

# Облікова картка дисертації

## I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0407U002485

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. Бабич Надія Іванівна

2. Babich Nadiya Ivanivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

Шифр наукової спеціальності: 05.18.07

Назва наукової спеціальності:

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 14-05-2007

Спеціальність за освітою:

Місце роботи здобувача: ДП "Харківський завод шампанських вин"

Код за ЄДРПОУ: 30590422

Місцезнаходження: вул. Лозовська, 20, м.Харків, Україна, 61000

Форма власності:

Сфера управління:

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:** 65.49.35

**Тема дисертації:**

1. Удосконалення технології резервуарного періодичного способу виробництва шампанського.
2. Improvement of Technology for Batch Production of Champagne-Type Wines in Closed Tanks

**Реферат:**

1. Об'єкти дослідження: технологія шампанських вин резервуарним періодичним способом з витримкою шампанізованих вин на культурі продуктивних дріжджів. Мета дослідження: удосконалення технології шампанських вин, отриманих резервуарним періодичним способом, шляхом інтенсифікації мікробіологічних процесів їх виробництва. Методи: загальноприйняті та спеціальні хімічні, фізико-хімічні, біохімічні, мікробіологічні й математичні з використанням сучасних приладів і обладнання. Теоретичні та практичні результати: Виділено конкурентноздатний штам дріжджів Харківська X-9с і удосконалено режими та параметри процесу приготування розводки дріжджів у продуктивній фазі розвитку. Удосконалена технологія шампанських вин резервуарним періодичним способом, яка вперше передбачає використання культури дріжджів Харківська X-9с в продуктивній фазі розвитку на етапі вторинного бродіння і витримки шампанізованих вин. Розроблені ТІ на виробництво нових марок шампанського, які впроваджені на ДП "Харківський завод шампанських вин" Новизна: Встановлено особливості зміни окислювально-відновних властивостей купажів шампанських виноматеріалів при їх деарації шляхом витритки та виявлені показники,

які обумовлюють її тривалість. Виявлено фізіологічні особливості культури дріжджів Харківська -9с у продуктивній фазі розвитку. Встановлено взаємозв'язок морфолого-фізіологічного стану дріжджової культури, що вноситься до шампанізованих вин в продуктивній фазі розвитку, динаміки фізико-хімічних властивостей і якості вин в ході їх витримки. Установлено показники контролю процесу витримки шампанізованих вин на дріжджах, які обумовлюють і відображають формування якості готової продукції. Ступінь впровадження. Удосконалена технологія шампанських вин резервуарним періодичним способом впроваджена на ДП "Харківський завод шампанських вин" (ДП "ХЗШВ"). Обсяг впровадження з 2004 по 2006 р.р. склав 3 млн. пляшок шампанського. Розроблені й затверджені Міністерством агрополітики України Технологічні інструкції на виробництво шампанського сухого, напівсухого, напівсолодкого "Салют" й напівсолодкого "Рожевий фламінго". Ефективність: Економічний ефект при виробництві шампанських вин за удосконаленою технологією складає 1048,1 грн/1000 пляшок ("Рожевий фламінго") та 1048,8 грн/1000 пляшок ("Салют"). Галузь використання - виноробна.

2. 3. Research objects: Improvement of the technology for batch production of champagne-type wines in closed tanks by intensified microbiological processes. Research objective: To improve the technology for batch production of champagne-type wines in closed tanks by intensified microbiological processes. Methods: Conventional methods and special chemical, physico-chemical, biochemical, microbiological and mathematical ones in combination with the use of modern equipment and apparatus. Theoretical and practical results: A competitive yeast strain (Kharkovskaia-X-9c) has been revealed. Modes and parameters of production of the starter in the productive stage have been improved. The technology for batch production of champagne-type wines in closed tanks has been improved and relies, for the first time, on the use of the yeast strain Kharkovskaia-X-9c in the productive stage during secondary fermentation and ageing of champagnized wines. Technological instructions for production of new brands of champagne-type wines have been developed and put into use at the Kharkov winery of champagne-type wines. Novelty: Peculiarities referring to changes in oxidation-reduction characteristics of blended champagne-type materials during their de-aeration by ageing have been established, and parameters affecting the length of the process have been determined. Physiological characteristics of the yeast strain Kharkovskaia-X-9c in the productive stage have been demonstrated. The interrelationship has been established between the morphological and physiological states of the yeast culture to be used for inoculation of champagnized wines when it is in the productive stage and the dynamics of physico-chemical characteristics and quality of champagnized wines during ageing. Indices of control of ageing of champagnized wines on the yeast have been established which determine the formation of quality of the finished product and are indicative of the process. Implementation degree: The improved technology for batch production of champagne-type wines in closed tanks has been put into use at the Kharkov winery of champagne-type wines. Effectiveness: Economical benefits arising from the use of the improved technology are 1048.1 hrn per 1000 bottles and 1048.8 hrn per 1000 bottles of the brands "Rozuvyi Flamingo" and "Salut", respectively. 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 ОПВ:**

**Впровадження результатів дисертації:**

**Зв'язок з науковими темами:**

## **VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)**

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Бур'ян Надія Іванівна
2. Buryan Nadiya Ivanivna

**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

## **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. Іванченко Костянтин В'ячеславович
2. Іванченко Костянтин В'ячеславович

**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.