

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0218U000195

Державний реєстраційний номер: 0115U003194

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 06-02-2018

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Наукові основи вдосконалення санітарного контролю безпеки харчової сировини і продуктів її переробки

Початок етапу: 01.2015

Закінчення етапу: 12.2017

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Одеський національний університет імені І.І.Мечникова

Код за ЄДРПОУ: 02071091

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (048)7317151, 7317151

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Міністерство освіти і науки України

Код за ЄДРПОУ: 38621185

Місцезнаходження: просп. Перемоги, 10, м. Київ, Київська обл., 01135, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Кабінет Міністрів України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380444813221

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): 2201020

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 524286

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Наукові основи вдосконалення санітарного контролю безпеки харчової сировини і продуктів її переробки

Назва роботи англійською:

Scientific bases for improvement of sanitary control of safety of food raw materials and products of its processing

Реферат українською:

Мета НДР – розробка наукових основ прискореного визначення санітарної якості та безпеки харчової сировини і продуктів її переробки шляхом диференційованої молекулярно-біологічної діагностики мікроорганізмів-контамінантів роду *Bacillus* за їх генетичними детермінантами, а також наукового обґрунтування методології досліджень з урахуванням сучасних умов і принципів HACCP. Методи дослідження – сучасні і класичні мікробіологічні, фізико-хімічні, молекулярно-біологічні, молекулярно-генетичні. Відповідно до технічного завдання уперше розроблено диференційовану молекулярно-біологічну діагностику мікроорганізмів-контамінантів роду *Bacillus* за їх генетичними детермінантами та пріоритетний метод їх визначення. Вперше науково обґрунтовані і розроблені способ попередньої обробки проб різних видів харчової сировини і продукції та спосіб визначення бациллярних збудників харчових отруєнь та псування харчових продуктів за генами токсичності. Створено методичні рекомендації щодо прискореної діагностики санітарної якості і безпеки харчової сировини та продуктів її переробки за складом мікробних контамінантів роду *Bacillus*

Реферат англійською:

The aim of the work is the development of scientific principles for the accelerated determination of the sanitary quality and safety of food raw materials and products of its processing by differentiating molecular biological diagnosis of bacillar microbial contaminants according to their genetic determinants, as well as scientific substantiation of the research methodology taking into account modern conditions and HACCP principles. Methods of research – modern and classical microbiological, physico-chemical, molecular-biological, molecular-genetic. According to the technical task, for the first time, differentiated molecular biological diagnostics of bacilli microbial contaminants by their genetic determinants and a priority method for their determination were developed. For the first time, a method of pretreatment of samples of various types of food raw materials and products and a method for determining bacillary pathogens of food poisoning and food damage through toxicity genes have been scientifically grounded and developed. Methodical recommendations on the accelerated diagnostics of sanitary quality and safety of food raw materials and products of its processing on the composition of microbial contaminants of the genus *Bacillus* have been created.

Індекс УДК: 614.31, 614.31.049.5:664-027.3

Коди тематичних рубрик: 76.75.29.09

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Ямборко Ганна Валентинівна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Методологія визначення бацилярних збудників харчових отруєнь та псування харчових продуктів за їх генетичними детермінантами

Назва НТП англійською: Methodology for determining bacilli pathogens of food poisoning and food spoilage by their genetic determinants

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: 73.10.1 Дослідження і розробки в галузі природничих робіт

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розроблена пріоритетна методологія визначення безпечності харчових продуктів за генами токсичності бацилярних збудників з використанням молекулярно-генетичних методів, яка дозволяє здійснити прискорений мікробіологічний контроль безпеки харчових продуктів з урахуванням особливостей їх складу і властивостей, забезпечує точність ідентифікації, можливість моніторингу і прогнозування мікробіологічного ризику

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 2015-2017 рр.

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: лабораторії, підприємства, виробництва, ВНЗ

Перспективні ринки: Україна

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.: 700

Права, що надаються інвестору після завершення роботи:

Наявність бізнес-плану: Ні

Техніко-економічне обґрунтування: Ні

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.: 0

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація: за договором

IX. Бібліографічний опис

1. Пилипенко І.В., Пауліна Я.Б., Пилипенко Л.М., Ямборко Г.В. Склад мікробних контамінантів овочевої сировини // Мікробіологія і біотехнологія. – 2015. – № 3 (31). – С. 83 – 95. 2. Yeryganov K.V., Pylypenko I.V., Jamborko G.V., Pylypenko L.M. Methods of molecular genetic diagnostics of food safety in Ukraine //

Ukr.Biochem. J. - 2017. - Vol. 89. - № 3. - С. 128. 3. Пилипенко І.В., Пилипенко Л.М., Ільєва О.С., Ямборко Г.В., Свіржевський О.В. Bacillus cereus: характеристика, біологічна дія, особливості визначення в харчових продуктах // Харчова наука і технологія. - 2017. - Vol. 11, Issue 2. - С. 61-67. 4. Pylypenko L.N., Pylypenko I.V., Yamborko G.V., Marinova I.I. Toxin production ability of Bacillus cereus strains from food product of Ukraine // Харчова наука і технологія. - 2017. - Vol. 11, Issue 3. - С. 40-46. 5. Ямборко Г., Пилипенко Л., Пилипенко І. Детекція ентеротоксигенних Bacillus cereus у рослинній сировині // Вісник Львівського університету. Серія біологічна. - 2017. - № 76. - С.158-165 6. Ямборко Г.В., Остапчук А.М., Сергєєва Ж.Ю., Пилипенко Л.М., Пилипенко І.В. Хемотаксономічні особливості та плазмідні профілі аеробних та факультативно-анаеробних спороутворювальних бактерій з овочевої продукції // Microbiology and Biotechnology. - 2017. - № 1(37). - Р. 56-73. 7. Inna Pylypenko, Liudmyla Pylypenko, AnnaYamborko, Evgeniy Kotlyar, Elena Ilyeva, Dmitriy Babenko. Identification of bacillary microbial contaminants and food poisoning agents from food plant raw materials and products from Ukraine // Ukrainian Food Journal.- 2017. - Vol. 6, Issue 1. - Р. 7-19. 8. Inna Pylypenko, Liudmyla Pylypenko, AnnaYamborko, Olena Danylova Methodology for accelerated monitoring and assurance of sanitary quality and food safety // Ukrainian Food Journal.- 2017.- Vol. 6, Issue 2. - Р. 211-226. 9. Патент України на корисну модель № 117316. МПК G01N 33/00, C12Q 1/00, C12Q 1/24(2006.01), C12Q 1/04 (2006.01), C12R 1/00. Спосіб попередньої підготовки проб для визначення мікроорганізмів / Пилипенко Л.М., Іваниця В.О., Пилипенко І.В., Данилова О.І., Ільєва О.С., Ямборко Г.В. Номер заявки № u 2016 13302; заявл. 26.12.16; опубл. 26.06.2017.- Бюл. № 12.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Коваль Ігор Миколайович

Перелік осіб-виконавців

Іваниця Володимир Олексійович

Басюл Олена Владленівна

Горшкова Олена Гергіївна

Кортаєва Надія Володимирівна

Ліманська Наталія Вікторівна

Остапчук Андрій Миколайович

Сергєєва Жанна Юріївна

Страшнова Ірина Валентинівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

