

Облікова картка НДДКР

Державний обліковий номер: 0217U002679

Державний реєстраційний номер: 0112U004635

Відкрита

Дата реєстрації: 10-07-2017



1. Етапи виконання

Номер етапу: 1

Назва етапу: Наукове обґрунтування і вдосконалення технології макаронних виробів у разі перероблення борошна пониженої якості та створення продуктів оздоровчого призначення

Початок етапу: 06-2012

Закінчення етапу: 06-2017

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)

Наукове обґрунтування і вдосконалення технології макаронних виробів у разі перероблення борошна пониженої якості та створення продуктів оздоровчого призначення

Назва роботи (англ)

Scientific substantiation and improvement of the technology of macaroni products in the case of processing of low quality flour and the creation of products for health purposes

Реферат (укр)

У роботі удосконалено технологію макаронних виробів у разі перероблення борошна пониженої якості, збагачених харчовими волокнами та розроблені технології безглютенових макаронних виробів.

Реферат (англ)

The technology of macaroni products in case of processing of low quality flour, enriched with food fibers and developed technologies of gluten-free macaroni products has been improved in the work.

Індекс УДК: 664.69, 664.69:613.2

Коди тематичних рубрик НТІ: 65.33.41

6. Науково-технічна продукція (НТП)

НТП 1

Назва продукції (укр): Наукове обґрунтування і вдосконалення технології макаронних виробів у разі перероблення борошна пониженої якості та створення продуктів оздоровчого призначення

Назва продукції (англ): Scientific substantiation and improvement of the technology of macaroni products in the case of processing of low quality flour and the creation of products for health purposes

Очікувані результати:

Галузь застосування: Агропромисловий комплекс

Опис продукції (укр): Удосконалено технологію макаронних виробів із застосуванням борошна пониженої якості, із застосуванням харчових волокон та порошку топінамбура. Розроблено технологію виготовлення макаронних виробів на безглютенових видах борошна.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Стадія завершеності НТП: Звіт по НДДКР

Впровадження НТП: Не впроваджено

Строки впровадження: 2018-2019

Виробник продукції: Національний університет харчових технологій

Споживачі продукції: Підприємства харчової промисловості

Перспективні ринки: Підприємства харчової промисловості України, країн СНД та Європи

