Україна, м. Київ

Географічне провадження діяльності: Україна

Робочі мови: українська

+38 (093) 901 87 72

rybak.fundraising.ua@gmail.com

http://iprkyiv.com/

Інститут продовольчих ресурсів НААН

Директор: Ібатуллін Ільдус Ібатуллович
Доктор с.- г. наук, професор,
академік НААН

Короткий опис:

Інститут продовольчих ресурсів Національної академії аграрних наук України (НААН) є провідною установою з наукового забезпечення технічного та технологічного прогресу харчової та переробної промисловості України, а також розв'язання економічних проблем розвитку зазначених галузей. Інститут продовольчих ресурсів НААН створений 2012 р. та є правонаступником Технологічного інституту молока та м'яса.

Сфера компетенції:

- Управління стадом та технологічні питання щодо виробництва молока;
- Здоров'я та благополуччя тварин;
- Стимулювання розведення та підвищення продуктивності тварин; штучне запліднення тварин;
- Управління, маркетинг, збут та бізнес-планування;
- Лабораторні дослідження;
- Технологічні питання щодо переробки молока;
- Діяльності, що стосуються курсів професійного розвитку у всіх сферах пов'язаних із виробництвом та переробкою молока.

Послуги:

Розроблення та удосконалення:

- Технологій та устаткування для виробництва м'ясної та молочної продукції, в тому числі для дитячого харчування;
- Технологій дієтичних добавок і бактеріальних препаратів для виробництва харчових продуктів;
- Дослідження інноваційних технологій виробництва високоякісних харчових продуктів;
- Технологій застосування нетрадиційної сировини для створення харчових продуктів оздоровчої та профілактичної дії;
- Контролю якості харчової продукції;
- Дослідження інноваційних технологій виробництва високоякісних харчових продуктів;
- Розв'язання економічних питань переробної галузі та продовольчих ресурсів (ринки, економічна ефективність виробництва, державна підтримка, ціноутворення, інфраструктура, моніторинг тощо).

Лабораторні послуги:

Параметри дослідження молока:
Масова частка сухих речовин та вологи, хлориду натрію (кухонної солі), жиру, немолочних жирів, загального азоту та білку; Кислотність; Масова частка сахарів; Жирнокислотний склад; Чистота молочного жиру; Вміст лактози; Кількість молочнокислих бактерій; Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (БГКП та коліформи) КМАФАнМ; Бактерії групи кишкових паличок БГКП та коліформи; Наявність *E. coli;* Плісеневі гриби, дріжджі; Кількість біфідобактерій та пропіоновокислих бактерій.

Методи досліджень:
Мікробіологічні випробування, хроматографічні випробування (газова та рідинна хроматографія), фізико-хімічні випробування.

Клієнти:

Різні типи господарської діяльності, включаючи: Приватні підприємства, ФОП, ТОВ.
За типом технологічної діяльності:
Первинне виробництво
Переробка

Діяльність:

Досвід роботи в даному секторі:
понад 30 років.
Кількість послуг за останні два роки:
понад 300.