

Облікова картка НДДКР

Державний обліковий номер: 0214U000615

Державний реєстраційний номер: 0110U007975

Відкрита

Дата реєстрації: 03-04-2014



1. Етапи виконання

Номер етапу: 1

Назва етапу: Фізичні принципи модифікації та їх реалізація в технології стабілізаційних систем

Початок етапу: 01-2011

Закінчення етапу: 12-2013

Вид звітнього 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)36-89-79

Телефон: (057)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:

Напрямок фінансування: 2.1 - фундаментальні дослідження

Джерела фінансування

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

Фактичний обсяг фінансування за звітний етап: 4.5 тис. грн.

5. Науково-технічна робота

Назва роботи (укр)

Фізичні принципи модифікації та їх реалізація в технології стабілізаційних систем

Назва роботи (англ)

Physical principles of modification and their realization in technology of the stabilizing systems

Реферат (укр)

Мета роботи - розробка технології стабілізаційних систем, модифікованих фізичною обробкою. Очікувані результати - розробка наукових основ технології харчових продуктів з використанням стабілізаційних систем на основі полісахаридів. Місце впровадження - заклади ресторанного господарства, підприємства харчової промисловості. Вид продукції - розробка нової технології, нормативна документація. Документ про впровадження - акт впровадження у навчальний процес, акти впровадження у виробництво. Методи дослідження - фізичні, фізико-хімічні, мікробіологічні, органолептичні. Аналітично досліджено сучасний стан методів стабілізації гетерогенних харчових систем, шляхом застосування до них методів фізичної модифікації. Експериментально вивчено закономірності впливу механічної дії на розчини полімерів. Експериментально досліджено вплив УЗ-енергії на реологічні властивості розчинів полімерів AlgNa та NaKМЦ. ФІЗИЧНА МОДИФІКАЦІЯ, УЗ-ЕНЕРГІЯ, NaKМЦ АЛЬГІНАТ НАТРІЮ, ПОХІДНА ЦЕЛЮЛОЗИ, КАПСУЛОУТВОРЕННЯ, КАПСУЛА

Реферат (англ)

The purpose of work is development of technology of stabilizing systems, modified by physical treatment. Expected results - development of scientific bases of technology of foodstuffs using the stabilizing systems based on polysaccharides. Place of introduction - restaurants in the district, enterprises of food industry. Product - development of new technologies, normative documentation. Paper on the implementation of the act of introduction in educational process, certificates of introduction in manufacture. Research methods - physical, physical-chemical, microbiological, organoleptic. Analytically investigated the modern condition of methods of stabilization heterogeneous food systems through the application of methods of physical modification. Experimentally studied the regularities of influence of mechanical action on the solutions of polymers. Experimentally the influence of ultrasonic energy on the rheological properties of polymer solutions AlgNa and NaKМЦ. PHYSICAL MODIFICATION of ULTRASONIC ENERGY, NaKМЦ, ALGINAT SODIUM, DERIVATIVE CELLULOSE, CAPSULE EDUCATION, CAPSULE.

Індекс УДК: 664, 664.001.73:664.1.039

Коди тематичних рубрик НТІ: 65.01

6. Науково-технічна продукція (НТП)

НТП 1

Назва продукції (укр): Технологія напівфабрикатів капсульних соусів

Назва продукції (англ): Technology of semis capsule sauces

Очікувані результати:

Галузь застосування: 15.89 Виробництво харчових продуктів, не віднесених до інших групувань

Опис продукції (укр): Фізичні принципи модифікації та їх реалізація в технології стабілізаційних систем дозволили розробити та впровадити у виробництво технологію напівфабрикатів капсульних соусів.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Стадія завершеності НТП: Звіт по НДДКР

Впровадження НТП: Впроваджено

Строки впровадження: 10.10.2013 р., 17.10.2013 р., 25.10.2013 р.

