

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0219U001601

Державний реєстраційний номер: 0116U002442

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 11-02-2019

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Теоретично-експериментальні основи аналізу мікробіологічних ризиків з позицій оцінювання безпечності та якості м'ясних продуктів

Початок етапу: 01.2016

Закінчення етапу: 12.2018

Вид звітнього 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:

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)

Напрямок 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.): 162
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Теоретично-експериментальні основи аналізу мікробіологічних ризиків з позицій оцінювання безпечності та якості м'ясних продуктів

Назва роботи англійською:

Theoretical and experimental bases of analysis of microbiological risk assessment from the standpoint of safety and quality of meat products

Реферат українською:

Розроблено схему прискореного контролю мікрофлори м'яса для підприємства галузі. Встановлено контрольні точки з наведеними критеріями оцінки в яких проводиться мікробіологічне тестування. При розробці прискореного контролю використовували методики, засновані на застосуванні мікробіологічних тест підкладок серії Compact Dry, тест-систем серії 3М™ Petrifilm™, експрес-тестів Singlepath та традиційних методик. Встановлено можливість практичного використання різних систем для прискореного виявлення та визначення кМАФАнМ, БГКП, ентеробактерій, Salmonella та Listeria monocytogenes так як вони мали аналогічні значення кількісної та якісної характеристики в порівнянні зі стандартними агаризованими середовища. Це дозволяє застосовувати їх для прискореного санітарно-мікробіологічного контролю м'ясної. Розроблено методичні вказівки з оцінювання рівня бактеріального забруднення та санітарно-епідеміологічної безпеки м'яса та м'ясних продуктів.

Реферат англійською:

The control points with the given evaluation criteria are established in which microbiological testing is carried out. In the development of accelerated control, techniques based on the application of the Microbiological Compact Dry series substrate test, 3M™ Petrifilm™ test systems, Singlepath Express tests and traditional techniques were used. The possibility of practical use of different systems for the accelerated detection and detection of kMAFAnM, BGKP, Enterobacteriaceae, Salmonella and Listeria monocytogenes has been established as they have similar quantitative and qualitative characteristics compared to standard agarized media. It allows them to be used for accelerated sanitary-microbiological control of meat. Methodical guidelines for estimating the level of bacterial contamination and the sanitary and epidemiological safety of meat and meat products have been developed.

Індекс УДК: 637.5; 664.91/.94; 637.631, 579.692;637.075

Коди тематичних рубрик: 65.59

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Даниленко Світлана Григорівна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Теоретично-експериментальні основи аналізу мікробіологічних ризиків з позицій оцінювання безпечності та якості м'ясних продуктів

Назва НТП англійською: Theoretical and experimental bases of analysis of microbiological risk assessment from the standpoint of safety and quality of meat products

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Поліпшення якості продукції

Галузь застосування: М'ясопереробна промисловість

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розроблено схему прискореного контролю мікрофлори м'яса для підприємства галузі. Встановлено контрольні точки з наведеними критеріями оцінки в яких проводиться мікробіологічне тестування. Запропоновано використовувати прискорені методики контролю.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 2019

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: Лабораторії які проводять контроль продукції

Перспективні ринки: Україна

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

2 статті, методичні вказівки¹¹⁶. Панасюк І.В., Даниленко С.Г. Дослідження мікрофлори м'яса птиці щодо відповідності вмісту БГКП // Програма і матеріали четвертої міжнародної науково-технічної конференції "Перспективи розвитку м'ясної, молочної та олієжирової галузей у контексті євроінтеграції", 24 - 25 березня 2015 р. - К.: НУХТ, 2015р. - С. 183-184; 139. І.В. Панасюк, С.Г. Даниленко, О.І. Потемська, В.М. Закревська Аналіз мікробіологічних методів дослідження мікробіоти м'яса // Продовольчі ресурси : зб. наук.пр. / НААН

України; Ін-т прод. Ресурсів НААН України. К.: ННЦ "ІАЕ", 2016. – № 3. – С. 131-139; 148. С.Г. Даниленко, І.В. Панасюк, К.В. Копилова, Т.А Крижська Визначення бактеріальної якості продуктів тваринного походження Продовольчі ресурси : зб. наук.пр. / НААН України; Ін-т прод. Ресурсів НААН України. К.: ННЦ "ІАЕ", 2017. – № 8. – С. 36-41

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Сичевський Микола Петрович

Перелік осіб-виконавців

Анісімова Л.В.

Грушковська А.О.

Даниленко С.Г.

Потемська О.І.

Шамшур Т.Я.

Щеглюк Н.В.

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