Права інтелектуальної власності: Отримано патент

Форми та умови передачі продукції: Навчання персоналу

7. Бібліографічний опис

1. Використання пектинів для поліпшення якості макаронних виробів, збагачених харчовими волокнами / В.Г. Юрчак, Г.В. Карпик. Я. Гордієнко // Наукові праці ОНАХТ. - Вип. 42. - Т. 1. - 2012. - С. 242 - 247.
2. Дослідження макаронних властивостей цільнозернового пшеничного борошна / В.Г. Юрчак, Г.В. Карпик., Т.П. Голікова // Наукові праці НУХТ. - 2012. - С.123 - 128.
3. Yurchak V. Effect of dough making parameters on the quality of pasta enriched with brad dietary fibers / V. Yurchak, H.Karpyk, V Yukalo // Food chemistry and Technology ? Kaunas: Food institute of Kaunas University of Technology, 2013. ? Т.47, Nr. 2.? р.41 ? 47.
4. Дослідження гранулометричного складу цільнозмеленого пшеничного борошна як сировини для макаронних виробів / В.Г. Юрчак, Г. В. Карпик // Тези доповідей Міжнародної науково-технічної конференції "Сучасні технології та обладнання харчових виробництв" 29 - 30 вересня 2012. - Тернопіль: ТНТУ, 2012. - С. 182 - 183.
5. Карпик Г.В. Збагачення макаронних виробів харчовими волокнами пшеничних висівок / Г. В. Карпик // Матеріали 78 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів та студентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті". - Київ: НУХТ, 2012. - С. 77-79.
6. Карпик Г. .В. Вплив параметрів тістоприготування на властивості тіста та якість макаронних виробів з підвищеним вмістом харчових волокон / Г. В. Карпик, Н. О. Луцевська, О. В. Коваль, Я. О. Гордійчук // Матеріали 78 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів та студентів "наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті". - Київ: НУХТ, 2012. - С. 80-81.
7. Карпик Г.В. Особенности процесса сушки макаронных изделий, обогащенных пищевыми волокнами пшеничных отрубей / Г.В. Карпик, В.Г. Юрчак. - Сборник материалов юбилейной X научно-практической конференции с международным участием "Технологии и продукты здорового питания. Функциональные пищевые продукты" 27-28 ноября. - М. МГУПП, 2012. - С. 149 - 151.
- 8 Карпик Г.В. Дослідження форм зв'язку вологи та сорбційних властивостей макаронних виробів, збагачених харчовими волокнами зернових / Г.В. Карпик., Шелест Н.О. // Матеріали 79 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів та студентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті". - Київ: НУХТ, 2013. - С. 171 - 172..
9. Карпик Г.В. Влияние пищевых волокон зерновых на сорбцию влаги макаронным тестом / Г. В Карпик, В. Г. Юрчак. - Сборник материалов республиканской научно-практической конференции молодых ученых "Наука. Образование. Молодежь" 18 - 19 апреля 2013 р. - Алматы: АТУ, 2013. - С. 10.
10. Usage of whole wheat flour and bran for making macaroni products / Yurchak V., Karpyk G. // Book of Abstracts the Second North and east European congress on Food NEE food-2013) may 26 - 29, 2013, Kyiv: NUFT, 2013. - P. 199.
11. Вплив пектину на якість макаронних виробів з пшеничними висівками / Г.В Карпик, В.Г. Юрчак // Збірник матеріалів Першої Міжнародної науково-практичної конференції "Хімія, Біо-и Нанотехнології, Екологія і економіка в Пищевій і косметической промисленности", 10-13 червня 2013 р. , Щелкино: ХПІ, 2013. - С. 12.
12. Технологічна характеристика висівок різної дисперсності та їх вплив на якість макаронних виробів./ Юрчак В.Г.,Карпик Г. В., Шелест Н. О., Матвієнко І. Н // Хранение и переработка зерна. ? 2013. ? № 8. ? С. 48 - 50.
- 13... Karpyk G. Изменение качества макаронных изделий, обогащенных пищевыми волокнами, при хранении / G. Karpyk , V. Yurchak // Scientific works. ? University of technologies ? Plovdiv. ? 2013. - Volume LX. - October. - p. 136 - 140.
14. Карпик Г. В. Закономірності перебігу колоїдних процесів у макаронному тісті зі збільшеним вмістом харчових волокон / Г. В. Карпик , В.Г. Юрчак // Матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції "Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу",29 жовтня 2013 р. - Київ: НУХТ, 2013. - С. 81 -83.
15. Юрчак В.Г. Методи ідентифікації макаронних виробів / В.Г.Юрчак // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції "Якість і безпека харчових продуктів". - 14 - 15 листопада 2013., Київ: НУХТ, 2013
18. Рожно А.В, Купчина О.Л., Юрчак В.Г. "Исследование свойств кукурузной муки как сырья для безглютеновых макаронных изделий" Материалы международной научно-практической конференции "Инновационные технологии производства продуктов питания функционального назначения", 17 апреля 2015, Кутаиси, Грузия.
19. Рожно А.В., Дзензелевская К.В., Юрчак В.Г. "Исследование свойств сырья для изготовления безглютеновых макаронных изделий" - тезисы докладов Международной научно-практической конференции "Техника и технология пищевых производств", 23-24 апреля 2015, г. Могилев, Беларусь
20. Рожно О.В., Дзензелівська Х.В., Юрчак В.Г. "Використання структуроутворювачів для безглютенових макаронних виробів" - матеріали Міжнародної конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 23-24 квітня 2015 р. - К.: НУХТ, 2015 р. - Ч.1. - с. 107.
21. Рожно О.В., Юрчак В.Г. "Розробка технології безглютенових макаронних виробів" - матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених і студентів "Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді".- Харків : ХДУХТ, 2015 . - Ч. 1. - с. 89.
22. Рожно,О. В. Исследование влияния разных структурообразователей на качество безглютеновых макаронных изделий / О. В. Рожно, С. С. Юненко, В. Г. Юрчак // Университет по хранителни технологии - Пловдив. - 2015. - Научи трудове на УХТ. - том. 62. - С. 109-113.
23. Rozhno, O. Research of the Rheological Properties of Gelatine Solutions for Production of Gluten-Free Pasta / O. Rozhno, O. Podobiy, V. Yurchak // Ukrainian food journal - Український харчовий журнал : internatinal scientific journal. Vol.5. - Issue 2. - National

