

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0210U001109

Державний реєстраційний номер: 0107U012158

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 22-01-2010

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Створення технологій ферментованих злаків і вивчення їх харчових властивостей

Початок етапу: 01.2008

Закінчення етапу: 12.2009

Вид звітного документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (044)- 289-60-00

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Інститут енергозбереження та енергоменеджменту Національного технічного університету України "Київський Політехнічний Інститут"

Код за ЄДРПОУ: 00027677

Місцезнаходження: пр. Перемоги 37, м. Київ, Київ, 03056, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 0442048428

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 34 - договір (замовлення) з центральним органом виконавчої влади, академією наук (головними розпорядниками бюджетних коштів на проведення НДДКР)

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 2201040

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 273.8
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Створення технологій ферментованих злаків і вивчення їх харчових властивостей.

Назва роботи англійською:

Developing technological process and learning the properties of fermented cereals.

Реферат українською:

Вивчено вплив умов ферментації пророщених злакових культур (вівса, пшениці, ячменю, жита) на зміни їх хімічного складу. Визначені оптимальні технологічні параметри для утворення при ферментації високого вмісту низькомолекулярних біологічно-активних речовин. Розроблені технологічні інструкції, по яким у виробничих умовах приготовлені дослідні партії ферментованого солоду.

Реферат англійською:

Influence of terms of fermentation of proraschennykh cereal cultures (oat, wheat, barley, rye) is studied on the changes of their chemical composition. Optimum technological parameters are certain for education during fermentation of high maintenance of low-molecular bioactive matters. Technological instructions on which experimental parties of fermented malt are prepared in production terms are developed.

Індекс УДК: 664, 663.439.01

Коди тематичних рубрик: 65.01.05

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Українець Анатолій Іванович

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Ферментовані злаки та їх виробництво.

Назва НТП англійською: Fermented cereals and their production.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування:

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розробка технології ферментованих злаків дозволяє отримати цінну сировину для харчових продуктів високої біологічної цінності. До ферментації зерно пророщують для активації і утворення гідролітичних ферментів. Одержаний солод витримується при температурних паузах 45–65°C з метою накопичення цукрів, амінокислот та інших цінних низькомолекулярних речовин. При цьому утворюються меланоїдини, які надають продукту темного кольору та приємний хлібний аромат. Завдяки багатому хімічному складу та високим органолептичним показникам ферментований солод є цінною зерною сировиною при виробництві дієтичних харчових продуктів.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: з 2009 року

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: хлібопекарні і кондитерські підприємства, пивзаводи, заводи солодових екстрактів.

Перспективні ринки: країни СНД

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

1. І.Неретін, І.Пехтерев, Н.Ємельянова, А.Українець, С.Потапенко, Р.Мукоїд. Універсальний апарат для виробництва солоду. // Харчова і переробна промисловість. – К, жовтень, с. 18–19. 2. Н.О.Ємельянова,

С.І.Потапенко, Р.М.Мукоїд. //Технологічна інструкція на виробництво житнього сухого ферментованого та неферментованого солоду.- К.- 2008. 3. Р.М.Мукоїд, Н.О.Ємельянова, А.І.Українець, І.М.Свидинюк. Амінокислотний склад білків зерна різних сортотипів вівса.// Харчова промисловість. - К. - НУХТ. - 2009.- №8, с.14-16. 4. В.Оболкіна, Н.Ємельянова, О.Бондарчук, О.Кисельова, Н.Залевська, С.Кияниця. Застосування пшеничного солоду для виготовлення здобного печива.// Хлібопекарська і кондитерська промисловість України.- К.- 2009, №07-08, с.45-46. 5. Р.М.Мукоїд, Н.О.Ємельянова, А.І.Українець. Розробка технологічного режиму солододорощення вівса.// 75-а наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів.-К.- 2009, частина 2, с. 191. 6. Українець А.І., Ємельянова Н.О., Неретін І.М., Пехтерев І.Є., Потапенко С.І., Мукоїд Р.М., Сташейко В.І. Апарат для виробництва ферментованих солодів.// Патент на винахід №88341, С12С 1/00, 12.10.2009. Бюл. №19.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Ковбаса Володимир Миколайович

Перелік осіб-виконавців

Ємельянова Ніна Олександрівна

Безсмертна Лілія Олександрівна

Мукоїд Роман Миколайович

Чумакова Олена Володимирівна

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

