

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0216U001512

Державний реєстраційний номер: 0111U001293

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 17-02-2016

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Провести селекцію мікрофлори, здатної до розвитку у гіпертонічних розчинах та сумішах для посолу м'яса, дослідити закономірності її функціонування

Початок етапу: 01.2011

Закінчення етапу: 12.2015

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Інститут продовольчих ресурсів 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: 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.): 331.5
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Провести селекцію мікрофлори, здатної до розвитку у гіпертонічних розчинах та сумішах для посолу м'яса, дослідити закономірності її функціонування

Назва роботи англійською:

Conduct selection pf microflora, which can grow in salt solutions of the mixture for salting meat, investigate to mechanism of her functioning

Реферат українською:

Досліджено мікрофлору посолочних сумішей та м'ясних виробів з їхнім використанням. Вилучено та ідентифіковано 10 штамів мікроорганізмів, здатних до розвитку за умов соління м'ясної сировини та досліджено їх фізіолого-біохімічні властивості. Вивчено взаємовідносини між селекціонованими штамми і розроблено ефективні 3 варіанти бактеріального препарату для посолу м'ясної сировини: Іпровіт- Sc, Іпровіт-LB02 та Іпровіт- ЛСт .

Реферат англійською:

The microflora drying mixes and meat products from their use was investigated. The 10 strains of microorganisms capable of development under conditions of pickles raw meat and investigated their physiological and biochemical properties were extracted and identified. Studied the relationship between of selected strains and 3 variants developed effective drug for bacterial salted raw meat: Iprovit- Sc, Iprovit-LB02 and Iprovit- LSt.

Індекс УДК: 637.5.04/.07, 637.523:637.136.3/5+579.67

Коди тематичних рубрик: 65.59.03

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Даниленко Світлана Григорівна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Ефективні бактеріальні препарати для посолу м'ясної сировини

Назва НТП англійською: Effective bacterial preparations for salting of raw meat

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Поліпшення якості продукції

Галузь застосування: м'ясопереробна промисловість

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розроблено ефективні бактеріальні препарати для посолу м'ясної сировини

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: з 01.01.16

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: м'ясопереробні підприємства

Перспективні ринки: Україна

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

12 статей у фахових виданнях та 6 тез доповідей у матеріалах конференцій: 1.Даниленко С. Для колбас сырокопченых и сыровяленых. Заквасочные культуры в мясном производстве. // Мир продуктов. - 2012. - 6 (85). - с. 38-40. 2.С.Г. Даниленко, Л.М. Коваленко, І.В. Панасюк, Л. П. Недорізанюк, Дослідження якісного та кількісного складу мікрофлори розсолів // Наукові праці НУХТ. - 2013. - № 49. - с. 45-49 3.Даниленко С.Г., Гарда С.А., Панасюк І.В. Выживаемость *Lactobacillus paracasei* ssp. *paracasei* при криоконсервации // Сборник научных трудов SWorld. - Выпуск 3. Том 43 - Иваново: МАРКОВА АД, 2013. - ЦИТ:313-1053 - С. 73-75 4. Франко О.В., Даниленко С.Г. Недорізанюк Л.П.. Бактеріальні препарати, як додатковий "бар'єр" у виробництві ферментованих м'ясних продуктів // Продовольчі ресурси - 2013. - № 1. - с. 58-64 5. Даниленко С.Г., Кігель Н.Ф. Вплив лактобактерій на спонтанну мікрофлору м'яса // Продовольчі ресурси. - № 1. - с. 50-

57 6. Даниленко С.Г., Панасюк І.В., Недорізанюк Л. П. Мікрофлора м'ясних розсолів // Харчова наука і технологія. - 2013. - № 4 (25). - с. 43-45. 7. Даниленко С.Г., Панасюк І.В., Гарда С.О. Вплив ефірних олій на технологічно важливу мікрофлору // Вісник аграрних наук - 2014 - № 3. - с.64-67 8. Даниленко С.Г. Селекція молочнокислих бактерій з некомерційних м'ясних продуктів // Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. - 2014. - т. 16. - № 2 (59). - с. 43-47 9. Даниленко С.Г., Кігель Н.Ф., Бурцева Г.В. Добір мікроорганізмів для ферментації м'ясної сировини // Biotechnologia Acta - 2014. - Т.7, № 4. - С. 107-117 10. Даниленко С.Г. Скринінг молочнокислих мікроорганізмів за нітритредукуючою активністю - Наукові праці НУХТ. - 2014 - т. 20.№. 5- с. 35-40 11. Panasiuk Iryna, Danylenko Sveta, Cherednichenko Galina. Screening strains for fermentation of meet raw material // Ukrainian Food Journal - 2014. -v. 2. № 1. - Р. - 29-34. 12. Недорізанюк Л.П., Даниленко С.Г. Влияние биотехнологической обработки мяса на вкусоароматические свойства цельномышечных // Пищевая промышленность: наука и технологии. - 2014. - № 3 (25). - С. 24-28 13. Даниленко С.Г., Недорізанюк Л.П. Використання новоствореної бактеріальної композиції у виробництві м'ясних продуктів // Продовольча індустрія АПК. - 2014. - № 6. - 29-33 14. Панасюк І.В., Гарда С.О., Недорізанюк Л.П., Даниленко С.Г., Влияние продолжительности посола на микрофлору мясного продукта/ Сборник материалов V-й Всероссийской студенческой научной конференции "Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии" Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии (Ульяновск, 25 - 26 апреля 2012 года) 15. С.Г. Даниленко, І.В. Панасюк, Л.Н. Коваленко Поиск и подбор штаммов микроорганизмов, перспективных для посола мясных продуктов. // Пищевые инновации и биотехнологии: сборник материалов конференции студентов, аспирантов и молодых ученых / под общ. ред. А.Ю. Просекова; ФГБОУ ВПО "Кемеровский технологический институт пищевой промышленности". - Кемерово, 2013. - с. 150-154 16. Даниленко С.Г., Панасюк І.В., Л.М. Коваленко Каталазна активність селекціонованих стафілококів та мікрококів Біотехнологія ХХІ століття:тези доповідей VII Всеукраїнської науково-практичної конференції, присвяченої 115 річниці заснування НТУУ "КПІ" (Київ, 24 квітня 2013)/ міністерство освіти і науки, Національний технічний університет України "Київський політехнічний інститут". - К.: НТУУ "КПІ", 2013. - с. 29-30 17. Даниленко С.Г., Панасюк І.В., Коваленко Л.Н. Функционирование молочнокислых бактерий при посоле мяса Тезисы докладов Школа-конференция молодых ученых Россия, Пущино, "Биосистема: от теории к практике" 24-25 октября 2013 г. - с. 32 18. Даниленко С.Г. Особенности использования бактериального препарата при посоле мясного сырья // Актуальные проблемы развития общественного питания и пищевой промышленности: Материалы международной научно-практической конференции профессорско-преподавательского состава и аспирантов. 10 апреля 2014 года. - Белгород: Издательство БУКЭП, 2014. - С. 335-340

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Сичевський Микола Петрович

Перелік осіб-виконавців

Даниленко С.Г.

Закревська В.М.

Кігель Н.Ф.

Потемська О.І.

Щеглюк Н.В.

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

