Реєстраційна картка технології (РКТ)

5436. Державний реєстраційний номер: 0621U000029

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: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

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 карамелі підвищеної харчової цінності

3 - англійською мовою

Caramel technology of high nutritional value

9125.Опис технології

1. Мета, для досягнення якої розроблено чи придбано технологію

Метою розробки технології є підвищення харчової та біологічної цінності карамелі

2. Основна суть технології

Суть технології полягає у використанні кріас-барвника із суданської троянди під час виробництва карамелі, за якою передбачається приготування карамельного сиропу, приготування карамельної маси, внесення кріас-барвника у вигляді водного екстракту в концентраціях 0,25...0,50% до маси сировини на стадії обробки карамельної маси, охолодження, ароматизація, підкислення, проминання, формування, термічна обробка, фасування, зберігання.

3. Анотований зміст

Розроблено технологію карамелі, виготовленої з частковим зменшенням кислоти лимонної за рахунок використання кріас-барвника із суданської троянди. Встановлено, що кріас-барвник із суданської троянди характеризується високими забарвлювальними властивостями. Кріас-барвник із суданської троянди передбачається вносити у вигляді водного екстракту в концентраціях 0,25...0,50% до маси сировини. З метою збереження біологічно активних речовин, які містяться в кріас-барвнику, раціональним є внесення його на стадії обробки карамельної маси. Внесення кріас-барвника із суданської троянди дає можливість виключити з рецептурного складу карамелі штучні барвники. Отримані карамельні вироби характеризуються органолептичними та фізико-хімічними показниками, які відповідають вимогам нормативної документації.

4. Проблеми, які технологія дає змогу вирішувати

Нова розробка спрямована на вирішення проблеми розширення асортименту цукрових кондитерських виробів оздоровчого призначення.

5. Ознаки новизни технології

Новизною розробленої технології карамелі є використання натуральної збагачувальної сировини – кріас-барвника з суданської троянди, який має значний вміст вітамінів і мінеральних речовин, що дозволяє виключити з рецептури штучні барвники, знизити рецептурне дозування кислоти лимонної, й отримати продукцію з високою якістю та харчовою і біологічною цінністю.

6. Складові технології

Технологія карамелі з кріас-барвником з суданської троянди складається з таких етапів: підготовка сировини, приготування карамельного сиропу, приготування карамельної маси, обробка карамельної маси, охолодження, ароматизація, підкислення, проминання, формування, термічна обробка, фасування, зберігання

Опис технології англійською мовою

The purpose of technology development is to increase the nutritional and biological value of caramel. The technology of caramel, made with a partial reduction of citric acid due to the use of cryos-dye from Sudan rose, has been developed. It has been established that the cryas dye from the Sudanese rose is characterized by high coloring properties. Cryos-dye from Sudan rose is supposed to be applied in the form of an aqueous extract in concentrations of 0.25...0.50% by weight of raw materials. In order to preserve the biologically active substances contained in the cryos dye, it is rational to make it at the stage of processing the caramel mass. The introduction of cryos-dye from Sudanese rose makes it possible to exclude artificial dyes from the recipe of caramel. The obtained caramel products are characterized by organoleptic and physicochemical parameters that meet the requirements of regulatory documentation

9127. Технічні характеристики

Органолептичні показники якості карамелі: колір світло-рожевий; поверхня суха, без тріщин,з невеликою кількістю вкраплень; форма без деформації; виражені приємні смак і запах троянди. Фізико-хімічні показники якості виробу: вологість 2,27-2,48%, кислотність 19,0 град, вміст редукувальних речовин – 14,3-14,9%.

9128. Техніко-економічний чи соціальний ефект

Соціальний ефект полягає у розширенні асортименту цукрових кондитерських виробів оздоровчого призначення без використання штучних барвників для збагачення раціонів харчування населення України мінеральними речовинами та антиоксидантами.

5490. Об'єкти інтелектуальної власності

Немає

9156. Основні переваги порівняно з існуючими технологіями

Основними перевагами запропонованої технології є отримання цукрового кондитерського виробу - карамелі, що, порівняно з традиційним виробом, дозволяє зменшити рецептурну кількість кислоти лимонної на 10-20% за рахунок внесення кріас-барвника з суданської троянди. Отримані вироби характеризуються органолептичними та фізико-хімічними показниками, які відповідають вимогам нормативної документації.

9155. Галузь застосування

10.82 Виробництво какао, шоколаду та цукрових кондитерських виробів

9158. Інформація щодо потенційних ринків збуту технології

Підприємства кондитерської галузі України

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

Підприємства кондитерської галузі України

9157. Ступінь відпрацювання технології

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

– 9157/TRL4 - перевірено прототип в лабораторії, технологію перевірено в лабораторії

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: 664.143, 664.144:634.10

5616. Коди тематичних рубрик НТІ: 65.35.31

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