

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0826U002284

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 05-06-2026

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Алексович Вікторія Василівна

2. Viktoriya V. Aleksovyich

Кваліфікація: 181

Ідентифікатор ORCID ID: 0009000085618309

Вид дисертації: доктор філософії

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 181

Назва наукової спеціальності: Харчові технології

Галузь / галузі знань: виробництво та технології

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Харчові технології

Дата захисту: 08-07-2026

Спеціальність за освітою: Харчові технології

Місце роботи здобувача: Алексович Вікторія Василівна

Код за ЄДРПОУ: 2973000044

Місцезнаходження: Новака, Ужгород, Ужгородський р-н., 88000, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR:

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): PhD 14392

Повне найменування юридичної особи: Одеський національний технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, Одеса, 65039, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

IV. Відомості про підприємство, установу, організацію, в якій було виконано дисертацію

Повне найменування юридичної особи: Одеський національний технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, Одеса, 65039, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації: Українська

Коди тематичних рубрик: 65.01.81, 65.01.94, 65.09, 65.09.03

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології столових вин за допомогою використання дубової альтернативи
2. Improvement of table wine technology by using oak alternative

Реферат/анотація:

1. Дисертаційна робота на здобуття ступеня доктора філософії в галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології». – Одеський національний технологічний університет. – Одеса, 2026. Дисертаційна робота присвячена теоретичному та експериментальному обґрунтуванню використання дубової альтернативи у технології столових вин. Традиційно формування складного ароматичного та смакового профілю вин пов'язане з витримкою в дубових бочках, однак застосування дубової альтернативи дозволяє відтворювати подібні ефекти за менших витрат і скорочення тривалості виробничого циклу. Актуальність роботи зумовлена необхідністю наукового обґрунтування впливу дубової альтернативи на фізико-хімічні, фенольні та сенсорні характеристики вин. У вступі обґрунтовано актуальність теми, визначено мету, об'єкт, предмет і завдання дослідження. Наукова новизна роботи полягає у встановленні закономірностей впливу ступеня обпалення, дозування та форми дубової альтернативи на формування фенольного, кольорового та сенсорного профілю вин сортів Шардоне та Мерло. Практичне значення одержаних результатів полягає у розробленні рекомендацій щодо використання дубової альтернативи під

час виробництва столових вин. У першому розділі узагальнено сучасні наукові дані щодо ролі дубової деревини у формуванні якості вина. Проаналізовано особливості основних видів дуба, їх хімічний склад та вплив на ароматичний і структурний профіль вин. Розглянуто вплив сушіння та обпалення деревини на формування ароматично активних і фенольних сполук. Систематизовано сучасні підходи до використання дубової альтернативи та показано її здатність забезпечувати ефект, подібний до бочкової витримки, за умови раціонального підбору форми, дозування та ступеня обпалення. У другому розділі розроблено програму та методологію досліджень впливу дубової альтернативи на формування фізико-хімічних і сенсорних показників вин сортів Шардоне та Мерло на етапах спиртового бродіння та витримки. Дослідження проводили з використанням дубової альтернативи різного ступеня обпалення (UN, L, M, M+, H) та дозування від 1 до 5 г/дм³. Комплекс досліджень включав визначення основних енологічних показників, фенольного комплексу, елагітанінів, органічних кислот і кольорових характеристик із використанням стандартизованих методик OIV, спектрофотометричних і хроматографічних методів. Органолептичну оцінку здійснювали за допомогою 100-бальної шкали OIV, описового та профільного аналізу. Для статистичної обробки результатів використовували дисперсійний аналіз (ANOVA) та програмне забезпечення PanelCheck. У третьому розділі досліджено вплив дубової витримки на сенсорні характеристики моносортних вин із різних виноробних регіонів України. Встановлено, що контакт із дубовою деревиною сприяє підвищенню дегустаційних оцінок, ускладненню ароматичного профілю та гармонізації смаку. Узагальнено особливості виробництва дубової альтернативи за технологією «le Bousinage» та встановлено закономірності впливу термічної обробки деревини на формування фенольних і ароматичних сполук. Показано, що використання дубової альтернативи забезпечує підвищення сенсорної складності, стабілізацію кольору та кероване формування органолептичного профілю вин. У четвертому розділі наведено результати експериментальних досліджень впливу дубової альтернативи на хімічний та сенсорний профіль вин сортів Шардоне і Мерло. Встановлено, що її застосування під час ферментації не порушує стабільності процесу та не впливає суттєво на кислотний баланс, проте сприяє інтенсифікації екстракції фенольних сполук, підвищенню вмісту танінів та елагітанінів. Показано, що необпалена деревина забезпечує найбільше збагачення фенольного комплексу, тоді як легкий і середній ступені обпалення формують найбільш гармонійний сенсорний профіль. Під час витримки встановлено позитивний вплив дубової альтернативи на стабілізацію кольору, розвиток ароматичного профілю та формування збалансованої структури вин. Для червоних вин доведено її роль у стабілізації антоціаново-танінових комплексів та підвищенні інтенсивності забарвлення. Визначено оптимальні параметри застосування дубової альтернативи: для вин із винограду сорту Шардоне рекомендовано використання дубової альтернативи легкого ступеня обпалення у дозуванні 2–3 г/дм³, для вин із винограду сорту Мерло – дубової альтернативи середнього ступеня обпалення у дозуванні 3–4 г/дм³. Встановлено, що використання дубової альтернативи є економічно доцільним технологічним рішенням, яке забезпечує скорочення виробничого циклу, зниження витрат та підвищення конкурентоспроможності виноробних підприємств. Ключові слова: дубова альтернатива, столові вина, спиртове бродіння, витримка вина, фенольний комплекс, сенсорний аналіз, ароматичний профіль, ступінь обпалення, Шардоне, Мерло, економічна ефективність.