university of food technologies. - K. : NUFT. - 2016. - P. 265-273. 24. Golikova T. Increasing nutritional value of macaroni products ? T. Golikova, V. Yurchak ?? 2nd International conference "Nutrition and Health", Riga, Latvia, October 5 - 7, 2016: Book of Abstracts - University of Latvia Pres, 2016. - P. 71. 25. Дубковецький, І. В. Дослідження процесу сушіння, тепло- та масообмінних характеристик безглютенових макаронних виробів / І. В. Дубковецький, В. Г. Юрчак, О. В. Рожно, В. О. Казьміришен // Харчова промисловість : наук. журн. - К. : НУХТ. - 2016. -№ 20 - С. 110-120. 26. Рожно, О. В. Створення безглютенових макаронних виробів сприятиме забезпеченню населення України дієтичною продукцією / О. В. Рожно, В. Г. Юрчак // Хлебный и кондитерский бизнес. - К.: ООО "Компания БИОПРОМ" - 2016. - № 10. - С. 27-28. 27. Рожно, О. В. Вивчення якісних характеристик безглютенових макаронних виробів з додаванням ксантану / О. В. Рожно, О. В. Подобій, В. Г. Юрчак // Збірка тез VI Міжнародної конференції студентів, аспірантів та молодих вчених з хімії та хімічної технології , 20-22 квітня 2016 р. - К.: НТУ КПП - С. 262. 28. Rozhno, O The Influence of methods of making structurants on the quality of gluten-free pasta / O. Rozhno, O. Podobiy, V. Yurchak // 8th Central European Congress on Food 2016 - Food Science for Well-being (CEFood 2016): Book of Abstracts. - 23-26 May 2016. - К.: NUFT, 2016. - P. 143. 29. Казьміришен, В. О. Вивчення способів внесення сухого яєчного білка для виготовлення макаронних виробів із кукурудзяного борошна / В. О. Казьміришен, О. В. Рожно, В. Г. Юрчак // Матеріали 82 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті" 13-14 квітня 2016 р. -К.: НУХТ, 2016 р. - Ч.1. - С. 138. 30. Юненко, С. С. Використання карбоксиметилцелюлози для виготовлення безглютенових макаронних виробів / С. С. Юненко, О. В. Рожно, В. Г. Юрчак // Матеріали 82 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті" 13-14 квітня 2016 р. -К.: НУХТ, 2016 р. - Ч.1. - С. 135. 31. Рожно, О. В. Дослідження сорбційних властивостей безглютенових макаронних виробів з кукурудзяного борошна / О. В. Рожно, В. О. Казьміришен, В. Г. Юрчак // Тези доповідей : Матеріали 83 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті" 5-6 квітня 2017 р. - К : НУХТ. - 2017. - Ч. 1. - С. 124. 32. Рожно, О. В. Порівняльна характеристика різних способів сушіння безглютенових кукурудзяних макаронних виробів / О. В. Рожно, В. О. Казьміришен, І. В. Дубковецький, В. Г. Юрчак // Тези доповідей : Матеріали 83 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті" 5-6 квітня 2017 р. - К : НУХТ. - 2017. - Ч. 2. - С. 171

8. Звітна документація

Кількість сторінок в звіті: 131

Мова звіту: Українська

Кількість файлів у звіті: 1

9. Заключні відомості

Перелік осіб-виконавців

Карпик Галина Вікторівна

Рожно Олександр Васильович

Керівник організації:

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

Керівники роботи:

Юрчак Віра Гаврилівна

**Керівник відділу реєстрації наукової діяльності
УкрІНТЕІ**



Юрченко Т.А.