Облікова картка ДіР

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0216U006016

Державний реєстраційний номер: 0111U002872

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 20-01-2016

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: На основі критеріїв технологічної оцінки хмелю та продуктів його переробки розробити модель пива високої якості з оптимальним складом гірких речовин, поліфенольних сполук та ксантогумолу

Початок етапу: 01.2011

Закінчення етапу: 12.2015

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

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.): 229.17

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

На основі критеріїв технологічної оцінки хмелю та продуктів його переробки розробити модель пива високої якості з оптимальним складом гірких речовин, поліфенольних сполук та ксантогумолу

Назва роботи англійською:

Based on the criteria of technological assessment hop and its processed products to develop a model of high quality beer with an optimal composition of bitter substances, polyphenolic compounds and ksantohumolu

Реферат українською:

Розроблені Методи визначення гірких речовин, поліфенольних сполук, ксантогумолу та ізоксантогумолу у пивному суслі та пиві, гармонізовані до вимог Європейської пивоварної конвенції ЕВС (Міжнародні методи ІМ). Визначено комплексну біохімічну та технологічну оцінку гранул, виготовлених з вітчизняних і закордонних сортів хмелю та екстрактів, проведено їх технологічну перевірку. Сформовано базу даних біохімічних і технологічних показників пива, виготовленого із досліджуваної хмелепродукції, на основі якої розроблені елементи моделі пива високої якості. Розроблено модель-сорт пива з оптимальним вмістом та якісним складом гірких речовин, поліфенолів, ізомерів альфа-кислот, ксантогумолу, ізоксантогумолу та спосіб його виробництва, який передбачає досягнення кількості в пиві ізо-альфа-кислот 13,0-20,0 мг/дм3, в тому числі ізо-когумулону до 5,0-7,0 мг/дм3, з можливістю досягнення в пиві вмісту поліфенольних сполук в діапазоні 160,0 - 200,0 мг/дм3 та ізоксантогумолу від 2,0 до 5,0 мг/дм3, патент України № 103286, МПК C 12 C 7/00. Спосіб виробництва пива, заявка на винахід, реєстр. № а 2015 05322 від 19.10.2015. Розроблено технологічні інструкції на чотири сорти пива. Удосконалено спосіб охмелiння сусла залежно від біохімічних показників гранул хмелю українського виробництва. Видані науково-методичні рекомендації "Удосконалений спосіб охмелiння сусла залежно від кількісного вмісту та якісного складу гірких речовин, поліфенолів та ефірної олії в гранулах хмелю українського виробництва". Розроблено технологію виготовлення пива з підвищеним вмістом біологічно активних сполук хмелю. Розроблено спосіб виготовлення нативного хмельового препарату тонкоароматичного та ароматичного хмелю з низьким вмістом гірких речовин для хлібопечення (Патент України на корисну модель № 65938, 2011 р.)

Реферат англійською:

The method of examining bitter substances, polyphenolic compounds, xanthohumol and iso-xanthohumol in beer wort and beer, harmonized with European Brewing Convention for EMU (International methods MI). Defined a comprehensive assessment of biochemical and technological granules made of domestic and foreign varieties of hops extracts, held their technological tests. Formed a database of biochemical and technological parameters of beer made from hmeleproduktsiyi study on which elements of the model developed beer quality. The model-beer with the best content and qualitative composition of bitter substances, polyphenols, isomers of alpha acids, xanthohumol, izoksantohumolu and its production method, which provides a number of achievements beer iso-alpha acids 13,0-20,0 mg / dm3 including iso-kohumulonu to 5,0-7,0 mg / dm3, with the possibility of achieving the beer content of polyphenolic compounds in the range 160.0 - 200.0 mg / dm3 and izoksantohumolu from 2.0 to 5.0 mg / dm3 Ukraine patent number 103286, IPC C 12 C 7/00. The method of manufacturing beer, an invention, Reg. And the number 2015 05322 of 10/19/2015. Technological instruction for four beers. Ohmelinnya improved method of the wort depending on the biochemical parameters of hop pellets Ukrainian production. The published scientific guidelines "smarter way ohmelinnya wort depending on the quantity and quality of the content of bitter substances, polyphenols and essential oils in hops pellets Ukrainian production." The technology of beer production with high content of bioactive compounds hops. A method of manufacturing the drug tonkoaromatychnoho native Khmeliovyi and aromatic hops low in bitter substances for bakery (Ukraine patent for utility model number 65938, 2011)

