Облікова картка ДіР

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0211U002542

Державний реєстраційний номер: 0106U010211

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 14-02-2011

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробити з урахуванням хмелю і хмелепродуктів моделі якості біохімічних і технологічних показників пива і вдосконалити способи раціонального їх використання у пивоварінні.

Початок етапу: 01.2006

Закінчення етапу: 12.2010

Вид звітного документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Інститут сільського господарства Полісся Національної академії аграрних наук України

Код за ЄДРПОУ: 05453752

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління: Національна академія аграрних наук України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (0412) 42-92-31, (0412) 42-92-24

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)

Напрям фінансування: 2.1 - фундаментальні дослідження

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 6591030

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 1581

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробити з урахуванням хмелю і хмелепродуктів моделі якості біохімічних і технологічних показників пива і вдосконалити способи раціонального їх використання у пивоварінні.

Назва роботи англійською:

To establish dependence of quality of beer on the content and qualitative structure of bitter substances, polyphenols and an essential oil in hop cones and hop preparations. To identify new grades of hop with high malting quality.

Реферат українською:

Розроблені методи оцінки пивоварної якості шишок та гранул хмелю. Розроблені біохімічні критерії ідентифікації селекційних сортів хмелю за складом гірких речовин, ефірної олії та ксантогумолу. Ідентифіковані та створені нові сорти хмелю з урахуванням моделі біохімічних і технологічних показників пива. Встановлені залежності якості пива від кількісного складу гірких речовин, ефірної олії та поліфенолів в шишках хмелю і хмельових препаратах. Удосконалена технологія виготовлення гранул хмелю. Удосконалена технологія приготування пивного сусла.

Реферат англійською:

The methods of evaluation of brewing quality cones and hop pellets. Developed biochemical criteria for identifying breeding varieties of hops in composition of bitter substances, essential oils and ksantohumolu. Identified and created new varieties of hops including models of biochemical and technological parameters of beer. Dependence of quality beer on the composition of bitter substances, essential oils and polyphenols in cone hops and hop preparations. Advanced technology products is hops. The advanced technology of preparation of wort.

Індекс УДК: 633.791, 663.423: 663.41:633.791

Коди тематичних рубрик: 68.35.41

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Ляшенко Микола Іванович

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Методи оцінки якості шишок та гранул хмелю. Біохімічні критерії ідентифікації сортів хмелю. Нові сорти хмелю. Науково обгрунтовані строки збирання сортів хмелю. Удосконалена технологія гранулювання хмелю. Удосконалена технологія пива. Новий сорт пива

Назва НТП англійською: Methods of assessing the quality of cones and hop pellets. Biochemical criteria for identifying varieties of hops. New varieties of hops. Scientific reasonable time collecting varieties of hops. Advanced technology granulation hop. Advanced technology of beer. New beers.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Методична, нормативно-технічна документація

Галузь застосування:

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Методи оцінки пивоварної якості шишок та гранул хмелю за складом гірких речовин (кількісний вміст і якісний склад альфа- й бета-кислот), поліфенолів та ефірної олії, біохімічні критерії ідентифікації селекційних сортів за складом гірких речовин, ефірної олії та ксантогумолу. Нові сорти хмелю, створені з урахуванням моделі біохімічних і технологічних показників пива з вмістом альфа-кислот 8-12% та підвищеним вмістом антиканцерогенної сполуки - ксантогумолу. Науково обгрунтовані строки збирання нових сортів хмелю Хмелеслав, Гайдамацький, Оболонський з максимальним накопиченням цінних для пивоваріння речовин. Удосконалена технологія виробництва гранулюваного хмелю шляхом оптимізації вмісту вологи. Удосконалена технологія приготування пивного сусла за рахунок раціонального використання комплексу цінних речовин хмелю. Новий сорт пива.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 2009-2015 роки

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: Пивоварні заводи України, Хмелегосподарства України, ТОВ "Хопштайнер Україна"

Перспективні ринки: Пивоварні заводи України і ближнього зарубіжжя

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:

Права, що надаються інвестору після завершення роботи:

Наявність бізнес-плану:

Техніко-економічне обгрунтування:

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

IX. Бібліографічний опис

Ляшенко М.І.Ефективність використання гранульованого хмелю в пивоварінні/ М.І.Ляшенко, Л.В.Проценко, М.Г.Михайлов//Хмелярство - Броди: Просвіта - 2006. вип. 23 - С. 45-59; Ляшенко М.І. Динаміка накопичення гірких речовин, ефірної олії та поліфенолів у процесі формування шишок хмелю/ М.І.Ляшенко, Л.В.Проценко, О.В.Черненко//Хмелярство - Броди: Просвіта - 2006. вип. 23 - С. 60-67; Кравчук Н.Р. Вплив хмелю Кумир на фізико-хімічні показники сусла та пива / Н.Р.Кравчук, М.І Ляшенко, Л.В.Проценко // Хмелярство - Броди: Просвіта - 2006. вип. 23 - С. 68-76; Венгер О.О. Втрати гірких речовин в реєстрованих на Україні сортах хмелю в залежності від терміну та умов зберігання / О.О Венгер, М.І.Ляшенко, В.І.Бармакова //Хмелярство - Броди: Просвіта - 2006. вип. 23 - С. 85-92; Проценко Л.В. Низькосмольний хміль як поліфенольна добавка при використанні вуглекислотного екстракту хмелю в пивоварінні / Л.В.Проценко, М.І.Ляшенко, В.І.Бармакова, О.О Венгер //Вісник ДАУ, науково-теоретичний збірник - 2006. вип. 1(16) - С.36-42; Проценко Л. Цінна сировина для виробництва пива / Л..Проценко, А.Мелетьєв, С.Воронцова //Харчова та переробна промисловість. - К. , 2006.- № 7.- С. 21-23; Проценко Л.В. Міні-пивоварня для оцінки пивоварних якостей хмелю і продуктів його переробки/ Л.В.Проценко //Науково-інформаційний бюлетень Аграрна наука-виробництву. К.:УААН. - 2007.р - С. 31; Проценко Л.В. Підвищення якості пива застосуванням хмельових препаратів /Проценко Л.В., Ляшенко М.І., Мелетьєв А.Є., Бармаков М.С.//Харчова промисловість. К.: НУХТ- 2007.- №9.- С.10-13; Ляшенко М.І. Перспективні сорти хмелю/ М.І.Ляшенко, Л.В.Проценко, В.І.Бармакова // Харчова та переробна промисловість. - К. , 2007.- № 11.- С. 29-30; Проценко Л.В. Розширення асортименту пива та напоїв профілактично-оздоровчого спрямування. /Проценко Л.В., Ляшенко М.І., Венгер О.О. Проценко А.В.//Наукові праці Національного університету харчових технологій. К.: НУХТ- 2008.- С. 193-194; Ляшенко М.І. Розробка протимікробних засобів на основі хмелепродуктів/ Ляшенко М.І., Казмірчук В.В., Спиридонов А.В. та інші //Тези доповідей. Харків: ДУ "Інститут мікробіології й імунології ім. Мечнікова АМНУ" - 2008. - С. 265 ; Ляшенко М.І. Вплив поліфенолів хмелю на якість пива /Ляшенко М.І., Кравчук Н.Р., Черненко О.В., Мелетьєв А.Є.//Агропромислове виробництво Полісся. - 2008. - №1. - С.35-38; Проценко Л.В. Вплив окислення гірких речовин хмелю на якість пива / Проценко Л.В., Венгер О.О., Свірчевська ОВ., Бармакова В.І.//Вісник аграрної науки, 2009 р - № 1, С. 64-67; Проценко Л.В. Удосконалення принципів нормування хмелю і хмельових препаратів у пивоварінні за індексом старіння хмелю. /Проценко Л.В., Венгер О.О., Свірчевська ОВ., Мелетьєв А.Є.//Наукові праці Національного університету харчових технологій. К.: НУХТ- 2009.- С. 191-192; Венгер О.О. Вплив зміни індексу окислення хмелю на якість пива / О.О.Венгер // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. К: 2009. - № 132. - С. 281-284; Ляшенко М.І. Пренілфлавоноїди хмелю та пива / М.І.Ляшенко, Л.В.Проценко //Агропромислове виробництво Полісся. - 2009. - № 2. - С. 52-56; Свірчевська О.В. Технологічна характеристика продуктів переробки хмелю / О.В.Свірчевська // Агропромислове виробництво Полісся. - 2009. - № 2. - С. 76-78; Ляшенко Н.И. К вопросу о разработке лекарственных составов на основе углекислотных экстрактов/ Н.И.Ляшенко и др. //Фармекономіка в Україні, Харків: 2010. - С. 298-299; Н.И.Ляшенко Исследование в области создания безопасных противомикробных средств для лечения заболеваний верхних дыхательных путей / Н.И.Ляшенко и др. //Фармекономіка в Україні, Харків: 2010. - С. 299-300; Проценко Л.В. Оптимізація нормування хмелю у пивоварінні за індексом окислення гірких речовин /Проценко Л.В., Ляшенко М.І., Свірчевська О.В.//Харчова і переробна промисловість. К: 2010. - № 4; Ляшенко М.І. Лікувальний потенціал хмелю і пива / М.І.Ляшенко, М.Г.Михайлов // Агропромислове виробництво Полісся. - 2010. - № 3; Кравчук Н.Р. Якість перспективних сортів хмелю залежно від строків збирання / Кравчук Н.Р., Проценко Л.В., Ляшенко М.І., Свірчевська О.В. //Агропромислове виробництво Полісся. - 2010. - № 3; АС № 07182 Сорт хмелю Пивовар, АС № 07183 Сорт хмелю Житомирський 75, АС № 08690 Сорт хмелю Ксанта, АС № 08691 Сорт хмелю Чаклун, ДСТУ 7067:2009 Хміль. Технічні умови; ДСТУ 4099:2009 Хміль. Правила відбирання проб та методи випробувань; ДСТУ 7028:2009 Гранули хмелю. Технічні умови; Патент № 29496 Спосіб приготування пивного сусла

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи Савченко Юрій Іванович

Перелік осіб-виконавців

Бармакова Валентина Іванівна

Венгер Ольга Олександрівна

Гринюк Татьяна Петрівна

Зворський Володимир Іванович

Кравчук Наталія Ростиславівна

Ляшенко Микола Іванович

Проценко Лідія Василівна

Свірчевська Оксана Валентинівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

