# Облікова картка ДіР

Image not found or type unknow

## I. Загальні відомості

**Державний обліковий номер:** 0207U010170

**Державний реєстраційний номер:** 0106U007806

**Особливі позначки:** відкрита

**Дата реєстрації:** 23-01-2008

## II. Етап виконання ДіР

**Номер етапу:** 1

**Назва етапу:** Розроблення ДСТУ Масло вершкове стерилізоване. Технічні умови

**Початок етапу:** 09.2006

**Закінчення етапу:** 12.2006

**Вид звітного документа:** Остаточний звіт

## III. Відомості про виконавця ДіР

**Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи):** Національний аграрний університет України

**Код за ЄДРПОУ:** 00493706

**Місцезнаходження:**

**Форма власності:**

**Сфера управління:** Кабінет міністрів

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

**Розмір організації:**

**Телефон:** 527-81-59

## IV. Відомості про співвиконавців ДіР

## V. Відомості про замовника ДіР

**Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи):** Міністерство аграрної політики та продовольства України

**Код за ЄДРПОУ:** 00011050

**Місцезнаходження:** вул. Хрещатик, 24, м. Київ, Київ, 01001, Україна

**Форма власності:**

**Сфера управління:** Кабінет Міністрів України

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

**Розмір організації:**

**Телефон:** 0442798474

## 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)

**Напрям фінансування:**

## Джерела фінансування

## VII. Відомості про ДіР

### Назва роботи українською:

Розроблення ДСТУ Масло вершкове стерилізоване. Технічні умови

### Назва роботи англійською:

Elaboration GOST Oil creamy sterilized. Specifications

### Реферат українською:

Об'єкт досліджень - консерви молочні. Масло вершкове стерилізоване. Мета роботи - розробка ДСТУ на масло вершкове стерилізоване, яке задовольнило би денний раціон людей, що мають неповноцінне харчування, перебувають у важких умовах праці (армія, флот, експедиції тощо). Методи дослідження - лабораторні та експериментальні методи дослідження харчової та біологічної цінності продукту та його якості. Результати проведених досліджень - розроблено ДСТУ Консерви молочні. Масло вершкове стерилізоване. Технічні умови. Галузь застосування - харчова та переробна промисловість України.

### Реферат англійською:

Object of researsh - can foods milk. A butter is creamy sterilized. Tne purpose of work - the Specifications development on a butter creams sterilized, which would satisfy the necessities of people, that the inferior feed is had, and in are found in heavy. Methods of researsh - laboratory and experimental methods of research of food and biological value of product, and also his qualities. Results of the carried out researshes - GOST Can foods milk. A butter is creamy sterilized. Technical terms. Application domain - food and processing retail industry of Ukraine. Range of application - food and processing retail industry of Ukraine.

**Індекс УДК:** 006.03; 006.06, 016-97

**Коди тематичних рубрик:** 84.13

**Керівники роботи**

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:** Ломова Неоніла Миколаївна

**Науковий ступінь:**

**Вчене звання:**

**Ідентифікатор ORCID ID:**

**Додаткова інформація:**

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

## IX. Бібліографічний опис

5490

## X. Заключні відомості

**Керівник юридичної особи** Мельничук Дмитро Олексійович

д. б. н.

**Перелік осіб-виконавців**

**Відповідальний за підготовку облікових документів**

**Телефон**

**Реєстратор**

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

