

Облікова картка НДДКР

Державний обліковий номер: 0217U001108

Державний реєстраційний номер: 0116U000096

Відкрита

Дата реєстрації: 24-01-2017



1. Етапи виконання

Номер етапу: 1

Назва етапу: Дослідження показників безпеки жирів, нейтралізованих в системі селективних розчинників

Початок етапу: 01-2016

Закінчення етапу: 12-2016

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

2. Виконавець

Назва організації: Український науково-дослідний інститут олій та жирів Національної академії аграрних наук України

Код ЄДРПОУ/ІПН: 00334882

Підпорядкованість: Національна академія аграрних наук України

Адреса: 61019, м.Харків, просп.Дзюби,2А

Телефон: (057) 376-38-51

E-mail: admin@fatoil.com.ua

3. Власник результатів НДДКР (продукції)

Назва організації: Національна академія аграрних наук України

Код ЄДРПОУ/ІПН: 00024360

Адреса: вул. М. Омеляновича-Павленка, 9, м. Київ, Київська обл., 01010, Україна

Підпорядкованість: Кабінет Міністрів України

Телефон: 380445219277

E-mail: prezid@naas.gov.ua

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: 14.64 тис. грн.

5. Науково-технічна робота

Назва роботи (укр)

Дослідження показників безпеки жирів, нейтралізованих в системі селективних розчинників

Назва роботи (англ)

Study of safety indicators of fats, neutralized in the system of selective solvents

Реферат (укр)

Об'єкт дослідження - процес екстракції первинних і вторинних продуктів окиснення жирів в системі селективних розчинників вода - гліцерин - етанол. Предмет дослідження - показники безпеки жирів, величини пероксидних та анізидинових чисел жирів. Мета роботи - оцінка ефективності способу лужної нейтралізації жирів в системі селективних розчинників щодо вилучення продуктів окиснення з жирів. Методи дослідження. За стандартними методиками досліджено фізико-хімічні та органолептичні властивості нейтралізованих жирів, проведено пробну нейтралізацію жирів. Вміст продуктів окиснення в оліях і жирах визначено за ДСТУ ISO 3960-2001 і 6885-2002. Модельні зразки жирів з різним вмістом продуктів окиснення створено за прискореним методом "активного кисню". Для планування експерименту і обробки даних застосовано математичні методи з використанням програмних пакетів Statistica, Mathcad, Matlab і Microsoft Excel. Виявлено, що нейтралізація жирів в системи ВГЕ дозволяє на 30-33 % знижувати вміст в нейтралізованому жирі вторинних продуктів окиснення, що сприяє поліпшенню якості та безпечності продукції. Проведено випробовування зразків олії після нейтралізації в системі селективних розчинників вода-гліцерин-етанол в УкрНДІОЖ УААН.

Реферат (англ)

The object of study - the process of extraction of primary and secondary products of oxidation of fats in the selective solvent system of water - glycerol - ethanol. Subject of research - the safety performance of fat peroxide value of fat and anizidinovyh numbers. Purpose - to estimate the effectiveness of the method of alkaline neutralization of fat in the system of selective solvents for the removal of fat oxidation products. Research methods. According to standard procedures studied physico-chemical and organoleptic properties of the neutralized fat, conducted a trial to neutralize fat. The content of oxidation products in the oils and fats are defined according to DSTU ISO 3960-2001 and 6885-2002. Model fat samples with different content of oxidation products created on the accelerated method of "active oxygen". For the experimental design and data processing applied mathematical methods using the software package Statistica, Mathcad, Matlab and Misrosoft Excel. It has been determined that neutralization of fats in water-glycerol-ethanol system allows for a 30-33% lower fat content in the neutralized secondary oxidation products, which helps to improve the quality and safety of products. A test sample oil after neutralization under selective solvent system water-ethanol-glycerin in Ukrainian Scientific Research Institute of oils and fats Ukrainian Agrarian Academy of Sciences.

Індекс УДК: 665.1/.3; 661.187, 665.3

Коди тематичних рубрик НТІ: 65.65

6. Науково-технічна продукція (НТП)

НТП 1

Назва продукції (укр): Системи селективних розчинників

Назва продукції (англ): Systems of selective solvents

Очікувані результати:

Галузь застосування: 10.4 Виробництво олії та тваринних жирів

Опис продукції (укр): Система селективних розчинників вода-гліцерин-етанол для нейтралізації жирів

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Стадія завершеності НТП: Звіт по НДДКР

Впровадження НТП: Не впроваджено

Строки впровадження: 2017-2020

Виробник продукції: УкрНДІОЖ НААН

Споживачі продукції: Підприємства олійно-жирової галузі

Перспективні ринки: Олійно-жирова галузь

Права інтелектуальної власності: За договорами

Форми та умови передачі продукції: Спільні НДДКР

7. Бібліографічний опис

8. Звітна документація

Кількість сторінок в звіті: 50

Мова звіту: Українська

Кількість файлів у звіті: 1

9. Заключні відомості

Перелік осіб-виконавців

Гладкий Ф.Ф.

Петік І.П.

Радченко Л.П.

Філенко Л.М.

Федякіна З.П.

Керівник організації:

Петік Павло Федорович

Керівники роботи:

Петік Ігор Павлович

**Керівник відділу реєстрації наукової діяльності
УкрІНТЕІ**



Юрченко Т.А.