Індекс УДК:633.791, УДК 663.44:663.423: 641.1

Коди тематичних рубрик: 68.35.41

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Проценко Лідія Василівна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

IX. Бібліографічний опис

Protsenko L. Influence of the constituent alpha acids of Ukrainian varieties of hops and hop preparations on quality indicators of mash and beer /Lidiya Protsenko, Tetiana Grynuk, Svitlana Litvynchuk // Ukrainian Food Journal, Volume 3, Issue 3. - К: НУХТ. - 2014. - С. 389-396, Л.В.Проценко Особенности использования украинских сортов хмеля в пивоварении Материалы научно-практической конференции профессорско-преподавательского и аспирантского состава факультета технологи / Проценко Л.В., Рудык Р.И., Ляшенко Н.И. Мелетьєв А.Е. Дерий Е.И. // Актуальные во-просы производства, переработки, хранения сельскохозяйственной продукции и товароведения Воронеж Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра 1. - 2012. - №1. - С 111-119., Пивна та хмелева галузі України: кон'юнктура та інтеграція за ред. Ю.І. Савченка, Житомир: ФОП Мальцева О.Ю., 2014. - 96 с., Проценко Л.В. Технологическая оценка украинских сортов хмеля / Л.В. Проценко, Р.И.Рудык, А.В.Проценко // Сельское хозяйство - проблемы и перспективы : сб. науч. тр. / Гроднен. гос. аграр. ун-т ; редкол.: В.К. Пестис [и др.]. - Гродно, 2012. - Т. 16: Сельскохозяйственные науки. - С. 141-148., О.В. Свирчевская Гранулы хмеля украинского производства - имеют перспективу/ Свирчевская О.В., Л.В. Проценко, Пасечник И.О. // Сельское хо-зяйство - проблемы и перспективы : сб. науч. тр. / Гроднен. гос. аграр. ун-т ; редкол.: В.К. Пестис [и др.]. - Гродно, 2013. - Т. 22: Сельскохозяйственные науки (агрономия). - С.158-165 ., Ljashenko M.I. Bitter Substances in the Hop Lupulin / Ljashenko M.I., Procenko L.V, Rudik R. I., Svirchevska O.V. // Agricultural Science and Practict. The National Academy of Agrarian Sciences of Ukraine - 2014. - №1. - 20-25, Рудик Р.І. Виробництво та якість українських гранул хмелю / Рудик Р.І. // Вісник аграрної науки. К: 2014. - № 7. - С. 52 - 56, L. Procenko Enlargement of beer types quantity and drinks, possessing health prophylactic and medical properties / Procenko L., Rudik R. Lstvynchuk S, Deriy E. //The Second North and East European Congress on Food: Book of Abstracts Con-gress NEEFood - 2013. Book of Abstracts. - p.87, A. Meletyev The competitiveness of type hop pellets type 90 of the domestic production / A. Meletyev, O. Svirchevska, A. Protsenko, L. Procenko, M. Mykhailov // The Second North and East European Congress on Food: Book of Abstracts Congress NEEFood - 2013. Book of Abstracts. - p.82, Проценко Л. Технологічна оцінка гранул хмелю українського та закордонного виробництва / Л. Проценко, О. Свірчевська, С. Літвинчук // Матеріали 81 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів істудентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 23-24 квітня 2015 р. - К.: НУХТ, 2015 р. - Ч.1. - 452 с., Качество гранул хмеля украинского производства / Л.В.Проценко, О.В. Свирчевская // Материалы XVIII Международной научно-практической конференции "Современные технологии сельскохозяйственного производства" 27 марта 2015 г, - Гродно. - 2015. - С.318-320., Competitiveness of Ukrainian pellet hops production // Protsenko Lidiya, Litvynchuk Svitlana. - Ukrainian Journal of Food Science. - 2015. - Vol. 3, Issue 1. - Pp. 51-59, Добровольний О.О Дослідження сортів хмелю як вихідної

