

# Облікова картка ДіР



## I. Загальні відомості

**Державний обліковий номер:** 0221U101578

**Державний реєстраційний номер:** 0120U100678

**Особливі позначки:** відкрита

**Дата реєстрації:** 22-01-2021

## II. Етап виконання ДіР

**Номер етапу:** 1

**Назва етапу:** Дослідити вплив біотичних і абіотичних факторів на протеоліз

**Початок етапу:** 01.2020

**Закінчення етапу:** 12.2020

**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:** 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)

**Напрямок фінансування:** 2.7 - інше

### Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

**Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК):** 6591060

|                                                     |
|-----------------------------------------------------|
| <b>Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.):</b> 75 |
|-----------------------------------------------------|

## **VII. Відомості про ДіР**

### **Назва роботи українською:**

Вплив мікробіологічних і фізико-хімічних параметрів на перебіг протеолізу під час визрівання сиру

### **Назва роботи англійською:**

Effect of microbiological and physico-chemical parameters on proteolysis during cheese ripening

### **Реферат українською:**

Дано порівняльну характеристику ензимних молокозсідальних препаратів на основі тваринних, рослинних і мікробних протез на процес протеолізу та показники якості отриманого сиру. Опрацьовано дев'ять методів визначення кількісних показників продуктів протеолізу, які використовуються в харчовій промисловості та для наукових досліджень. Вдосконалено метод визначення зрілості сиру за Шиловичем шляхом заміни кислотно-основних індикаторів на потенціометричне титрування до заданих значень активної кислотності.

### **Реферат англійською:**

A comparative description of enzymatic milk preparations based on animal, plant and microbial prostheses on the process of proteolysis and quality indicators of the obtained cheese is given. Nine methods for quantifying proteolysis products used in the food industry and for research have been developed. The method of determining the ripeness of cheese according to Shilovich has been improved by replacing the acid-base indicators with potentiometric titration to the set values of active acidity.

**Індекс УДК:** 637.334.2

**Коди тематичних рубрик:** 65.63.41

### **Керівники роботи**

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:** Шугай Мирослава Олександрівна

**Науковий ступінь:** к. б. н.

**Вчене звання:**

**Ідентифікатор ORCID ID:**

**Додаткова інформація:**

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

**Назва НТП українською:** Вплив мікробіологічних і фізико-хімічних параметрів на перебіг протеолізу під час визрівання сиру.

**Назва НТП англійською:** Effect of microbiological and phisico-chemical parameters on proteolysis during cheese ripening.

**НТП, яку передбачалося створити:**

**Причини, через які НТП не було створено:**

**Отримані результати:** Рекомендації для сироробних підприємств

**Галузь застосування:** Молокопереробна промисловість

**Реєстраційний номер картки технології:**

**Опис НТП:** Рекомендації щодо визначення зрілості сичужних сирів з використанням методу потенціометричного титрування, які можуть використовуватись в умовах виробничих випробувальних лабораторій без складного апаратурного оформлення та в науковій діяльності.

**Соціально-економічна спрямованість НТП:** Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту

**Вплив НТП на довкілля:**

**Впровадження НТП:** Впроваджено

**Практична реалізація НТП**

**Початок етапу:** 01.2020

**Закінчення етапу:** 12.2020

**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 обґрунтування:**

**Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:**

**Очікуваний термін окупності (років):**

**Додаткова інформація:**

## **IX. Бібліографічний опис**

Рекомендації щодо визначення зрілості сичужних сирів з використанням методу потенціометричного титрування.

## **Х. Заключні відомості**

**Керівник юридичної особи**

Сичевський Микола Петрович

д. е. н.

### **Перелік осіб-виконавців**

Орлюк Юрій Тимофійович

Цолан Людмила Володимирівна

Чорна Наталія Анатоліївна

Шугай Мирослава Олександрівна

Щеглюк Надія Василівна

**Відповідальний за підготовку**

Шугай М.О.

**облікових документів**

**Телефон**

+38 (044) 517-06-98

**Реєстратор**

**Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є**

**відповідальним за реєстрацію наукової**

**діяльності**