Виробник продукції: ХДУХТ

Споживачі продукції: всі верстви населення

Перспективні ринки: ринки України, та близького зарубіжжя

Права інтелектуальної власності: За договорами

Форми та умови передачі продукції: Спільні НДДКР

7. Бібліографічний опис

1. Патент 2413434 Российская Федерация, МПК A23L 1/328 (2006.01). Способ получения аналога рыбной икры [Текст] / Пивоваров П.П., Пивоваров Е.П.; заявители и патентообладатели Пивоваров П.П., Пивоваров Е.П. - № 2009132439/13; заявл. 27.08.2009; опубл. 10.03.2011, Бюл. № 7. - 4 с. 2. Патент 2422055 Российская Федерация, МПК A23P 1/04 (2006.01). Устройство для получения капсулированных продуктов [Текст] / Пивоваров П.П., Пивоваров Е.П.; заявители и патентообладатели Пивоваров П.П., Пивоваров Е.П. - № 2009132438/13; за-явл. 10.03.2011; опубл. 27.06.2011, Бюл. № 18. 3. Патент 94959 Україна, МПК A23P 1/04 (2006.01), A61K 9/48 (2006.01) Спосіб одержання желатинових капсул з вмістом жирової і водної фази [Текст] / Пивоваров П.П., Гринченко О.О., Пивоваров Є.П., Нагорний О.Ю. ; заявники і патентовласники Пивоваров П.П., Гринченко О.О., Пивоваров Є.П., Нагорний О.Ю. - № а 2009 01885 ; Заявл. 03.03.2009 ; Опубл. 25.06.2011, Бюл. № 12. - 4 с. Дослідження впливу температури на ступінь деполімеризації розчинів натрієвої солі карбоксиметил целюлози (NaКМЦ) Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі [Текст] : всеукраїнська науково-практична конференція молодих вчених і студентів, 25 квітня 2012 р. : [тези у 4-х ч.] / редкол. : О.І. Черевко [та ін.]. - Харків : ХДУХТ, 2012. - Ч. 1. - 153с. Механізм процесу фізико-хімічної модифікації розчинів полімерів та перспективи використання його в технології харчових продуктів. Міжнародна науково-практична конференція, 18 жовтня 2012 р. : [присвячена 45-річчю ХДУХТ : тези у 2 ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.] ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків : ХДУХТ, 2012. - Ч. 1. - 478 с. Використання методів фізичної модифікації для покращення технологічних властивостей технологічних властивостей структурованих продуктів Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, готельного, ресторанного господарства і торгівлі [Текст] : Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, 23 березня 2011 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О.І. Черевко [та ін.]. - Харків: ХДУХТ, 2011. - Ч. 1. - С. 28. Перспективи використання фізичної модифікації для розчинів, що підлягають капсулюванню. Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарства і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг [Текст] : Міжнародна науково-практична конференція, 23 травня 2011 р. : [тези у 4 ч.] / редкол. : О.І. Черевко [та ін.] ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі - Харків: ХДУХТ, 2011. - Ч. 1. - С. 62.

8. Звітна документація

Кількість сторінок в звіті: 245

Мова звіту: Українська

Кількість файлів у звіті: 1

9. Заключні відомості

Перелік осіб-виконавців

Горальчук Андрій Богданович

Гринченко Наталя Геннадіївна

Гринченко Ольга Олексіївна

Мороз Оксана Володимирівна

Нагорний Олександр Юрійович

Некlesa Ольга Павлівна

Нечипуренко Кристина Борисівна

Пестіна Ганна Олександрівна

Пивоваров Євген Павлович

Пивоваров Павло Петрович

Рябець Ольга Юріївна

Трощій Тетяна Володимирівна

Керівник організації:

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

Керівники роботи:

Пивоваров Павло Петрович (д. т. н., професор)

**Керівник відділу реєстрації наукової діяльності
УкрІНТЕІ**



Юрченко Т.А.