

Облікова картка НДДКР

Державний обліковий номер: 0213U002044

Державний реєстраційний номер: 0112U004022

Відкрита

Дата реєстрації: 10-01-2013



1. Етапи виконання

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка модельної схеми технології виділення гліадину і глютеніну з пшеничної клейковини, розробка ТУ на гліадин технічний для впровадження технології у виробництво.

Початок етапу: 02-2012

Закінчення етапу: 12-2012

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

2. Виконавець

Назва організації: Інститут біоорганічної хімії та нафтохімії НАН України

Код ЄДРПОУ/ІПН: 03563790

Підпорядкованість: Національна академія наук України

Адреса: 02094, м. Київ, вул. Мурманська, 1

Телефон: 558-52-66

Телефон: 573-25-52

E-mail: users@bpci.kiev.ua

3. Власник результатів НДДКР (продукції)

Назва організації: Інститут біоорганічної хімії та нафтохімії ім. В.П. Кухаря Національної академії наук України

Код ЄДРПОУ/ІПН: 03563790

Адреса: вул. Мурманська, 1, м. Київ, Київська обл., 02094, Україна

Підпорядкованість: Національна академія наук України

Телефон: 380445599800

Телефон: 380445585388

E-mail: users@bpci.kiev.ua

WWW: <http://bpci.kiev.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: 6541030

Напрямок фінансування: 2.1 - фундаментальні дослідження

Джерела фінансування

Джерело фінансування: 7713 - кошти держбюджету

Фактичний обсяг фінансування за звітний етап: 153.7 тис. грн.

5. Науково-технічна робота

Назва роботи (укр)

Розробка модельної схеми технології виділення гліадину і глютеніну з пшеничної клейковини, розробка ТУ на гліадин технічний для впровадження технології у виробництво.

Назва роботи (англ)

Development of model chart technologists of selection of gliadin and glutenin from a wheatflour, development of technical requirements on a gliadin technical for applying of technology in industry .

Реферат (укр)

Досліджено методи виділення високомолекулярних білків пшениці, а саме, глютену, та розділення його на гліадин та глютенін. Вивчено, що дані запасні білки пшениці можуть використовуватися не лише в харчовій промисловості, але і в медичній та косметичній галузях. Являючись поверхнево-активними речовинами, гліадини мають унікальні властивості посилювати проникність шкіри, що дозволяє різним сполукам (вітаміни, поживні речовини і т.д.) проникати через неї; саме на цих властивостях засноване їх застосування в косметології та медицині. За результатами розробленої технології встановлено, що вихід сирого гліадину та глютеніну підвищується на 1-1,5 %. Також, виявлена значна економія ресурсів, завдяки заміні стандартного методу випарювання білку на роторному випарювачі звичайним висолюванням абсолютним спиртом екстракту гліадину.

Реферат (англ)

Methods of high-protein wheat segregation, namely, gluten, and its division into gliadin and glutenin were investigated. It was explored that these reserve proteins of wheat can be used not only in food but also in the medical and cosmetic industries. As surfactants, gliadins have unique properties to enhance the permeability of the skin, allowing different compounds (vitamins, nutrients, etc.) to penetrate through it, their usage in cosmetics and medicine is based on these properties. According to the results of the designed technology found that the yield of crude gliadin and glutenin increased by 1-1.5%. Also revealed a significant resource savings by replacing the standard method of protein evaporation on a rotary evaporator conventional salting of gliadin extract with absolute alcohol.

Індекс УДК: 504.05:656; 504.05:654; 504.064:656; 504.064:654, УДК664.38

Коди тематичних рубрик НТІ: 87.15.17

6. Науково-технічна продукція (НТП)

НТП 1

Назва продукції (укр): Модельна схема технології виділення гліадину і глютеніну з пшеничної клейковини

Назва продукції (англ): Model scheme of the technology of gliadin and glutenin segregation from wheat gluten

Очікувані результати:

Галузь застосування: Харчова промисловість, косметологія

Опис продукції (укр): Досліджено методи виділення високомолекулярних білків пшениці, а саме, глютену, та розділення його на гліадин та глютенін. Вивчено, що дані запасні білки пшениці можуть використовуватися не лише в харчовій промисловості, але і в медичній та косметичній галузях. Являючись поверхнево-активними речовинами, гліадини мають

унікальні властивості посилювати проникність шкіри, що дозволяє різним сполукам (вітамінні, поживні речовини і т.д.) проникати через неї; саме на цих властивостях засноване їх застосування в косметології та медицині. За результатами розробленої технології встановлено, що вихід сирого гліадину та глютеніну підвищується на 1-1,5 %. Також, виявлена значна економія ресурсів, завдяки заміні стандартного методу випарювання білку на роторному випарювачі звичайним висолоюванням абсолютотворним спиртом екстракту гліадину.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Стадія завершеності НТП: Звіт по НДДКР

Впровадження НТП: Не впроваджено

Строки впровадження: Визначаються НАН України

Виробник продукції: ІБОНХ НАН України

Споживачі продукції: Підприємства харчової промисловості, сільського господарства, медичної та косметичної галузі

Перспективні ринки: Україна, країни СНД

Права інтелектуальної власності: За договорами

Форми та умови передачі продукції: Спільні НДДКР

7. Бібліографічний опис

8. Звітна документація

Кількість сторінок в звіті: 28

Мова звіту: Українська

Кількість файлів у звіті: 1

9. Заключні відомості

Керівник організації:

Кухар Валерій Павлович

Керівники роботи:

Полункін Євген Васильович (к. х. н.)

**Керівник відділу реєстрації наукової діяльності
УкрІНТЕІ**



Юрченко Т.А.