

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0214U001711

Державний реєстраційний номер: 0113U004974

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 16-04-2014

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Інтенсифікація технологічного процесу виробництва йогурту з ехінацеєю

Початок етапу: 01.2011

Закінчення етапу: 12.2013

Вид звітного документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Вінницький національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 00497236

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики та продовольства України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (0432) 46-00-03

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Вінницький національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 00497236

Місцезнаходження: вул. Сонячна 3, м. Вінниця, Вінницький р-н., Вінницька обл., 21008, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 0432460003

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 43 - власна ініціатива (якщо робота виконується з власної ініціативи за кошти виконавця НДР або безкоштовно)

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7704 - власні кошти, кошти підприємств, установ, організацій, фізичної особи на виконання ініціативних робіт

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 5

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Інтенсифікація технологічного процесу виробництва йогурту з ехінацеєю

Назва роботи англійською:

Intensification of the technological process of yogurt with Echinacea

Реферат українською:

В роботі описаний технологічний процес виробництва кисломолочного напою "Ентеробіфід" з сироп ехінацеї, розроблена технологічна документація та досліджено вплив технологічного процесу на якісні характеристики продукту.

Реферат англійською:

The work described production process of milk drinks "Enterobifid" with Echinacea syrup, developed technological documentation and the effect of the process on quality characteristics of the product.

Індекс УДК: 637.146, 637.146:641.85

Коди тематичних рубрик: 65.63.33

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Власенко Володимир Васильович

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

VIII. Наукова (науково-технічна) продукція (НТП)

Назва НТП українською: Технологічна та нормативно-технічна документація щодо процесу виробництва йогурту з ехінацеєю

Назва НТП англійською: Technological and normative-technical documentation of the production process of yogurt with Echinacea

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: нормативно-технічна документація

Галузь застосування: Харчова та переробна промисловість

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Обґрунтовано і розроблені технології кисломолочних напоїв на основі консорціуму біфідо- і ентерококів з використанням стимуляторів росту, рослинного наповнювача, що підвищує харчову та біологічну цінність молочних продуктів, що формують їх органолептичні властивості

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 2014

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: студенти, викладачі, аспіранти ВНЗ

Перспективні ринки: підприємства молочної галузі АПК України

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:

Права, що надаються інвестору після завершення роботи:

Наявність бізнес-плану:

Техніко-економічне обґрунтування:

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

IX. Бібліографічний опис

Власенко В.В. Використання біфідобактерій та ентерококів у створенні нових кисломолочних напоїв / В.В.Власенко, Л.М.Крижак, В.М.Шаваран, О.Б.Штенська, І.Г.Власенко // Збірник наукових праць ВНАУ. -2012. - Вип. 5(67), С.195-198 (Серія "Сільськогосподарські науки"); Власенко В.В., Разработка кисломолочных продуктов с использованием растительных наполнителей. / В.В.Власенко, А.М.Соломон, Л.М.Крижак // Научно-технический журнал. Известия вузов "Пищевая технология" - Краснодар, - 2013, №5-6, С.38-42.;1.

Власенко В.В. Нові системи управління якістю та безпекою молока-сировини /В.В.Власенко, І.Г.Власенко, Н.В.Новгородська, Л.М.Крижак, Є.А.Гусак// Збірник наукових праць ВНАУ, 2012.- Випуск 3 (61), С.153-155.; Власенко І.Г. Можливості використання ехінацеї лікарської при виробництві кисломолочних напоїв / І.Г.Власенко, Л.М.Крижак // Матеріали XIII Міжнародної наукової конференції, 2012. - С.60.;Власенко І.Г. Удосконалення технологічних процесів виробництва кисломолочних продуктів з використанням желатино-біологічних наповнювачів/ І.Г.Власенко, І.П.Паламарчук, Л.М.Крижак, В.В.Власенко// Збірник наукових праць ВНАУ.-2012. - Вип. 10, т.1(58), С.117-122 (Серія "Технічні науки");Крижак Л.М. Дослідження впливу основних факторів на формування органолептичних властивостей кисломолочних напоїв з ехінацеєю лікарською / Л.М.Крижак, В.В.Власенко// Збірник наукових праць ВНАУ.-2012. - Вип. 11, т.1(65), С.276-281 (Серія "Технічні науки");Власенко В.В., Власенко І.Г., Крижак Л.М. "Дослідження впливу основних факторів на формування органолептичних властивостей (кольору) кисломолочних фітонапоїв";Власенко В.В. Використання біфідобактерій та ентерококів у створенні нових кисломолочних напоїв /В.В.Власенко, Л.М.Крижак, В.М.Шаваран, О.Б.Штенська, І.Г.Власенко // Збірник наукових праць ВНАУ.-2012. - Вип. 5(67), С.195-198 (Серія "Сільськогосподарські науки");Власенко В.В. Нові підходи до удосконалення оцінки якості та безпеки молока з використанням бактеріологічних комп'ютерних технологій /В.В.Власенко, І.Г.Власенко, Л.М. Крижак, Н.В. Новгородська, Т.В. Фаріонік, В.М. Шаваран, О.Б.Штенська // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З.Гжицького.-2012.-Том 14, №2(51), - Ч.3.-С.195-199 (Серія "Харчові технології"). Власенко В.В. Комбіновані кисломолочні напої на основі пробіотичних культур і рослинних екстрактів / В.В.Власенко, Л.М.Крижак// Збірник наукових праць по матеріалах Всеукраїнської науково-технічної конференції м.Тернопіль, 2013. - С.141-142.;Власенко В.В., Разработка кисломолочных продуктов с использованием растительных наполнителей. / В.В.Власенко, А.М.Соломон, Л.М.Крижак// Научно-технический журнал. Известия вузов "Пищевая технология" - Краснодар, - 2013, №5-6, С.38-42.

Х. Заклучні відомості

Керівник юридичної особи

Янчук Галина Василівна

Перелік осіб-виконавців

Крижак Лілія Миколаївна

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

**Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є
відповідальним за реєстрацію наукової
діяльності**

