

Реєстраційна картка НДДКР

Державний реєстраційний номер: 0120U100888

Відкрита

Дата реєстрації: 21-02-2020

Статус виконавця: 17 - головний виконавець



1. Загальні відомості

Підстава для проведення робіт: 43 - власна ініціатива (якщо робота виконується з власної ініціативи за кошти виконавця НДР або безкоштовно)

КПКВК:

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7704 - власні кошти, кошти підприємств, установ, організацій, фізичної особи на виконання ініціативних робіт

Загальний обсяг фінансування (тис. грн.): 40

У тому числі по роках (тис. грн.):

Рік	Фінансування
2020	10
2021	10
2022	10
2023	10

2. Замовник

Назва організації: Сумський національний аграрний університет

Код ЄДРПОУ/ІПН: 04718013

Адреса: вул. Герасима Кондратьєва, 160, м. Суми, Сумський р-н., Сумська обл., 40021, Україна

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Телефон: 380542787641

Телефон: 380542701012

E-mail: admin@snau.edu.ua

WWW: <https://www.snau.edu.ua/>

3. Виконавець

Назва організації: Сумський національний аграрний університет

Код ЄДРПОУ/ІПН: 04718013

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Адреса: вул. Герасима Кондратьєва, 160, м. Суми, Сумський р-н., Сумська обл., 40021, Україна

Телефон: 380542787641

Телефон: 380542701012

E-mail: admin@snau.edu.ua

WWW: <https://www.snau.edu.ua/>

4. Співвиконавець

5. Науково-технічна робота

Назва роботи (укр)

Удосконалення технології напівфабрикату збивного борошняного з використанням желатину і ферменту трансглютамінази

Назва роботи (англ)

Improving the technology of semi-finished flour products using gelatin and the transglutaminase enzyme

Мета роботи (укр)

наукове обґрунтування та розроблення технології отримання нового продукту – збитого випеченого напівфабрикату, в якому в якості піноутворювача використовується розчин желатину та ферменту транглютамінази

Мета роботи (англ)

scientific substantiation and development of technology for obtaining a new product – a battered baked semi-finished product, in which gelatin solution and the enzyme transglutaminase for ussng as a foaming agent

Пріоритетний напрям науково-технічної діяльності:

Стратегічний пріоритетний напрям інноваційної діяльності: Інше (розвиток харчових технологій)

Вид роботи: 48 – прикладна

Очікувані результати: Методичні документи

Галузь застосування: харчова промисловість

6. Етапи виконання

Номер	Початок	Закінчення	Звітний документ	Назва етапу
1	01.2020	12.2023	Остаточний звіт	Удосконалення технології напівфабрикату збивного борошняного з використанням желатину і ферменту трансглютамінази

7. Індекс УДК тематичних рубрик НТІ

Коди тематичних рубрик НТІ: 71.33.27

Індекс УДК: 613.29; 664.002.35, 613.29; 664.002.35, 644.002.5

8. Заключні відомості

Керівник організації:

Ладика Володимир Іванович (д. с.-г. н., професор, акад.)

Керівники роботи:

Перцевий Федір Всеволодович (д. т. н., професор)

Відповідальний за подання документів: Приходченко О.О. (Тел.: +38 (054) 270-10-42)

Керівник відділу реєстрації наукової діяльності
УкрІНТЕІ



Юрченко Т.А.