Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0510U000463

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 15-06-2010

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Токар Анастасія Юхимівна
2. Tokar Anastasia Yukhymivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCHID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор наук

Аспірантура/Докторантура: ні

Шифр наукової спеціальності: 06.01.15

Назва наукової спеціальності: Первинна обробка продуктів рослинництва

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 19-05-2010

Спеціальність за освітою: 1007

Місце роботи здобувача: Уманський національний університет садівництва

Код за ЄДРПОУ: 00493787

Місцезнаходження: вул. Інститутська, 1, м. Умань, Черкаська обл.

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 74.844.01

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

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

Повне найменування юридичної особи: Уманський національний університет садівництва

Код за ЄДРПОУ: 00493787

Місцезнаходження: вул. Інститутська, 1, м. Умань, Черкаська обл.

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.49.33

Тема дисертації:

1. Формування якості плодів і ягід та її збереження за удосконаленої технології некріплених виноматеріалів
2. Formation of the quality of fruits and berries and its preservation with the use of improved technology of non-fortified wine materials

Реферат:

1. Об'єкт дослідження - формування якості плодів і ягід та її збереження під час виготовлення некріплених виноматеріалів. Мета дослідження - розробка наукових основ формування якості плодів і ягід та її збереження виготовленням некріплених виноматеріалів за удосконаленої технології. Методи дослідження - біологічні, фізичні, хімічні, органолептичні, спектрометричні, атомно-емісійні, колориметричні, математичного моделювання. Теоретичні і практичні результати - теоретична новизна роботи полягає у виявленні загальних закономірностей формування і накопичення технологічно важливих біологічно активних речовин у плодах сортів яблуні, груші, вишні, аґрусу, малини, бузини і шовковиці чорної залежно від впливу погодних умов періоду вегетації та їх збереження в продуктах первинної обробки і некріплених

плодово-ягідних виноматеріалах. Наукова новизна - для інтродукованих сортів яблуні Гала, Флоріна, Джонаголд та дикорослої бузини чорної в умовах Правобережного Лісостепу України вперше проведено хіміко-технологічну оцінку плодів з метою виготовлення некріплених виноматеріалів; динаміку накопичення нормованого рівня етилового спирту протягом оптимальної тривалості в будь-який момент бродіння плодово-ягідних сусел вперше описано квадратичною параболою та експонентою, інтенсивність цього процесу визначено похідною рівняння, що його характеризує; визначено хімічний склад аромат утворювального комплексу плодово-ягідних виноматеріалів, встановлено взаємозв'язки між групами речовин та окремими компонентами хімічного складу, деякі органічні кислоти і складні ефіри визначено вперше; під час бродіння для плодово-ягідних сусел вперше визначено рівень накопичення гліцерину, бутиленгліколю й ізобутанолу на 100 г етилового спирту; доведено, що вміст метилового спирту у плодово-ягідних некріплених виноматеріалах не перевищує показник виноградних вин; визначено у плодових суслах константу Міхаеліса та максимальну швидкість ферментативної реакції. Ступінь впровадження - дослідні партії виготовлено в навчально-науково-виробничому відділі Уманського національного університету садівництва та впроваджено у виробництво на ДП "Уманський лікеро-горілчаний завод", ТзОВ "Лучезар" (Київ). Матеріали досліджень використовуються в навчальному процесі на інженерно-технологічному факультеті та факультеті плодоовочівництва і лісівництва Уманського національного університету садівництва. Сфера застосування - всі садівничі господарства, переробні підприємства України при застосуванні технологічних інструкцій на вино "Скарби Софії" та "Дивосад", що затверджено Міністерством аграрної політики України, рекомендації (Черкасисадвинпром, 2008) та вищі аграрні заклади освіти.

2. The object of the research - the formation of fruit and berry quality and its preservation during making non-fortified wine materials. The objective of the research - the elaboration of scientific grounds of the formation of fruit and berry quality by making non-fortified wine materials with the use of the improved technology. The methods of the research - biological, physical, chemical, organoleptic, spectrometric, atomic emission, colorimetric, mathematical modeling. Theoretical and practical results - theoretical novelty of the research is in identification of general pattern of formation and accumulation of technologically significant and biologically active matters in the fruits of apple, pear, gooseberry, raspberry, elder and mulberry varieties depending on the influence of weather conditions during the period of their vegetation and their preservation in the products of their primary processing and in non-fortified fruit and berry wine materials. Scientific novelty - chemical and technological assessment of the fruits of the introduced apple cultivars Gala, Florina, Johnagold and growing wild elder under the conditions of the Right Bank Forest Steppe of Ukraine was made for the first time; dynamics of accumulation of standardized rate of ethyl spirit during the optimum period in any moment of fermentation of fruit and berry musts was described for the first time by quadratic parabola and by the exponent, the intensity of this process was defined by the derivative of the equation which characterizes it; chemical composition of the flavor of the forming complex of fruit and berry wine materials was identified, interrelations between the groups of substances and certain components of the chemical composition, certain organic acids and complex ethers were identified for the first time; the level of accumulation of glycerin, butyleneglycol and isobutanole per 100 gram of ethyl spirit during fermentation was identified for fruit and berry musts for the first time, it is proved that the content of methyl spirit in fruit and berry non-fortified wine materials is not higher than the corresponding index of grape wines; the direction in fruit musts Michaelis constant and maximum speed of fermentative reaction were identified. The level of application - trial consignments were made at the training scientific and productive department of Uman National University of Horticulture and introduced into production at the state enterprise "Uman Alcoholic Beverage Plant", "Luchezar" ltd.(Kyiv). The research materials are used in the educational process at the Faculty of Engineering and Technology and the Faculty of Horticulture and Forestry of Uman National University of Horticulture. The sphere of application - all fruit growing farms, processing enterprises of Ukraine while using technological instructions for the wine "Sofia's Treasure" and "Dyvosad" (Wonder Garden) which are approved by the Ministry of Agrarian Policy of Ukraine, recommendations (Cherkasysadvynprom, 2008) and higher agrarian educational establishments.

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. Литовченко Олександр Михайлович
2. Lytovchenko Oleksander Mykhailovych

Кваліфікація: 05.18.07

Ідентифікатор ORCHID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Колтунов Віктор Андрійович
2. Колтунов Віктор Андрійович

Кваліфікація: 05.18.03

Ідентифікатор ORCHID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Іванченко В"ячеслав Йосипович
2. Іванченко В"ячеслав Йосипович

Кваліфікація: 05.18.03

Ідентифікатор ORCHID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Шольц-Куліков Євгеній Павлович
2. Шольц-Куліков Євгеній Павлович

Кваліфікація: 05.18.07

Ідентифікатор ORCHID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Мельник Олександр Васильович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Мельник Олександр Васильович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.