Впровадження результатів наукових досліджень

Ініціативна кафедральна науково-дослідну тему № 612/20 ***«Розроблення технологій кулінарної продукції і раціонів оздоровчого харчування»***

Номер державної реєстрації роботи №0113U000521

Керівник: д.т.н., проф. Кравченко М.Ф.

Термін виконання: І кв. 2012 р. – IV кв. 2014 р.

Виконавці: проф. Карпенко П.О., Левандовський Л.В., доценти: Тарасенко Є.В., Ткаченко Л.В., Вітряк О.П., Федорова Д.В., Марцин Т.О., асистенти: Ждан В.О., Михайлик В.С., Костюк В.С., Демічковська М.П., аспіранти: Розумна Н.В., Кирилюк М.В., Караваєва Ю.В., Ярошенко Н.Ю., Криворук В.М., Паламарек К.В., Поп Т., Череп І.П., Романовська О.В.; студенти 5 курсу 5 групи ФРГТБ: Добровольська М.С.,Тишко О.М., Галкіна Д.С., Андрухова О.М., Гончар Ю.М.

Технології розроблених виробів кулінарної продукції оздоровчого призначення (ковбаски «Карпатські»; соус майонез з дієтичною добавкою «Йодіс-концентрат»; бабка з кунжутом, бабка з топінамбуром, крупеник з клітковиною; рулети білково-рослинні «Буковинський», «Закарпатський», «Гуцульський», «Чернівецький»; крем «Нуар»; сорбети «Каротиновий», «Квітковий»; напої-коктейлі: «Мигдальне молоко», «Квітковий», «Ніжний», «Пікантний», «Східний»; смузі «Бадьорість», «Ягідний», «Енергія», «Свіжість»;
«Бадьорість», «Ківі з корицею», «Лимонно-морквяний мікс», «Журавлина з курагою»; хлібобулочні вироби: «Сімейний», «Селянський», «Слов'янський»; батончики «Мікс», «Закусочний», «Фітнес», «Новинка»; пиріг «Кіш Лорен»; «Фокача з глюкорном») впроваджені у виробничих умовах закладів ресторанного господарства м. Києва та України.

Затверджено технічні умови на розроблену кулінарну продукцію: ТУ У 10.8 – 05476322-002:2013 «Вироби кулінарні. Рулети з овочевими начинками»; ТУ У 10.6-05476322-001:2013 «Борошно «Здоров'я».

Розроблені технології впроваджені у матеріалах навчально-методичного забезпечення комплексу професійно-орієнтованих дисциплін кафедри: «Оздоровче харчування», «Інноваційні технології продукції ресторанного господарства», «Ресторанні технології», «Технологія спеціальних харчових продуктів». Опубліковано навчально-методичні матерали:

- Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв (технологічних карт) з використанням дієтичних добавок / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, В.Н. Корзун, П.О.Карпенко, О.В. Цигульов, С.М. Пересічна та ін./ під ред. М.І. Пересічного. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 822 с.
- Збірник рецептур смузі: для закладів ресторанного господарства / К.В. Свідло, Т.А. Лазарєва, М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, Л.М. Мостова, Д.В. Липовий – Харків: ТОВ «Цифрова друкарня № 1», 2013. – 130 с.
- Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв (технологічних карт) для харчування дітей у дошкільних навчальних закладах /

П.О.Карпенко, Т.О.Марцин, Н.В.Розумна, М.С.Пашинська та ін. / За ред. докт. техн. наук., проф. М.І.Пересічного. – К.: Видавничий дім «АртЕк», 2015. – 716с.

Після завершення науково-дослідної роботи опубліковано 21 наукову статтю, зокрема 16 - у міжнародних виданнях і наукометричних базах даних; опубліковано 32 тези доповідей науково-практичних конференцій.