

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0211U004500

Державний реєстраційний номер: 0106U002263

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 04-02-2011

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробити біотехнології бактеріальних препаратів для ферментування м'ясної сировини на основі біохімічно активних штамів різних таксономічних груп

Початок етапу: 01.2006

Закінчення етапу: 12.2010

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Технологічний інститут молока та м'яса НААН

Код за ЄДРПОУ: 00419880

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління: Національна академія аграрних наук України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 5171737

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Національна академія аграрних наук України

Код за ЄДРПОУ: 00024360

Місцезнаходження: вул. М. Омеляновича-Павленка, 9, м. Київ, Київська обл., 01010, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Кабінет Міністрів України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380445219277

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: 2.1 - фундаментальні дослідження

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 6591030

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 790
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробити ефективні бактеріальні препарати для виробництва ферментованих м'ясних продуктів

Назва роботи англійською:

To elaborate effective starter cultures for production of fermented meat products

Реферат українською:

Отримано нові дані щодо біологічних та технологічних властивостей мікрофлори м'яса її функціонування в даних системах. На основі штамів видів *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus casei ssp. rhamnosus*, *Lactobacillus casei ssp. casei*, *Kocuria rosea*, та *Staphylococcus simulans* створено 3 нові композиції ("ЛРР" та "КПК", "МКС") для ферментації м'яса.

Реферат англійською:

The new data on biological and technological properties of meat and its functioning in these systems was become. On base of strains *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus casei ssp. rhamnosus*, *Lactobacillus casei ssp. casei*, *Kocuria rosea*, and *Staphylococcus simulans* was created 3 new starter culture ("LRR" and "KPK", "MKS") for fermenting of meat.

Індекс УДК: 637.5; 664.91/.94; 637.631, 637.523:637.136.3/5+579.67

Коди тематичних рубрик: 65.59

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Кігель Н.Ф.

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Ефективні заквашувальні препарати для виробництва ферментованих м'ясних продуктів. Задепоновано 5 штамів мікроорганізмів.

Назва НТП англійською: The effective starter cultures for production of fermented meat products. 5 strains of microorganisms

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Будуть розроблені біотехнології комплексних бактеріальних препаратів для ферментації м'ясної сировини на основі біохімічно активних штамів різних за систематичним положенням.

Галузь застосування:

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: База нових даних щодо біологічних та технологічних властивостей мікрофлори м'яса та її функціонування в даній системі. Відібрано та задепоновано 5 штамів мікроорганізмів різних таксономічних груп. Розроблено три ефективні заквашувальні композиції для ферментації різних типів м'яса. Опубліковано бстатей у фахових виданнях, 8 тез у Матеріалах конференцій та подано дві заявки на винахід.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: з 01.01.11

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: м'ясопереробні підприємства

Перспективні ринки: країни СНГ

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

6 статей у фахових виданнях; 8 тез у Матеріалах конференцій, подано дві заявки на винахід Додаток.1. Статті: Бурцева Г.В., Кігель Н.Ф. Дослідження кількісного та якісного складу мікрофлори ферментованих м'ясних продуктів непромислового виробництва // Вісник аграрних наук. - 2009 р. - № 6. С. 54-56. Бурцева Г.В.

Визначення наявності коагулази у стафілококів, виділених з ферментованих м'ясних продуктів // Вісник аграрної науки. - 2010. - № 8. - С. 72-74. Король Ц.О., Даниленко С.Г., Жукова Я.Ф., Насирова Г.Ф., Кігель Н.Ф.

