

**РІШЕННЯ РАЗОВОЇ СПЕЦІАЛІЗОВАНОЇ ВЧЕНОЇ РАДИ  
ДФ 181.06.2023 ПРО ПРИСУДЖЕННЯ СТУПЕНЯ  
ДОКТОРА ФІЛОСОФІЇ**

Разова спеціалізована вчена рада Державного біотехнологічного університету Міністерства освіти і науки України прийняла рішення про присудження здобувачці **Скриннік Вікторії Ігорівни** наукового ступеня доктора філософії з галузі знань 18 «Виробництво та технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» на підставі публічного захисту дисертації на тему «Технологія структурованої десертної продукції на основі ультрафільтраційних похідних білково-вуглеводної молочної сировини в ресторанному господарстві» від 26 липня 2023 р.

**Скриннік (Федак) Вікторія Ігорівна** народилася 15 травня 1985 р. в смт. Безлюдівка, Харківської області. Освіта повна вища, закінчила Харківський державний університет харчування та торгівлі у 2007 р., де отримала диплом магістра з відзнакою зі спеціальності «Технологія харчування» та здобула кваліфікацію інженера-технолога.

**Скриннік В.І.** в 2019 році вступила до аспірантури Харківського державного університету харчування та торгівлі денної форми навчання, закінчення терміну навчання – вересень 2023 р.

З вересня 2010 року по вересень 2021 працювала старшим викладачем в Харківському державному університеті харчування та торгівлі на кафедрі готельного і ресторанного бізнесу.

З вересня 2021 по теперішній час працює старшим викладачем в Державному біотехнологічному університеті на кафедрі торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи.

Загальний трудовий стаж - 21 рік, науково-педагогічний стаж -13 років .

Дисертаційна робота виконувалась у Харківському державному університеті харчування та торгівлі, а з 1 вересня 2021 р. відповідно до розпорядження Кабінету Міністрів України № 431-р від 12.05.2021 р. та наказу МОН України №68 від 18.06.2021 р. «Про утворення Державного біотехнологічного університету» підготовка дисертаційної роботи проводилась у Державному біотехнологічному університеті (м. Харків).

Наукові керівники - **Дейниченко Григорій Вікторович**, доктор технічних наук, професор, заслужений діяч науки і техніки України, професор кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету;

**Золотухіна Інна Василівна**, доктор технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету.

За матеріалами дисертаційної роботи опубліковано 22 наукові праці, у тому числі: розділ у колективній монографії, 7 статей, серед них 4 – у затверджених наукових фахових виданнях України категорії «Б», 1 – у виданні, включеному до міжнародної бази Scopus, 2 – у наукових виданнях інших країн (Естонія, Болгарія) з наряду, за яким підготовлено дисертацію;



отримано 2 патенти України на винахід, 3 патенти України на корисну модель; надруковано 10 тез доповідей та матеріалів міжнародних і всеукраїнських конференцій.

Статті у журналах, що індексуються у наукометричних базах SCOPUS:

1. Deinychenko G., Zolotukhina I., Skrynnik V. and other. in all 10 persons. Survey of complex influence of physico-chemical and technological parameters on the process of milk-egg co-precipitate obtaining. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies / Technology and equipment of food production. Vol. 3. 2020. NO 11 (105). P. 30–37. Scopus. (текст <http://journals.uran.ua/eejet/article/view/203102>).

Статті у інших зарубіжних виданнях:

1. Deinychenko, G., Zolotukhina, I., Skrynnik, V., Deinychenko, L. Kravchenko, T. (2020). Biological value of protein of culinary products based on milk-protein concentrate. EUREKA: Life Sciences: No 3. P. 31–37. (текст <http://journal.eu-jr.eu/life/article/view/1517>). (Зарубіжне видання Естонії);

2. Deynichenko G., Maluk L., Fedak V. Innovative Technology of Structured Dairy Desserts. COMMODITY SCIENCE – TRADITIONS AND ACTUALITY. Thirteen scientific conference with international participation. Varna. 2018. P. 197-206. (Зарубіжне видання Болгарії).

