Реєстраційна картка технології (РКТ)

5436. Державний реєстраційний номер: 0623U000043

5517. № Держреєстрації НДДКР: 0122U001905

5256. Особливі позначки: 5

9000. Походження технології: С

9159. Договір: немає

Відомості про заявника технології

2459. Код ЄДРПОУ (або реєстраційний номер облікової картки платника податків для фізичних осіб): 44234755

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

1 - українською мовою

Державний біотехнологічний університет

2 - англійською мовою

State Biotechnology University

2358. Скорочене найменування юридичної особи: ДБТУ

2655. Місцезнаходження: вул. Алчевських, буд. 44, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61002, Україна

2934. Телефон / Факс: 380577003888

2394. Адреса електронної пошти/веб-сайт: info@btu.kharkov.ua; http://btu.kharkov.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): 44234755

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

1 - українською мовою

Державний біотехнологічний університет

3 - англійською мовою

State Biotechnology University

2360. Скорочене найменування юридичної особи: ДБТУ

2656. Місцезнаходження: вул. Алчевських, буд. 44, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61002, Україна

2935. Телефон / Факс: 380577003888

2395. Адреса електронної пошти/веб-сайт: info@btu.kharkov.ua; http://btu.kharkov.ua/

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

Джерела, напрями та обсяги фінансування

7700. КПКВК: не застосовується

7201. Напрям фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Код джерела фінансування	Обсяг фінансування, тис. грн.
7704	4,00

Терміни виконання роботи

7553. Початок виконання НДДКР: 12.2021

7362. Закінчення виконання НДДКР: 09.2022

Відомості про технологію

9027. Назва технології

1 - українською мовою

Технологія безглютенового дріжджового хліба

3 - англійською мовою

Technology of gluten-free yeast bread

9125.Опис технології

1. Мета, для досягнення якої розроблено чи придбано технологію

Розширення асортименту безглютенових виробів для людей хворих на целіакію та споживачів, що мають алергію на глютен або його непереносимість

2. Основна суть технології

Суть даної технології базується на приготуванні хліба безглютенового, що містить борошно рисове, дріжджі хлібопекарські пресовані, олію соняшникову рафіновану, сіль, причому рецептура хліба додатково містить як стабілізатори желатин харчовий швидкорозчинний та агар харчовий. При цьому забезпечуються наступні показники хліба: питомий об'єм становить-2,3 см3/г, вологість - 67%, пористість м'якушки 45% (рівномірно пориста, пори дрібні, без порожнин, не липка, добре пропечена).

3. Анотований зміст

Технологія виробництва безглютенового хліба, включає наступні операції: борошно рисове та інші сипкі компоненти просіюють, готують дріжджову суспензію, желатин харчовий (0,25% до маси борошна) і агар харчовий (0,025% до маси борошна) розчиняють у воді, кількість якої передбачена рецептурою для отримання тіста потрібної вологості, здійснюють замішування тіста, піддають дозріванню за температури 300С протягом 50 хвилин, потім формують тістові заготовки, піддають вистоюванню протягом 20 хвилин за температури 300С та випікають їх, готовий хліб охолоджують.

4. Проблеми, які технологія дає змогу вирішувати

Приготування хліба за даною технологією дозволяє отримати безглютеновий виріб з поліпшеними органолептичними, фізико-хімічними, структурно-механічними показниками якості, підвищеною харчовою цінністю та розширити асортимент безглютенових виробів для людей хворих на целіакію та споживачів, що мають алергію на глютен або його непереносимість.

5. Ознаки новизни технології

Вперше використовується в технології безглютенового хліба суміш желатину та агару харчових

6. Складові технології

Рисове борошно, желатин, агар, вода, дріжджі

Опис технології англійською мовою

The technology for the production of gluten-free bread includes the following operations: sift rice flour and other loose components, prepare a yeast suspension, dissolve food gelatin (0.25% by weight of flour) and food agar (0.025% by weight of flour) in water, the amount of which is provided by the recipe in order to obtain the dough of the required humidity, the dough is kneaded, subjected to ripening at a temperature of 300C for 50 minutes, then dough blanks are formed, subjected to proofing for 20 minutes at a temperature of 300C and baked, the finished bread is cooled.

9127. Технічні характеристики

Технологія виробництва безглютенового хліба включає підготовку сипкої сировини, суспендування дріжджів, розчинення добавок - структуроутворювачів, замішування та дозрівання тіста, формування виробів, вистоювання, випікання та

охолодження, в якості структуроутворювачів застосовують желатин та агар харчові у співвідношенні 0,1%/0,025% до маси борошна.

9128. Техніко-економічний чи соціальний ефект

Економічний ефект від впровадження запропонованої технології хліба за рахунок зниження оптової ціни на рисове борошно складає 35,68 грн. на 10 кг готових виробів

5490. Об'єкти інтелектуальної власності

Патент на винахід № 122614. Україна. МПК A21D 13/066. 2020р. «Спосіб виробництва безглютенового хліба» / Шаніна О.М., Боровікова Н.О., Гавриш Т.В., Хромих Д.Р.; заявник та патентовласник Шаніна О.М. -a201900084; заявл. 02.01.2019 опубл. 10.12.2020 р., Бюл. №21-4с.

9156. Основні переваги порівняно з існуючими технологіями

Основними перевагами запропонованої технології є використання одного виду борошна, а не борошняної суміші, що скорочує технологічний процес виробництва хліба, використання у якості структуроутворювачів желатину та агару харчових знижує собівартість готових виробів у порівнянні з іншими структуроутворювачами такими як ферментні препарати, білкові ізоляти та ін.

9155. Галузь застосування

Харчова промисловість

9158. Інформація щодо потенційних ринків збуту технології

Підприємства з виготовлення хлібобулочної продукції

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

Підприємства харчової та хлібопекарської галузі

9157. Ступінь відпрацювання технології

– якщо технологічну документацію розроблено за результатами приймальних випробувань дослідного зразка - 9157/O1

– 9157/TRL6 - здійснено випуск дослідного зразка продукту, включаючи тестування в робочому середовищі користувача

5535. Умови поширення в Україні

44 - за оголошеною вартістю

5211. Умови передачі зарубіжним країнам

64 - за оголошеною вартістю

6012. Орієнтовна вартість технології та витрат на впровадження: 4 тис. грн.

6013. Особливі умови впровадження технології

Додержання екологічної безпеки

Підсумкові відомості

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

5616. Коди тематичних рубрик НТІ: 65.33.29

6111. Керівник юридичної особи: Кудряшов Андрій Ігорович

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

6120. Керівник НДДКР

1 - українською мовою

Шаніна Ольга Миколаївна

2 - англійською мовою

Shanina Olha

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