Вплив бактеріальних препаратів на смако-ароматичні властивості сиров'ялених ковбас // Вісник аграрної науки. - 2007. - №7. - С. 66-70. Король Ц.О., Даниленко С.Г. Застосування методу "лунок" для встановлення взаємовідносин між складниками заквашувальних композицій // Вісник аграрної науки. - 2008. - №8. - С. 58-61. Свириденко Т.А., Король Ц.О., Даниленко С.Г., Кігель Н.Ф. Усатенко Н.Ф. Вплив бактеріальних препаратів на перебіг ферментації м'яса птиці // Вісник аграрної науки. - 2010. - №6. - С. 58-61. Король Ц.О., Даниленко С.Г., Кігель Н.Ф. Бактеріальний препарат "Лакмік" - гарант якості та безпеки ферментованих м'ясних продуктів // Збірник наукових праць Луганського національного аграрного університету. Серія: Технічні науки. - Луганськ: ЛНАУ. - 2008. - № 87. - 101-112. Тези: Бурцева Г.В., Король Ц.О., Даниленко С.Г. Дослідження нітритредуктазної активності коагулазонегативних стафілококів / Тези доп. XII з'їзд Товариства мікробіологів України ім. С.М. Виноградського (Ужгород, 25-30 травня, 2009): Ужгород., Патент, 2009. - С.361. Бурцева Г.В., Король Ц.О., Даниленко С.Г. Дослідження антагоністичної активності культур мікроорганізмів, перспективних для м'ясної промисловості / "Досягнення молодих вчених у вирішенні актуальних проблем м'ясної та молочної галузей": Матеріали науково-практичної конференції молодих вчених та спеціалістів (20 жовтня 2009 р., Київ). - К.: ТІММ, 2009. - С. 35-36. Бурцева Г.В. Добір культур при створенні бактеріального препарату для ферментування м'ясної сировини. - Міжнародна наукова конференція "Сучасні аспекти раціонального харчування", Київ, 21-22.05.2009 р. Король Ц.О., Даниленко С.Г. Функціонування заквашувальної композиції "ЛРР" у м'ясі курчат / "Досягнення молодих вчених у вирішенні актуальних проблем м'ясної та молочної галузей": Матеріали науково-практичної конференції молодих вчених та спеціалістів (20 жовтня 2009 р., Київ). - К.: ТІММ, 2009. - С. 36-37. Король Ц.О., Даниленко С.Г., Кігель Н.Ф. Застосування бактеріальних препаратів для суцільном'язових сиров'ялених продуктів із м'яса птиці / Матеріали Всеукраїнської конференції з питань безпеки харчування (27-29 березня 2010 р., Київ). Тези доповідей - К. - 2010. - С. 175-176. Бурцева Г.В., Даниленко С.Г. Новий бактеріальний препарат для виробництва ферментованих м'ясних продуктів / "Новітні технології, обладнання, безпека та якість харчових продуктів: сьогодення та перспективи": Матеріали міжнародної науково-практичної конференції (27-28 вересня 2010 р., Київ). - К.: НУХТ. - ч. 2. - С.26. Король Ц.О., Даниленко С.Г., Кігель Н.Ф. Застосування бактеріальних препаратів для суцільном'язових сиров'ялених продуктів із м'яса птиці / Матеріали Всеукраїнської конференції з питань безпеки харчування (27-29 березня 2010 р., Київ). Тези доповідей - К. - 2010. - С. 175-176. Король Ц.О., Свириденко Т.А. / Вплив бактеріального препарату "ЛРР" на визрівання суцільном'язових продуктів із м'яса птиці / "Новітні технології, обладнання, безпека та якість харчових продуктів: сьогодення та перспективи": Матеріали міжнародної науково-практичної конференції (27-28 вересня 2010 р., Київ). - К.: НУХТ. - ч. 2. - С.26. Заявка № а 2010 04109 на патент України МПК6 С 12 N 1/20 А 22 С 11/00 А23L1/31, А23В4/0 С12R1:25 Штам бактерії *Lactobacillus plantarum*, що використовується у виробництві бактеріальних препаратів та ферментованих м'ясних продуктів / Король Ц.О., Даниленко С.Г., Кігель Н.Ф. - від 08.04.10. Заявка на видачу патенту на винахід а 201012055 "Спосіб одержання бактеріального препарату "МКС" для виробництва ферментованих м'ясних продуктів" від 12.10.10 р.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Єресько Георгій Олексійович

Перелік осіб-виконавців

Даниленко С.Г

Жукова Я.Ф.

Король Ц.О.

Насирова Г.Ф.

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

