Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0411U000965

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 13-04-2011

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Єрмолін Дмитро Володимирович
2. Yermolin Dmitriy Volodimirovich

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

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: 17-03-2011

Спеціальність за освітою: 7.091704

Місце роботи здобувача: 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

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: 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 шампанських та ігристих вин на основі раціонального використання сировини та допоміжних речовин

2. Improvement of Technology of Champagne and Sparkling Wines Based on the Effective Use of the Raw Material and Auxiliary Materials

Реферат/анотація:

1. На підставі фізико-хімічних досліджень і результатів органолептичної оцінки встановлено, що у процесі виробництва шампанських та ігристих вин резервуарними способами можна використовувати виноматеріали, отримані з сусла при його виході не більш 65 дал з 1 т винограду, в разі застосування пневматичного пресу періодичної дії при пресуванні м'язги. Визначені фізико-хімічні та технологічні властивості препаратів риб'ячого клею, на підставі яких розроблено техніко-технологічні вимоги до препаратів риб'ячого клею харчового. Науково обґрунтована доцільність застосування желатинів у процесі виробництва шампанських вин резервуарними способами. Розроблені параметри підкислення виноматеріалів. Економічний ефект від впровадження складає 4640 грн/ тис. дал - при виробництві виноматеріалів для ігристих вин, 3410 грн/ тис. дал - для шампанського України.

2. The results of physico-chemical and sensory studies indicate that wine materials ob-tained in case of the yield of must at a level of 65 dal per 1 ton of grapes are suitable for the production of champagne of Ukraine and sparkling wines with the use of air presses. The physico-chemical and technological properties of fish collagen preparations were determined, which enabled the technico-technological requirements for fish collagen preparations to be developed. The expediency of the use of gelatins in the process of champagne wine production was substantiated. The parameters of acidification of wine materials were developed. The results of the research done were included in the Draft National Standard of Ukraine "State Standard of Ukraine - Edible Isinglass" and in four technological instruc-tions for the production of wine materials as well as champagne and sparkling wines. The economic effect of the commercial introduction of the research results is 4640 UHN/ thousand dal in sparkling material production and 3410 UHN/ thousand dal in the production of champagne of Ukraine.

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 Olexander Semenovich

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Виноградов Володимир Олександрович

2. Виноградов Володимир Олександрович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.05, 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.