

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0211U004501

Державний реєстраційний номер: 0107U003291

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 04-02-2011

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Провести дослідження біологічних властивостей фагів молочнокислих бактерій та їх впливу на заквашувальні культури

Початок етапу: 01.2007

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: 517-17-37 , 517-02-28

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: 07 - завдання органів виконавчої влади

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:

Провести дослідження біологічних властивостей фагів молочнокислих бактерій та їх впливу на заквашувальні культури

Назва роботи англійською:

To investigate the biological properties of lactic acid bacteria phages and their influences on starter cultures

Реферат українською:

Отримано наукові дані щодо біології вірулентних і помірних фагів мезофільних молочнокислих бактерій, поширених на молокопереробних підприємствах України. Створено колекції фагів і тест-культур мезофільних лактобактерій. Розроблено методичні вказівки щодо проведення фагового моніторингу на виробництві.

Реферат англійською:

The science results about biological characteristic of lytic and temperate phages of mesophilic lactic acid bacteria, isolated from Ukrainian factories, were determined. It was created phage collection and mesophilic test-cultures. The special methodical recommendation which would help with phage monitoring in the dairy industry was made.

Індекс УДК: 573.6.086.83; 66.098; 663.1, 578.81

Коди тематичних рубрик: 62.13

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Кігель Наталя Федорівна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: "Методичні вказівки з виявлення бактеріофагів молочнокислих бактерій" ТІММ УААН від 30.12.2009р., "Методичні вказівки з визначення лізогенних штамів молочнокислих бактерій" ТІММ УААН від 30.12.2009 р., колекція бактеріофагів, колекція тест-культур, 11 статей, 2 патенти

Назва НТП англійською: "Methodical guidance for detection of phage lactic acid bacteria" TIMM YAAN from 2009.12.30, "Methodical guidance for detection of lysogenic strains of lactic acid bacteria" TIMM YAAN from 2009.12.30, phage collection, collection of test-cultures, 11 articles, 2 patents.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Наукові дані щодо біології фагів заквашувальних мікроорганізмів, закономірностей взаємодії в системі "лактофаг-лактобактерія", лізогенії. Рекомендації щодо моніторингу та інактивації фагової інфекції для забезпечення ефективного біотехнологічного процесу виробництва бактеріальних препаратів. Рекомендації щодо фагового моніторингу на підприємствах молочного профілю.

Галузь застосування:

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Наукові данні щодо таксономічного положення та біологічних властивостей (умови репродукції, зберігання та зниження інфекційності) фагів мезофільних молочнокислих бактерій, поширеніших на молокопереробних підприємствах України. Розроблено відповідні методичні вказівки, що встановлюють методи визначання вірулентних і помірних фагів на виробництві. Задепоновано 5 тест-культур, опубліковано 11 статей у наукових та фахових виданнях, одержано 2 патенти України.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: Впроваджено з 2010 р. (акти впровадження від 02.09.2010 р.; 27.10.2010р.)

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: Державне дослідне підприємство бактеріальних заквасок ТІММ

Перспективні ринки: Молокопереробні та сироробні підприємства України та країн 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:

ІХ. Бібліографічний опис

5 статей, 6 тез, 2 патенти Додаток.Статті: Науменко О.В., Кігель Н.Ф. Дослідження розповсюдження бактеріофагів на підприємствах молочного профілю України// Збірник наукових праць Луганського НАУ. Серія:Харчові технології - Луганськ: Видавництво ЛНАУ.-2008. - № 88. - С. 161-166. Науменко О.В., Кігель Н.Ф. Використання бактеріальних препаратів *Lactobacillus casei* у виробництві функціональних продуктів//Вісник аграрної науки. - 2008. - №6. - С. 57-62. Науменко О.В., Кігель Н.Ф. Методи детекції бактеріофагів молочнокислих бактерій//Вісник аграрної науки. - 2008. - №10. - С. 59-63. Науменко О.В., Бовкун А.О. Фагостійкість молочнокислих бактерій//Вісник аграрної науки. - 2008. - №12. - С.63-66. Науменко О.В., Кігель Н.Ф. Вплив фагового забруднення на технологічні показники процесу виробництва та якість кисломолочних продуктів//Вісник аграрної науки. - 2009. - 2009, № 10.- С.63-67. Науменко О.В., Кігель Н.Ф. Тест-системи для визначання фагів лактобактерій у молочній сировині, ферментованих продуктах і сирах//Молокопереробка. - 2010, №4 (55). - С.10-11. Тези: Науменко О.В., Потемська О.І., Кігель Н.Ф. Функціональні молочні продукти - гарантія здорового харчування / Матеріали Всеукраїнської конференції з питань безпеки харчування (27-29 березня 2010 р., Київ). Тези доповідей - К. - 2010. - С. 183-184. Науменко О.В. Моніторинг бактеріофагів у біотехнологіях молочних продуктів/ "Новітні технології, обладнання, безпека та якість харчових продуктів: сьогодення та перспективи": Матеріали міжнародної науково-практичної конференції (27-28 вересня 2010 р., Київ). - Тези доп.- К., НУХТ, 2010, Ч.2.- С.35. Вашутіна К.А., Науменко О.В. Вплив промислових фагів на заквашувальні молочнокислі культури //Матеріали наук.-практ. конференції молодих вчених та спеціалістів "Досягнення молодих вчених у вирішенні актуальних проблем м'ясної та молочної галузей", присвяченої 50-річчю Технологічного інституту молока та мяса, 20 жовтня, 2009р. -К., ТІММ УААН, 2009. - С.34-35. Науменко О.В., Кігель Н.Ф. Розроблення тест-систем для визначання фагів лактобактерій//ІІІ Міжн. наук.-практ. конференція "Екотрофологія. Аспекти продовольчої та харчової безпеки", Біла Церква, 17-18 вересня 2009 р.:Мат.тез.- Біла Церква , БНАУ, 2009.- С.139-142. Даниленко С.Г., Науменко О.В., Король Ц.О., Потемська О.І. Сучасні заквашувальні культури України / "Актуальні проблеми харчування та шляхи збереження здоров'я в сучасних екологічних умовах" Матеріали науково-практичної конференції (14-18 червня 2010 р., м. Алушта, Крим). - Київ.: Товариство "Знання України". - 2010. -С.40-45. Патенти: Патент України № 91441, МПК7 (2009) С 12 N 1/20, А 23 С 9/12 Штам бактерій *Streptococcus thermophilus*, що використовується у виробництві бактеріальних концентратів для кисломолочних продуктів функціональної дії/ Кігель Н.Ф., Науменко О.В. - Заявка № а 2008 15252 від 30.12.2008.Опубл. 26.07.2010.- Бюл.№ 14, 2010р. Патент України № 92287, МПК (2009) С 12 N 1/20, А 23 С 9/12 Штам бактерій *Streptococcus thermophilus*, що використовується у виробництві бактеріальних концентратів для кисломолочних продуктів/ Пасічник Є. Л., Рожанська О. М., Науменко О.В., Кігель Н.Ф.- Заявка № а 2009 11017 від 02.11.2009р. Опубл. 11.10.2010.- Бюл.№ 19, 2010р.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Єресько Георгій Олексійович

Перелік осіб-виконавців

Вашутіна К.А.

Наumenко О.В.

Потемська О.І.

Шамшур Т.Я.

Щеглюк Н.В.

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

