

ПОВІДОМЛЕННЯ
про утворення разової спеціалізованої вченої ради

Заклад освіти/наукова
установа

Державний біотехнологічний університет (ідентифікаційний код
44234755)

1. Здобувач ступеня доктора філософії

1.1. ПІБ здобувача ступеня доктора філософії	Дегтяр Валентина Володтимирівна
1.2. Стать здобувача	Жіноча
1.3. Освітньо-наукова програма, яку завершує здобувач	52549 Харчові технології (181 Харчові технології)
1.4. Дата початку підготовки за ОНП	01.10.2021
1.5. Дата завершення підготовки за ОНП	12.05.2025
1.6. Дата завершення навчання на попередньому освітньому рівні	31.12.2020
1.7. Окремі елементи освітньо-наукової програми забезпечуються іншим закладом вищої освіти/ науковою установою (у тому числі іноземним)	ні

2. Дисертація

2.1. Тема дисертації	Технологія закусок овочевих з гетерогенною структурою з використанням аквафаби
2.2. Анотація дисертації	Дегтяр В. В. Технологія закусок овочевих з гетерогенною структурою з використанням аквафаби. – Кваліфікаційна наукова праця на правах рукопису. Дисертація на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 Харчові технології. Державний біотехнологічний університет, Харків, 2025. Мета дослідження – наукове обґрунтування та розроблення технології закусок овочевих з гетерогенною структурою з використанням аквафаби. Об'єкт дослідження – технологія закусок овочевих з гетерогенною структурою з використанням аквафаби. Предмет дослідження – зерна бобових, а саме зерна нуту, квасолі, гороху та сочевиці, аквафаба, емульсійні системи на основі аквафаби, закуски овочеві Наукова новизна отриманих результатів. Результати дослідження мають наукову новизну, основні положення якої полягають у наступному: вперше науково обґрунтовано та реалізовано комплексний підхід до використання ресурсного потенціалу бобових шляхом його реалізації в межах однієї технології, що впроваджує принципи відповідального споживання і виробництва; науково обґрунтовано і доведено можливість використання

аквафаби як джерела поверхнево-активних речовин для формування гетерогенної структури харчових продуктів; визначено закономірності впливу параметрів технологічного процесу оброблення бобових на аквафабу; визначено хімічний склад аквафаби отриманої після параметризованого технологічного процесу доведення до кулінарної готовності різних видів бобових; досліджено структурно-механічні показники модельних емульсійних систем на основі аквафаби та вплив на них рецептурних компонентів; науково обґрунтовано та розроблено технологію закусок овочевих з гетерогенною структурою з використанням аквафаби; комплексно досліджено показники якості та безпечності. Встановлено органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники, харчову та біологічну цінність розроблених закусок овочевих, обґрунтовано умови та терміни їх зберігання.

Дістали подальшого розвитку та узагальнення уявлення про технологічні властивості аквафаби в утворенні гетерогенних систем на її основі.

На підставі аналізу вітчизняної та зарубіжної науково-технічної літератури обґрунтовано доцільність та визначено шляхи розроблення технології закуски овочевої з гетерогенною структурою з використанням аквафаби, що сприятиме практичній реалізації принципів сталого розвитку в циклі перероблення бобових.

Визначено гідромеханічні та гідротермічні параметри оброблення бобових у взаємозв'язку досягнення готовності бобових та масової частки сухих речовин в аквафабі. Отриманий масив експериментальних даних із застосуванням фізико-математичних моделей, дозволив визначити діапазони раціональної тривалості гідромеханічного та гідротермічного оброблення бобових. Обрані параметри технологічного процесу мали індивідуальні значення залежно від виду бобових та стали підґрунтям для розроблення підсистеми отримання бобових відварених та аквафаби. За визначених раціональних параметрів досягнуто масову частку сухих речовин в аквафабі в межах від 2,7 % до 5,6 %.

Досліджено органолептичні, фізичні показники, а також хімічний склад аквафаби. Визначено, що зразки аквафаби характеризуються невираженими, нейтральними органолептичними показниками. Середній діаметр частинок зразків аквафаби знаходиться в діапазоні 63,6–96,3 мкм. Криві об'ємного розподілу частинок аквафаби квасолевої, горохової та сочевичної характеризуються моноmodalьним розподілом, натомість крива аквафаби нутової – характеризується біmodalьним розподілом частинок. Визначено, що масова частка сухих речовин в аквафабі коливається від 2,79 % до 5,62 %, яка представлена білками (0,82–1,41 %), вуглеводами (1,74–3,82 %), крохмалем (0,75–2,15 %), пектинами, цукрами, карбоновими кислотами. Узагальнення експериментальних даних та розуміння, що кількісний та якісний склад досліджуваних зразків аквафаби впливає на їхні поверхнево-активні властивості, зумовили зосередження дослідження на аквафабі нутовій та гороховій.

Експериментально доведено, що зразки аквафаби демонструють високі показники емульгувальної ємності, що дозволяє отримувати емульсійні системи з масовою часткою жирової фази від 30 % до 86 %. Однак утворені системи не стабільні. Зважаючи на те, що в

емульсійних системах на основі аквафаби водна фаза легко відокремлюється у вільному стані, здійснено стабілізацію систем шляхом введення полісахаридів, які сприятимуть фізичному чиннику стабільності утворених систем, що сприятиме збільшенню в'язкості водної фази. Як стабілізатор використано ксантанову камідь або крохмаль прежелатинізований.

Досліджено ефективну в'язкість емульсійних систем на основі аквафаби. Здійснено апроксимацію експериментальних даних за використання реологічних моделей, зокрема степеневі, Гершеля–Балклі та Кесона. Значення ефективної в'язкості залежно від швидкості зсуву в діапазоні практично зруйнованої системи та коефіцієнтів консистенції, за використання вказаних реологічних моделей, свідчать про збільшення в'язкості орієнтовно в 1,5–3 рази за збільшення масової частки полісахариду в межах одної системи та в 15 разів за збільшення масової частки жиру з 30 % до 60 %. Встановлено вплив виду аквафаби, масової частки жиру на об'ємний розподіл за розмірами утворених емульсійних систем. Середній діаметр частинок емульсійних систем на основі аквафаби нутової за масової частки жиру 30 % та 60 % становить близько 12,3–12,4 мкм. В емульсійних системах на основі аквафаби горохової за масової частки жиру 30 % середній діаметр частинок становить 15,9 мкм, а за 60 % – 12,6 мкм. За використання ксантанової каміді середній діаметр частинок становить 4,1–12,6 мкм, натомість використання крохмалю прежелатинізованого призвело до вищих значень.

Узагальнення одержаних результатів дозволило визначити раціональні параметри одержання емульсійних систем на основі аквафаби та розробити модель технологічної системи виробництва емульсій на основі аквафаби. Встановлено, що емульсійні системи на основі аквафаби нутової з масовою часткою жиру 60 % доцільно стабілізувати 2,0 % крохмалю прежелатинізованого, натомість емульсійні системи на основі аквафаби горохової – 0,2 % ксантанової каміді.

Відповідно до розробленого інноваційного задуму технології закусочних овочевих передбачено введення до їх рецептурного складу компонентів з високим вмістом харчових волокон. Це нівелюватиме сухість, яка є у подрібнених бобових, надаючи текстуру готовим закускам та формуючи органолептичні показники. З урахуванням зазначеного та для формування асортименту закусочних обрано як овочеву сировину гарбуз продовольчий свіжий, моркву свіжу, буряк столовий свіжий. Технологічний процес доведення обраних овочів до стану кулінарної готовності здійснено за типовими технологічними параметрами з наступним визначенням точок контролю технологічного процесу, що буде забезпечувати прогнозовані органолептичні показники готової продукції.

Науково обґрунтовано та розроблено рецептурний склад та технологічну схему виробництва закусочних овочевих для сегментів B2B та B2C. В межах технологічної схеми виокремлено окремі підсистеми, зокрема: підсистема з підготовки бобових, результатом функціонування якої є бобові відварені та аквафаба з визначеними показниками якості та безпечності; підсистема з підготовки овочевої сировини, показники якості якої досліджено окремо; підсистема з отримання емульсійної системи на основі аквафаби, яка забезпечується у два етапи, де на першому етапі утворюється

емульсія за рахунок введення основної масової частки жиру, а на другому етапі відбувається стабілізація системи, шляхом введенням жирової дисперсії із гідроколоїдом. Розроблений технологічний процес забезпечує формування гетерогенної структури овочевих закусок, у межах якого поєднуються та рівномірно розподіляються емульсійна система та гомогенні дрібнодисперсні овочеві маси. Інтеграція всіх напівфабрикатів в єдину систему забезпечує досягнення бажаних органолептичних показників кінцевого продукту та одночасну реалізацію функціонально-технологічних властивостей всіх рецептурних складових.

Зважаючи на те, що закуски овочеві мають гетерогенну структуру, формування якої залежить від виду використаної сировини, співвідношення рецептурних компонентів і їхніх структурно-механічних показників (зокрема ступеня подрібнення), то на основі результатів дослідження визначено раціональні параметри всіх підсистем технологічного процесу. Визначені параметри незалежно від технічного оснащення підприємства та його виробничих потужностей забезпечуватимуть високі органолептичні показники кінцевого продукту.

Розроблені закуски овочеві характеризуються як однорідні, дрібнодисперсні маси, без видимих включень волокон овочів чи грубих частинок бобових та без сторонніх домішок. Колір однорідний за всією масою, залежно від овочевого наповнювача. Запах середньо-виражений, приємний, натуральний, властивий використаній сировині, без затхлості. Смак збалансований, в міру насичений, дещо пряний, приємний, а післясмак помірний, характерний використаним прянощам та спеціям. На в'язкість закусок вплинув використаний стабілізатор, в цілому вони характеризуються однорідною, мазкою, пастоподібною текстурою. Встановлено, що закуски овочеві можна охарактеризувати як нелінійно-пластичні системи. Експериментальні дані частотної розгортки та їх апроксимація підтвердила не суттєву зміну реологічних показників. На кінцевий термін зберігання закусок за використання крохмалю прежелатинізованого спостерігається дещо збільшення структурованості, що відображається в зменшенні індексу поведінки потоку (плину). Натомість в закусках овочевих за використання камеді ксантанової спостерігається незначне загущення системи. Визначено, що відновлення структури закусок овочевих залежно від асортименту становить 86–90 %.

Досліджено показники якості та безпечності, встановлено органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники, харчову та біологічну цінність розроблених закусок овочевих, що дозволило визначити термін їх зберігання – 30 діб за температури 2 ± 6 °C та відносної вологості не більше 75 %.

Розроблено та затверджено нормативну та технологічну документацію на нову продукцію, а саме ТУ У 10.8-44234755-002-2024 «Закуски на основі бобової сировини» та ТІ до ТУ У 10.8-44234755-002-2024 «Закуски на основі бобової сировини», які регламентують технологічний процес.

Доведено, що впровадження розробленої технології дозволяє отримати позитивний економічний ефект від виробництва та реалізації нової продукції, забезпечує створення нової продукції, конкурентоспроможної за ціною, відповідає принципам еко-ефективності виробництва продукції. Впровадження розробленої

	технології овочевих закусок у діяльність харчових виробництв забезпечить прибуток у розмірі від 2900 грн до 3100 грн на 100 кг готової продукції в асортименті.
2.3. Ключові слова дисертації	зерна бобових, овочева сировина, аквафаба, ефективна в'язкість, емульгуювальні властивості, структурно-механічні показники, функціонально-технологічні властивості, закуска, гетерогенна структура
2.4. Посилання, за яким розміщено текст дисертації на сайті ЗВО	https://biotechuniv.edu.ua/nauka/spetsializovani-vcheni-radi/
2.7. Публікації здобувача, зараховані за темою дисертації	
Дегтяр В. В., Радченко А. Е. Технологічні аспекти виробництва закусок з емульсійною структурою на основі бобової сировини та аквафаби. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. (4 (14), 9–15. 2024. DOI: https://doi.org/10.32782/2708-4949.4(14).2024.2	
Рік	2024
Ключові слова	закуски, аквафаба, емульсійна структура, крупа горохова колота, зерна нуту, технологічні параметри
DOI	10.32782/2708-4949.4(14).2024.2
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.32782/2708-4949.4(14).2024.2
Радченко А. Е., Дегтяр В. В. Технологічні аспекти використання бобових у технології харчової продукції з емульсійною структурою. Responsible production and consumption: realization in new generations of food products: Scientific monograph. Riga, Latvia: Baltija Publishing, 2024. P. 90–158. DOI: https://doi.org/10.30525/978-9934-26-445-0-5	
Рік	2024
Ключові слова	бобові, рослинний білок, емульгуювальна властивість, функціональний інгредієнт, переробка овочів
DOI	–
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	http://baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/view/476/12701/26538-1
Hrynchenko O., Dehtiar V., Radchenko A., Pak A., Smetanska I., Percevoy, F. Revealing the effect of hydrothermal processing of legumes on the accumulation of dry matter in aquafaba. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5(11 (131), 2024. P. 51–61	
Рік	2024
Ключові слова	leguminous grains, dry matter, hydromechanical processing,

	hydrothermal processing, aquafaba, kinetics of moisture content
DOI	10.15587/1729-4061.2024.313890
ISSN	1729-3774
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.313890

Hrynchenko O., Radchenko A., Dehtiar V., Grynchenko N., Serik M. Development of technology for food products with emulsion structure based on pea groats and pea aquafaba. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 1(11 (133), 2025, P. 17–27

Рік	2025
Ключові слова	: pea groats, aquafaba, vegetable appetizers, emulsion structure, rheological indicators, microstructure
DOI	10.15587/1729-4061.2025.323339
ISSN	1729-3774
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.323339

3. Захист

3.1. Посилання, за яким здійснюватиметься онлайн-трансляція захисту	http://www.youtube.com/@%D0%A1%D0%BE%D1%84%D0%B8%D1%8F%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE-%D1%802%D1%88
---	---

4. Разова рада

4.1. Дата рішення Вченої ради про утворення разової ради	26.06.2025
4.2. Дата наказу про введення у дію рішення Вченої ради про утворення разової ради	27.06.2025

Голова разової ради

ПІБ	Погарська Вікторія Вадимівна
Місце роботи	Державний біотехнологічний університет
Посада	Завідувач кафедри (Основне місце роботи)
Факультет або інший структурний підрозділ	Факультет переробних і харчових виробництв
Науковий ступінь	Доктор наук, 05.18.13 Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів

Дата отримання диплома доктора філософії (кандидата наук)	–
ORCID	0000-0001-8031-5210

Публікації за тематикою дисертації

Pavlyuk R., Pogarskaya V., Yurieva O., Pogarskiy A., Maksymova N. Devising nanotechnology for vegetable cryofrozen enrichers with biocomponents and the natural protein healthy snacks containing them. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, Vol. 2 № 11 (110), 2021. P. 15–22

Рік	2021
Ключові слова	processing of vegetables, cryoadditives, nano additives made from legumes,, protein-vegetable snacks, health products
DOI	10.15587/1729-4061.2021.230165
ISSN	1729-3774
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.230165

Погарська В. В., Юр'єва О. О., Погарський О. С., Лосєва С. М. Каротиноїдні та антоціанові начинки для отримання нового покоління вафельних кондитерських виробів оздоровчого спрямування. Вісник ЛТЕУ. Технічні науки, № 32, 2022. С. 67–75.

Рік	2022
Ключові слова	переробка плодів та овочів, начинки для кондитерських виробів, кріопюре, дрібнодисперсні добавки,, плодоовочева сировина, БАП, оздоровчі продукти
DOI	10.36477/2522-1221-2022-32-09
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.36477/2522-1221-2022-32-09

Pogarskaya V., Yurieva O., Pogarskiy A., Balabai K., Maksymova N. Development of a method for producing new generation of protein snacks using the processes of cryo and mechanical distruction. EUREKA: Life Sciences, № 3, 2021. P. 46–52.

Рік	2021
Ключові слова	vegetable processing, protein snacks, vegetable fortifiers, health products, pea nano-additives.
DOI	10.21303/2504-5695.2021.001877
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову	ні

інформацію	
Посилання	https://journal.eu-jr.eu/life/article/view/1877/1657
Рецензент	
ПІБ	Головко Тетяна Миколаївна
Місце роботи	Державний біотехнологічний університет
Посада	Професор (Основне місце роботи)
Факультет або інший структурний підрозділ	Факультет переробних і харчових виробництв
Науковий ступінь	Доктор наук, 05.18.16 Технологія харчової продукції
Дата отримання диплома доктора філософії (кандидата наук)	–
ORCID	0000-0002-4235-5497
<i>Публікації за тематикою дисертації</i>	
Stepanova T. M., Golovko M. P., Golovko T. M., Pertsevoi F. V., Vasilenko O. O., Prymenko V. G., Lapitskaya N. V., Koshel O. Y. Chemical composition of vetch seeds and protein isolate obtained by pH-shifting treatment. Journal of Chemistry and Technologies. Vol. 30, 2022. P. 652–658	
Рік	2022
Ключові слова	насіння вики, білковий ізолят, вологоутримуюча та жирутримуюча здатність,, рослинний білок, харчові добавки, продукти харчування,, дієтичне та вегетаріанське харчування
DOI	10.15421/jchemtech.v30i4.270685
ISSN	2306-871X
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.15421/jchemtech.v30i4.270685
Prymenko V. H., Novik . V., Holovko M. P., Holovko T. M., Sefikhanova K. A., Babich P. V. Development of the recipe of the sausage with protein isolate from vetch seeds and selenium-protein dietary supplement taking into account the safety indicator. Journal of Chemistry and Technologies. Vol. 31.1, 2023. P. 158–166	
Рік	2023
Ключові слова	проєктування, ковбаса, насіння вики, білковий ізолят, рН-коригуюча обробка, добавка дієтична селен-білкова, рослинний білок, токсичність, оптимізація, рецептура.
DOI	10.15421/jchemtech.v31i1.273483
ISSN	2306-871X
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.15421/jchemtech.v31i1.273483

Головко Т. М., Бордунова О. Г., Самохіна Є. А., Василенко О. О. Метеликові боби (*Vigna aconitifolia*) : якісні характеристики та технологія білкового ізоляту. Вісник Сумського національного аграрного університету : науковий журнал. Сер. «Механізація та автоматизація виробничих процесів». Сумський національний аграрний університет. Суми : СНАУ. Вип. 2 (52), 2023. С. 21–27

Рік	2023
Ключові слова	овочі, рослинний білок, білковий ізолят,, якісні характеристики, дієтичне харчування
DOI	10.32782/msnau.2023.2.4
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.32782/msnau.2023.2.4

Рецензент

ПІБ	Самохвалова Ольга Володимирівна
Місце роботи	Державний біотехнологічний університет
Посада	Професор (Основне місце роботи)
Факультет або інший структурний підрозділ	Факультет переробних і харчових виробництв
Науковий ступінь	Доктор наук, 05.18.16 Технологія харчової продукції
Дата отримання диплома доктора філософії (кандидата наук)	–
ORCID	0000-0002-9303-6883

Публікації за тематикою дисертації

Samokhvalova O., Cherevko O., Dmytrevskiy D., Budnyk N., Fomina, I., Gurskyi P., Sova N., Koshulko V., Tesliuk Y., Kolianovska L. Determination of the features of the use of three-component vegetable and fruit paste in marmalade technology. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, Vol. 6, № 11 (132), 2024. P. 63–72.

Рік	2024
Ключові слова	fruit marmalade, vegetable and fruit paste, viscosity,, strength, functional ingredients, quality improvement
DOI	10.15587/1729-4061.2024.317571
ISSN	1729-3774
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.317571

Babaiev S., Kasabova K., Samokhvalova O., Shydakova-Kameniuka O., Zagorulko A., Zahorulko A., Budnyk N., & Shkliaiev, O. Structural and mechanical properties of Turkish delight production using fruit and vegetable paste. EUREKA: Life Sciences, (3), 2023. P. 20–26.

Рік	2023
Ключові слова	Turkish delight, fruit and vegetable paste, viscosity, strength, density, structure formation
DOI	10.21303/2504-5695.2023.002970
ISSN	2504-5687
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.21303/2504-5695.2023.002970

Kasabova K., Samokhvalova, O., Zagorulko A., Zahorulko A., Babaiev S. Bereza O. and Ponomarenko N., Tesliuk, H., Yukhno V., Improvement of Turkish Delight Production Technology Using a Developed Multi-Component Fruit and Vegetable Paste. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, Vol. 6, № 11 (120), 2022. P. 51–59

Рік	2022
Ключові слова	Turkish delight, fruit and vegetable paste, structural and mechanical properties, physiologically functional ingredients, quality indicators
DOI	10.15587/1729-4061.2022.269393
ISSN	1729-3774
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.269393

Serik M., Samokhvalova O., Kholobtseva I., Fedak N., Bolkhovitina O., Sova N., Chornei K. Determining the Influence of Protein-Mineral Additives on the Properties of Butter Cookies Emulsion. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Vol. 4, № 11(112), 2021. P. 42–49

Рік	2021
Ключові слова	protein-mineral additive, emulsion properties, confectionery, calcium compound
DOI	10.15587/1729-4061.2021.237890
ISSN	1729-3774
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.237890

Офіційний опонент

ПІБ	Гніцевич Вікторія Альбертівна
Місце роботи	Державний торговельно-економічний університет
Посада	Професор (Основне місце роботи)
Факультет або інший структурний підрозділ	Факультет технологій та бізнесу

Науковий ступінь	Доктор наук, 05.18.16 Технологія харчової продукції
Дата отримання диплома доктора філософії (кандидата наук)	–
ORCID	0000-0002-6089-1082

Публікації за тематикою дисертації

Грабовська О. В., Федорова Д. В., Гніцевич В. А., Дарміна А. Д., Овчаренко О. Р Технологія соусів емульсійного типу для спеціального дієтичного споживання. International independent scientific journal. Т. 1. №. 26, 2021. С. 31.

