

Облікова картка НДДКР

Державний обліковий номер: 0224U002567

Державний реєстраційний номер: 0121U108556

Відкрита

Дата реєстрації: 19-02-2024



1. Етапи виконання

Номер етапу: 1

Назва етапу: Дослідження біохімічних властивостей фітокомпозицій у виробництві натуральних ферментованих напоїв

Початок етапу: 01-2021

Закінчення етапу: 12-2023

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

2. Виконавець

Назва організації: Інститут продовольчих ресурсів Національної академії аграрних наук України

Код ЄДРПОУ/ІПН: 00419880

Підпорядкованість: Національна академія аграрних наук України

Адреса: вул. Євгена Сверстюка, буд. 4-а, м. Київ, 02002, Україна

Телефон: 380445171737

E-mail: ipr_2018@ukr.net

WWW: <http://iprkyiv.com/>

3. Власник результатів НДДКР (продукції)

Назва організації: Інститут продовольчих ресурсів Національної академії аграрних наук України

Код ЄДРПОУ/ІПН: 00419880

Адреса: вул. Євгена Сверстюка, буд. 4-а, м. Київ, 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: 550.990 тис. грн.

5. Науково-технічна робота

Назва роботи (укр)

Дослідження біохімічних властивостей фітокомпозицій у виробництві натуральних ферментованих напоїв

Назва роботи (англ)

Research of biochemical properties of phytocompositions in the production of natural fermented beverages

Реферат (укр)

Було створено композицію і виготовлено експериментальні зразки бальзамів, до складу яких входили як широковідомі рослини такі як звіробій, перстач прямостоячий, полин, горіх, дубова кора, березові бруньки, липовий цвіт і т.д., так і рідковживані в бальзамах рослини, а саме лепеха, імбир, шкірки цитрусових, кадило яремське, зебрина пендуха, вербена лимонна, базилік лимонний і т.д. При виготовленні алкогольних напоїв з високим вмістом цукру в якості рослинних компонентів були обрані різні види м'ят (Дюшез, Шоколадна, Помаранчева, Грейпфрутова тощо), листя плодових дерев і кущів (вишня, малина і смородина), і представники різних видів цитрусових (помаранч, грейпфрут, кумкват, лайм і т.д.). Органолептичні характеристики одержаних напоїв були на рівні 4,42, 4,77 і 4,55. Розроблено технологію приготування ферментованого напою камбучі з додаванням ферментованого листя плодових і ягідних культур, а також лікарських рослин. В процесі ферментації продукуються речовини пребіотичної природи. При цьому багато лікарських рослин містять бактерицидні речовини, які суттєво сповільнюють процес бродіння. Приготування камбучі здійснювали в 2 стадії: основне бродіння базового розчину і доброджування після додавання лікарського або пряно-ароматичного компоненту. Дегустаційна оцінка одержаних напоїв свідчить про те, що одержані напої мають оцінки вищі, ніж камбуча, що виготовлена за класичною технологією.

Реферат (англ)

In the course of the work, a composition was created and experimental samples of balms were made, which included both well-known plants such as St. John's wort, foxglove, wormwood, walnut, oak bark, birch buds, linden blossom, etc., as well as rarely used in balms plants, namely plantain, ginger, citrus peels, Yarem incense, zebra penduha, lemon verbena, lemon basil, etc. In the production of alcoholic beverages with a high sugar content, various types of mint (Duchess, Chocolate, Orange, Grapefruit, etc.), leaves of fruit trees and bushes (cherry, raspberry, and currant) were chosen as plant components, and representatives of various types of citrus fruits (orange, grapefruit, kumquat, lime, etc.). The organoleptic characteristics of the obtained drinks were at the level of 4.42, 4.77 and 4.55. The technology for preparing a fermented beverage kombucha with the addition of fermented leaves of fruit and berry crops, as well as medicinal plants, has been developed. In the fermentation process, prebiotic substances are produced. At the same time, many medicinal plants contain bactericidal substances that significantly slow down the fermentation process. The preparation of kombucha was carried out in 2 stages: the main fermentation of the base solution and fermentation after the addition of a medicinal or spicy-aromatic component. The tasting evaluation of the obtained drinks shows that the obtained drinks have higher ratings than kombucha made according to the classical technology.

Індекс УДК: 663.54; 663.3, 663.54; 663.3

Коди тематичних рубрик НТІ: 65.47.37

6. Науково-технічна продукція (НТП)

НТП 1

Назва продукції (укр): Технологічні умови ТУ У 10.8 – 00419880 – 7:2023 і технологічна інструкція ТІ на Бальзам «Київський цілющий»

Назва продукції (англ): Technological conditions of TU U 10.8 – 00419880 – 7:2023 and technological instruction of TI for Balm

Очікувані результати: Технології, Нормативні документи

Галузь застосування: [Харчова промисловість]

Опис продукції (укр): Розроблено нормативну документацію на виробництво бальзаму «Київський цілющий» міцністю від 35 % до 45 %, виготовленого з додаванням спирту етилового ректифікованого до настоянок та екстрактів лікарських трав, плодово-ягідної сировини та пряно-ароматичної сировини, цукрового сиропу та підготовленої води. Наведено склад сировини, витрати сировини на 1 л водно-спиртової суміші, спосіб приготування. Проведено дегустаційну оцінку одержаних крафтових напоїв – лікерів з підвищеним вмістом цукру і різним складом сировини.

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

Стадія завершеності НТП: Звіт по НДДКР, Дослідний зразок, Конструкторська та технологічна документація

Впровадження НТП: Акт впровадження від 15.09.2023

Строки впровадження:

Виробник продукції: Інститут продовольчих ресурсів Національної академії аграрних наук України

Споживачі продукції: підприємства та малий бізнес, що мають ліцензію на виготовлення алкогольних напоїв

Перспективні ринки: підприємства, що виробляють безалкогольні і слабоалкогольні напої

Права інтелектуальної власності: За договорами

Форми та умови передачі продукції: Продаж продукції, Навчання персоналу, Спільне виробництво

7. Бібліографічний опис

- Грушецький Р., Грінченко І., Хомічак Л. Перспективна рослинна сировина для нових ферментованих напоїв. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2023. С.50-66.
- Грінченко І., Грушецький Р., Хомічак Л. Момордика харантія – перспективна сировина для оздоровчих і крафтових продуктів. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2023. С.247-257.
- Р. І. Грушецький , Л. М. Хомічак, І. Г. Грінченко, Л. П. Зайчук. Крафтові алкогольні напої з високим вмістом цукру. Продовольчі ресурси: зб. наук. праць / Інститут продовольчих ресурсів НААН. 2023. №21. С.64-72

8. Звітна документація

Кількість сторінок в звіті: 42

Мова звіту: Українська

Умови поширення в Україні: Заборонено

Умови передачі іншим країнам: Заборонено

Кількість файлів у звіті: 1

9. Заключні відомості

Перелік осіб-виконавців

Грушецький Роман Іванович (д. т. н., с.н.с.)

Данілова Катерина Олегівна (к. т. н., с.н.с.)

Заварзіна Оксана Сергіївна

Олійнічук Сергій Тимофійович (д. т. н., с.н.с.)

Керівник організації:

Хомічак Любомир Михайлович (д. т. н., професор, член-кор.)

Керівники роботи:

Грушецький Роман Іванович (д. т. н., с.н.с.)

**Керівник відділу реєстрації наукової діяльності
УкрІНТЕІ**



Юрченко Т.А.