

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0209U006445

Державний реєстраційний номер: 0106U001445

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 16-02-2009

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка біотехнологічних процесів цільового спрямованого регулювання функціональних фізіологічних та технологічних властивостей харчових продуктів і БАДів

Початок етапу: 01.2006

Закінчення етапу: 12.2008

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Одеська національна академія харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 712-40-92

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:

Джерела фінансування

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробка біотехнологічних процесів цільового спрямованого регулювання функціональних фізіологічних та технологічних властивостей харчових продуктів і БАДів

Назва роботи англійською:

Development of biotechnological processes of direct regulation of functional-physiological and technological characteristics of food products and biologically active agents

Реферат українською:

Розроблено методологію створення наукоємних технологій продуктів з модельованими функціонально-технологічними властивостями: пюреподібних і желеподібних плодових систем шляхом спрямованого активування ендогенних пектолітичних комплексів сировини; продуктів на основі зернобобової сировини (нута, гороха, квасолі) шляхом індукованого автолізу запасних білків, полісахаридів, антихарчових речовин. Розроблено принципи підходи щодо створення БАД, які містять інгібітори травних ферментів: фенольні сполуки і фосфоліпіди насіння ріпаку, слизи насіння льону.

Реферат англійською:

Methodology of high technology creation of products with modeled functional-technological properties was developed: pure-shaped and jellylike fruit system by directed activation of raw materials endogenous complexes; product on basis of leguminous plants (chick-pea, pea, haricot) by means of induced autolysis of reserve proteins, polysaccharides, antinourishing substances. The principle approaches to biologically active agents making, which contain inhibitors digestive enzyme were elaborated: phenols and phospholipids of rape seed, mucus of flax.

Індекс УДК: 664, 664.002.35 : 573.6

Коди тематичних рубрик: 65.01

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Черно Н.К.

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

IX. Бібліографічний опис

Осипова Л.А. Функциональные напитки / Л.А. Осипова, Л.В. Капрельянц, О.Г. Бурдо. – Одесса: Друк, 2007. – 288 с. Дьяконова А.К. Структурообразователи в производстве концентрированных продуктов / А.К. Дьяконова, А.Т. Безусов – Одесса: Optimum, 2006. – 249 с. Дубова Г.Є. Безусов А.Т. Використання центрифуг при виробництві соків та напоїв. – Полтава РВВ ПУСКУ. 2007. – 85 с. N. Chernov, G. Krusir, V. Yashkina. Lipids from rapeseed: composition and antilipolytic activity // International Scientific Conference “Food Science, Engineering and Technologies – 2008” – University of Food Technologies – Plovdiv, 2008. – P. 378-381. Черно Н.К., Крусир Г.В., Яшкина В.В. Перспективы использования некоторых видов растительного сырья, как