2. Dissertation for the degree of Doctor of Philosophy in the field of knowledge 18 “Production and Technology” in specialty 181 “Food Technologies”. – Odesa National University of Technology. – Odesa, 2026. The dissertation is devoted to the theoretical and experimental substantiation of the use of oak alternatives in table wine technology. Traditionally, the formation of a complex aromatic and flavour profile of wines is associated with oak ageing; however, oak alternatives make it possible to achieve similar effects at lower cost and within a shorter production cycle. The relevance of the study is determined by the need for a scientific substantiation of the influence of oak alternatives on the physicochemical, phenolic, and sensory characteristics of wines. The introduction substantiates the relevance of the research topic and defines the aim, object, subject, and objectives of the study. The scientific novelty of the work lies in establishing the patterns of influence of the toasting level, dosage, and form of oak alternatives on the formation of the phenolic, colour, and sensory profiles of Chardonnay and Merlot wines. The practical significance of the obtained results consists in the development of recommendations for the

use of oak alternatives in the production of table wines. The first chapter summarizes current scientific knowledge regarding the role of oak wood in wine quality formation. The main oak species, their chemical composition, and their influence on wine quality are analysed. The effects of wood seasoning and toasting on the formation of aroma-active and phenolic compounds are considered. Modern approaches to the use of oak alternatives are systematized, and their ability to provide an effect similar to barrel ageing is demonstrated, provided that the form, dosage, and toasting level are selected appropriately. The second chapter presents the research programme and methodology developed to investigate the influence of oak alternatives on the formation of physicochemical and sensory parameters of Chardonnay and Merlot wines during alcoholic fermentation and ageing. The studies were conducted using oak alternatives with different toasting levels (UN, L, M, M+, H) and dosages ranging from 1 to 5 g/dm³. The research included the determination of oenological parameters, phenolic composition, ellagitannins, organic acids, and colour characteristics using standardized OIV methods, spectrophotometric techniques, and chromatographic analyses. Sensory evaluation was performed using the OIV 100-point scale, descriptive analysis, and profile analysis. Statistical data processing was carried out using analysis of variance (ANOVA) and the PanelCheck software. The third chapter investigates the influence of oak ageing on the sensory characteristics of varietal wines from different wine-producing regions of Ukraine. Contact with oak wood was shown to improve tasting scores, aromatic complexity, and flavour harmony. The characteristics of oak alternative production using the “le Bousinage” technology are summarized, and the influence of wood heat treatment on the formation of phenolic and aromatic compounds is identified. It is demonstrated that the use of oak alternatives enhances sensory complexity, stabilizes colour, and enables controlled formation of the organoleptic profile of wines. The fourth chapter presents the results of experimental studies on the influence of oak alternatives on the chemical and sensory profiles of Chardonnay and Merlot wines. Their application during fermentation did not disrupt process stability or significantly affect acid balance; however, it enhanced the extraction of phenolic compounds and increased the content of tannins and ellagitannins. Untoasted wood provided the greatest enrichment of the phenolic composition, whereas light and medium toasting levels resulted in the most harmonious sensory profile. During ageing, oak alternatives improved colour stabilization, aroma development, and wine structure. For red wines, their role in stabilizing anthocyanin-tannin complexes and increasing colour intensity was demonstrated. Optimal parameters for the use of oak alternatives were determined: for wines produced from Chardonnay grapes, lightly toasted oak alternatives at a dosage of 2–3 g/dm³ are recommended; for wines produced from Merlot grapes, medium-toasted oak alternatives at a dosage of 3–4 g/dm³ are recommended. The use of oak alternatives was found to be an economically feasible solution that reduces production time and costs while increasing winery competitiveness. Keywords: oak alternatives, table wines, alcoholic fermentation, wine ageing, phenolic composition, sensory analysis, aromatic profile, toasting level, Chardonnay, Merlot, economic efficiency.