Рік	2021
Ключові слова	сироватка, мальабсорбція лактози, аквафаба, напівфабрикат, емульсійний соус.
DOI	–
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://www.iis-journal.com/wp-content/uploads/2024/03/IISJ_26_1.pdf

Гніцевич В. А., Кущенко В. І. Технологія емульсійних соусів на основі напівфабрикату з м'якоті гарбуза. Обладнання та технології харчових виробництв. Т. 47. № 2, 2023. С. 5–11

Рік	2023
Ключові слова	напівфабрикат, м'якоть гарбуза, емульгувальна властивість, ефективна в'язкість, експертна оцінка, інверсія, соус, харчова цінність
DOI	10.33274/2079-4827-2023-47-2-5-11
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://oblad.donnuet.edu.ua/index.php/tehnolog/article/view/214

Honchar Y., Gnitsevykh V. Improving the quality of dairy sauces by using condensed low-lactose milk whey. Food Technology Progressive Solutions, 2024, P. 152–168

Рік	2024
Ключові слова	sauce, emulsification, mayonnaise, egg-free sauce, milk whey, , fermented mashed pumpkin pulp with a high content of pectin, condensed in vacuo low lactose milk whey, model of the system, lactose intolerance, lactose malabsorption
DOI	–
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну	ні

таємницю / службову
інформацію

Посилання <https://doi.org/10.21303/978-9916-9850-4-5.ch6>

Офіційний опонент

ПІБ	Свідло Карина Володимирівна
Місце роботи	Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова
Посада	Професор (Основне місце роботи)
Факультет або інший структурний підрозділ	Навчально-науковий Інститут економіки і менеджменту
Науковий ступінь	Доктор наук, 05.18.16 Технологія харчової продукції
Дата отримання диплома доктора філософії (кандидата наук)	–
ORCID	0000-0002-0175-7756

Публікації за тематикою дисертації

Свідло К. В., Собко А. Б., Карпенко Л. К., Гавриш Т. В. Вдосконалення технології пісочного випеченого напівфабрикату на основі модельних функціональних композицій. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, Vol. 2, № 11 (110), 2021. С. 61–67.

Рік	2021
Ключові слова	пісочний напівфабрикат, модельна функціональна композиція, вдосконалена технологія, функціонально-технологічні властивості
DOI	10.15587/1729-4061.2021.230328
ISSN	1729-3774
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.230328

Svidlo K., Karpenko L., Mamchenko L., Kolisnychenko T. Technology of minced products from hydrobionts and poultry meat for health purposes. Journal of Hygienic Engineering and Design. Vol. 40, 2022. P.103–113

Рік	2022
Ключові слова	Minced fish products, Therapeutic and prophylactic nutrition, Functional-technological and structural-mechanical properties
DOI	–
ISSN	1857-8489
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://surl.gd/lidccw

Свідло К. В., Карпенко Л. К., Мамченко Л. Є. Дослідження функціонально-технологічних і структурно-механічних властивостей рибного фаршу оздоровчого призначення. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. Харк. держ. ун-т харч. та торг. Х.: ХДУХТ, Вип. 2 (32), 2021. С. 80–87.

Рік	2021
Ключові слова	січена продукція з риби, лікувально-профілактичне харчування, функціонально-технологічні і структурно-механічні властивості
DOI	–
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://repo.btu.kharkiv.ua/handle/123456789/67706

Підтвердження

Я підтверджую, що:

- я належним чином уповноважений/а закладом освіти/науковою установою на подання цього повідомлення, і за потреби надам документ, який підтверджує ці повноваження
- усі відомості, викладені у цьому повідомленні, є достовірними

Документ підписаний електронним підписом

КУДРЯШОВ АНДРІЙ ІГОРОВИЧ

04.07.2025