Реєстраційна картка технології (РКТ)

5436. Державний реєстраційний номер: 0621U000028

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 хліба житньо-пшеничного підвищеної харчової цінності

3 - англійською мовою

Technology of rye-wheat bread of high nutritional value

9125.Опис технології

1. Мета, для досягнення якої розроблено чи придбано технологію

Підвищення харчової цінності та якості житньо-пшеничного хліба.

2. Основна суть технології

Технологія виготовлення хліба житньо-пшеничного відрізняється від традиційної сумісним внесенням на стадії замішування тіста шротів зародків вівса і плодів шипшини, підвищенням розрахункової вологості тіста та зниженням тривалості вистоювання тістових заготовок на 11,0%, що дозволяє отримати вироби високої якості з вищою харчовою та нижчою енергетичною цінністю, кращою збереженістю свіжості під час зберігання.

3. Анотований зміст

В основу технології покладено ідею сумісного використання побічних продуктів переробки олійного виробництва - шротів зародків вівса та плодів шипшини з високим містом поживних та біологічно цінних речовин для покрашення якості та харчової цінності житньо-пшеничного хліба. За рахунок високого вмісту у шротах некрохмальних полісахаридів та укріплення клейковини пшеничного борошна під дією аскорбінової кислоти шроту плодів шипшини покращуються пружньо-еластичні та в'язко-пластичні властивості тіста. Також за сумісного внесення шротів в житньо-пшеничному тісті прискорюється газо- та кислотоутворення. М'якушка хліба з шротами має привабливий коричневий колір, підвищуються показники його пористості, питомого об'єму та формостійкості. Готові вироби збагачуються біологічно цінними білком, харчовими волокнами, вітамінами, антиоксидантами, мінеральними речовинами. Їх можна рекомендувати для масового споживання та оздоровчого харчування.

4. Проблеми, які технологія дає змогу вирішувати

Технологія спрямована на вирішення проблеми розширення асортименту хлібобулочних виробів підвищеної харчової цінності.

5. Ознаки новизни технології

Новизною технології є сумісне використання шротів зародків вівса та плодів шипшини з високим вмістом ессенціальних речовин у виробництві хліба житньо-пшеничного з високими органолептичними та фізико-хімічними показниками якості, подовженим терміном збереження свіжості та фізіологічно значимим вмістом харчових волокон, біологічно цінних білків, вітамінів, мінеральних речовин.

6. Складові технології

Хліб житньо-пшеничний виробляється однофазним способом. На стадії замішування тіста разом з іншими рецептурними компонентами додаються шроти зародків вівса та плодів шипшини, замішане тісто піддається дозріванню, розробці, а тістові заготовки – вистоюванню та випіканню.

Опис технології англійською мовою

Due to the high content of non-starch polysaccharides in the meal and the strengthening of wheat flour gluten under the action of ascorbic acid, rosehip meal improves the elastic and visco-plastic properties of the dough. Also, the introduction of meals in rye-wheat dough accelerates gas and acid formation. The technological process of production of rye-wheat bread with the addition of meal of oat germ and rose hips consists of the following stages: preparation of raw materials, its dosage, dough kneading, dough ripening, dough processing (division into pieces, formation and proofing of dough pieces), baking, cooling and storage of bread. When oat germ and meal rose are used together, the bread crumb acquires an attractive brown color, higher porosity and specific volume. Finished products are enriched with biologically valuable protein, dietary fiber, vitamins, antioxidants, minerals. They can be recommended for mass consumption and health nutrition.

9127. Технічні характеристики

Органолептичні показники якості хліба: правильна форма, без підривів та тріщин, колір скоринки і м’якушки коричневий, еластична, однорідна, розвинена пористість, смак і запах характерний виробу з легким вівсяним та шипшиновим ароматом. Фізико-хімічні показники якості хліба: вологість 47,0...47,9%, кислотність 7,0...7,3 град, пористість 67...69%.

9128. Техніко-економічний чи соціальний ефект

Економічний ефект полягає у зростанні прибутку підприємства на 22,50 тис. грн на 1 т у зв'язку з підвищенням харчової цінності та виходу хліба.. Соціальний ефект полягає у розширенні асортименту хліба оздоровчого призначення з підвищеним вмістом харчових волокон, біологічно цінних білків, вітамінів, мінеральних речовин і антиоксидантів з метою попередження аліментарнозалежних заховорювань у населення України.

5490. Об'єкти інтелектуальної власності

Немає

9156. Основні переваги порівняно з існуючими технологіями

Основними перевагами технології є покрашення фізико-хімічних показників якості хліба, підвищення в ньому вмісту білків на 14,1%, харчових волокон – на 71,2%, а також вмісту калію, магнію, заліза, вітаміну В1 та Е; зниження енергетичної цінності на 10,7% та уповільнення черствіння хліба

9155. Галузь застосування

Хлібопекарська галузь, ресторанне господарство

9158. Інформація щодо потенційних ринків збуту технології

Хлібопекарські підприємства та заклади ресторанного господарства України

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

Хлібопекарські підприємства та заклади ресторанного господарства України

9157. Ступінь відпрацювання технології

– якщо технологічну документацію розроблено за результатами попередніх випробувань дослідного зразка - 9157/O

– 9157/TRL7 - проведено демонстрацію пілотного виробництва на малій партії

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: 35 тис. грн.

6013. Особливі умови впровадження технології

Немає

Підсумкові відомості

5634. Індекс УДК: 664.66; 664.664.9-477; 664.664.33, 664.662/663

5616. Коди тематичних рубрик НТІ: 65.33.29

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 Олексан Іванович

2 - англійською мовою

Cherevko Oleksandr I.

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