

Облікова картка НДДКР

Державний обліковий номер: 0216U001514

Державний реєстраційний номер: 0113U002187

Відкрита

Дата реєстрації: 17-02-2016



1. Етапи виконання

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробити нові методи зберігання і переробки сільськогосподарської сировини та адаптувати нормативно-технічну базу до вимог ЄС

Початок етапу: 01-2013

Закінчення етапу: 12-2015

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: dir@ipr.net.ua

Інше: ipr.kyiv.com

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: 219 тис. грн.

5. Науково-технічна робота

Назва роботи (укр)

Розробити нові методи зберігання і переробки сільськогосподарської сировини та адаптувати нормативно-технічну базу до вимог ЄС

Назва роботи (англ)

To develop new methods of storage and processing of agricultural raw materials and to adapt normative-technical base to EU requirements

Реферат (укр)

Встановлено нові дані щодо зміни вуглеводного складу бульб топінамбуру в процесі його зберігання. Створено загальні концептуальні підходи щодо обґрунтування методу штучного зволоження сировини, що зберігається, з використанням природних фітонцидів за допомогою розпилювачів. Проведено експериментальне обґрунтування та визначення раціональних технологічних режимів підготовки та зброджування сусла підвищеної концентрації з крохмалевмісної сировини при виробництві спирту та біоетанолу. Селекціоновано новий осмофільний штам дріжджів.

Реферат (англ)

We have received the new data about the changes in carbohydrate composition of Jerusalem artichoke (topinambour) tubers during storage. Common conceptual approaches according to the substantiation of the method of stored raw material artificial moistening with natural phytoncides by spray have been created. The experimental substantiation and determination of rational technological modes of high density wort pretreatment and fermentation from starch-containing raw materials for alcohol and bioethanol production have been carried out. New osmophilic strain of yeast has been selected.

Індекс УДК: 664.002.3.004.4, 663.12/.14:664.162:663.5

Коди тематичних рубрик НТІ: 65.09.39

6. Науково-технічна продукція (НТП)

НТП 1

Назва продукції (укр): Нові методи зберігання і переробки сільськогосподарської сировини та адаптувати нормативно-технічну базу до вимог ЄС

Назва продукції (англ): New methods of storage and processing of agricultural raw materials and to adapt normative-technical base to EU requirements

Очікувані результати:

Галузь застосування: Виробництво спирту харчового і технічного призначення

Опис продукції (укр): Спосіб виробництва спиртової бражки з крохмалевмісної сировини відрізняється тим, що при приготуванні замісу використовують фільтрат післяспиртової барди в кількості 41-100 % від загальної потреби у воді. Новий осмофільний штам дріжджів здатен забезпечити вміст спирту в бражці до 14%об. Проект доповнень до технологічного регламенту зброджування сусла підвищеної концентрації з крохмалевмісної сировини передбачає покращення параметрів приготування замісу, його термоферментативної обробки, параметрів дріжджегенерування та зброджування. Проект технологічного регламенту на зберігання бульб топінамбуру передбачає режими зберігання

топінамбуру з використанням гідролатів рослинного походження

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Стадія завершеності НТП: Звіт по НДДКР

Впровадження НТП: Впроваджено

Строки впровадження: 2015

Виробник продукції: ІПР

Споживачі продукції: Харчова промисловість

Перспективні ринки: Україна

Права інтелектуальної власності: Отримано патент

Форми та умови передачі продукції: Спільне виробництво

7. Бібліографічний опис

1. Залежність накопичення гліцеролу та зброджування гідролізаців крохмалевмісної сировини від концентрації сусла, С. Т. Олійнічук, Т. І. Лисак, Л.В. Маринченко, Ж-л "Biotechnologia Acta" Т. 8, № 4, 2015 2. Прогресивні технології біопалива з рослинної сировини С.Т. Олійнічук, В.В. Сосницький, // Продовольчі ресурси. - 2014. - № 2. - С. 8- 13 3. Амінокислотний обмін в умовах отримання спиртових бражок із крохмалевмісної сировини С. Т. Олійнічук, Т. І. Лисак, Ю.О. Батог, О.О. Коваль // Продовольчі ресурси. - 2014. - № 2. - С. 28-34. 4. Проект технологічного регламенту на зберігання бульб топінамбуру 5. Вплив терміну зберігання інулінмісткої рослинної сировини на її вуглеводний склад Грушецький Р.І., Гриненко І.Г., Дашковський Ю. О. // Продовольчі ресурси. - 2015. - №4. - С.4-7. 6. Проект доповнень до технологічного регламенту зброджування сусла з крохмалевмісної сировини 7.Патент на корисну модель № 103577, Спосіб виробництва спиртової бражки з крохмалевмісної сировини, 25.12.2015

8. Звітна документація

Кількість сторінок в звіті: 67

Мова звіту: Українська

Кількість файлів у звіті: 1

9. Заключні відомості

Перелік осіб-виконавців

Батог Юлія Олександрівна

Грушецький Роман Іванович

Дашковський Юрій Олександрович

Коваль Ольга Олександрівна

Лисак Тарас Ігорович

Олійнічук Сергій Тимофійович

Керівник організації:

Сичевський Микола Петрович

Керівники роботи:

Дашковський Юрій Олександрович

**Керівник відділу реєстрації наукової діяльності
УкрІНТЕІ**



Юрченко Т.А.