Реєстраційна картка технології (РКТ)

5436. Державний реєстраційний номер: 0621U000027

5517. № Держреєстрації НДДКР: 0119U002174

5256. Особливі позначки: 5

9000. Походження технології: С

9159. Договір: Договір відсутній

Відомості про заявника технології

2459. Код ЄДРПОУ (або реєстраційний номер облікової картки платника податків для фізичних осіб): 01566330

2151. Повне найменування юридичної особи (або П.І.Б.)

1 - українською мовою

Харківський державний університет харчування та торгівлі

2 - англійською мовою

Kharkiv State University of Food Technology and Trade

2358. Скорочене найменування юридичної особи: ХДУХТ

2655. Місцезнаходження: вул. Клочківська, буд. 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, Україна

2934. Телефон / Факс: 380573378535; 0573367492

2394. Адреса електронної пошти/веб-сайт: mail@hduht.edu.ua; hduht@kharkov.com; http://www.hduht.edu.ua

1333. Форма власності, сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Відомості про власника технології

2458. Код ЄДРПОУ (або реєстраційний номер облікової картки платника податків для фізичних осіб): 01566330

2152. Повне найменування юридичної особи (або П.І.Б.)

1 - українською мовою

Харківський державний університет харчування та торгівлі

3 - англійською мовою

Kharkiv State University of Food Technology and Trade

2360. Скорочене найменування юридичної особи: ХДУХТ

2656. Місцезнаходження: вул. Клочківська, буд. 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, Україна

2935. Телефон / Факс: 380573378535; 0573367492

2395. Адреса електронної пошти/веб-сайт: mail@hduht.edu.ua; hduht@kharkov.com; http://www.hduht.edu.ua

1332. Форма власності, сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Джерела, напрями та обсяги фінансування

7700. КПКВК: 2201040

7201. Напрям фінансування: 2.1 - фундаментальні наукові дослідження

Код джерела фінансування	Обсяг фінансування, тис. грн.
7711	34,38
7713	34,38

Терміни виконання роботи

7553. Початок виконання НДДКР: 01.2020

7362. Закінчення виконання НДДКР: 12.2020

Відомості про технологію

9027. Назва технології

1 - українською мовою

Технологія глазурі кондитерської з виноградними порошками

3 - англійською мовою

Confectionery glaze technology with grape powders

9125.Опис технології

1. Мета, для досягнення якої розроблено чи придбано технологію

Метою розробки технології є підвищення біологічної цінності глазурі кондитерської та подовження терміну її зберігання

2. Основна суть технології

Суть технології полягає у використанні порошків, отриманих з виноградних кісточок, відокремлених від виноградних вичавків, у кількості 20% від маси какао порошку, змішуванні та подрібненні компонентів з наступним розведенням маси жиром з додаванням лецитину.

3. Анотований зміст

Розроблено технологію глазурі кондитерської з додаванням порошків з виноградних кісточок. Вона має шоколадний колір, збагачується поліфенольними сполуками, мінеральними речовинами, харчовими волокнами, довше зберігається, ніж традиційна. Нова розробка спрямована на вирішення проблеми розширення асортименту кондитерських виробів оздоровчого призначення

4. Проблеми, які технологія дає змогу вирішувати

Використання добавки дозволяє отримати продукцію подовженого терміну зберігання з високими показниками якості та зниженою собівартістю. Глазуровані вироби довше залишаються свіжими, оскільки поліфенольні сполуки, що містяться в виноградних кісточках, є потужними антиоксидантами і гальмують процеси окиснення жиру, що входить до складу глазурі

5. Ознаки новизни технології

Ознакою новизни розробленої технології є використання тонкодисперсних порошків з виноградних кісточок при приготуванні глазурі кондитерської

6. Складові технології

Підготовка сировини - какао порошок, порошок з виноградних кісточок, пудра цукрова, жир, лецитин. Змішування інгредієнтів, подрібнення маси, розведення подрібненої маси; формування глазурі або глазурування виробів

Опис технології англійською мовою

The aim of technology development is to increase the biological value of confectionery glaze and extend its shelf life. The essence of the technology is to use powders obtained from grape seeds, separated from grape pomace, in an amount of 20% by weight of cocoa powder, mixing and grinding the components, followed by diluting the mass with fat with the addition of lecithin. The use of aditions allows you to get products with extended shelf life with high quality and low cost price. Glazed products stay fresh longer, thanks to polyphenolic compounds contained in grape seeds, are powerful antioxidants and inhibit the oxidation of fat, which is part of the glaze.

9127. Технічні характеристики

Органолептичні показники якості глазурі: колір шоколадний, глянцева поверхня, смак і запах приємні, властиві кондитерській глазурі

9128. Техніко-економічний чи соціальний ефект

Оцінка економічної ефективності показала, що впровадження технології глазурі з підвищеним вмістом біологічно активних речовин сприятиме раціональному використанню вторинних продуктів виноробної промисловості (виноградних вичавків), зниженню собівартості глазурі на 5...6% за рахунок заміни какао-порошку на порошок з виноградних кісточок, а також розширенню асортименту кондитерської продукції оздоровчого призначення.

5490. Об'єкти інтелектуальної власності

Немає

9156. Основні переваги порівняно з існуючими технологіями

Основними перевагами запропонованої технології є отримання глазурі конодитерської з підвищеним вмістом поліфенольних сполук, харчових волокон, вітамінів, мінеральних речовин у порівнянні з традиційними видами глазурі, подовженим терміном зберігання за рахунок введення у складі порошку з виноградних кісточок речовин антиокисної дії, зниження собівартості виробів на 5...6% за рахунок заміни какао-порошку

9155. Галузь застосування

10.82 Виробництво какао, шоколаду та цукрових кондитерських виробів

9158. Інформація щодо потенційних ринків збуту технології

Кондитерські підприємства України

9160. Інформація щодо потенційних ринків збуту продукції, виробленої з використанням технології

Кондитерські підприємства України

9157. Ступінь відпрацювання технології

– якщо технологічну документацію розроблено за результатами лабораторних випробувань дослідного зразка - 9157/Л

– 9157/TRL3 - проведено першу оцінку ефективності застосування ідеї і технології, концепцію доведено експериментально

5535. Умови поширення в Україні

53 - за договірною ціною

5211. Умови передачі зарубіжним країнам

63 - за договірною ціною

6012. Орієнтовна вартість технології та витрат на впровадження: 37 тис. грн.

6013. Особливі умови впровадження технології

Немає

Підсумкові відомості

5634. Індекс УДК: 664.858; 664.149, 641.447

5616. Коди тематичних рубрик НТІ: 65.35.33

6111. Керівник юридичної особи: Черевко Олександр Івановіч

6210. Науковий ступінь, вчене звання керівника юридичної особи: (д. т. н., професор)

6120. Керівник НДДКР

1 - українською мовою

Черевко Олександр Івановіч

2 - англійською мовою

Cherevko Oleksander

6228. Науковий ступінь, вчене звання керівника НДДКР: (д. т. н., професор)

6140. Керівник структурного підрозділу МОН України: Чайка Дар'я Юріївна

Тел.: +38 (044) 287-82-55
Email.: chayka@mon.gov.ua

6142. Реєстратор: Іванов Олексій Васильович