Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0400U002873

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 13-11-2000

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Білько Марина Володимирівна
2. Bil'ko Maryna Volodymyrivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

Шифр наукової спеціальності: 05.18.07

Назва наукової спеціальності:

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 31-10-2000

Спеціальність за освітою: 27.04

Місце роботи здобувача: Український державний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01033, Київ-33, вул.Володимирська, 68

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти України

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: Інститут винограду і вина "Магарач"

Код за ЄДРПОУ: 00334830

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

Форма власності:

Сфера управління: Українська аграрна академія наук

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.49.29

Тема дисертації:

1. Розробка технологічних прийомів формування сортового аромату при виробництві столових виноматеріалів
2. The development of the technological methods for the varietal aroma formation in the table wine production

Реферат:

1. Об'єкти дослідження: виноград, сусло, столові виноматеріали. Мета дослідження: розробка технологічних прийомів формування сортового аромату столовіх виноматеріалів на основі вивчення перетворень ароматутворюючих речовин. Методи: стандартизовані та загальновизнані методи аналізу хімічного складу та властивостей виноматеріалів і вин. Теоретичні і практичні результати:модифіковано та атестовано методи визначення вільних і зв'язаних терпенових спиртів, вищих спиртів і альдегидів, виявлени значущі ароматутворюючі речовини, на основі яких розроблені математичні моделі сортового аромату столових виноматеріалів, розроблені технологічні схеми виробництва столових виноматеріалів з вираженим сортовим ароматом, розроблено і затверджено Кримрадгоспвинпромом "Дополнение к технологической инструкции по применению пектопротеолитических ферментных прнепаратов при производстве виноградных вин". Новітність нововпроваджуваного: встановлено значення терпенових і вищих спиртів, складних єфирів і альдегидів у формуванні сортового аромату столових виноматеріалів, уперше створені мультирегресійні

моделі сортового аромату столових виноматеріалів, уперше запропонований новий підхід до формування сортового аромату столових виноматеріалів, який передбачає вибір технологічної схеми переробки винограду в залежності від масової концентрації терпенових спиртів у винограді. Ступінь впровадження: попередні та приймальні випробування проведено в АПК "Виноградний". Ефективність: економічний ефект складає 2851 грн на 1000 дал виноматеріалу за рахунок збільшення якісних фракцій сусла при використанні ферментного препарату Новоферм 12. Сфера, галузь використання:виноробна промисловість.

2. Research subjects: grapes, must, wine materials. Research objectives: development of methods for the varietal aroma formation of table wines basing on a study of transformations of aroma-forming substances. Methods: standardized and traditional methods for determining the chemical composition and character- risties of wines and wine materials. Theoretical and practical results: methods for the determination of free and bound terpenic alcohols, higher alcohols and aldehydes were modified and recommended; significant aroma-forming compounds were established which served as a basis for the development of mathematical models of the varietal aroma of the table wines; technological schemes for the production of table wines with pronounced varietal aroma were developed; "Additions to the technological recommendation on the use of pectic and proteolytic enzyme preparations in grape wine production" were developed and affirmed. Novelty of introduced: values of terpenic and higher alcohols, esters and aldehydes influencing the forma- tion of the varietal aroma of table wines were established; for the first time, multiregression models of table wine varietal aroma were developed; for the first time, a new approach to the formation of the varietal aroma of table wines was proposed which envisages the choice of a technological scheme of table wine production as determined by bulk concen- trations of terpenic alcohols in grapes. Implementation degree: preliminary and final tests were conducted at the "Vinogradny" argo-industrial complex. Effectiveness: Economic effect is 2851 hrn per 10.000 liters of wine materials due to the increased in the high quality juice fractions using the enzyme preparation Novoferm 12. Sphere, sector of implementation: 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. Домарецький Віталій Афанасійович

2. Домарецький Віталій Афанасійович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.07

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. Зінченко Василь Іванович
2. Зінченко Василь Іванович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.07

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. Бєляков Валерій Сергійович
2. Бєляков Валерій Сергійович

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.07

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