г. М. Лявинец, А. В. Гавриш, В. Ф. Доценко, А. В. Немирич, Л. Ю. Арсеньева // Международная научно-практическая конференция "Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства", 17-18 октября 2013 г.: тезис докл. - Алматы: АТУ, 2013 г. - С. 68. 19. Пряноароматична та каротиновмісна сировина в технології соусів емульсійного типу / Г. М. Лявинець, А. В. Гавриш, Л. Ю. Арсеньєва // II Всеукраїнська науково-практична конференція "Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу", 29 жовтня 2013 р.: тези доп. - К.: НУХТ, 2013 р. - С. 23-25. 20. Соуси емульсійного типу на основі фітоолійних напівфабрикатів / Г. М. Лявинець, Т. С. Параскун, О. В. Пасічник // 80-й Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 10-11 квітня 2014 р.: тези доп. - К.: НУХТ, 2014 р. - С. 411-412. 21. Соуси емульсійного типу на основі фітоолійного каротиновмісного напівфабрикату / Г. М. Лявинець, О. І. Івахно, А. В. Гавриш, Л. Ю. Арсеньєва // Міжнародна наукова конференція, присвячена 130-річчю Національного університету харчових технологій "Нові ідеї в харчовій науці, нові продукти в харчовій промисловості", 13-16 жовтня 2014 р.: тези доп. - К.: НУХТ, 2014 р. - С. 619.

8. Звітна документація

Кількість сторінок в звіті: 129

Мова звіту: Українська

Кількість файлів у звіті: 1

9. Заключні відомості

Перелік осіб-виконавців

Іщенко Тетяна Іванівна

Гавриш Андрій Володимирович

Губеня В'ячеслав Олександрович

Лявинець Георгій Михайлович

Неміріч Олександра Володимирівна

Керівник організації:

Шевченко Олександр Юхимович (д. т. н., професор)

Керівники роботи:

Доценко Віктор Федорович

Керівник відділу реєстрації наукової діяльності
УкрІНТЕІ



Юрченко Т.А.