Статті у затверджених наукових фахових виданнях України категорії «Б»:

1. Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В., Федак В. І. Обґрунтування технології структурованої десертної продукції з використанням УФ-похідних БВМС // Вісник Східноукраїнського національного університету ім. В.Даля: зб. наук. пр. / Східноукр. нац. ун-т ім. В. Даля. Луганськ: СНУ ім. В. Даля, 2009. №2 (132). С. 104–107.

2. Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В., Федак В. І. Визначення потенційних ризиків технології молочних десертів на основі білково-вуглеводної молочної сировини // Обладнання та технології харчових виробництв: темат. зб. наук пр. / Дон. держ. ун-т екон. та торг. ім. М. Туган-Барановського. Донецьк: ДонДУЕТ ім. М. Туган-Барановського, 2010. Вип. 23. С. 155–161.

3. Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В., Федак В. І. Дослідження технологічних властивостей УФ-похідних білково-вуглеводної молочної сировини // Вісник Чернігівського державного технологічного університету. Серія «Технічні науки»: зб. наук. пр. / Чернігівський націон. технолог. ун-т. Чернігів: ЧНТУ, 2015. №2(78). С. 197–201.

4. Дейниченко Г. В., Круглова О. А., Федак В. І. Ефективність виробництва десертної продукції з використанням УФ-похідних молочної сировини // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / Харків : ХДУХТ. 2017. Вип. 1 (25). С. 91-103.



Участь у колективних монографіях:

1. Скриннік В. І. Технологія структурованих десертів на основі УФ-похідних молочної сировини. Інноваційні технології харчової продукції: колективна монографія / Г.В. Дейниченко та ін.; за заг. ред. Г.В. Дейниченка. Х.: Факт, 2019. – С. 248-258.

Тези доповідей та матеріали конференцій:

1. Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В., Федак Н. В., Федак В. І. Дослідження технологічних властивостей УФ-похідних сколотин // Ukraine – EU. Modern technology, business and law. Modern engineering. Sustainable development. Innovations in social work: philosophy, psychology, sociology. Current problems of legal science and practice: collection of international scientific papers in 2 parts / CNUT. Chernihiv, 2015. Part 2. P. 48–50.
2. Дейниченко Г., Федак В. Дослідження властивостей УФ-концентратів молочної сировини у складі десертної продукції // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Мембранні процеси та обладнання в харчових технологіях та інженерії», 23 – 25 жовтня 2018 р. – К.: НУХТ 2018. С. 25.
3. Федак В. Технологія структурованої десертної продукції на основі УФ-концентратів молочної сировини // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Мембранні процеси та обладнання в харчових технологіях та інженерії», 23 – 25 жовтня 2018 р. К.: НУХТ, 2018. С. 34.
4. Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В., Скриннік В. І. Вплив лактози на піноутворюючу здатність продуктів УФ переробки білково-вуглеводної молочної сировини // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 14 травня 2020 р. / Харк. держ. ун-т харч. та торг. Харків, 2020. Ч. 1. С. 19-20.
5. Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В., Скриннік В. І. Визначення показників якості нових видів структурованої десертної продукції // Якість і безпечність харчової продукції і сировини – проблеми сьогодення: Міжнародна науково-практична конференція, 25 вересня 2020 р. / Львівський торговельно-економічний університет. Львів, 2020. С. 160–163.
6. Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В., Скриннік В. І. Визначення технологічних параметрів і режимів одержання УФ-концентратів білково-вуглеводної молочної сировини // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: друга міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 23 листопада 2021 р. / ТДАТУ. Мелітополь, 2021. С. 104-105.
7. Дейниченко Г. В., Золотухіна І.В., Скриннік В. І. Дослідження вмісту сухих речовин в ретентатах білково-вуглеводної молочної сировини // Інноваційний розвиток харчової індустрії: зб. наук. праць за матеріалами VIII Міжнар. наук.-практ. конф. 23 грудня 2021 р. / Інститут продовольчих ресурсів НААН. Київ, 2021. С.36-38.



