

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0214U002216

Державний реєстраційний номер: 0111U001300

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 27-01-2014

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Дослідити вплив культур плісені на процес протеолізу в сирній масі для удосконалення технології виробництва сирів

Початок етапу: 01.2011

Закінчення етапу: 12.2013

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.): 213.428
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Дослідити вплив культур плісені на процес протеолізу в сирній масі для удосконалення технології виробництва сирів

Назва роботи англійською:

Investigate the influence of mold cultures on the proteolysis in the cheese mass to improve the technology of cheese

Реферат українською:

На основі проведених експериментальних досліджень розроблено технологію сиру з двома видами плісені з коротким терміном визрівання. Досліджено протеоліз та ліполіз, динаміку зміни активної кислотності сиру упродовж визрівання. Визначено показники якості готового продукту.

Реферат англійською:

On the basis of experimental studies developed technology with two kinds of cheese mold with short maturation. Investigated proteolysis and lipolysis, fluctuations in active acidity of cheese during ripening. Indices of the quality of the finished product.

Індекс УДК: 637.18, 637.33

Коди тематичних рубрик: 65.63.43

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Орлюк Юрій Тимофійович

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Вплив культур плісені на процес протеолізу в сирній масі для удосконалення технології виробництва сирів

Назва НТП англійською: The influence of mold cultures on the process of proteolysis in the cheese mass to improve the technology of cheese

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: нормативно-технічна документація

Галузь застосування: Переробна промисловість

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розроблено та затверджено нормативну документацію на виробництво сиру з двома видами плісені ТУ У 10.5-00419880-115:2012 "Сир м'який "Печерський". Технічні умови"

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 2014 рік

Закінчення етапу:

Споживачі продукції: Сироробні підприємства

Перспективні ринки: Переробна промисловість України

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

ТУ У 10.5-00419880-115:2012 "Сир м'який "Печерський". Технічні умови"

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Сичевський Микола Петрович

Перелік осіб-виконавців

Бунецький Володимир Михайлович

Головань Людмила Миколаївна

Калмикова Ганна Феодосіївна

Орлюк Юрій Тимофійович

Степанищев Михайло Ігорович

Феденко Юрій Іванович

Хіміч Людмила Анатоліївна

Цолан Людмила Володимирівна

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

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

