Облікова картка ДіР

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0221U101577

Державний реєстраційний номер: 0120U100744

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 22-01-2021

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Інтенсифікація процесу спиртового зброджування крохмалевмісної сировини

Початок етапу: 01.2020

Закінчення етапу: 12.2020

Вид звітного документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Інститут продовольчих ресурсів НААН

Код за ЄДРПОУ: 00419880

Місцезнаходження: вул. Євгена Сверстюка, 4а, м. Київ, Київська обл., 02002, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Національна академія аграрних наук України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380445171737

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: 2.7 - інше

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 6591060

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 75

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Інтенсифікація процесу спиртового зброджування крохмалевмісної сировини

Назва роботи англійською:

Scientific substantiation of the development of technologies for producing carbon dioxide from gas

Реферат українською:

Визначено основні кількісні показники безперервного гідролізу крохмалю ферментами глюко-амілазного комплексу на стадії розчинення і оцукрювання, необхідні для розробки ефективної схеми реалізації в промислових умовах. Встановлено, що на стадії розчинення крохмалю вуглеводний склад сусла характеризується вмістом мальтодекстринів і мальтози майже в однаковій кількості, а вміст глюкози значно менший. Основна кількість цукрів утворюється за першу годину тривалості процесу, що потребує корегування технологічної схеми.

Реферат англійською:

The main quantitative indicators of continuous hydrolysis of starch by enzymes of gluco-amylase complex at the stage of dissolution and saccharification, necessary for the development of an effective scheme of implementation in industrial conditions, are determined. It was found that at the stage of starch dissolution the carbohydrate composition of the wort is characterized by the content of maltodextrins and maltose in almost the same amount, and the glucose content is much lower. The main amount of sugars is formed during the first hour of the process, which requires adjustment of the technological scheme.

Індекс УДК: 663.551, 663.52

Коди тематичних рубрик: 65.45.29

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Олійнічук Сергій Тимофійович

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання: с.н.с.

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Основні кількісні показники безперервного гідролізу крохмалю ферментами глюко-амілазного комплексу на стадії розчинення і оцукрювання.

Назва НТП англійською: The main indicators of the uninterrupted hydrolysis of starch by the enzymes of the gluco-amylase complex at the stage of development and evaluation.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: зменшення зносу обладнання, збільшення продуктивності праці

Галузь застосування: харчова промисловість

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: За результатами пошукових досліджень визначено основні кількісні показники безперервного гідролізу крохмалю ферментами глюко-амілазного комплексу на стадії розчинення і оцукрювання, необхідні для розробки ефективної схеми реалізації в промислових умовах. Встановлено, що на стадії розчинення крохмалю вуглеводний склад сусла характеризується вмістом мальтодекстринів і мальтози майже в однаковій кількості, а вміст глюкози значно менший. Основна кількість цукрів утворюється за першу годину тривалості процесу, що потребує корегування технологічної схеми.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Збільшення обсягів виробництва, Зменшення зносу обладнання, Підвищення продуктивності праці

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

Перспективні ринки:

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

Актуальні напрямки розвитку спиртової галузі в умовах приватизації / Р.І.Грушецький, С.Т.Олійнічук, К.О.Данілова// Продовольчі ресурси – 2020 - №14.- С.61-67

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи Сичевський Микола Петрович
д. е. н.

Перелік осіб-виконавців

Грушецький Роман Іванович

Данілова Катерина Олегівна

Заварзіна Оксана Сергіївна

Олійнічук Сергій Тимофійович

Відповідальний за підготовку облікових документів Данілова К.О.

Телефон +38 (044) 517-22-29

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

