

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0404U000839

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 11-03-2004

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Лопатюк Микола Володимирович

2. Lopatuk Mykola Volodymyrovych

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: 12-02-2004

Спеціальність за освітою: 1005

Місце роботи здобувача: Відкрите акціонерне товариство «Цюрупинське»

Код за ЄДРПОУ: 00413558

Місцезнаходження: вул. Стаханівська, 50, м. Олешки, Херсонська обл., Україна, 75100

Форма власності:

Сфера управління:

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: 65.49.31

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології коньячних виноматеріалів.
2. Improvement of a technology of brandy material production.

Реферат:

1. Об'єкти дослідження: технологія коньячних виноматеріалів, у тому числі з некондиційного винограду. Мета дослідження: удосконалення технології коньячних виноматеріалів, у тому числі з некондиційного винограду. Методи: загальноприйняті хімічні методи дослідження компонентів суслу, виноматеріалів і коньячних спиртів, а також методи газо-рідинної хроматографії. Теоретичні та практичні результати: запропоновані технології виробництва коньячних виноматеріалів шляхом зброджування сусла дріжджами роду *Schizosaccharomyces*, зброджування сусла з проведенням азотного живлення дріжджів, а також із попереднім уведенням у сусло спирту етилового виноградного походження. Новизна: встановлені закономірності одержання якісних коньячних спиртів із виноматеріалів, які виготовлені шляхом зброджування виноградного сусла дріжджами роду *Schizosaccharomyces* із проведенням азотного живлення дріжджів, а також з некондиційного винограду з уведенням у сусло при зброджуванні спирту етилового виноградного походження. Ступінь впровадження: розроблені технології пройшли приймальні випробування на винзаводі радгоспу-заводу «Цюрупинський». Ефективність: зброджування виноградного сусла, в тому

числі з некондиційного винограду, з попереднім уведенням у нього спирту етилового виноградного забезпечує одержання високоякісних коньячних спиртів і істотного економічного ефекту, більше 130 тис. грн. на 1 тис. дал безводного спирту. Сфера, галузь використання: харчова промисловість, виноробство.

2. Research objects: technology of brandy material production, including that from unconditioned grapes. Research objective: to improve technology of brandy material production, including that from unconditioned grapes. Methods: conventional chemical methods to investigate components of musts, wine materials and brandy distillates, and techniques of liquid chromatography. Theoretical and practical results: technologies have been developed envisaging production of brandy distillates from brandy materials obtained via fermentation of the must provided additional nitrogen supply and fermentation of must with the preliminary supplementation of the must by ethyl alcohol, of grape and non-viticultural origin. Novelty: regularities have been established governing the production of quality brandy distillates from brandy materials obtained via fermentation of the must by the Schizosaccharomyces genus provided additional nitrogen supply, and also from unconditioned grapes with the preliminary supplementation of themust by ethyl alcohol, including that of grape origi. Implementation degree: the technologies developed have passed an acceptance trial on the state farm Tsiuriupinski. Effectiveness: fermentation of the must, including that from unconditioned grapes, with the preliminary supplementation of the must with ethyl alcohol of grape origin leads to the production of quality brandy distillates and a considerable economical benefit of more than 130000 hrn per 100 dal of anhydrous alcohol. Sphere, branch of use: food industry, winemaking.

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. Сачаво Михайло Сергійович
2. Sachavo Mykchailo Sergijovych

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. Макаров Олександр Семенович

2. Макаров Олександр Семенович

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. Біляков Валерій Сергійович

2. Біляков Валерій Сергійович

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.