

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0216U001509

Державний реєстраційний номер: 0111U002166

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 17-02-2016

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Дослідити утворення наномаркерів аромату при ферментуванні молочно-жирових сумішей

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: 5171737, 5170228

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.): 342.5
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Дослідити утворення наномаркерів аромату при ферментуванні молочно-жирових сумішей

Назва роботи англійською:

To investigate the production of aroma nanomarkers during the fermentation of milk-fat compositions

Реферат українською:

Досліджено особливості утворення ароматичних сполук (наномаркерів аромату) під впливом термічної обробки сировини та при ферментуванні молочно-жирових сумішей молочнокислими бактеріями, створено базу даних щодо вмісту ароматичних сполук у молочних продуктах з високим вмістом жирової фази, встановлено закономірності між вмістом таких сполук та органолептичними характеристиками цих продуктів

Реферат англійською:

It was investigated the formation of aromatic compounds (nanomarkers of flavor) under the influence of heat treatment and fermentation by lactic acid bacteria on milk-fat mixtures, was created a database of the aromatic compound content in dairy products with high level of fat, correlations between the content of such compounds and organoleptic characteristics of these products were established.

Індекс УДК: 665.1/.3; 661.187, 637.057, 637.148, 637.236

Коди тематичних рубрик: 65.65

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Жукова Ярослава Фрідріхівна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Особливості утворення наномаркерів аромату при ферментуванні молочно-жирових сумішей

Назва НТП англійською: Features the production of aroma nanomarkers during the fermentation of milk-fat compositions

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: База даних щодо вмісту ароматичних сполук у маслі. Звіт про науково-дослідну роботу за темою "Дослідити утворення наномаркерів аромату при ферментуванні молочно-жирових сумішей".

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: На розгляд НААН

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: Підприємства галузі

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

1. Петрищенко С.С., Жукова Я.Ф. Вплив термічної обробки на вміст вільних SH-груп у вершках // Збірник тез Міжнародної науково-технічної конференції "Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, оліє жирової та молочної галузей " (Київ, 22-23 березня 2012 р.). - Київ: НУХТ, 2012. - 68 с 2. Жукова Я.Ф., Король Ц.А., Петрищенко С.С. Влияние тепловой обработки на протеолитические процессы в сливках / Материалы VI Международной молодежной научной конференции "Научный потенциал XXI века" Том первый. Естественные и технические науки. (17 мая 2012 г. ФГБОУ ВПО "Северо-Кавказский государственный

технічний університет" г. Ставрополь) - г. Ставрополь: СевКавГТУ, 2012. - 305-309. 3. Жукова Я.Ф., Король Ц.О., Малова В.В., Петрищенко С.С., Козлова Л.Г. Вплив різних режимів теплової обробки на вміст летких ароматичних сполук вершках // Вісник аграрної науки. - 2012. - № 8. - С. 66-68. 4. Жукова Я.Ф., Петрищенко С.С., Чуманська Г.С., Король Ц.О. Сучасні аналізатори запаху та їх застосування у молочній промисловості// Молочное дело. - 2012. - № 9. - С. 14-16. Продовження буде. 5. Жукова Я.Ф., Петрищенко С.С., Чуманська Г.С., Король Ц.О. Сучасні аналізатори запаху та їх застосування у молочній промисловості// Молочное дело. - 2012. - № 10. - С. 26-28. 6. Петрищенко С.С., Жукова Я.Ф. Дослідження транс-ізомерів С18:1 кислоти, як показника якості молочних продуктів // Збірник тез Другої міжнародної науково-технічної конференції "Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, оліє жирової та молочної галузей " (Київ, 20-21 березня 2013 р.). - Київ: НУХТ, 2013. - С. 91. 7. Жукова Я.Ф., Король Ц.А., Петрищенко С.С., Чуманская Г.С. Содержание свободных аминокислот и летучих соединений в сливках, ферментированных мезофильными лактококами / Материалы Международного научного форума "Пищевые инновации и биотехнологии" (8-12 апреля 2013 г., г. Кемерово) / под общ. ред. А.Ю. Просекова; ФГБОУ ВПО "Кемеровский технологический институт пищевой промышленности". - Кемерово, 2013. - С. 130-135. 8. Жукова Я.Ф., Король Ц.О., Петрищенко С.С. Особливості накопичення вільних летких жирних кислот та лактонів у ферментованому молоці // Збірник тез Третьої міжнародній науково-технічній конференції "Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей" (Київ, 25-26 березня 2014 р.). - Київ: НУХТ, 2014. - 91 - 92 с. - 30 прим. 9. Жукова Я.Ф., Король Ц.О., Петрищенко С.С. Особливості накопичення діацетилю та ацетальдегіду упродовж ферментування вершків культурами *L. lactis ssp. lactis biovar. diacetylactis* // Продовольчі ресурси: зб. наук. пр. / НААН; Ін-т прод. ресурсів НААН. - К.: ННЦ "ІАЕ", 2014. - С. 84-88. - ISBN 978-966-669-433-3. - 300 пр. 10. Петрищенко С.С., Король Ц.О., Жукова Я.Ф. Моніторинг жирнокислотного складу та вмісту транс-ізомерів С18:1 кислоти молочного жиру // Друга науково-практична конференція "Продовольчі ресурси: проблеми та перспективи", м. Київ, ІПР, 23 квітня 2014 р.: Збірник наукових праць за матеріалами Другої наук.-практ. конф., Інститут продовольчих ресурсів НААН. - К.: ННЦ ІАЕ, 2014. - С. До друку. 11. Жукова Я.Ф., Король Ц.О., Петрищенко С.С. Визначення інтенсивності кисломолочного аромату у ферментованих вершках / Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького - Львів, 2014. - т.16, №2 (59). - Ч.4. - С. 54-64. 12. Жукова Я.Ф., Король Ц.О., Петрищенко С.С. Дослідження вмісту транс-ізомерів олеїнової кислоти у жировій фазі молочних і кондитерських виробів // Продовольчі ресурси: зб. наук. пр. / НААН; Ін-т прод. ресурсів НААН. - К.: ННЦ "ІАЕ", 2014. - № 3 С.146-154. - ISBN 978-966-669-433-3. - 300 пр. 13. Патент на винахід №108336 від 10.04.2015 Спосіб виявлення штучних ароматизаторів на основі пропіленгліколю у молочних та молоковмісних продуктах. 14. Ц.О. Король, Я.Ф. Жукова, С.С. Петрищенко Дослідження протеолітичних процесів у ферментованій молочній сировині // Збірник тез Четвертої міжнародної науково-технічної конференції "Перспективи розвитку м'ясної, молочної та оліє жирової галузей у контексті євроінтеграції" (Київ, 24-25 березня 2015 р.- Київ: НУХТ, 2015.- 184 с. 15. Жукова Я.Ф., Король Ц.О., Петрищенко С.С. Моніторинг солодковершкового масла з різним вмістом жирової фази // Збірник наукових праць XV всеукраїнської науково-технічної конференції молодих учених та студентів "Еколого-енергетичні проблеми сучасності" (Одеса, 14 квітня 2015 р.- Одеса: ОНАХТ, 2015. - 208-210 с. 70 прим.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Сичевський Микола Петрович

Перелік осіб-виконавців

Вакуленко Микола Михайлович

Король Цвітана Олександрівна.

Листопад Федір Костянтинович

Мудрак Тетяна Петрівна

Наumenко Оксана Василівна

Олійніченко Оксана Василівна

Петрищенко Сергій Станіславович

Петров Пилип Ігорович

Чуманська Ганна Сергіївна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

