Облікова картка ДіР

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0208U004441

Державний реєстраційний номер: 0107U008626

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 13-11-2008

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Створення наукових основ нанотехнологій оліє-жирових продуктів і екстрактів функціонального призначення

Початок етапу: 09.2007

Закінчення етапу: 12.2007

Вид звітного документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 289-60-00

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Інститут енергозбереження та енергоменеджменту Національного технічного університету України "Київський Політехнічний Інститут"

Код за ЄДРПОУ: 00027677

Місцезнаходження: пр. Перемоги 37, м. Київ, Київ, 03056, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 0442048428

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:

Джерела фінансування

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Створення наукових основ нанотехнологій оліє-жирових продуктів і екстрактів функціонального призначення

Назва роботи англійською:

Creation of scientific basis of nanotechnologies of oil-fats products and extracts for function aim

Реферат українською:

РЕФЕРАТ Звіт про НДР: 34 с., 7 рис., 11 табл., 25 джерел. Об'єкт дослідження - експериментальне дослідження фізико-хімічних характеристик оліє-жирової сировини (ОЖС) з метою створення наукових основ нанотехнологій продуктів і екстрактів функціонального призначення. Предмет дослідження - ОЖС (ядро соняшникове, льон, рижій, макуха, місцела, олія, жир, фосфоліпіди). Методи дослідження - інструментальні (електронна спектрометрія, сучасні хроматографічні ГРХ, ВЕРХ, ЯМР), аналітичні (фізико-хімічні). Виконано експериментальне дослідження фізико - хімічних характеристик ОЖС, уточнені відомі і отримані нові дані, а саме: характеристики матеріалу (насіння, макухи, фосфоліпідів), олій; жиру (щодо транс-ізомерів); попередні дані впливу структури матеріалу на показники якості олії і макухи (в системі КТІОЛ); характеристики і жирнокислотний склад фосфатидного концентрату (ФК). Показано необхідність удосконалення методів оцінки показників безпеки ОЖС і продуктів. Експериментально виявлено шляхи вирішення проблеми достовірного кількісного визначення залишків хлорорганічних пестицидів в ОЖС і продуктах на нанорівнях гігієнічних нормативів і нижче; запропоновано удосконалений метод ГРХ. Дані досліджень представлені на трьох міжнародних науково-технічних конференціях (Київ, Санкт-Петербург, Київ, 2007р). Запропоновані конкретні рекомендації щодо вирішення проблем ОЖС і створення інноваційних, аплікаційних і нанотехнологій ОЖС і продукції у харчовій і суміжних галузях промисловості. ОЛІЄ-ЖИРОВА СИРОВИНА, ОЛІЇ, ЖИРИ, ФОСФОЛІПІДИ, МІСЦЕЛА, ІНСТРУМЕНТАЛЬНІ МЕТОДИ, НАНОРІВЕНЬ, ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ, ТРАНСІЗОМЕРИ, ЕКОТОКСИКАНТИ. Умови одержання звіту: за договором.

Реферат англійською:

ABSTRACT. Report on research work: 34 p., 7 fig., 11 tab., 25 sources. Implemented a pilot study of physics - chemical properties of OFC (kernel sunflower, flax, rizhik, cake, mistsella, oils, fats, phospholipids), refined and renowned received new data, namely: the characteristics of the material (seeds, cake, phospholipids), oils, fats (trans-isomers), preliminary data on the influence of material quality oil and cake (in system CTEEL); characteristics and fats ased composition of phospholipids concentrate (FC). Showing the need to improve methods for assessing safety OFC and products. Experimental found ways to solve problems determining residues of organochlorine pesticides in the OFC and products to nanolevel hygiene standards and below; called for a better method GZHH. Research presented at the three international conferences (Kiev, S. Petersburg, Kiev, 2007). Suggested solutions in the creation of innovative and nanotechnologies of products in the food and related industries. Key-words: OIL- FATS RAW MATERIALS, OILS, FATS,PHOSPHOLIPIDS, MISTSELLA, INSTRUMENTAL METHODS, NANOLEVEL, PHYSICAL AND CHAMICAL CHARACTERITICS, TRANS-IZOMERS, ECO-TOXINS. Conditions for obtaining the record: the treaty.

Індекс УДК: 665.1/.3.014/.019; 664.3.014/.019, 664: 665.1/7

Коди тематичних рубрик: 65.65.03

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Осейко М.І.

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

IX. Бібліографічний опис

1.Сучасний підхід до визначення пестицидів у харчових продуктах. /І.В.Левчук, В.А.Кіщенко, В.К.Семенович, М.І.Осейко // Тези доповіді на міжнародній конференції "Хроматографічні методи аналізу органічних сполук". Київ: 4 -7 вересня 2007 р. - С. 15 - 16. 2.Масла и маслосодержащие продукты. Определение бенз(а)пирена методами ВЭЖХ и ГЖХ - МС. /Левчук И.В., Кищенко В.А., Семенович В.К., Осейко Н.И., Петик П.Ф. // Материалы VII Междунар. конф. "Масложировая индустрия - 2007", 24 - 25 октября, Санкт - Петербург. Материалы докладов. - С. 56 -57. 3. Осейко М.І., Кіщенко В.А., Левчук І.В. Інноваційні технології та безпечність олій //Харчова і перер. пром - сть, № 11, 2007. - С. 17 - 20.

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи Українець Анатолій Іванович

Перелік осіб-виконавців

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності