

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0221U101579

Державний реєстраційний номер: 0119U000235

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 22-01-2021

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Провести відбір молочнокислих бактерій для виробництва сичужних сирів зі зниженою масовою часткою жиру.

Початок етапу: 01.2019

Закінчення етапу: 12.2020

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Інститут продовольчих ресурсів Національної академії аграрних наук України

Код за ЄДРПОУ: 00419880

Місцезнаходження: вул. Євгена Сверстюка, буд. 4-а, м. Київ, Київська обл., 02002, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Національна академія аграрних наук України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380445171737

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: вулиця Михайла Омеляновича-Павленка, буд. 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: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 6591060

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 234
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Провести відбір молочнокислих бактерій для виробництва сичужних сирів зі зниженою масовою часткою жиру.

Назва роботи англійською:

Take a selection of lactic acid bacteria for the production of whey cheeses with a reduced mass fraction of fat.

Реферат українською:

Створено міні-колекцію штамів молочнокислих бактерій з екзополісахаридсинтезуючою активністю, які є перспективними для конструювання заквашувальних культур, призначених для виробництва дієтичних натуральних сирів редукованої жирності. Досліджено технологічні властивості штамів та композицій із залученням даних культур – кислотоутворюючу активність, граничну кислотність, а також реологічні показники молочних згустків. Проведено випробування культур з екзополісахаридсинтезуючою активністю в лабораторних умовах у виробництві сирів зі зниженою масовою часткою жиру. Показано, що залучення штамів, здатних синтезувати екзополісахариди, дозволяє збільшити вміст вологи у цільовому продукті на 6,5-8,3% порівняно з контролем, збільшити пористість сиру та поліпшити його реологічні характеристики.

Реферат англійською:

A mini-collection of strains of lactic acid bacteria with exopolysaccharide-synthesizing activity has been created, which are promising for the construction of fermentation cultures intended for the production of dietary natural cheeses of reduced fat content. The technological properties of strains and compositions with the involvement of these cultures – acid-forming activity, limiting acidity, as well as rheological parameters of milk clots were studied. Tests of cultures with exopolysaccharide-synthesizing activity in laboratory conditions in production of cheeses with the reduced mass fraction of fat are carried out. It is shown that the involvement of strains capable of synthesizing exopolysaccharides allows to increase the moisture content in the target product by 6.5-8.3% compared to the control, increase the porosity of the cheese and improve its rheological characteristics.

Індекс УДК: 637.334.2, 637.334:637.136.3/5

Коди тематичних рубрик: 65.63.41

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Шугай Мирослава Олександрівна

Науковий ступінь: к. б. н.

Вчене звання: с.н.с.

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Провести відбір молочнокислих бактерій для виробництва сичужних сирів зі зниженою масовою часткою жиру.

Назва НТП англійською: Take a selection of lactic acid bacteria for the production of whey cheeses with a reduced mass fraction of fat.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: поліпшення якості продукції

Галузь застосування: Молокопереробна промисловість

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Паспорти штамів: Streptococcus thermophilus 192, Streptococcus thermophilus 193, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus 195, Lactobacillus plantarum 191, Leuconostoc mesenteroides subsp. mesenteroides 199.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2019

Закінчення етапу: 12.2020

Споживачі продукції:

Перспективні ринки:

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

Паспорти штамів: Streptococcus thermophilus 192, Streptococcus thermophilus 193, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus 195, Lactobacillus plantarum 191, Leuconostoc mesenteroides subsp. mesenteroides 199.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Сичевський Микола Петрович

д. е. н.

Перелік осіб-виконавців

Орлюк Юрій Тимофійович

Цолан Людмила Володимирівна

Чорна Наталія Анатоліївна

Шугай Мирослава Олександрівна

Щеглюк Надія Василівна

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Шугай М.О.

Телефон

+38 (044) 517-06-98

Реєстратор

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