ингибиторов липаз // Зернові продукти і комбікорми.- № 3. - 2004.- С.15-17. Черно Н.К., Крусір Г.В., Яшкіна В.В. Вивчення впливу біохімічного складу і структурних характеристик зразків насіння рапсу на їх антиліполітичну активність з допомогою методів математичного моделювання // Зб. науко-вих праць „Обладнання та технології харчових виробництв”, Донецьк: ДонДУЕТ. - 2005 - вип. 13, Т.2 - с. 321-331. Черно Н.К., Крусір Г.В., Яшкіна В.В. Фосфолипиды рапса - ингибиторы липаз // Сборник научных трудов МПА, выпуск III. - Москва, ГИОРД, 2005, с. 327-332. Черно Н.К., Крусір Г.В., Мочуляк В.В. Исследование антилиполитической активности фенольных соединений семян рапса // Зернові продукти і комбікорми.- № 4.- 2007.- С.14-16. Черно Н.К., Крусір Г.В., Мочуляк В.В. Фенольные вещества семян рапса: состав и антилиполитическая активность // Научна конференция с международно участие “Хранителна наука, техника и технологии 2007” Научни трудове, Том LIV, Свiтък 1. - Пловдив, 19-20 октомври 2007. - с.264-268. Черно Н.К., Крусір Г.В., Мочуляк В.В. Фенольні сполуки насіння рапсу - інгібітори панкреатичної ліпази // Товари і ринки. - № 2. - 2007. - С.142-147. Крусір Г.В., Севастьянова Е.В., Яшкіна В.В. К вопросу об ингибировании панкреатической липазы фенольными соединениями и фосфолипидами рапса // Зб. наук. праць, „Інноваційні енерго- й ресурсозберігаючі технології та обладнання в хлібопекарській, кондитерській, макаронній, харчоконцентратній і зернопереробній галузях харчової промисловості” НУХТ, № 25, Част. 2. - 2008 - с.21-23. Черно Н.К., Крусір Г.В., Севастьянова О.В., Яшкіна В.В. Дослідження механізму інгібування панкреатичної ліпази фенольними сполуками рапсу // Харчова наука і технологія 2008, № 2, с. 35-38. Лось О.А. Разработка технологии энтеросорбентов на основе семени льна и продуктов его переработки. Дис... канд. техн. наук. - 2006. Пат. 26209 Украина, МПК А 61 К 36/00. Спосіб одержання інгібітору ліпази / Черно Н.К., Крусір Г.В., Яшкіна В.В. - № у 2007 04508; Заявл. 23.04.2007; Опубл.10.09.2007. - 4с. Пат. 26164 Украина, МПК А 61 К 36/00. Спосіб одержання інгібітору ліпази / Черно Н.К., Крусір Г.В., Яшкіна В.В. - № у 2007 03683; Заявл. 03.04.2007; Опубл.10.09.2007. - 4 с. Пат. 35846 Украина, МПК А23L 1/052, А61Р 1/00, А61Р 43/00. Біологічно активна добавка на основі рослинної сировини / Черно Н.К., Крусір Г.В., Яшкіна В.В.- № у 2008 04748; Заявл. 10.10.2008; Опубл.10.09.2007. - 2 с. Пат. 29304. Україна МКП А 23 J 3/00. Спосіб одержання харчового білкового рослинного збагачувача / Капрельянц Л.В., Щапина О.Ф., Шпирко Т.В. № у 2007 9894; заявл. 03.09. 2007; опубл.10.01. 2008, Бюл. №1. Капрельянц Л.В., Щапина О.Ф., Шпирко Т.В. Характеристика состава зернобобовых как объекта биорегулирования функционально-технологическими свойствами пищевых продуктов // Вісник Харьк. нац. техн. універ. сільськ. господ. / ХНТУСГ. - Харків, 2006. - вип. 45, - С. 298-303. Капрельянц Л.В., Щапина О.Ф., Шпирко Т.В. Биотехнологические подходы получения белковых продуктов из зернобобового сырья // Тез. докл. IX Укр. біохім. з'їзду, Харків, 2006. - Т. 2. - С. 192. Капрельянц Л.В., Сичкарь В.И., Щапина О.Ф., Шпирко Т.В. Характеристика состава зернобобовых // Наук. пр. ОНАХТ. - О., 2006. - Вип. 29., Т. 2.- С. 104-106. Капрельянц Л.В., Щапина О.Ф., Шпирко Т.В. Біотехнологічні підходи до зменшення антинутритивних речовин зернобобової сировини/ Наук. пр. ОНАХТ. - О., 2007. - Вип. 30.- Т. 2. - С. 42-44. Капрельянц Л.В., Щапина О.Ф., Ясинська Н.В., Шпирко Т.В. Біомодифікація зернобобової сировини / Наук. пр. ОНАХТ. - О., 2007. - Вип. 30. - Т. 2. - С. 44-48 Капрельянц Л.В., Щапина О.Ф., Шпирко Т.В. Биотехнологические подходы к уменьшению антинутритивных веществ зернобобового сырья / Мат. VIII юбил. междун. на-учн.-практ. конф. 17-18 октября 2007 г. / Алматы: АТУ. - 2007. - Ч.1. - С. 223 Капрельянц Л.В., Шпирко Т.В., Труфкати Л.В., Щапина О.Ф. Биорегуляция функциональных свойств пищевых добавок из зернобобовых культур // Научные тр. междун. научн. конф. “Хранительна наука, техника и технологии 2008” - 2008. - Т.LV. Св.1 - С. 415-420. Капрельянц Л.В., Щапина О.Ф., Шпирко Т.В. Зменшення антинутритивних речовин зернобобової сировини при біоактивації білкового комплексу // Зб.наук. пр. ЛНАУ, 2008. № 87. - С. 275-279. Капрельянц Л.В., Шпирко Т.В., Петросьянц А.П. Біотехнологія пребіотичних вуглеводів із сої // Харчова наука і технологія.- 2008. - № 2. -С. 14-16. Капрельянц Л.В., Кобелева С.М., Щапина О.Ф., Шпирко Т.В. Технология получения муки зернобобовых с улучшенными функциональными свойствами // Харчова наука і технологія. - 2008. - № 3. - С.35-37. Капрельянц Л.В., Труфкати Л.В., Щапина О.Ф., Шпирко Т.В. Микробиологические подходы использования зернобобового сырья как белковой добавки // Наук.пр. ОНАХТ. - О., 2008. - Вип. 34. - Т. 2. - С. 188-189. Суткович Т.Ю. Удосконалення технології яблучного соку з використанням. Дис... канд. техн. наук. - 2007 р. Абдулазіз Абду Яхья Аббас. Отримання та використання

глюкозооксидази в технології харчових продуктів. Дис... канд. техн. наук. – 2007 р. Хассан Рамадан, Безусов А.Т. Середнищкая З.Ю. Осаждение растительных липаз пектином / Харчова наука і технологія. – Т.2. №2. – 2008. – С.11-13. Белоусова И.А., Безусов А.Т., Никитчина Т.И. Влияние способов деэтерификации пектиновых веществ на их растворимость в кислых средах / Харчова наука і технологія. – Т.2. №2. – 2008. – С. 27-30. Гоцуленко М.П. Розробка технологій фу-нкціональних інгредієнтів з про- та пребіотичними властивостями. Дисс... канд.техн.наук. – Одеса. – 2008. Пожіткова Л.Г. Удосконалення технології виробництва функціональних інгредієнтів з сої. Дисс... канд.техн.наук. – Одеса. – 2008.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Капрельянц Леонід Вікторович

Перелік осіб-виконавців

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

