

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0211U004507

Державний реєстраційний номер: 0109U002600

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 04-02-2011

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Дослідження формування структурно-механічних та смакових характеристик вершків під впливом закваскової мікрофлори у процесі маслоутворення

Початок етапу: 01.2009

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 НААН

Код за ЄДРПОУ: 00419880

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління: Національна академія аграрних наук України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 517-17-37 , 517-02-28

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: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 6591060

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 565.1
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Дослідити формування структурно-механічних та смакових характеристик вершків під впливом закваскової мікрофлори у процесі маслоутворення

Назва роботи англійською:

Analyze formation of creams structural and gustatory characteristics as affected starter microflora in buttermaking process

Реферат українською:

Досліджено зміни структурно-механічних та смакових характеристик вершків в процесі дозрівання при різних температурно-часових режимах у відповідності до сезону року. Проаналізовано вплив виду, кількості та способу приготування заквашувальних композицій на формування структури та смаку продукту, тривалість та інтенсивність процесу дозрівання. Сформовано заквашувальні композиції для кислотовершкового масла, визначено необхідну кількість внесення.

Реферат англійською:

Investigated changes in cream structural and gustatory characteristics during ripening of cream in different time and temperature modes in according to the season of the year. Analyze type, quantity and method of starter microflora preparing influence to the formation of structural and butter flavor, duration and intensity of ripening process. Formed starter cultures for sour-cream butter and define it necessary volume.

Індекс УДК: 665.1/.3; 661.187, 637.236

Коди тематичних рубрик: 65.65

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Тищенко Людмила Миколіївна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Технологічна інструкція визрівання вершків для виробництва кисловершкового масла та технічні умови на виробництво заквашувального препарату

Назва НТП англійською: Cream ripening technological instruction for sour cream butter manufacture and Specifications for butter starter manufacture

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: нормативно-технічна документація

Галузь застосування:

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розроблено "Технологічну інструкцію з визрівання вершків для виробництва кисловершкового масла методом сколочування" та "Технологічні умови на виробництво заквашувального препарату"

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: ---

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: молокопереробні підприємства

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

1. Тищенко Л.М., Прокопчук О.В., Король О.В. Температурний режим дозрівання вершків для кисловершкового масла // Вісник аграрної науки. - 2010. - №8. - С. 66-67

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Єресько Георгій Олексійович

Перелік осіб-виконавців

Амелічева Л. В.

Боднарчук О.В.

Гудзей О. О.

Жукова Я.Ф.

Король О.В.

Кігель Н. Ф.

Насирова Г.Ф.

Рожанська О. М.

Тищенко Л.М.

Флоровська В.Б.

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

