

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0211U000274

Державний реєстраційний номер: 0107U001957

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 27-01-2011

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Дослідити процеси ферментації модельних молочно-рослинних сумішей

Початок етапу: 01.2007

Закінчення етапу: 12.2010

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Технологічний інститут
молока та м'яса

Код за ЄДРПОУ: 00419860

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.): 1050

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Дослідити процеси ферментації модельних молочно-рослинних сумішей

Назва роботи англійською:

To develop the fermentation processes of the model dairy-plant mixtures

Реферат українською:

Згідно з планом досліджено вплив рослинних домішок, білкових і жирових, на фізико-хімічні та біохімічні показники комбінованої молочної сировини, а також особливостей перебігу біохімічних процесів при визріванні сирних продуктів, виготовлених з молочно-рослинної сировини. Розроблено методи виявлення наявності рослинних компонентів у молочній сировині та сирі.

Реферат англійською:

According to plan of investigation the methods of control of the plant proteins and oils in dairy products have been developed. The method of electrophoresis have been used for determination of soya proteins and the gas-liquid chromatography method was used for determination of fatty acid composition of the combine plant-dairy products.

Індекс УДК: 637.1/.3, 67.100.01

Коди тематичних рубрик: 65.63

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Насирова Г.Ф.

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Методика встановлення наявності соєвих білків у молочних та комбінованих продуктах. Спосіб виявлення заміників молочного жиру у молочних та комбінованих продуктах (заявка на винахід № а 2010 04664 від 20.04.2010).

Назва НТП англійською: The method of dedicating of present soy proteins in dairy and combined products. The method for the determination of milk fat replacers in dairy and combined products.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування:

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Методика встановлення наявності соєвих білків у молочних та комбінованих продуктах дозволяє електрофорезом у ПААГ виявляти рослинні білки, зокрема, сої, у молочних та комбінованих продуктах. Спосіб виявлення заміників молочного жиру у молочних та комбінованих продуктах за жирнокислотним складом надає можливість виявляти ЗМЖ або рослинні жири у кількості від 10% у жировій фазі комбінованих та молочних продуктів.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: -

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: випробувальні лабораторії молочних підприємств та контролюючих органів

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

Жукова Я.Ф., Насирова Г.Ф., Пашук К.В. Залежність біохімічного складу модельних молочно-соєвих сумішей від вмісту рослинного компоненту // "Молочна промисловість", № 4 (39), 2007, с. 37-38. Насирова Г.Ф.,

Жукова Я.Ф., Пашук К.В., Пасічнюк Є.Л. Особливості ферментування соєвого молока та молочно-соєвої суміші бактеріальними концентратами // Молочное дело - 2008.- № 5 - с. 48-50. Рожанська О.М., Насирова Г.Ф., Жукова Я.Ф., Пашук К.В., Пасічнюк Є.Л. Ферментування лактобактеріями молочно-соєвої суміші // "Молочна промисловість" - 2008.- № 5 (48) - с. 49-51. Жукова Я.Ф., Насирова Г.Ф., Федін Ф.А., Пашук К.В. Виявлення соєвих білків у комбінованих молочних продуктах // Молочна промисловість - 2009. - № 1 (50). - С. 48-50. Насирова Г.Ф., Жукова Я.Ф., Федін Ф.А., Пашук К.В., Насиров А.Ф. Біохімічні особливості визрівання твердого сичужного сиру, виготовленого з додаванням соєвого ізоляту // Молочна промисловість - 2009. - № 2 (51). - С. 39-41. Насирова Г.Ф., Жукова Я.Ф., Пашук К.В., Насиров А.Ф., Листопад Ф.К. Утворення смако-ароматичних сполук при ферментуванні молочно-соєвих сумішей // Харчова і переробна промисловість - 2009. - № 6 (358). - С. 26-28. Насирова Г.Ф., Жукова Я.Ф., Федін Ф.А., Пашук К.В., Малова В.В., Листопад Ф.К. Формування смако-ароматичних компонентів у сирних продуктах із заміниками молочного жиру // Молочное Дело - 2010. - № 6. - С. 36-40. Пашук К.В. Визрівання сирів з рослинними компонентами // Матеріали н-п конф. "Досягнення молодих вчених у вирішенні актуальних проблем м'ясної та молочної галузей", Київ, ТІММ. - 2009 - С. 13-14. Насирова Г.Ф., Жукова Я.Ф., Пашук К.В., Малова В.В. Протеолітичні процеси у сирних продуктах із ЗМЖ // Тези допов. Міжн. н-п конф. "Новітні технології, обладнання, безпека та якість харчових продуктів: сьогодення та перспективи", ч. 2 : Київ НУХТ. - 2010. - С. 35; патент на винахід UA № 83595 "Спосіб виявлення наявності соєвих білків у молоці та молочних продуктах"; заявка на винахід № а 2010 04664 від 20.04.2010 "Спосіб виявлення заміників молочного жиру у коров'ячому молоці та молочних продуктах".

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Єресько Георгій Олексійович

Перелік осіб-виконавців

Жукова Я.Ф.

Захандревич О.А.

Листопад Ф.К.

Малова В.В.

Насиров А.Ф.

Пашук К.В.

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

