

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0221U103408

Державний реєстраційний номер: 0118U000289

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 20-02-2021

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Наукові основи створення комплексу технологій виробництва дієтичних комбінованих м'ясо-рослинних продуктів з радіозахисними властивостями тривалого терміну зберігання

Початок етапу: 02.2016

Закінчення етапу: 12.2020

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, буд. 15, м. Київ, Київська обл., 03041, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380445278242, 380445278228, 380442678256

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Міністерство освіти і науки України

Код за ЄДРПОУ: 38621185

Місцезнаходження: просп. Перемоги, буд. 10, м. Київ, Київська обл., 01135, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Кабінет Міністрів України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380444813221

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.): 1009.900

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Наукові основи створення комплексу технологій виробництва дієтичних комбінованих м'ясо-рослинних продуктів з радіозахисними властивостями тривалого терміну зберігання

Назва роботи англійською:

Scientific basis for creating a complex of technologies for the production of dietary combined meat and vegetable products with radioprotective properties of a long storage line

Реферат українською:

Об'єкт дослідження – технологія м'ясо-рослинних консервів. Предмет дослідження – фізико-хімічні властивості харчових інгредієнтів, комплексні показники безпечності та якості готових м'ясо-рослинних продуктів з радіозахисними властивостями.

Реферат англійською:

The object of research is the technology of canned meat and vegetables. The subject of research - physico-chemical properties of food ingredients, complex indicators of safety and quality of finished meat and vegetable products with radioprotective properties

Індекс УДК: 001, 001.5:637.5: 613.2: 006.83

Коди тематичних рубрик: 12.01

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Монографія "Технологія комбінованих м'ясо-рослинних харчових продуктів з радіозахисними властивостями"

Назва НТП англійською: Monograph "Technology of combined meat and vegetable foods with radioprotective properties"

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Методичні документи

Галузь застосування: ЗВО України

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Результати комплексних досліджень будуть використовуватися у навчальному процесі ЗВО України: під час вивчення наступних дисциплін – актуальні проблеми м'ясопереробної галузі і технології консервування і зберігання м'яса для студентів ОС «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», і для надання консультаційних послуг фахівцям переробних підприємств АПК України.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту, Поліпшення якості життя та здоров'я населення, ефективності діагностики та лікування хворих

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 10.2020

Закінчення етапу: 12.2020

Споживачі продукції: харчові та переробні підприємства України

Перспективні ринки: 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

1. Edward D. Strontium Metabolism / D. Edward , T. Paul, J. Lenihan et al. – London, 1967. – № 198. – P. 329–341.

2. Бахир, В.М. Электрохимическая активация – новая техника, новые технологии. Об электрохимической активации воде «живой» и «мёртвой». / В.М. Бахир – М.: ВНИИИМТ.- Вып. 1.- 1990. – 67 с.
3. Бахир, В.М. Электрохимические реакторы РПЭ / В.М. Бахир, В.И. Вторенко, Ю.Г. Задорожный – М.: Гиперокс, 1991. – 35 с.
4. Бессалая И.И. Лечебно-профилактические колбасные изделия– продукты будущего / И. И. Бессалая, А. И. Решетняк, Л. В. Донченко // Научный. журнал. – 2013. – № 94 (10). – 11 с.
5. Біотехнології виробництва м'ясних продуктів. Сучасний стан/ Л.В. Баль-Прилипко, Б.І. Леонова // BiotechnologiaActa. – 2014. – №5. – Т. 7 – С. 114-119.
6. Бублик М. Аналіз виробництва м'яса птиці в Україні. Економічний аналіз. 2011 рік. Випуск 9. Частина 1. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://archive.nbuv.gov.ua>. – Назва з екрану.
7. В.М. Хобта, Г.О. Комар. Оцінка інноваційного потенціалу підприємства
file:///C:/Users/Admin/Desktop/%D0%A1%D0%9B%D0%90%D0%92%D0%98%D0%9A/econpr_2009_1_16.pdf
8. Назаров В., Деревянко Л. Использование концентрата эламина из бурой морской водоросли – ламинарии для защиты населения, проживающего на радиационно загрязненных территориях // Міжнародна науково-практична конференція з питань соціального захисту громадян, які постраждали внаслідок чорнобильської катастрофи. Тези доповідей. Київ, 24–25 квітня 2008 р. – К.: „Соцінформ”, 2008. С. 65.
9. Використання біотехнологічних прийомів у технології м'ясних виробів //Техніка та технології АПК – 2014 – №3 – С. 10-13.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Ніколаєнко Станіслав Миколайович

д. пед. н., 13.00.06

Перелік осіб-виконавців

Дерев'янка Людмила Петрівна

(д. б. н., 03.00.01)

Кашпаров Валерій Олександрович

(д. б. н., 03.00.01)

Крижова Юлія Петрівна

(к.т.н., 05.18.15)

Махно Костянтин Іванович

(к. с.-г. н., 06.02.02)

Пилипчук Оксана Станіславівна

(к. с.-г. н., 03.00.20)

Слободянюк Наталія Михайлівна

(к. с.-г. н., 05.18.00)

Старкова Ельвіна Решатівна

(к. т. н., 03.00.20)

Ткаченко Тетяна Анатоліївна

(к. вет. н., 16.00.03)

Відповідальний за підготовку облікових документів

Козирська Т.О.

Телефон

+38 (098) 492-98-92

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

