Облікова картка ДіР

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0211U004508

Державний реєстраційний номер: 0108U000934

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 04-02-2011

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Виділити мікроорганізми, характерні для кефіру, та розробити селективні середовища для їх контролювання.

Початок етапу: 01.2008

Закінчення етапу: 12.2010

Вид звітного 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)

Напрям фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 6591030

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 199.5

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Дослідити склад мікрофлори кефіру та розробити методичні вказівки щодо її визначення

Назва роботи англійською:

To investigate composition of kefir microflora and to develop methodical recommendations of its definition.

Реферат українською:

Досліджено склад мікрофлори кефірних грибків, грибкової кефірної закваски та кефіру. Розроблено відповідні методичні вказівки, щодо методів мікробіологічного контролювання мікрофлори кефіру в умовах виробничих лабораторій на підприємствах молочної промисловості. На основі кефірних грибків розроблено нову технологію заквашувальних культур для виробництва кефіру "ТІММ-КМ".

Реферат англійською:

The composition of kefir grains microflora, kefir starter and kefir was investigated. The guidance, which established methods of microbial flora of kefir controlling in industrial laboratories at the enterprises of the dairy industry was developed. The new technology of starters for the production of kefir "TIMM-KM" on the basis of kefir grains has developed.

Індекс УДК: 637.146, 637.146.2

Коди тематичних рубрик: 65.63.33

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Кігель Н.Ф.

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: ТУ У 15.5-00419880-100:2010 "Культури заквашувальні сухі та рідкі. Технічні умови", Технологічна інструкція з вмробництва заквашувальної культури "ТІММ-КМ", Методичні вказівки щодо контролювання мікрофлори кефіру, 14 публікацій

Назва НТП англійською: TU U 15.5-00419880-100:2010 "Starters dry and liquid. Specifications ", Technological instruction of manufacture of starters "TIMM-KM", Methodical instructions on monitoring microflora of kefir, 14 publications

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування:

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: База даних щодо складу мікрофлори кефірних грибків, грибкової кефірної закваски та кефіру. Методичні вказівки, щодо методів контролювання мікрофлори кефіру в умовах виробничих лабораторій на підприємствах молочної промисловості. Нова технологія заквашувальних культур для виробництва кефіру "ТІММ-КМ" на основі кефірних грибків

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 2011 р.

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: Молокопереробні підприємства України

Перспективні ринки: Країни СНД

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

ТУ У 15.5-00419880-100:2010 "Культури заквашувальні сухі та рідкі. Технічні умови", Технологічна інструкція з вмробництва заквашувальної культури "ТІММ-КМ", методичні вказівки щодо контролювання мікрофлори

кефіру, 9 статей, 5 тез. Додаток. Статті: Боднарчук О.В., Шульга Н.М., Кігель Н.Ф. Вплив температурних режимів сквашування на якість кефіру // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції "Аграрний форум - 2008", 15-18 жовтня 2008 р., Суми (Вісник Сумського НАУ). Шульга Н.М. Вплив залишків антибіотиків на розвиток заквашувальних культур для виробництва сиру // Вісник аграрної науки. - 2008. - №3. - С.53-56. Шульга Н.М., Кігель Н.Ф. Відбір штамів мікроорганізмів для сироробства за стійкістю до інгібіторів у молоці // Вісник аграрної науки. - 2008. - №5. - С.68-70. Шульга Н.М., Боднарчук О.В., Кігель Н.Ф. Склад мікрофлори кефірних грибків, грибкової кефірної закваски та кефіру // Вісник аграрної науки. - 2009. - №8. - С. 71-73. Шульга Н.М., Боднарчук О.В., Кігель Н.Ф. Властивості дріжджів - складових мікрофлори кефіру // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнології ім. С.З.Гжицького. - 2009. - № 38. Боднарчук О.В., Шульга Н.М., Гудима В.В., Кігель Н.Ф. Антагоністична активність заквашувальної мікрофлори кефіру // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З.Гжицького. - 2010. - №2 (44), Ч.4 -С.7-11. Гудима В.В., Шульга Н.М., Боднарчук О.В., Кігель Н.Ф. Створення ефективних заквашувальних композицій для виробництва кефіру високої якості / Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія "Тваринництво". - 2010.- №7(17). - С.35-41. Кігель Н.Ф., Шульга Н.М. Напиток здоровья и красоты // Продукты и ингредиенты. - 2010. - № 8(72). - С.52-53. Кігель Н.Ф., Шульга Н.М. Кефір: сучасний погляд на мікрофлору та технологію // Молокопереробка. - 2010. - №7(58). - С.16-21. Тези: Боднарчук О.В., Шульга Н.М., Гудима В.В. Вплив ліофілізації на збереження мікрофлори кефірних грибків / Матеріали науково-практичної конференції молодих вчених і спеціалістів "Досягнення молодих вчених у вирішенні актуальних проблем м'ясної та молочної галузей", Київ, 20 жовтня 2009 р. - ТІММ, 2009. - С.27. Шульга Н.М., Боднарчук О.В., Кігель Н.Ф. Природний симбіоз кефірних грибків як незамінний компонент здорового харчування // Тези доповідей. II Науково-практична конференція з міжнародною участю "Сучасні аспекти раціонального харчування", Київ, 21-22 травня 2009 р. - С-34. Шульга Н.М., Боднарчук О.В., Кігель Н.Ф. Біостабілізація кефіру дріжджами, які не зброджують лактозу / Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції "Екотрофологія. Аспекти продовольчої та харчової безпеки", Біла Церква, 17-18 вересня 2009 р. - БНАУ, 2009. - С.121-123. Гудима В.В., Кігель Н.Ф. Склад мікрофлори кефіру як показник його натуральності / Міжнародна науково-практична конференція "Новітні технології, обладнання, безпека та якість харчових продуктів: сьогодення і перспективи". Тези доповідей., м.Київ, НУХТ, 2010. Шульга Н.М., Боднарчук О.В., Гудима В.В. Розробка біотехнології заквашувальної культури для виробництва кефіру / Всеукраїнська конференція з питань безпеки харчування. Тези доповідей. 27-29 березня 2010 р., м.Київ - С. 126-127.

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи Єресько Г О

Перелік осіб-виконавців

Боднарчук О.В.

Шульга Н.М.

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності