

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0404U000385

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 04-02-2004

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Яланецький Анатолій Якович

2. Yalanets'kyj Anatolij Yakovych

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: 26-12-2003

Спеціальність за освітою: 27.04

Місце роботи здобувача: Комбінат «Кримрадгоспвинпром»

Код за ЄДРПОУ: 05414657

Місцезнаходження: вул. Київська, 73, м. Сімферополь, АР Крим, 95000

Форма власності:

Сфера управління:

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: 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. Удосконалення технології ігристих вин.
2. Technology advancement of sparkling wines.

Реферат:

1. Об'єкти дослідження: технологія конкурентноздатних ігристих вин; мета дослідження: наукове обґрунтування та створення конкурентноздатних ігристих вин на основі вивчення закономірностей формування якості на ключових етапах виробництва; методи: теоретичні методи з використанням теорії ймовірності, методів хімії, біохімії, фізико-хімії та колоїдної хімії; експериментальні методи з використанням моделювання та методи математичної статистики; теоретичні та практичні результати: сформульовані та запропоновані принципи створення й умови функціонування постійних сировинних зон; розроблені та реалізовані рекомендації з установаження моменту зняття виноматеріалів із дріжджового осаду; дана оцінка зв'язку між термінами стабільності оброблених виноматеріалів і готової продукції; новизна: запропоновані науково-методичні підходи до створення сировинних зон заводів ігристих вин; обґрунтовано й експериментально підтверджено зв'язок між процесами автолізу дріжджів, зниження вмісту деяких амінокислот, біологічного розкладання яблучної кислоти, які обумовлюють утворення сірководневого тону; отримано нові уявлення про зв'язок між термінами стабільності оброблених купажів виноматеріалів і готової

продукції; запропонована й впроваджена удосконалена технологія створення конкурентноздатних ігристих вин; ступінь впровадження: розроблені та затверджені ТІ з виробництва ігристих вин заводу «Новий Світ» із використанням отриманих результатів досліджень; ефективність: економічна ефективність складає 71 крб. на 1000 пляшок (ціни 1991 р.); сфера, галузь використання: виноробна.

2. Research objects: technology of producing competitive sparklings wines. Research objective: scientific substantiation and creation of competitive sparkling wines based on the investigation of regularities governing the formation of quality at key production stages. Methods: theoretical methods using theory of chances, methods of chemistry, biochemistry, physical chemistry and colloidal chemistry; experiment methods using modeling and methods of mathematical statistics. Theoretical and practical results: principles of creation and conditions which determine the functioning of permanent grape and wine growing zone have been established and suggested; recommendations concerning the establishment of the time when the wine material is to be racked off have been developed and introduced into use; the interrelationship between the stability terms of the wine material treated and the finished product has been evaluated. Novelty: scientific and methodological approaches to the creation of grape and wine growing zones producing sparkling wines have been suggested; the interrelationship has been substantiated and confirmed by experiment between yeast autolysis, a decrease in levels of a number of amino acids, biological deacidification (malic acid disintegration) which promote the hydrosulfuric tone formation; new understanding of the interrelationship between the stability terms of the blended wine material treated and the finished product has been achieved; an improved technology of producing competitive sparkling wines. Realization of implementation: technical instructions concerning the production of sparkling wines of the winery "Novy Svet" by using the results of the research conducted have been developed and approved. Effectiveness: the economical effectiveness is 71 roubles per 1000 bottles (prices of 1991). Sphere, branch of use: the grape and 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. Косюра Володимир Терентійович

2. Kosjura Wladimir Terentjevych

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. Шольц-Куликов Євген Павлович

2. Шольц-Куликов Євген Павлович

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. Кошур Микола Хрисанович

2. Кошур Микола Хрисанович

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.