

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0415U004910

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 03-11-2015

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Тенетка Аліна Іванівна

2. Tenetka Alina

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.05

Назва наукової спеціальності: Технологія цукристих речовин та продуктів бродіння

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 28-10-2015

Спеціальність за освітою: 8.09170403

Місце роботи здобувача: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26.058.04

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

IV. Відомості про підприємство, установу, організацію, в якій було виконано дисертацію

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.49.29

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології рожевих столових виноматеріалів з використанням антиоксидантів
2. Improving of Rose Table Wine Materials with Antioxidants Using

Реферат:

1. Встановлено ефективність застосування та дози внесення глутатіону дріжджів і таніну галового. Підтверджений прооксидантний ефект аскорбінової кислоти при виробництві рожевих столових виноматеріалів. Доведено, що глутатіон у кількості 0,2 г/дм³ дозволяє зменшити витрати діоксиду сірки на 25 % при виробництві рожевих столових виноматеріалів. Розроблено схему оцінювання винограду для виробництва рожевих столових вин на основі визначення фізико-хімічних показників якості та біохімічних властивостей винограду: технологічний запас фенольних та барвних речовин, частка їх переходу у виноматеріал, активність монофенолмоноксигенази, активність пероксидази, значення яких є підґрунтям для вибору способу переробки винограду сортів Піно Нуар, Мерло та Каберне-Совіньйон. Встановлено, що використання препаратів на основі глутатіону дріжджів та таніну галового позитивно впливає на формування ароматичного комплексу рожевих виноматеріалів, та, в свою чергу, сприяє отриманню неокиснених рожевих столових виноматеріалів. Підібрані ефективні матеріали стабілізуючої дії для обробки рожевих столових виноматеріалів з урахуванням максимального збереження в них кольорових

характеристик.

2. The effectiveness of the dose and application of glutathione yeast and gallic tannins has been proved. Prooxidant effect of ascorbic acid in the production of rose table wine materials has been confirmed. The possibility of glutathione in the amount of 0.2 g/dm³ replacing 25% of sulfur dioxide in the production of rose table wine has been proved. The scheme of assessment of grapes for the rose table wines production by determining the physico-chemical parameters of quality and biochemical properties of grapes has been developed: technological reserve of phenolic and color compounds, a share of their transfer into the wine, polyphenoloxidase activity, peroxidase activity, value of which is the basis for processing method of Pinot Noir, Merlot and Cabernet Sauvignon selection. Using preparations based on yeast glutathione and gallic tannin has a positive effect on the aromatic complex of rose wines and helps to ensure unoxidized rose table wines production. Effective materials for the stabilizing effect of rose table wine treatment for maximum preservation of their color characteristics have been selected.

Державний реєстраційний номер ДіР:

Пріоритетний напрям розвитку науки і техніки:

Стратегічний пріоритетний напрям інноваційної діяльності:

Підсумки дослідження:

Публікації:

Наукова (науково-технічна) продукція:

Соціально-економічна спрямованість:

Охоронні документи на ОПВ:

Впровадження результатів дисертації:

Зв'язок з науковими темами:

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Білько Марина Володимирівна
2. Bilko Marina

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.05

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Осипова Лариса Анатоліївна
2. Осипова Лариса Анатоліївна

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.13

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ткаченко Дмитро Павлович
2. Ткаченко Дмитро Павлович

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.05

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові
голови ради**

Шиян Петро Леонідович

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові
головуючого на засіданні**

Шиян Петро Леонідович

