Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0409U004606

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 12-10-2009

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Геок Вікторія Миколаївна

2. Geok Victoria Mikolaivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

Шифр наукової спеціальності: 05.18.05

Назва наукової спеціальності: Технологія цукристих речовин та продуктів бродіння

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 15-09-2009

Спеціальність за освітою: 7.130103

Місце роботи здобувача: Південний філіал "Кримський агротех-нологічний університет" НАУ

Код за ЄДРПОУ: 33226768

Місцезнаходження: 95492, Україна, м. Сімферополь, с. Аграрне, ПФ "КАТУ" НАУ

Форма власності:

Сфера управління: Кабінет міністрів

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: Південний філіал "Кримський агротех-нологічний університет" НАУ

Код за ЄДРПОУ: 33226768

Місцезнаходження: 95492, Україна, м. Сімферополь, с. Аграрне, ПФ "КАТУ" НАУ

Форма власності:

Сфера управління: Кабінет міністрів

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.49.29

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології напівсухих і напівсолодких столових вин на основі недобродів

2. Improvement of technology of semydry and semysweet table wines on the basis of underfermented wine-materials

Реферат/анотація:

1. Розроблена технологія приготування напівсухих і напівсолодких вин на основі недобродів з масовою концентрацією цукрів 10-14 г/100см3. Виявлено вплив прийомів первинного виноробства на показники якості й стабільності виноматеріалів-недобродів і сухих виноматеріалів. Рекомендовано при виготовлені білих виноматеріалів настоювати м'язгу протягом 6-8 годин, червоних - проводити термовиніфікацію (+550С). Внесення бентоніту при зупинці бродіння сприяє зниженню масової концентрації азотистих, фенольних речовин та антоціанів. Встановлено, що в техно-логії виноматеріалів-недобродів застосування прийомів біологічного азотозниження є необхідним. Виявлено математичну залежність температури зберігання виноматеріалів-недобродів від найбільш значущих показників їхнього хімічного складу. Встановлено, що при виробництві сухих виноматеріалів для червоних столових напівсухих і напівсолодких вин доцільно застосовувати зброджування на м'яззі 50% цукрів або нагрівання м'язги до 400С з послідуючим

підброджуванням. Разом із співробітниками ВАТ "Сонячна долина" розроблено технологічну інструкцію на виробництво червоного столового напівсолодкого вина "Меганом" (ТІ 00032744-940-2003).

2. The technological scheme of production of semydry and semisweet table wines on the basis of the blending of dry vinematerials and natural underfermented winematerials with the mass concentration of sugars 10-14 g/100sm3 and by volume stake of alcohol 5-7 % is improved. The modes and parameters of production of underfermented winematerials are de-veloped: termovinification at the temperature of +550C during 1-3 hours; twotimes fermentation; alternation of the stages of must fermentation with access and without access of oxygen from air; stop of fermentation by bentonit bringing (1-2 g/dm3 for white underfer-mented wine-materials and 3-4 g/dm3 - for red) and by coolings up to 00C. The method of determination of optimum temperature of storage of underfermented wine-materials depending on the indexes of their composition is developed. Jointly with the employees of OSC the "Sun valley" is developed "Technological instruction for the production of red table semisweet wine "Meganom" (TI 00032744-940-2003).

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. Шольц-Куліков Євген Павлович

2. Sholz-Kulicov Evgen Pavlovich

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. Гержикова Вікторія Григорівна

2. Гержикова Вікторія Григорівна

Кваліфікація: д.т.н., 03.00.20, 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. Ходаков Олексій Леонідович

2. Ходаков Олексій Леонідович

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.