8. Золотухіна І.В., Скриннік В. І., Гладкова О. С. Визначення фактора концентрування біологічних рідин від тривалості мембранного розділення // International scientific conference «New development areas of digitalization at the beginning of the third millennium»: conference proceedings, December 10–11, 2021. Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2021. P. 74-77. DOI <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-172-5-18>.

9. Золотухіна І.В., Скриннік В.І. Дослідження процесу піноутворення в модельних системах на основі знежиреного молока та його УФ-концентратів // International scientific conference «Interaction between science and technology in modern conditions»: conference proceedings (November 3–4, 2022. Riga, the Republic of Latvia). Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2022. P. 80-83. DOI <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-264-7-19>.

10. Дейниченко Г. В., Золотухіна І.В., Скриннік В. І. Дослідження піноутворювальної здатності та стійкості піни ретентатів знежиреного молока // Інноваційні технології розвитку харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 26 жовтня 2022 р. / Державний біотехнологічний університет. Харків, 2022. С. 19.

#### Патенти на винахід:

1. Спосіб одержання молочно-білкового напівфабрикату: пат. на корисну модель 88150, Україна, МПК (2014.01) А23С 23/00 / Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В., Федак В. І., Федак Н. В.; патентовласник Харк. держ. ун-т харчув. та торгівлі. № u201301481; заявл. 07.02.2013; опубл. 11.03.2014, Бюл. №5. 4 с. Особистий внесок здобувача: розроблено технологію молочно-білкового напівфабрикату на основі ультрафільтраційних похідних склотин.

2. Спосіб отримання десерту: пат. на винахід 115620, Україна, МПК А23С 21/08 (2006.01), А23С 23/00 / Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В., Федак В. І., Скрипка К. А.; патентовласник Харк. держ. ун-т харчув. та торгівлі. № a201603242; заявл. 29.03.2016; опубл. 27.11.2017. Бюл. № 22/2017. 4 с. Особистий внесок здобувача: визначено раціональні технологічні параметри отримання десертів на основі ультрафільтраційних похідних БВМС.

#### Патенти на корисну модель:

1. Спосіб одержання молочно-білкового напівфабрикату: пат. на винахід 108244, Україна, МПК (2015.01) А23С 23/00, А23С 9/152 (2006.01) / Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В., Федак В. І., Федак Н. В.; патентовласник Харк. держ. ун-т харчув. та торгівлі. № a201301480; заявл. 07.02.2013; опубл. 10.04.2015, Бюл. №7. 3 с. Особистий внесок здобувача: розроблено технологію напівфабрикату для структурованої десертної продукції на основі ультрафільтраційного ретентату склотин.

2. Спосіб одержання молочно-білкового напівфабрикату: пат. на корисну модель 110412, Україна, МПК А23С 23/00 / Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В., Федак В. І.; патентовласник Харк. держ. ун-т харчув. та



торгівлі. № u201603245; заявл. 29.03.2016; опубл. 10.10.2016, Бюл. № 19. 3 с. Особистий внесок здобувача: розроблено технологію напівфабрикату для структурованої десертної продукції на основі ультрафільтраційних похідних знежиреного молока.

3. Спосіб отримання десерту: пат. на корисну модель 110413, Україна, МПК А23С 23/00 / Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В., Федак В. І., Скрипка К. А.; патентовласник Харк. держ. ун-т харчув. та торгівлі. № u201603246; заявл. 29.03.2016, опубл. 10.10.2016, Бюл. № 19. 4 с. Особистий внесок здобувача: розроблено шкалу органолептичної оцінки розроблених структурованих десертів.

У дискусії взяли участь голова і члени разової спеціалізованої вченої ради:

**ЮДНА ТЕТЯНА ІЛЛІВНА** - доктор технічних наук, професор, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства Державного торговельно-економічного університету МОН України, зауваження та побажання щодо змісту та оформлення дисертаційної роботи викладені у відгуку опонента:

1. Визначення наукової новизни дисертаційного дослідження в наведеній автором редакції потребує деталізації стосовно встановлених явищ і закономірностей. Позиції наукової новизни щодо визначення раціональних параметрів і режимів технологічних процесів УФ концентрування вторинної молочної сировини, виробництва напівфабрикатів та десертної продукції на її основі, а також одержання комплексу даних, що характеризують харчову та біологічну цінність десертної продукції, слід було б віднести до практичного значення одержаних результатів.

2. На мій погляд, у розділі 1 доцільно було б на підставі систематизації інформації щодо баромембранних методів оброблення молочної сировини автору надати їх класифікацію із зазначенням відповідних критеріїв, навести інформацію щодо переваг використання ультрафільтрації при виділенні молочних білків, типів ультрафільтраційних установок із зазначенням переваг та недоліків кожного типу, типів мембран різних поколінь, а у розділі 2 зазначити, установка якого типу і мембрани якого покоління використані у роботі, навести їх переваги та недоліки.

3. У дисертаційній роботі для позначення групи вторинної сировини молочної промисловості дисертантом застосовано поняття: «білково-вуглеводна молочна сировина». Вважаю, що варто було б використати традиційну для молочної промисловості термінологію – «вторинна молочна сировина» або «вторинні молочні ресурси». Окрім того, некоректним є термін «кислий сир» замість «сир кисломолочний».

4. У розділі 2 для позначення нормативного документа, що регламентує показники якості і безпечності молока коров'ячого знежиреного, замість посилання на ТУ 10-02.803-89 «Сироватка молочна пастеризована», слід було б вказати: «Молоко коров'яче знежирене, отримане з молока не нижче першого гатунку згідно з ДСТУ 3662».



5. Додаткового пояснення потребують прийняті без обґрунтування у п.п.3.2 технологічні параметри процесу ультрафільтрації БВМС та умови проведення барботування системи.

6. З табл. 3.1 (розділ 3) дисертаційної роботи не зрозуміло, яке значення термостійкості є технологічно доцільним і вважається критерієм вибору ступеня концентрування УФ-концентратів склотин, знежиреного молока, сироватки?

7. У підрозділі 4.4 на рис. 4.16-4.18 продемонстровано результати досліджень міцності модельних систем на водній основі і на основі УФ-ретентатів склотин та знежиреного молока з фактором концентрування 2,0 із додаванням желатинів П-11, Gelita 180, Gelita 240. Не зрозуміло, на підставі яких міркувань автором обрано у якості стабілізатору желатин, а не системи стабілізаторів-емульгаторів (наприклад, Palsgaard або Cremodan), які сертифіковані, присутні на ринку України, мають високу піноутворювальну здатність, не потребують додаткових операцій щодо підготовки (на відміну від обраних стабілізаторів), а також мають значно менше дозування?

8. У роботі містяться ґрунтовні дослідження реологічних характеристик модельних систем на основі УФ-концентратів БВМС, що слугували підґрунтям для визначення вмісту рецептурних компонентів та розробки технологічної схеми приготування НСДП (підрозділ 4.4). Разом з тим, відомо, що остаточні показники якості напівфабрикатів формуються після їх термообробки безпосередньо у складі десертної продукції. Тому доцільно було б дослідити зміни реологічних властивостей у наступному логічному ланцюжку «НСДП на основі УФ-концентратів БВМС – зберігання – кулінарна обробка – десертна продукція».

9. З тексту дисертації не зовсім зрозуміло, чому при визначенні критичних точок контролю у процесі виробництва структурованої десертної продукції на основі УФ концентратів БВМС (підрозділ 5.5) не було враховано ефективність пастеризації суміші НСДП та напівфабрикату «Вершки очищені» як основного показника мікробіологічної безпечності продукту? Обґрунтування режимів пастеризації сировини й напівфабрикатів здійснюється, в першу чергу, із врахуванням їх складу (масової частки сухих речовин, в т.ч. масової частки жиру), початкового мікробіологічного забруднення тощо. Зазвичай, як температура пастеризації, так і витримка за цієї температури, визначаються складом сировинних інгредієнтів (або напівфабрикатів). Тому не зрозуміло, чому автором не було визначено хоча б ефективність рекомендованого для молочно-білкових напівфабрикатів режиму пастеризації?

10. Враховуючи, що упровадження нової технології передбачається в межах міжгалузевої кооперації «молочна промисловість – ресторанний бізнес», автору при встановленні умов та строків зберігання розроблених напівфабрикатів доцільно було б дослідити стійкість системи під час зберігання і транспортування.

11. В роботі, на жаль, не знайшли висвітлення питання щодо визначення комплексного показника безпечності та якості структурованої десертної



продукції на основі ультрафільтраційних похідних вторинної молочної сировини.

**НЄМІРІЧ ОЛЕКСАНДРА ВОЛОДИМИРІВНА** - доктор технічних наук, професор, завідувачка кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій МОН України, зауваження та побажання щодо змісту та оформлення дисертаційної роботи викладені у відгуку опонента:

1. На стор. 40, табл. 1.8 «Напрямки використання ультрафільтраційних концентратів молочної сировини» не зовсім зрозуміло, чи є надана систематизація інформації з літературних джерел такою, що здійснена автором.

2. В Розділі 2 роботи «Об'єкти, матеріали та методи досліджень» не вказано, яким методом математичного планування отримано математичну модель, яку подано в Розділі 3.

Крім того, необхідно було надати обґрунтування вибору УФ-мембран типу ПАН, його переваги для використання в дисертаційній роботі.

3. Підрозділ 3.1 «Формування теоретичних передумов процесів концентраційної поляризації і гелеутворення на поверхні напівпроникних ультрафільтраційних мембран» доцільно було б завершити стислим висновком, який є теоретичним підґрунтям до експериментального Підрозділу 3.2 «Визначення технологічних параметрів і режимів одержання УФ-концентратів БВМС в тупиковому режимі і в режимі з барботуванням систем, що поділяються».

Інформація Підрозділу 3.2 носить описовий характер з наданням математичної моделі і констатацією раціональних технологічних параметрів проведення УФ-розділення БВМС у тупиковому режимі з використанням УФ-мембран типу ПАН без надання матриці експерименту і отриманих результатів.

4. Вважаємо, що доцільно було надати органолептичні і фізико-хімічні показники якості концентратів всіх видів білково-вуглеводного молочної сировини для прогнозування їх подальшого використання в модельних системах.

5. Дослідження процесу піноутворення в модельних системах на основі БВМС і її УФ-концентратів бажано було б доповнити фотографіями мікроструктури всіх видів пін, а не обмежитись лише піноутворюючою здатністю.

6. На рис. 5.1 та 5.2 показано як напівфабрикати «Н/ф цукор очищений», «Н/ф «УФ-концентрат очищений», «Вершки очищені». Проте, це – не напівфабрикати, а підготовлена до виробництва сировина, що й зазначено автором в табл. 5.9 «Структура технологічної системи та мета функціонування її складових».

7. Можливо, таблицю 5.8 доцільно було б назвати не «Вміст рецептурних компонентів у розробленій десертній продукції», а «Рецептура



десертної продукції» і надати вихід всіх напівфабрикатів за ходом технологічного процесу.

8. Нажаль, не наведено фізико-хімічні показники якості і дослідження перетравлювання *in vitro* структурованої десертної продукції порівняно з існуючими аналогами.

10. Окрім Технічних умов та Технологічної інструкції на структуровану десертну продукцію бажано було б розробити Технологічні картки.

11. В списку літератури зустрічаються застарілі джерела.

**ГРИНЧЕНКО НАТАЛЯ ГЕННАДІЇВНА** - доктор технічних наук, доцент, завідувачка кафедри технології м'яса Державного біотехнологічного університету, зауваження та побажання щодо змісту та оформлення дисертаційної роботи викладені у рецензії рецензента:

1. Не зрозуміло, чим обґрунтовано вибір часу процесу УФ (4 години). Оскільки є очевидна різниця між кількісними показниками УФ-концентратів після 3 та 4 години, а фактор концентрування має експоненціальний характер та не характеризується затуханням. Можливо було доцільно подовжити цей термін до 5 год?