сировини екстракту з підвищеним вмістом пренілових флавоноїдів / Добровольний О.О, Шаламай А.С. Шматенко О.П., Проценко Л.В. // Фармацевтичний часопис. - Тернопіль: 2014. - № 2(30). - С. 11-17., Дослідження впливу тривалості зберігання суплідь хмелю на кількісний вміст пренілових флавоноїдів в сухому екстракті /Добровольний О.О., Шматенко О.П., Шаламай А.С., Проценко Л.В. Матеріали IV науково-практичної конференції з міжнародною участю 16-17 жовтня 2014 року // "Сучасні досягнення фармацевтичної технології та біотехнології". - Харків: НФаУ. - 2014. - С. 104-105., Науково-методичні рекомендації "Удосконалений спосіб охмелiння сусла залежно від кількісного вмісту та якісного складу гірких речовин, поліфенолів та ефірної олії в гранулах хмелю українського виробництва" / [Л.В. Проценко, Р.І. Рудик, М.І. Ляшенко, О.В. Свірчевська, І.О. Пасічник, Т.П. Гринюк, А.С. Власенко, Н.З. Ковальчук, О.В.Черненко, А.В. Проценко, Л.Р. Ліпецький, Т.О. Савчук, Л.П. Сліпчук]; за ред. Л.В. Проценко. - Житомир: Рута, 2015. - 24 с., Проценко Л.В. Вплив хмельових заквасок різних сортів хмелю на якісні показники хліба / Л.В. Проценко, І.О Пасічник // Вісник аграрної науки. - 2012. - №7- С. 64-66., Пат. № 65938 Україна, МПК C 12 C 3/00. Спосіб виготовлення нативного хмелевого препарату ароматичного та тонкоароматичного хмелю з низьким вмістом гірких речовин для хлібопечення / Проценко Л.В., Юрчак В.Г., Пасічник І.О., Рак В.П. № u 201102613; завл. 09.03.2011; опубл. 26.12.2011, Бюл. № 24., L. Procenko The use hop for making bread with health improving properties / L. Procenko, I. Pasichnyk, V.Yurchak //The Second North and East European Congress on Food Congress NEEFood - 2013 Book of Abstracts. - p.224, Пат. № 103286 Україна, МПК C 12 C 7/00. Спосіб виробництво пива / Проценко Л.В., Рудик Р.І., Свірчевська О.В., Пасічник І.О., Зворський В.І., Гринюк Т.П., Власенко А.С., Черненко О.В. заявник та патентовласник Інститут сільського господарства Полісся. - № u 2015 05634; завл. 06.08.2015; опубл. 10.12.2015, Бюл. № 23.

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи Рудик Руслан Іванович

Перелік осіб-виконавців

Бармакова Валентина Іванівна

Венгер Ольга Олександрівна

Власенко Альона Станіславівна

Гринюк Татьяна Петрівна

Зварійчук Вадим Васильович

Зворський Володимир Іванович

Ковальчук Наталія Зіновіївна

Кравчук Наталія Ростиславівна

Ляшенко Микола Іванович

Михайлов Микола Георгієвич

Пасічник Ірина Олександрівна

Проценко Лідія Василівна

Рудик Руслан Іванович

Свірчевська Оксана Валентинівна

Черненко Олена Вікторівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