Державний реєстраційний номер ДіР:

Пріоритетний напрям розвитку науки і техніки: Нові речовини і матеріали

Стратегічний пріоритетний напрям інноваційної діяльності: Широке застосування технологій більш чистого виробництва та охорони навколишнього природного середовища

Підсумки дослідження: Нове вирішення актуального наукового завдання

Публікації:

- Алексович В.В, & Ткаченко О.Б. (2024). Використання дубової альтернативної продукції при вініфікації. Харчова наука і технологія (Food Science and Technology), 18(1), 39–50. <https://doi.org/10.15673/fst.v18i1.2856>
- Алексович В.В, Ткаченко О.Б., & Ткаченко Д.П. (2025). Аналіз впливу дубової витримки на органолептичні показники моносортових вин з різних винних регіонів України. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, 2(4), 198–215. <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.4.2.22>

- Алексович В.В. & Ткаченко О.Б. (2026). Технологічні аспекти виноробства при застосуванні енологічної деревини за технологією «LE BOUSINAGE». Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, Том 2 № 1 (2026), 248-274. <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2026.1.2.25>
- Алексович В.В. & Ткаченко О.Б. (2026). Удосконалення технології білих вин за використання енологічної дубової деревини у процесі алкогольної ферментації. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Випуск 26. Том 1 № 1 (2026), 299-318. <https://doi.org/10.32782/2078-0877-2026-26-1-36>

Наукова (науково-технічна) продукція: матеріали; методичні документи

Соціально-економічна спрямованість: поліпшення стану навколишнього середовища; економія енергоресурсів; економія матеріалів; підвищення продуктивності праці; підвищення автоматизації виробничих процесів

Охоронні документи на ОПІВ:

Впровадження результатів дисертації: Впроваджено

Зв'язок з науковими темами: 0124U004516, 2022–2026 рр

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ткаченко Оксана Борисівна

2. Oksana Tkachenko

Кваліфікація: д.т.н., професор, 05.18.05

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0001-6969-6446

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Одеський національний технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, Одеса, 65039, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Білько Марина Володимирівна

2. Maryna V. Bilko

Кваліфікація: д.т.н., професор, 05.18.05

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-1122-4937

Додаткова інформація:**Повне найменування юридичної особи:** Національний університет харчових технологій**Код за ЄДРПОУ:** 02070938**Місцезнаходження:** вул. Володимирська, Київ, 01601, Україна**Форма власності:** Державна**Сфера управління:** Міністерство освіти і науки України**Ідентифікатор ROR:****Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Іщенко Ірина Олександрівна

2. Iryna Ishchenko

Кваліфікація: к. с.-г. н., професор, 06.01.08**Ідентифікатор ORCID ID:** 0000-0003-0255-4843**Додаткова інформація:****Повне найменування юридичної особи:** Одеський державний аграрний університет**Код за ЄДРПОУ:** 00493008**Місцезнаходження:** вул. Канатна, Одеса, 65039, Україна**Форма власності:** Державна**Сфера управління:** Міністерство освіти і науки України**Ідентифікатор ROR:** 000kkaz97**Рецензенти****Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Василик Олександр Васильович

2. Oleksandr V. Vasylyk

Кваліфікація: к. т. н., старший науковий співробітник, 05.18.05**Ідентифікатор ORCID ID:** 0000000205464141**Додаткова інформація:****Повне найменування юридичної особи:** Одеський національний технологічний університет**Код за ЄДРПОУ:** 02071062**Місцезнаходження:** вул. Канатна, Одеса, 65039, Україна**Форма власності:** Державна**Сфера управління:** Міністерство освіти і науки України**Ідентифікатор ROR:****Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Манолі Тетяна Анатоліївна

2. Tetiana A. Manoli

Кваліфікація: к. т. н., доц., 05.18.13

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0001-9121-9232

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Одеський національний технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, Одеса, 65039, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

VIII. Заключні відомості

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові
голови ради**

Каменева Наталя Валеріївна

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові
головуючого на засіданні**

Каменева Наталя Валеріївна

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Алексович Вікторія Василівна

Реєстратор

Юрченко Тетяна Анатоліївна

**Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є
відповідальним за реєстрацію наукової
діяльності**



Юрченко Тетяна Анатоліївна