2. У розділ 4 наведено результати дослідження процесу флотация білків знежиреного молока в піну шляхом визначення коефіцієнту, як відношення масової частки речовини в піні після збивання до його вмісту у вихідній системі. Не зрозуміло, які методи визначення казеїну та сироваткових білків використовував автор для їх ідентифікації.

3. Вважаю, що було б доцільно на графіках, що показують піноутворюючу здатність (ПЗ) модельних систем на основі УФ-концентрату знежиреного молока в залежності від концентрації цукру навести значення ПЗ вихідної сировини (тобто за концентрації цукру 0%). Відсутність точки контролю на графіку значно ускладнює сприйняття даної інформації.

4. У розділі 5 наведено органолептичні показники НСДП на основі УФ-концентратів БВМ, а також їх хімічний та амінокислотний склад. У таблицях є показники контрольного зразка, але зовсім незрозуміло, що власне було обрано за контрольний зразок.

5. Також стає питання щодо режимів зберігання продукції. Здобувач відповідно результатів мікробіологічного аналізу пропонує режим зберігання продукції в інтервалі температур 1...4°C. Однак в технологічній схемі кінцевого продукту бачимо охолодження продукції до 2...6°C, а реалізація за 12...14°C. Чим обґрунтована така різниця температур?

**ОМЕЛЬЧЕНКО СВІТЛАНА БОРИСІВНА** – кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету, зауваження та побажання щодо змісту та оформлення дисертаційної роботи викладені у рецензії рецензента:

1. Автору було б краще привести у відповідність завдання, які необхідно було вирішити (їх зазначено у вступі) та загальні висновки по роботі.



2. Представляючи наукову новизну, можливо було б краще почати зі слів: «Вперше розкрито...», «Вперше отримано...», «Уточнено...», «Дістало подальшого розвитку...»

3. Доцільним було б представити у роботі пояснення, щодо вибору стабілізаторів (Gelita 180, Gelita 240) для страв на молочно-білковій основі.

4. У розділі 2 є посилання на визначення в'язкості дослідних систем, але результатів даного дослідження автор у роботі не приводить.

5. У пункті 4.2 бажано надати уточнення, які саме функціонально-технологічні властивості БВМС дають підставу стверджувати, що у рецептурному складі структурованої десертної продукції доцільним є використання ультрафільтраційних концентратів знежиреного молока та сколотин.

6. Автору необхідно було б пояснити, у якому вигляді (рідкому чи сухому) будуть постачатись дані напівфабрикати у заклади ресторанної індустрії.

**ФОЦАН АНДРІЙ ЛЕОНТІЙОВИЧ** – доктор технічних наук, професор кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету, зауваження та побажання голови разової спеціалізованої вченої ради щодо змісту та оформлення дисертаційної роботи висловлені під час публічного захисту дисертаційної роботи:

1. Можливо потребує додаткового пояснення механізм процесу ультрафільтрації та його рушійної сили.

2. Автору було б краще навести пояснення щодо можливості використання розробленої технології не тільки у закладах ресторанного господарства, а і у харчовій промисловості.

3. Вважаю за доцільне наведення у роботі ролі запропонованих інновацій в забезпеченні ефективності функціонування логістичного ланцюга «харчова промисловість – ресторанне господарство».

#### **РЕЗУЛЬТАТИ ВІДКРИТОГО ГОЛОСУВАННЯ:**

«ЗА» - 5 членів разової спеціалізованої вченої ради

«ПРОТИ» - 0 членів разової спеціалізованої вченої ради

«УТРИМАЛОСЬ» - 0 членів разової спеціалізованої вченої ради

На підставі результатів відкритого голосування разова спеціалізована вчена рада присуджує Скринник Вікторії Ігорівні ступінь доктора філософії з галузі знань 18 «Виробництво та технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології».

Голова разової  
спеціалізованої вченої ради  
доктор технічних наук, професор



Андрій ФОЦАН