

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0419U005439

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 23-12-2019

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Циганкова Олена Вікторівна

2. Tsyhankova Olena V.

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: 19-12-2019

Спеціальність за освітою: Технологія бродильних виробництв і виноробства

Місце роботи здобувача: 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

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

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 столових вин регулюванням вмісту фенольних речовин.
2. Improving the technology of table wines by regulating the content of phenolic complex substances

Реферат:

1. Дисертаційна робота присвячена удосконаленню технології червоних та білих столових сухих вин із перспективних для України сортів винограду Буковинка, Сіра, Санджовезе, Пті Вердо, Темпранільйо, Пінотаж шляхом регулювання вмісту речовин фенольного комплексу для підвищення їх біологічної цінності. Встановлено, що накопичення технологічного запасу фенольних речовин, у тому числі антоціанів, збільшується при визріванні винограду і досягає максимуму за масовою концентрацією цукрів у діапазоні 225...239 г/дм³. Встановлено, що виноматеріали, виготовлені на расах дріжджів Vitilevure LB rouge і Lalvin EC 1118 характеризувалися більш високою концентрацією терпенових спиртів, які входять до складу ефірних олій винограду та мають антиоксидантні властивості. Доведено ефективність технологічного прийому додавання 40...50 % збідненої м'язги для підвищення вмісту речовин фенольного комплексу. Для збалансування органолептичних характеристик та фенольного комплексу червоних сортових виноматеріалів запропоновано їхнє купажування. Регресійний аналіз дозволив встановити співвідношення сортових виноматеріалів Сіра, Санджовезе та Пті Вердо у купажі 0,48:0,13:0,40 відповідно. Застосування танінів сприяє

уповільненню зменшення кількості фенольних речовин і антоціанів в процесі зберігання виноматеріалів. Встановлено, що використання гуміарабіку та комплексного препарату для оклеювання виноматеріалів позитивно впливає на збереження речовин фенольного комплексу в порівнянні з іншими речовинами.

2. The dissertation is devoted to the improvement of the technology of red and white table dry wines from perspective grape varieties Bukovinka, Syrah,, Sangiovese, Petit Verdot, Tempranillo, Pinotage for Ukraine by regulating the content of phenolic complex substances to increase their biological value. It has been established that the technological content of phenolic substances and anthocyanins increases with the ripening of grapes. The content of phenolic compounds reaches a maximum at a content of sugar in the range of about 225... 239 g/l. It has been established that wine materials made on Vitilevure LV rouge and Lalvin EC 1118 yeast races had a higher concentration of terpene alcohols. It is proved that the addition of crushed grapes in the amount of 40..50 %, which without must, increases the level of phenolic substances in red wines. The blending of red wine materials allows you to get a balance of organoleptic characteristics and the phenolic complex of red varietal wines. The ratio of varietal wine materials Syrah, Sangiovese and Petit Verdot in the blend 0,48:0,13:0,40, the use of regression analysis was established. In imported pink and red table wines, polymer fractions of phenolic substances that did not have biological value prevailed, it was found. The use of tannins helps to slow down the decrease in the number of phenolic substances and anthocyanins during the storage of wine materials. It has been established that the use of gum arabic and a complex preparation for gluing wine materials has a good effect on the conservation of phenolic complex substances in comparison with other substances.

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 V.

Кваліфікація: д. 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. Литовченко Олександр Михайлович

2. Litovchenko Oleksandr M.

Кваліфікація: д. 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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Гайдай Ірина Володимирівна

2. Gayday Irina V.

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**

Рева Леонід Павлович

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Реєстратор

**Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є
відповідальним за реєстрацію наукової
діяльності**



Юрченко Т.А.