

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0221U100995

Державний реєстраційний номер: 0116U008077

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 11-01-2021

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розроблення інноваційних ресурсо- та енергозберігаючих технологій продуктів бродіння та біоетанолу з рослинної сировини

Початок етапу: 10.2016

Закінчення етапу: 10.2020

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, буд. 68, м. Київ, Київська обл., 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380442895472, 380442879333

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, буд. 68, м. Київ, Київська обл., 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380442895472, 380442879333

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 43 - власна ініціатива (якщо робота виконується з власної ініціативи за кошти виконавця НДР або безкоштовно)

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7706 - безплатно (договір про науково-технічне співробітництво, тощо)

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розроблення інноваційних ресурсо- та енергозберігаючих технологій продуктів бродіння та біоетанолу з рослинної сировини

Назва роботи англійською:

The development of innovative energy saving technologies and bioethanol fermentation of plant material

Реферат українською:

Звіт про НДР: 49 сторінок, 17 розділів, 60 джерел. СПИРТ, БІОЕТАНОЛ, ПИВО, НАПОЇ, СОЛОД, ВИНО, ВОДА, СИРОВИНА. Об'єкт дослідження – технології продуктів бродіння та біоетанолу з рослинної сировини. Мета роботи – розробити ресурсо- та енергозберігаючі технології продуктів бродіння та біоетанолу з рослинної сировини. Методи дослідження – загальноприйняті у спиртовій, пиво-безалкогольній та виноробній галузях харчової промисловості, а також спеціальні фізичні, хімічні та мікробіологічні методи. У звіті наведено основні результати теоретичних та експериментальних досліджень з розробки інноваційних ресурсо- та енергозберігаючих технологій продуктів бродіння та біоетанолу з рослинної сировини, зокрема: технології біоетанолу з напівпродуктів та відходів цукрового виробництва; очищення водно-спиртових розчинів від летких домішок мінеральними адсорбентами; технології ферментованих напоїв з використанням ефективних штамів мікроорганізмів; технології безглютенового солоду, пива та безалкогольних напоїв; технології рожевих столових та ігристих вин неокисненого типу; технології обробки столових виноматеріалів на основі розробки методів оцінки препаратів нового покоління; селекціонування та підбору високоефективних раси дріжджів для зброджування сусла із вуглеводвмісної сировини; технології зброджування сусла підвищених концентрацій; комплексні енергозберігаючі технології виробництва відновлюваних джерел енергії; технології спеціальних і традиційних типів солодів; ефективні способи використання дезінфікуючих засобів в технології ферментованих напоїв; технології біоетанолу з напівпродуктів та відходів цукрового виробництва.

Реферат англійською:

Report: 49 pages, 17 sections, 60 sources. ALCOHOL, BIOETHANOL, BEER, BEVERAGES, MALT, WINE, WATER, RAW MATERIALS. The object of research is the technology of fermentation products and bioethanol from plant raw materials. The purpose of the work is to develop resource- and energy-saving technologies of fermentation products and bioethanol from plant raw materials. Research methods are generally accepted in the alcohol, beer, soft drinks and wine industries of the food industry, as well as special physical, chemical and microbiological methods. The report presents the main results of theoretical and experimental research on the development of innovative resource- and energy-saving technologies of fermentation products and bioethanol from vegetable raw materials, in particular: technologies of bioethanol from intermediates and wastes of sugar production; purification of aqueous-alcoholic solutions from volatile impurities with mineral adsorbents; technologies of fermented beverages using effective strains of microorganisms; gluten-free malt, beer and soft drinks technologies; technologies of pink table and sparkling wines of non-oxidized type; technologies for processing table wine materials based on the development of methods for evaluating new generation drugs; selection and selection of highly efficient breeds of yeast for fermentation of wort from carbohydrate raw materials; technologies of fermentation of wort of the increased concentrations; complex energy-saving technologies for the production of renewable energy sources; technologies of special and traditional types of malts; effective ways to use disinfectants in the technology of fermented beverages; bioethanol technologies from intermediates and sugar production wastes.

Індекс УДК: 663.3, 663.3

Коди тематичних рубрик:65.49.33

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Куц Анатолій Михайлович

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Інноваційні технології продуктів бродіння

Назва НТП англійською: Innovative technologies of fermentation products

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Харчова промисловість

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розроблено інноваційні енерго- та ресурсозберіжні технології продуктів бродіння та біоетанолу

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту, Збільшення обсягів виробництва, Економія матеріалів, Поліпшення якості життя та здоров'я населення, ефективності діагностики та лікування хворих

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

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. The influence of tannin preparations on the content and form of anthocyanins of model wine systems in the conditions of induced / M. Bilko, M. Ishchenko, O. Tsyhankova etc. Food Science and Technology, Одеса, 2019. Т. 13, № 1. Р. 42–48. (Фахове видання, Web of Science) 2. Developing a technology of local wines with the enhanced aromatic profile / Bezusov A., Kalmykova I., Bilko M., Melikh T., Shcherbina V. Харчова наука і технологія. Одеса, 2019. Т. 14, № 21. Р. 77–86. (Фахове видання, Web of

