Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0410U003553

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 08-06-2010

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Гулієв Шота Рубенович

2. Guliev Shota Rubenovich

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

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: 20-05-2010

Спеціальність за освітою: 7.140000

Місце роботи здобувача: Закрите акціонерне товариство "Одесавинпром"

Код за ЄДРПОУ: 00412027

Місцезнаходження: 65044, м. Одеса, Французький бульвар, 10

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д53.365.02

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. Розробка технології та обладнання для інактивації мікрофлори виноматеріалів шляхом мікрохвильової дії

2. The Development of Technology and Equipment for Microwave Microflora Inactivation of Wine Materials

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена розробці технології та обладнання для мікрохвильової інактивації мікрофлори виноматеріалів. Оцінені суттєві відмінності електрофізичних параметрів клітинної оболонки, її цитоплазми і оброблюваного середовища. Це дозволяє, за умови рівномірного електромагнітного поля в камері, здійснювати вибіркове нагрівання мікрофлори, оскільки полімерна радіопрозора оболонка перешкоджає теплопередачі від більш нагрітої радіопоглинаючої цитоплазми до менш нагрітого середовища. Розроблена технологія та створено обладнання для обробки виноматеріалів в умовах періодичної дії та в потоці. Показано можливість зменшення температури нагрівання продукту на 25-30 градусів порівняно з температурою, яка необхідна для традиційної теплової обробки. Запропоновані модель і метод для вибору тривалості обробки при заданій температурі, яка забезпечує збереження корисних компонентів продукту при гарантованій інактивації мікрофлори в його складі. Визначені параметри технологічних режимів для обробки сухих, напівсолодких виноматеріалів й ігристих вин. Нова технологія і обладнання для інактивації мікрофлори виноматеріалів шляхом мікрохвильової дії рекомендована для впровадження у виробництві:

напівсолодких вин з метою заміни операцій їх тонкої фільтрації або пастеризації; обробки сухих виноматеріалів перед закладанням їх на витримку з метою забезпечення мікробіальної стабільності; ігристих вин з метою усунення контрольної витримки або теплової обробки. Технологія і обладнання захищені патентами України та пройшли державні приймальні випробування в умовах ЗАТ "Одесавинпром".

2. The Thesis is concerned with the development of technology and equipment for microwave microflora inactivation of wine materials. The significant differences of the electro-physical parameters of the cell membrane and cytoplasm and the medium to be treated were evaluated, which, provided the presence of uniform electromagnetic field in the chamber, enables selective heating of microflora as the polymeric radio-transparent membrane prevents heat transfer from the radio-absorbing cytoplasm heated to a higher extent to the less heated medium. A technology and equipment were developed for batch and continuous treatment of wine materials. The possibility to reduce the product heating temperature by 25-30oC in comparison with the temperature applied during the traditional heat treatment is demonstrated. A model and a method were suggested for selecting the treatment duration at the fixed temperature which allows to preserve the product's valuable components combined with guaranteed inactivation of microflora associated with the product. The technological parameters for treating dry, semi-sweet and sparkling materials were determined. The new technology and equipment for microwave microflora inactivation of wine materials are recommended for the use in production of semi-sweet wines instead of the filtration and pasteurization operations, for treatment of dry wine materials before laying them down for aging to enable their microbiological stability, and for treatment of sparkling wines s to eliminate the control aging or heating. The technology and equipment are defended by the Patents of Ukraine and passed the state acceptance trials at the enterprise "Odessawinprom".

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 Opanasovich

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.07, 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. Дем'янчук Борис Олександрович

2. Demyanchuk Boris Olexandrovich

Кваліфікація: к.т.н., 20.02.14

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., 05.18.07, 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. Бабакіна Елла Леонідовна

2. Бабакіна Елла Леонідовна

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 Авідзба Анатолій Мканович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Авідзба Анатолій Мканович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності Юрченко Т.А.