Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0404U004660

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 15-12-2004

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. ЛутковІгор Павлович
2. Lutkov Igor Pavlovych

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: 16-11-2004

Спеціальність за освітою: 7.070301

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): 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 методів контролю якості ігристих вин.
2. Development of Methods for Quality Control of sparkling wines.

Реферат:

1. Об'єкти дослідження: методи контролю якості ігристих вин (визначення масової концентрації органічних кислот, диоксиду вуглецю і барвних речовин); мета дослідження: удосконалення методів оцінки якості ігристих вин; методи: стандартизовані, загальновизнані, модифіковані і нові методи аналізу хімічного складу сусла, виноматеріалів і ігристих вин; експериментальні методи з використанням моделювання та методи математичної статистики; теоретичні та практичні результати: Розроблені і затверджені УААН Методичні вказівки "Визначення масової концентрації органічних кислот у суслах, виноматеріалах і винах методом рідинної іонної хроматографії"; "Визначення масової концентрації диоксиду вуглецю в газованих напоях компенсаційним хімічним методом"; "Визначення масової концентрації диоксиду вуглецю в газованих напоях модифікованим методом МОВВ"; "Методика виявлення фальсифікованих вин. Частина 3. Вина, підфарбовані синтетичними барвниками". Встановлені в ході розробки методів закономірності дозволили визначити оптимальні режими і параметри визначення даних показників, що дозволило знизити похибку виміру і скоротити час аналізу. За допомогою розроблених методів установлені закономірності зміни

масової концентрації органічних кислот вина на основних етапах виробництва ігристих вин; доведена можливість диференціації ігристих і газованих вин по показнику масової частки зв'язаних форм диоксида вуглецю; розроблено алгоритм об'єктивної оцінки кольору вина; новизна: Виявлено додаткові значущі фізико-хімічні показники оцінки якості ігристих вин: масова концентрація органічних кислот, диоксиду вуглецю і його основних форм, фенольних речовин, у тому числі барвних, а також їхні співвідношення, відсутність доданих барвників, оптичні характеристики. Встановлено закономірності, оптимальні режими і параметри хроматографування на набивній колонці із сорбентом "Елсіан-1" при вдосконаленні методики визна-чення масової концентрації органічних кислот у суслі, виноматеріалах і ігристих винах. Встановлені закономірності зміни масової концентрації чотирьох органічних кислот у технологічному процесі виробництва ігристих вин. Встановлені фактори, що сприяють підвищенню точності результатів виміру показника масової концентрації диоксиду вуглецю. Як критерій диференціації вин, насичених диоксидом вуглецю, запропонований показник масової частки зв'язаних форм диоксиду вуглецю. Визначено діапазони зміни показників колірних характеристик, барвних і фенольних речовин, а також їх співвідношень для оцінки якості ігристих вин; ступінь впровадження: розроблені та затверджені методи аналізу атестовані й апробовані у виробничих умовах, (на Севастопольському винзаводі, ЗАТ "КЗШВ "Столичний", ЗАТ "Ім. С. Перовської", Чернігівському ДЦСМС, а також упроваджені на Севастопольському винзаводі; ефективність: Економічний ефект від упровадження нових методів (на 1 аналіз) складає: при визначенні масової концентрації органічних кислот методом РІХ - 49,82 грн.,масової концентрації диоксиду вуглецю з використанням компенсаційного хімічного чи модифікованого методу МОВВ - 1,96 грн., барвних речовин з використанням "Експрес-методу" - 1,94 грн.; сфера, галузь використання: виноробна.

2. Research objects: Methods for Quality Control of Sparkling Wines; Research objective: Development of Methods for Quality Control of Sparkling Wine; Methods: standart, conventional, modified and new methods for analysis of the chemical composition and properties of wine materials and wines; experiment methods using modeling and methods of mathematical statistics; Theoretical and practical results: As a result, methodical recommendations "Determination of the levels of organic acids in musts, wine materials and wine by liquid ion chromatography"; "Determination of the levels of carbon dioxide in carbonated beverages by the compensation chemical method"; "Determination of the levels of carbon dioxide in carbonated beverages by the OIV reference method subject to modifications"; "A methodology to reveal falsified wines. Part 3. Wines, tinged with synthetic coloring agents" have been developed and affirmed by the Ukrainian Academy of Agrarian Sciences. Regularities established have made it possibleto reduce determination error and the length of time of analysis. The methods developed have allowed to establish regularities governing changes in the levels of the organic acids found in wine at the principal stages of production of sparkling wines. The possibility to distinguish between sparkling and carbonated wines based on the proportion (by weight) of bound forms of carbon dioxide has been proved. An algorithm enabling an objective evaluation of the wine color has been suggested; Novelty: The research conducted has confirmed that the qualitative and quantitative composition of organic acids, coloring substances, phenols and the ratios of the latter two and the levels of principal forms of carbon dioxide enter as the most important parameters in respect of quality control; Realization of implementation: industrial trials of the methods have been carried out at the the enterprise: winery "KZShV "Stolichny", "Sevastopolsky winery" "S. Perovskoy winery", "Chernigov GCSMS" and approved on "Sevastopolsky winery"; Effectiveness: the economical effectiveness by "Determination of the levels of organic acids in musts, wine materials and wine by liquid ion chromatography" is 49,82 gr., "Determination of the levels of carbon dioxide in carbonated beverages by the compensation chemical method"; "Determination of the levels of carbon dioxide in carbonated beverages by the OIV reference method subject to modifications" is 1,96 gr.; "A methodology to reveal falsified wines. Part 3. Wines, tinged with synthetic coloring agents"1,94 gr. per 1analys; 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. Макаров Олександр Семенович
2. Makarov Alexandr Semyonovich

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. Бур'ян Надія Іванівна
2. Бур'ян Надія Іванівна

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. Мацко Олександр Петрович
2. Мацко Олександр Петрович

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.