

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0223U002112

Державний реєстраційний номер: 0122U002061

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 10-02-2023

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Дослідження технологічних параметрів прискорення процесу визрівання твердих сирів

Початок етапу: 01.2022

Закінчення етапу: 12.2022

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, 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: вул. Михайла Омеляновича-Павленка, буд. 9, м. Київ, 01010, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Кабінет Міністрів України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380442801085

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: 2.7 - інше

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 6591060

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 100.000
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Дослідження технологічних параметрів прискорення процесу визрівання твердих сирів

Назва роботи англійською:

Research of technological parameters of process acceleration ripening of hard cheeses

Реферат українською:

Проведено аналіз відомих на даний час способів прискорення дозрівання сичужних сирів. Досліджено вплив технологічних факторів на дозрівання та на органолептичні показники твердих сирів з метою інтенсифікації протеолізу та скорочення терміну визрівання. Визначено, що найбільш економічно вигідним напрямком скорочення терміну визрівання сирів є оптимізація технологічних параметрів при виробництві твердих сичужних сирів з низькою температурою другого нагрівання. За результатами роботи розроблено «Рекомендації для сироробних підприємств щодо скорочення терміну визрівання твердих сирів»

Реферат англійською:

The currently known methods of accelerating the ripening of rennet cheeses have been analyzed. The influence of technological factors on ripening and on the organoleptic parameters of hard cheeses was studied in order to intensify proteolysis and shorten the ripening period. It was determined that the most economically beneficial way to reduce the ripening period of cheeses is the optimization of technological parameters in the production of hard rennet cheeses with a low temperature of the second heating. Based on the results of the work, "Recommendations for cheese-making enterprises on shortening the ripening period of hard cheeses" were developed.

Індекс УДК: 637.334.2

Коди тематичних рубрик: 65.63.41

Керівники роботи

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

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Дослідження технологічних параметрів прискорення процесу визрівання твердих сирів

Назва НТП англійською: Research of technological parameters of process acceleration ripening of hard cheeses

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Рекомендації для сироробних підприємств щодо способу скорочення терміну визрівання твердих сирів з низькою температурою другого нагрівання

Галузь застосування: молокопереробна галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Рекомендований спосіб дозволяє скоротити термін визрівання твердих сирів з низькою температурою другого нагрівання на 7 діб.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Економія енергоресурсів

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2022

Закінчення етапу: 12.2022

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

1. Шугай М.О. Безпечність і якість сиру: *Staphylococcus aureus*. «Продовольчі ресурси»: зб. наук. пр. / Ін-т прод. ресурсів НААН України. Київ: Ін-т прод. ресурсів НААН України Т.10 (2022). № 18. С. 169-178.
2. Шугай М.О. Перспективи використання *Lactobacillus casei* у виробництві сиру зі скороченим терміном визрівання «Продовольчі ресурси»: зб. наук. пр. / Ін-т прод. ресурсів НААН України. Київ: Ін-т прод. ресурсів НААН України (2022). № 19. С. 169-175.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Ібатуллін Ільдус Ібатуллович

Д. С.-Г. Н.

Перелік осіб-виконавців

Бунецький Володимир Михайлович

Орлюк Юрій Тимофійович

(к. т. н.)

Феденко Юрій Іванович

Цолан Людмила Володимирівна

Відповідальний за підготовку

Шугай Мирослава Олександрівна

облікових документів

Телефон

+38 (044) 517-06-98

Реєстратор

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

