

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0212U001198

Державний реєстраційний номер: 0111U002644

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 25-01-2012

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розроблення технології солоду з нового голозерного сортотипу вівса для оздоровчих продуктів

Початок етапу: 01.2010

Закінчення етапу: 12.2011

Вид звітнього 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, молоді та спорту України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (044)-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)

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 2201040

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 315
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розроблення технології солоду з нового голозерного сортотипу вівса для оздоровчих продуктів

Назва роботи англійською:

Development of malt technology from new naked grain cultivar of oat for health products

Реферат українською:

Об'єкт досліджень – зерно вівса нового голозерного сортотипу. Мета дослідження – розроблення технології солоду з нового перспективного голозерного вівса при високій якості готового солоду, який буде сировиною для дієтичних і оздоровчих харчових продуктів. Досліджено вплив технологічних параметрів при пророщуванні вівса голозерного сортотипу на хімічні і біохімічні зміни складу зерна і визначено оптимальні технологічні режими пророщування. Розроблена технологічна інструкція вирощування солоду з голозерного вівса. По цій інструкції в виробничих умовах виготовлена дослідна партія солоду. Розроблена технологічна інструкція передана підприємствам. Споживачі продукції: хлібопекарні і кондитерські підприємства, заводи солодових екстрактів.

Реферат англійською:

Object of research is a grain of oats of new huskless variety. The purpose of research is the development of malt technology from new promising variety of oats with a high quality of the ready-to-use malt, which will be a raw material for health foods. The influence of technological parameters on chemical and biochemical changes in the composition of grain during the germination of oats is investigated and optimum technological modes of germination are defined. A technological instructions of malt producing from huskless oats is developed and turned over to enterprises. According to this instruction in work environment preproduction lot of malt is produced. Consumers of products are bakeries and confectionery companies, factories of malt extracts.

Індекс УДК: 664.002.3, 663.439.01

Коди тематичних рубрик: 65.09

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Ємельянова Ніна Олександрівна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Вівсяний солод та його виробництво

Назва НТП англійською: Oaten malt and its production.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати:

Галузь застосування: Харчова і переробна промисловість

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розроблено технологію солоду з нового перспективного голозерного сортотипу вівса.

Досліджено вплив технологічних параметрів при пророщуванні вівса на хімічні і біохімічні зміни складу зерна. Визначено оптимальні технологічні режими і розроблена технологічна інструкція виробництва солоду з голозерного вівса. По цій інструкції у виробничих умовах виготовлена партія солоду, який є сировиною для дієтичних і оздоровчих харчових продуктів. З одержаного солоду виготовлена виробнича партія оздоровчого продукту "Полісол", який має лікувально-дієтичні властивості.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: з 2010 року

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: хлібопекарні і кондитерські підприємства, заводи солодових екстрактів, хладокомбінати

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 обґрунтування:

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

IX. Бібліографічний опис

1. Р.Мукоїд, Н.Ємельянова, А.Українець, О.Чумакова, І.Свидинюк. Овес голозерний - сировина для лікувально-дієтичних продуктів.// Харчова і переробна промисловість.- К.-2010, №2 (366), лютий, с.24-25; 2. О.С.Соколянський, Н.О.Ємельянова, В.В.Олішевський, Р.М.Мукоїд. Розробка універсального апарата для

