

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0406U000455

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 09-02-2006

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Колосов Станислав Анатольевич

2. Kolosov Stanislav Anatolyevich

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.07

Назва наукової спеціальності:

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 17-01-2006

Спеціальність за освітою:

Місце роботи здобувача: 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

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: 65.49.35

Тема дисертації:

1. Розробка технології виробництва ігристих вин з підвищеними пінистими властивостями-ми.
2. Development of the technology of the production of sparkling wines having improved foaming properties.

Реферат:

1. . Об'єкти дослідження: метод визначення пінистих властивостей сусла, виноматеріалів та ігристих вин; технологія виробництва ігристих вин з підвищеними пінистими властивостями. Мета дослідження: розробка технології ігристих вин з підвищеними пінистими властивостями. Методи: теоретичні методи з використанням методів хімії, фізико-хімії, експериментальні методи з використанням методів математичної статистики та аналізу даних. Теоретичні та практичні результати: сформульовані та запропоновані принципи визначення пінистих властивостей сусла, виноматеріалів та ігристих вин і основні технологічні прийоми підвищення пінистих властивостей ігристих вин. Новизна. Встановлено закономірності змін пінистих властивостей у системі сусло-- виноматеріал - купаж- кюве- ігристе вино. Уперше встановлена залежність між пінистими властивостями виноматеріалів і молекулярною масою білків і полісахаридів. Уперше класифіковані сорти винограду за пінистими властивостями виноматеріалів і встановлені діапазони значень показників пінистих властивостей виноматеріалів, а також ігристих вин, що забезпечують їх типовість (мус). Виявлено оптимальні терміни післятиражної витримки білих і червоних

ігристих вин, які забезпечують най-більш високі пінисті властивості готової продукції. Новизна досліджень підтверджена патентом Укра-їни № 3424. Ступінь впровадження. Вдосконалена та впрова-джена методика визначення пінистих властивос-тей сула, виноматеріалів та ігристих вин, яка ви-кладена в затв. УААН Методичних вказівках "МВВ пінистих властивостей виноматеріалів", розроблена та затверджена "ТІ на виробництво вина ігристого напівсухого, напівсолодкого білого, червоного "Роза ветров". Результати досліджень включені в "Рекомендації з поліпшення якості іг-ристих вин", затверджені УААН. Ефективність: економічний ефект від впроваджен-ня методу складає 6,43 грн на 1 зразок.

2. Research objects: method of the determination of the foaming properties of musts, wine materials and sparkling wines; technology of the production of sparkling wines with improved foaming properties. Research objective: development of the technology of the production of sparkling wines having improved foaming properties. Methods: theoretical methods with the use of chemical and physicochemical procedures, experiment methods and methods of mathematical statistics and data analysis. Theoretical and practical results: principles of the determination of foaming properties of mast, wine materials and sparkling wines as well as technological procedures of improving foaming properties of sparkling wines are outlined and presented for consideration. Novelty: Regularities of changes of foaming properties of the system must wine material blend cuve sparkling wine are established. The relation ship between the foaming properties of wine materials and molecular weights of proteins and polysaccharides is established for the first time. The classification of grape varieties based on the foaming properties of wine materials is for the first time presented; the ranges of indices values of foaming properties of wine materials and sparkling wines which provide their distinctive characteristics are established. The optimal terms of the aging of red and white sparkling wines after tirage providing the best foaming properties of finished products are determined. The novelty of the research is asserted by the patent of Ukraine sparkling wine № 3424. Implementation degree: The procedure of the determination of the foaming properties of mast, wine materials and sparkling wines, which is described in the Methodical recommendations of the Ukrainian Academy of Agrarian Sciences "Methods for conducting determinations of the foaming properties of wine materials" is improved and industrially introduced. "The technological instruction for the production of demi-sec and medium sweet white and red sparkling wines Roza Vetrov is developed and approved. Research results are included into "Recommendations for increasing the quality of sparkling wines" which have been approved by the Ukrainian Academy of Agrarian Sciences

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. Макаров Олександр Семенович

2. Makarov Alexader Semenovich

Кваліфікація: д.т.н., 03.00.20

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. Кишковська Світлана Альбертівна

2. Кишковська Світлана Альбертівна

Кваліфікація: д.т.н., 03.00.20

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. Мацко Олександр Петрович

2. Мацко Олександр Петрович

Кваліфікація: к.т.н., 03.00.20

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.