Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0407U002486

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 11-06-2007

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ковєшнікова Тетяна Афанасіївна
2. Koveshnikova Tetyana Afanasiivna

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: 15-05-2007

Спеціальність за освітою: 7.091704

Місце роботи здобувача: Державне підприємство "Кримський регіональний науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації"

Код за ЄДРПОУ: 04725964

Місцезнаходження: 95600, АР Крим, м. Сімферополь, вул. ім. газети "Кримська правда", 61

Форма власності:

Сфера управління: Державний комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики

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: Національний інститут винограду і вина "Магарач"

Код за ЄДРПОУ: 00334830

Місцезнаходження: 98600, м. Ялта, вул. Кірова, 31

Форма власності:

Сфера управління: Українська академія аграрних наук

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.49.29

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології виробництва десертних виноматеріалів відповідно до вимог стандартів ISO 9000
2. Improvement of technology to produce dessert wine materials in conformity with 9000 ISO standards

Реферат:

1. Об'єкт дослідження: процеси мацерації м'язги і дозрівання виноматеріалів у технології виробництва десертних вин. Мета дослідження: удосконалення технології десертних виноматеріалів на основі обґрунтування параметрів контролю і способів управління технологічними процесами та упровадження їх у виробництво в рамках системи менеджменту якості. Методи: загальноприйняті та спеціальні хімічні, фізико-хімічні, біохімічні й математичні з використанням сучасних приладів і обладнання. Теоретичні та практичні результати: Встановлено параметри, які обумовлюють та відображують формування якості десертних вин в процесах мацерації м'язги і дозрівання виноматеріалів. Розроблено удосконалену технологію і моніторинг виробництва десертних виноматеріалів, відмінними рисами яких є наскрізний пооопераційний контроль ендогенних параметрів якості в системі сировина - виноматеріал і управління процесом формування якості продукції. Розроблені МВ "Рекомендації щодо технологічних операцій з м'язгою при виробництві десертних виноматеріалів"; МВ "Методика визначення показників розливозрілості кріплених виноматеріалів. Частина 3. Виноматеріали десертні"; РІ 8.2.4 - 02 "Моніторинг і вимірювання процесів виробництва" і СК РІ 10.01.02

"Порядок контролю і випробувань в процесі виробництва". Новизна. Установлено показники й діапазони їхніх значень, що обумовлюють і відображають формування якості десертних вин у процесах мацерації м'язги й дозрівання виноматеріалів, які запропоновані для моніторингу якості виробництва десертних виноматеріалів як параметри вдосконалення технології. Виявлено систему критеріальних показників, яка дозволяє адекватно оцінювати стан виноматеріалів за категоріями "зрілий" - "незрілий". Показано, що ефективним прийомом регулювання масової концентрації фенольних речовин і терпенових з'єднань у суслі й виноматеріалах є ферментація м'язги екзогенними ферментними препаратами за оптимізації температури й тривалості процесу. Розроблено спосіб вибору ферментних препаратів для обробки м'язги, заснований на визначенні коефіцієнтів ефективності їхної пектолітичної та екстрагуючої по відношенню до фенольних і терпенових сполук дії. Ступінь впровадження. Технологія в рамках системи менеджменту якості упроваджена в НВАО "Масандра" і ВАТ "Сонячна долина" і сертифікована на відповідність стандартам серії ISO 9000 версії 2000. Ефективність: Економічний ефект склав 168 грн. на 1000 дал продукції. Галузь використання - виноробна.

2. Research objects: Processes of maceration of the grape crush and maturation of wine materials envisaged by the technology of dessert wine production. Research objective: Improvement of the technology of dessert wine production based on substantiation of control parameters and methods to regulate technological processes and on their introduction into use as part of the system of quality management. Methods: Conventional methods and special chemical, biochemical and mathematical ones in combination with the use of modern equipment and apparata.Theoretical and practical results: Parameters which determine the formation of quality of dessert wines during maceration of the grape crush and maturation of wine materials and are indicative of the processes have been established. An improved technology and monitoring of dessert wine production have been developed, of which distinguishing features are total step-by-step control of endogenous quality parameters in the source fruit-wine material chain and regulation of the formation of the product's quality. The MRs "Recommendations concerning technological operations with the grape crush in production of dessert wine materials", "A methodology to determine maturity of fortified wine materials. Part 3. Dessert wine materials", the WI 8.2.4-0.2 "Monitoring and measurement of production processes" and the SQ WI 10.01.02 "The order of control and trial in the process of production" have been developed. Novelty: Parameters of quality monitoring of dessert wine production and improvement of the current technology which determine the formation of quality of dessert wines during maceration of the grape crush and maturation of wine materials and are indicative of the processes have been established, and their numerical ranges have been determined. A system of criteria enabling accurate categorization of wine materials as "mature" or "immature" has been developed. The use of exogenous enzyme preparations in fermentation of the grape crush has proved effective for regulation ofthe proportion (by weight) of phenolic substances and terpenes in the must and in wine materials provided optimized temperature and length of the process. A method to choose enzyme preparations for treatment of the grape crush has been developed which relies on determination of the coefficients characterizing effectiveness of their pectolytic and extracting action on phenolic substances and terpenes. Implementation degree: The technology has been put into use as part of the quality management system at the agro-industrial association Massandra and at the close stock company Solnechnaia Dolina. It also has been certified as conforming to requirements of the 2000 version of the 9000 ISO standards. Effectiveness: The economical benefit is 168 hrn per 1000 dal of products. Sphere, branch of use: 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. Остроухова Олена Вікторівна
2. Ostrouchova Olena Viktorivna

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Шольц-Куліков Євген Павлович
2. Шольц-Куліков Євген Павлович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.07, 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. Білько Марина Володимирівна
2. Білько Марина Володимирівна

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.