отримання ферментованих солодів.// 76-а наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів.-К.- 2010, частина II; 3. Р.М.Мукоїд, А.І.Українець, Н.О.Ємельянова, О.В.Чумакова. Овес голозерний як сировина для лікувально-дієтичних продуктів.// 76-а наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів.-К.- 2010, частина III; 4. Мукоїд Р.М., Українець А.І. Перспективи використання пророщених злакових культур.// Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих вчених і студентів.- Харків.- ХДУХТ.- 2010, частина I, с. 100; 5. Мукоид Р.Н., Украинец А.И. Аминокислотный состав белков пленочного и голозерного сортотипа овса.// VII Международная научная конференция студентов и аспирантов.- Могилев.- МГУП.- 2010, часть I, с.56; 6. Н.О. Ємельянова, Р.М.Мукоїд. Технологічна інструкція на виробництво солоду з вівса голозерного сортотипу.// К.-НУХТ.- 2010; 7. В.Ковбаса, В.Оболкіна, Н.Ємельянова, О.Пантелеєнко. Солодове борошно у кондитерських виробках.// Продовольча індустрія АПК.- К.- 2010, №3-4; 8. Д.Ю.Ігнатченко, В.І.Дробот, А.Д.Прокопенко, Н.О.Ємельянова. Дослідження впливу полісолодового екстракту на структурно-механічні властивості емульсій для пряників.// Матеріали міжнародної науково-практичної конференції.- Київ.- НУХТ.-2010, частина I; 9. Ємельянова Н.О., Українець А.І., Мукоїд Р.М., Неретін І.М., Пехтерев І.Є. Промисловий апарат барабанного типу для виробництва солоду.// Хранение и переработка зерна.- Днепропетровск.-2010.- №12(138), с.74-76; 10. Мукоїд Р.М., Українець А.І. Білки плівкового та голозерного сортотипу вівса та їх амінокислотний склад.// Харків.- ХДУХТ, 2011. - Ч. 1. - 132; 11. Савченко Т.В., Грегірчак Н.М., Мукоїд Р.М. Дослідження зміни мікрофлори вівса нових сортів у процесі солододорощення.// Хранение и переработка зерна. - Днепропетровск - 2011. - № 3. - с. 54 - 57; 12. . Ємельянова Н.О., Безсмертна Л.О., Чумакова О.В. Зміни білкового складу при солододорощенні вівса різних сортотипів.// 77-а наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 11 - 12 квітня. 2011 р. - К. : НУХТ, 2011 - Ч.1. - с. 114-115. 13. Чумакова О.В., Безсмертна Л.О. Вівсяний солод як сировина для оздоровчих продуктів.// 77-а наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 11 - 12 квітня. 2011 р. - К. : НУХТ, 2011 - Ч.1. - с. 15; 14. Мукоид Р.Н., Украинец А.И. Изменение содержания сахаров при солододорощении пленочного и голозёрного сортотипа овса.// VIII Международная научно-техническая конференция "Техника и технология пищевых производств".- Могилев.- МГУП.- 2011, часть 1, с. 73; 15. Мукоид Р.Н., Украинец А.И. Аппарат барабанного типа для производства солода.// VIII Международная научно-техническая конференция "Техника и технология пищевых производств".- Могилев.- МГУП.- 2011, часть 2, с. 90; 16. Ємельянова Н.О., Мукоїд Р.М., Чумакова О.В., Безсмертна Л.О. Зміни хімічного складу при ферментації ячмінного солоду.// Наукові праці.- Одеса.- ОНАХТ.- 2011.- т. 2, №40.- с. 292-295; 17. Мукоїд Р.М., Ємельянова Н.О. Зміни цукрів при пророщуванні вівса.// Міжнародна науково-технічна конференція "Сучасні технології та обладнання харчових виробництв".- Тернопіль.- ТНТУ ім. Івана Пулюя.-2011.- с.411; 18. Кошова В.М., Ємельянова Н.О., Голуб М.О. Вплив температури солододорощення на зміни хімічного складу сортів вівса.// Хранение и переработка зерна. - Днепропетровск. - 2011.- №8.- с.72-74. 19. Н.О.Ємельянова, Р.М.Мукоїд, О.В.Чумакова. Технологічна інструкція на виробництво продукту "Толокно вівсяне". К.- НУХТ.-2011. 20. Ємельянова Н.О., Мукоїд Р.М., Чумакова О.В. Біологічно активні речовини толокна та вівсяного солоду.// Хранение и переработка зерна. - Днепропетровск. - 2011. - №9 (147).- с. 62 - 63.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Мостенська Тетяна Леонідівна

Перелік осіб-виконавців

Безсмертна Лілія Олександрівна

Мукоїд Роман Миколайович

Павленко Світлана Іванівна

Чумакова Олена Володимирівна

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

**Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є
відповідальним за реєстрацію наукової
діяльності**

