Облікова картка НДДКР

Державний обліковий номер: 0219U000559

Державний реєстраційний номер: 0114U001485

Відкрита

Дата реєстрації: 07-02-2019

1. Етапи виконання

Номер етапу: 3

Назва етапу: Створити наукові основи впливу нанореагентів (в основному препаратів нанометалів) на життєдіяльність і активність метаболічних процесів мікроорганізмів і активність ферментів в процесі їх взаємодії з напівпродуктами харчових виробництв.

Початок етапу: 01-2016

Закінчення етапу: 12-2016

Вид звітного документа: Проміжний звіт

2. Виконавець

Назва організації: Інститут продовольчих ресурсів НААН

Код ЄДРПОУ/ІПН: 00419880

Підпорядкованість: Національна академія аграрних наук України

Адреса: 02002, Київ, вул. Є.Сверстюка, 4а

Телефон: 5171737

Телефон: 5170228

E-mail: ipr_2018@ukr.net

Інше: iprkyiv.com

3. Власник результатів НДДКР (продукції)

Назва організації: Інститут продовольчих ресурсів НААН

Код ЄДРПОУ/ІПН: 00419880

Адреса: 02002, Київ, вул. Є.Сверстюка, 4а

Підпорядкованість: Національна академія аграрних наук України

Телефон: 5171737

Телефон: 5170228

E-mail: ipr_2018@ukr.net

Інше: iprkyiv.com

4. Джерела та напрями фінансування

Підстава для проведення робіт: 34 - договір (замовлення) з центральним органом виконавчої влади, академією наук (головними розпорядниками бюджетних коштів на проведення НДДКР)

КПКВК: 6591060

Напрям фінансування: 2.1 - фундаментальні дослідження

Джерела фінансування

Джерело фінансування: 7713 - кошти держбюджету

Фактичний обсяг фінансування за звітний етап: 234 тис. грн.

5. Науково-технічна робота

Назва роботи (укр)

Створення наукових основ застосування нанореагентів для управління активністю мікробних біокаталізаторів харчових технологій

Назва роботи (англ)

The creation of scientific base for use nanoreagents to microbial catalysatories food technologies activity manage

Реферат (укр)

Встановлено, що дифузійний сік цукрового виробництва, очищений з додаванням гідроксиду алюмінію в нанорозмірному стані, порівняно із необробленим соком має на 11 % вищий ефект очищення, зменшену на 28 % забарвленість, знижений на 49 % вміст білкових речовин. Встановлено, що препарати Al, Zn, Mg, Mn при концентраціях 0,0001-0,001 % до маси розчину відносяться до інгібіторів активності ферментних препаратів. Підтверджено, що при додаванні препарату наногідроксиду алюмінію до фільтрату післяспиртової барди відбувається збільшення швидкості осадження твердої фракції.

Реферат (англ)

The diffusion juice of sugar production, purified with the addition of aluminum hydroxide in nanoscale form, has an 11% higher purification effect, reduced color by 28%, reduced protein content by 49% compared to untreated juice. The preparations Al, Zn, Mg, Mn at concentrations of 0.0001-0.001% by weight of the solution belong to inhibitors of the activity of enzyme preparations. It is confirmed that by adding the preparation nanohydroxide aluminum to the distillery filtrate there is an increase in the rate of sedimentation of the solid fraction.

Індекс УДК: 664.1.014/.019, 664-404.8

Коди тематичних рубрик НТІ: 65.37.03

6. Науково-технічна продукція (НТП)

7. Бібліографічний опис

36 статей

8. Звітна документація

Кількість сторінок в звіті: 53

Мова звіту: Українська

Кількість файлів у звіті: 2

9. Заключні відомості

Перелік осіб-виконавців

Данілова Катерина Олегівна

Дашковський Юрій Олександрович

Коваль Ольга Олександрівна

Мелетьєв Анатолій Євгенович

Олійнічук Сергій Тимофійович

Старинщак Вікторія Вікторівна

Керівник організації:

Сичевський Микола Петрович

Керівники роботи:

Олійнічук Сергій Тимофійович

Керівник відділу реєстрації наукової діяльності УкрІНТЕІ

Юрченко Т.А.