Облікова картка ДіР

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0219U001078

Державний реєстраційний номер: 0116U004660

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 10-01-2019

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробити інноваційні технології продуктів переробки хмелю з підвищеним вмістом біологічно активних сполук на основі селекційних сортів для пивоваріння та інших галузей народного господарства

Початок етапу: 01.2016

Закінчення етапу: 12.2018

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: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 6591060

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 147

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробити інноваційні технології продуктів переробки хмелю з підвищеним вмістом біологічно активних сполук на основі селекційних сортів для пивоваріння та інших галузей народного господарства

Назва роботи англійською:

To develop innovative technologies of products of processing of hops with high content of biologically active compounds on the basis of breeding varieties for brewing and other branches of national economy.

Реферат українською:

Запропоновані технологічні рішення способу охмеління пивного сусла продуктами переробки хмелю залежно від кількісного вмісту та якісного складу в них альфа-кислот, їх ізомерів, поліфенолів, ксантогумолу та інших біологічно активних сполук. Розроблено та видано науково практичні рекомендації зі способу охмеління сусла. Економічна ефективність при впровадженні способу складає 300-400 тис. грн. на 1,0 млн. дал пива, що досягається за рахунок зниження собівартості напою за статтею витрат на хміль при врахуванні його сортових і біохімічних властивостей. Це дасть змогу збагатити напої енергостимулюючими та імуннопідтримуючими компонентами хмелю. Запропоновані технологічні рішення способу ефективного використання компле-ксу технологічно цінних сполук хмелю та продуктів його переробки у хлібопеченні. Оптимізовано норми та запропоновано розрахунок витрат хмелю в хлібопеченні з ураху-ванням умісту в ньому гірких альфа-кислот. Розроблено та видано науково практичні рекомендації. Соціальна ефективність досягається за рахунок покращення споживчих властивостей та смакових якостей хліба, подовження терміну зберігання та розширення асортименту хлібобулочних виробів. Спільно з науковцями ДУ "Інститут мікробіології та імунології ім. І.І. Мечникова НАМН України" розроблено протимікробний засіб для профілактики і лікування захворювань ротової порожнини та отримано Патент на корисну модель на даний протимікро-бний засіб (Патент на корисну модель № 113906 UA, МПК A61K 31/00, A61K 8/97, C12C 3/08, A61Q 11/00, A61P 31/04. Протимікробний засіб для лікування захворювань ротової порожнини, опубл. 27.02.2017. - Бюл. № 4. - 8 с.).

Реферат англійською:

Technological solutions for the method of cooling beer walnuts by products of hop processing are offered, depending on the quantitative content and qualitative composition of alpha acids, their isomers, polyphenols, xanthohumol and other biologically active compounds. The scientific and practical recommendations on the method of whisker hopping have been developed and published. Economic efficiency at implementation of the method makes 300-400 thousand UAH. for 1.0 million gave beer, which is achieved at the expense of reducing the cost of the drink in terms of the cost of hops when taking into account its varietal and biochemical properties. This will allow you to enrich the drinks with the energy-stimulating and immune-supporting components of the hops. The proposed technological solutions to the efficient use of a complex of technologically valuable compounds of hops and products of its processing in bakery. The norms are optimized and the calculation of hop consumption costs in baking is proposed, taking into account the content of bitter alpha acids in it. Scientific and practical recommendations have been developed and published. Social efficiency is achieved by improving the consumer properties and bread flavors, extending the shelf life and expanding the range of baked goods.Together with the scientists of the "Institute of Microbiology and Immunology" I.I. Mechnikov Institute of Nanosciences and Nanosciences of Ukraine "developed an antimicrobial agent for the prevention and treatment of oral diseases and received a patent for a utility model for this antimicrobial agent (Patent for Utility Model No. 113906 UA, IPC A61K 31/00, A61K 8/97, C12C 3 / 08, A61Q 11/00, A61P 31/04. Antimicrobial agent for the treatment of oral cavity diseases, published February 27, 2017 - Bulletin No. 4. - 8 pp.).

