Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0512U000595

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 11-07-2012

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Чурсіна Ольга Олексіївна
2. Chursina Olga Alekseevna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор 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: 12-06-2012

Спеціальність за освітою: 7.091704

Місце роботи здобувача: Національний інститут винограду і вина "Магарач"

Код за ЄДРПОУ: 00334830

Місцезнаходження: 98600, м. Ялта, вул. Кірова, 31

Форма власності:

Сфера управління: Українська академія аграрних наук

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 53.365.02

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

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

Повне найменування юридичної особи: Національний інститут винограду і вина "Магарач"

Код за ЄДРПОУ: 00334830

Місцезнаходження: 98600, м. Ялта, вул. Кірова, 31

Форма власності:

Сфера управління: Українська академія аграрних наук

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.49.29

Тема дисертації:

1. Розвиток наукових основ технології колоїдної стабілізації вин
2. Development of the scientific bases for the technology of colloidal stabilization of wines

Реферат:

1. Дисертаційна робота присвячена розвитку теоретичних і науково-технічних положень технології колоїдної стабілізації вин на основі досліджень закономірностей формування комплексу біополімерів і регулювання його складу шляхом спрямованого використання технологічних прийомів виробництва вина, розробки системи контролю і створення нових допоміжних матеріалів із заданими функціональними властивостями. Залежно від технології виробництва вина виявлено 5 типів комплексу біополімерів, встановлено їх склад, дана кількісна і якісна оцінка. Встановлені закономірності формування колоїдних помутнінь, визначальну роль в яких відіграє окислення фенольних речовин у комплексі біополімерів. Показано, що зворотний характер колоїдних помутнінь обумовлюють низька молекулярна маса білкових речовин і висока частка полісахаридів. Встановлено, що цільова дія допоміжних матеріалів визначається їх функціональною активністю по відношенню до переважаючого компонента комплексу біополімерів залежно від його властивостей, дані критерії їх оцінки. Обґрунтований механізм колоїдної стабілізації вин, що дозволило удосконалити технологію обробки виноматеріалів на основі регулювання складу комплексу біополімерів.

Запропоновано систему контролю процесу стабілізації. Розроблено технологію виробництва нового препарату (еножелатину) з низькою молекулярною масою і високим вмістом вільних аміногруп на основі використання ферментативного гідролізу. Здійснений промисловий випуск еножелатину в ПАТ "Лисичанський желатиновий завод". Розроблено технологію застосування еножелатину у виноробстві. Проведені міжвідомчі приймальні випробування технології в ДК "НВАО "Масандра" і ПрАТ "Одесавинпром". Результати проведених досліджень використані при розробці нормативних документів, технологічних інструкцій, стандартів України і широко впроваджені на підприємствах виноробної галузі.

2. The Thesis is concerned with elaboration of theoretical as well as scientific and technical provisions of the technology of wine colloidal stabilization based on a study of the patterns of formation of biopolymer complex and regulation of its composition by the purposed use of vinification technologies, by development of a system of control and by creation of new auxiliary materials with desired functional properties. Depending on a vinification technology, a total of five types of the biopolymer complex have been revealed, and their compositions have been determined and evaluated from the quantitative and qualitative standpoints. The patterns of colloidal haze formation have been established, with the crucial role played by the degree of oxidation of phenolic substances in the biopolymer complex. Low molecular weights of proteic substances and a high proportion of polysaccharides have been shown to be responsible for the reversible character of colloidal haze. The purposed action of auxiliary materials has been found to rest on their functional activity in relation to the predominant component of the biopolymer complex depending on its properties, and criteria of their evaluation have been provided. The mechanism of colloidal haze formation has been substantiated, leading to the improvement of the technology of wine material treatment by regulating the composition of the biopolymer complex. A system of the stabilization process control has been suggested. A technology to produce a new preparation, "enogelatin", has been developed based in the use of fermentative hydrolysis, the preparation being distinguished for a low molecular weight and a high content of free amino groups. Commercial produc-tion of the preparation started at the Lisichansk gelatin plant. A technology for eno-logical use of the preparation has been developed, and interorganization acceptance trials have been made at the wine trusts "Massandra" and "Odessavinprom". The re-sults of the research done are stated in normative documents, technological instruc-tions and standards of Ukraine and have widely come into practical use at enterprises of the country's wine industry.

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 ОПІВ:

Впровадження результатів дисертації:

Зв'язок з науковими темами:

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Загоруйко Віктор Опанасович

2. Zagoruyko Viktor Afanas'evich

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.05, 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. Макаров Олександр Семенович
2. Макаров Олександр Семенович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.05, 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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Мартиненко Едуард Якович
2. Мартиненко Едуард Якович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.05, 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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Капрельянц Леонід Вікторович
2. Капрельянц Леонід Вікторович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.02

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	Гержикова Вікторія Григорівна
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Гержикова Вікторія Григорівна
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.