

Облікова картка НДДКР

Державний обліковий номер: 0213U003468

Державний реєстраційний номер: 0111U001192

Відкрита

Дата реєстрації: 05-02-2013



1. Етапи виконання

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробити технологію молоковмісних ферментованих продуктів

Початок етапу: 01-2011

Закінчення етапу: 12-2012

Вид звітнього документа: Остаточний 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: dairy@ipr.net.ua

WWW: www.ipr.net.ua

3. Власник результатів НДДКР (продукції)

Назва організації: Інститут продовольчих ресурсів НААН

Код ЄДРПОУ/ІПН: 00419880

Адреса: вул. Євгена Сверстюка, 4а, м. Київ, Київська обл., 02002, Україна

Підпорядкованість: Національна академія аграрних наук України

Телефон: 380445171737

E-mail: ipr_2018@ukr.net

WWW: http://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

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

Джерело фінансування: 7713 - кошти держбюджету

Фактичний обсяг фінансування за звітний етап: 326.7 тис. грн.

5. Науково-технічна робота

Назва роботи (укр)

Розробити технологію молоковісних ферментованих продуктів

Назва роботи (англ)

To develop technology milk containing the fermented products

Реферат (укр)

Вивчено вплив пастеризації, гомогенізації молочно-рослинних емульсій на фізико-хімічні, мікробіологічні показники готового продукту. Досліджено вплив термізації на зміни фізико-хімічних показників продукту та здатність його до зберігання. Встановлено оптимальні режими виробництва кисломолочного ферментованого продукту. За результатами досліджень розроблено технологію та нормативну документацію на виробництво ферментованих молоковісних продуктів.

Реферат (англ)

Influence of pasteurisation, homogenization dairy-rostitelnoj mix on physical and chemical, microbiological indicators of a ready product is studied. Influence temperature processing on change of physical and chemical indicators of a ready product and its ability to storage is investigated. To define optimum modes of manufacture sour-milk fermented a product. By results of researches it is developed technology and the specifications and technical documentation on fermented milk containing products.

Індекс УДК: 637.146:658.628, 637.1:664.3

Коди тематичних рубрик НТІ: 65.63.45

6. Науково-технічна продукція (НТП)

НТП 1

Назва продукції (укр): Розробити технологію молоковісних ферментованих продуктів

Назва продукції (англ): To develop technology milk containing the fermented products

Очікувані результати:

Галузь застосування: молокопереробна промисловість

Опис продукції (укр): Технологія та нормативна документація ТУ У 10.8-00419880-111:2012 "Продукти сметанні та десертні молоковісні" на виробництво ферментованих молоковісних продуктів.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Стадія завершеності НТП: Звіт по НДДКР

Впровадження НТП: Не впроваджено

Строки впровадження: -

Виробник продукції: -

Споживачі продукції: -

Перспективні ринки: -

Права інтелектуальної власності: За договорами

7. Бібліографічний опис

8. Звітна документація

Кількість сторінок в звіті: 45

Мова звіту: Українська

Кількість файлів у звіті: 1

9. Заключні відомості

Перелік осіб-виконавців

Андреус Світлана Миколаївна

Крушельницька Наталія Леонідівна

Мінорова Антоніна Володимирівна

Моїсеева Людмила Олексіївна

Недорізанюк Ольга Петрівна

Рудакова Тетяна Василівна

Керівник організації:

Сичевський Микола Петрович

Керівники роботи:

Романчук Ірина Олегівна

Керівник відділу реєстрації наукової діяльності
УкрІНТЕІ



Юрченко Т.А.