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)

Назва НТП українською: Спосіб охмелiння пивного сусла продуктами переробки хмелю залежно від кількісного вмісту та якісного складу в них альфа-кислот та інших біологічно активних сполук. Спосіб ефективного використання комплексу технологічно цінних сполук хмелю та продуктів його переробки у хлібопеченні. Засіб для профілактики і лікування захворювань ротової порожнини.

Назва НТП англійською: The method of hopping beer walnut by processing hop based on the quantitative content and qualitative composition of alpha acids and other biologically active compounds in them. The method of effective use of a complex of technologically valuable compounds of hops and products of its processing in bakery. Means for the prevention and treatment of diseases of the oral cavity.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: Сільське господарство. Рослинництво

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Оптимізовано норми та запропоновано розрахунок витрат хмелю в хлібопеченні з урахуванням умісту в ньому гірких альфа-кислот, що забезпечує певний рівень бактерицидності в бродильному середовищі закваски при формуванні в ній та готових виробах мікробіологічного складу та подовжує термін зберігання. Технологічні рішення способу охмелiння пивного сусла продуктами переробки хмелю створюють умови збагачення пива біологічно активними сполуками хмелю за рахунок використання спеціальних українських сортів, що мають підвищений вміст бета-кислот, поліфенольних сполук та ксантогумолу.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 2018-2020 роки

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: Мініпивзаводи та пивоварні підприємства, хлібопекарні

Перспективні ринки: Споживачі хмелепродукції України і ближнього зарубіжжя

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:

Права, що надаються інвестору після завершення роботи:

Наявність бізнес-плану:

Техніко-економічне обгрунтування:

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

IX. Бібліографічний опис

Beer enrichment with biologically active hop compounds /Lidia Protsenko, Ruslan Rudyk,Tetiana Hryniuk,Aliona Vlasenko,Alona Protsenko,Svitlana Litvyn-chuk,Olena Ovadenko// Ukrainian Food Journal. - К: НУХТ. - 2018. - С.65-78, Перспективи розвитку лікарського засобу на основі екстрактів хмелю для лікування вугрової хворобиМоісеєнко Т.М., Рудик Р.І.,Казмірчук В.В.,Проценко Л.В.,Ляшенко М.І.,Карпенко О.Є.,Макаренко В.Д.//Матеріали науково-практичної конференції з міжнародною участю "Сучасні проблеми антибіотикотерапії та формування анти-біотикорезистентності" 29 січня 2018 р. - Чернівці: ВДНЗ "Буковинський державний медичний університет" - 2018. - С.27-28., Спосіб ефективного використання компле-ксу технологічно цін-них сполук хмелю та продуктів його пере-робки у хлібопеченні/Л.В. Проценко, М.І.Ляшенко, А.С.Власенко,Т.П. Гринюк, Пасічик І.О. Ковальов В.Б.//Науково-практичні рекоме-ндації за ред. Л.В. Процен-ко. - Житомир: "Рута", 2018. - 32 с., Спосіб охмеління сус-ла продуктами пере-робки хмелю залежно від кількісного вмісту та якісного складу в них альфа-кислот та їх ізомерів, полі фенолів, ксчантогумолу та ін-ших біологічно актив-них сполук/Л.В. Проценко, Р.І. Рудик, М.І.Ляшенко, О.В. Черненко, А.С.Власенко, А.В. Проценко,В.Б.Ковальов, В.Л. Ліпецький, Т.О. Савчук, Л.П. Сліпчук, Д.Ваша //Науково - практичні реко-мендації за ред. Л.В. Проценко. - Житомир: "Рута", 2017. - 28 с., Beer enrichment with biologically active hop compounds/ Lidia Protsenko, Ruslan Rudyk, Tetiana Hry-niuk, Aliona Vlasenko, Alona Protsenko, Svitlana Litvyn-chuk, Olena Ovaden-ko// Ukrainian Food Journal. - К: НУХТ. - 2018. - С.65-78

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи Рижук Сергій Миколайович

Перелік осіб-виконавців

Власенко Альона Станіславівна

Гринюк Тетяна Петрівна

Ляшенко Микола Іванович

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

