

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	Білаш Богдан Геннадійович
1.2. Стать здобувача	Чоловіча
1.3. Освітньо-наукова програма, яку завершує здобувач	52549 Харчові технології (181 Харчові технології)
1.4. Дата початку підготовки за ОНП	01.10.2022
1.5. Дата завершення підготовки за ОНП	22.06.2026
1.6. Дата завершення навчання на попередньому освітньому рівні	31.12.2019
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	Удосконалення технології хліба з використанням пластівців із пророщеного зерна пшениці та порошку з плодів шипшини
2.2. Анотація дисертації	Мета дослідження – удосконалення технології хліба з використанням пластівців із пророщеного зерна пшениці та порошку з плодів шипшини для підвищення харчової цінності та якості готових виробів. Об'єктом дослідження є технологія хліба пшеничного. Предмет дослідження: пластівці з пророщеного зерна пшениці та порошок із плодів шипшини, їхні хімічний склад і функціонально-технологічні властивості; мікробіологічні, біохімічні процеси дозрівання та структурно-механічні властивості тіста; органолептичні та фізико-хімічні показники якості, харчова цінність, процеси черствіння пшеничного хліба за умов додавання пластівців із пророщеного зерна пшениці та порошку з плодів шипшини. Наукова новизна одержаних результатів полягає в тому, що вперше науково обґрунтовано й експериментально підтверджено доцільність сумісного використання пластівців із пророщеного зерна пшениці (ППЗП) та порошку з плодів шипшини (ППШ) у технології хліба пшеничного з підвищеним вмістом харчових волокон, вітамінів, мінеральних речовин, поліфенольних сполук, а також покращеними органолептичними та фізико-хімічними показниками якості, подовженим терміном збереження свіжості;

отримано нові наукові дані про хімічний склад пластівців із пророщеного зерна пшениці та порошку з плодів шипшини, а саме кількісний та якісний склад білків і вуглеводів, вміст харчових волокон, мінеральних речовин, вітамінів, поліфенольних сполук і антиоксидантну ємність; встановлено залежності кислото-, газоутворення та зброджування редукувальних цукрів у пшеничному тісті від дозування пластівців із пророщеного зерна пшениці та порошку з плодів шипшини, які доводять інтенсифікацію мікробіологічних процесів його дозрівання внаслідок активації бродильної мікрофлори; встановлено закономірності різноспрямованого впливу пластівців із пророщеного зерна пшениці та порошку з плодів шипшини на структурно-механічні властивості пшеничного тіста, що полягають у послабленні структури тіста внаслідок високої ферментативної активності ППЗП та зміцненні його структури за рахунок дії аскорбінової кислоти та взаємодії поліфенольних сполук і харчових волокон порошку шипшини з білками клейковини; отримано математичну модель технологічного процесу виробництва пшеничного хліба за умови сумісного додавання пластівців з пророщеного зерна пшениці та порошку з плодів шипшини, яку використано для оптимізації вологості та тривалості дозрівання тіста, за яких забезпечуються високі органолептичні та фізико-хімічні показники якості виробів. Дістали подальшого розвитку та узагальнення: відомості про використання продуктів переробки пророщеного зерна пшениці та плодів шипшини в технології хліба підвищеної харчової цінності; уявлення про хімічний склад і вплив досліджуваної сировини на формування споживчих властивостей пшеничного хліба. У результаті аналітичного огляду літературних джерел систематизовано підходи до підвищення харчової цінності хліба з використанням рослинної сировини. На підставі узагальнених даних щодо застосування у хлібопеченні продуктів переробки пророщених зернових культур і плодів шипшини доведено доцільність використання пластівців із пророщеного зерна пшениці та порошку із плодів шипшини для підвищення харчової та біологічної цінності хліба. Встановлено, що пластівці із пророщеного зерна пшениці та порошок з плодів шипшини суттєво відрізняються за хімічним складом. ППЗП порівняно з пшеничним борошном містять на 19,8% більше білків із вищою порівняно з борошном і ППШ біологічною цінністю, а також у 3,3 рази більше моно- і дисахаридів, на 18,0% менше крохмалю та у 2,9 рази більше харчових волокон. ППШ, навпаки, містить у 2,6 рази менше білків, у 8,2 рази більше моно- і дисахаридів, а вміст харчових волокон у ньому перевищує показник борошна у 25,1 рази. Мінеральні речовини ППЗП представлені переважно фосфором, магнієм, калієм, натрієм, залізом і кальцієм, а ППШ – кальцієм, калієм та магнієм. Порівняно з борошном добавки мають вищий вміст токоферолів у 3,7 і 13,4 рази відповідно, а також вітамінів групи В. ППШ містить значну кількість вітаміну С, каротиноїдів, поліфенолів і порівняно з ППЗП відзначається у 20 разів вищою антиоксидантною ємністю. ППШ – це порошкоподібний продукт, у складі якого переважають фракції з розмірами 56...240 мкм, частка яких становить 73%. Для ППЗП характерне домінування цілих та крупних пластівців (66,0%) з розміром $\geq 5 \times 5 \times 1$... $\leq 8 \times 10 \times 1$. ППЗП характеризуються у 5,2 рази вищою амілолітичною та у 2,8 рази вищою протеолітичною

активністю порівняно з пшеничним борошном, тоді як у ППШ активність цих ферментів практично не виявлена. За температури 30°C ППЗП і ППШ мають відповідно на 41,9 і 13,0% вищу водопоглинальну здатність, ніж пшеничне борошно. Підвищення температури до 60...90°C супроводжується подальшим зростанням цього показника, що створює передумови для збільшення вологості тіста.

Встановлено, що заміна частини пшеничного борошна на 10...20% ППЗП і 2...8% ППШ сприяє інтенсифікації мікробіологічних і біохімічних процесів у тісті, що виявляється у підвищенні титрованої кислотності, кількості виділеного CO₂ прискоренні зброджування редукувальних цукрів за рахунок підвищення активності бродильної мікрофлори тіста. Внесення обох добавок призводить до інтенсифікації амілолітичних процесів у тісті, про що свідчить прискорене накопичення редукувальних цукрів та зниження максимальної в'язкості борошняної суспензії.

ППЗП та ППШ чинять протилежний вплив на клейковинний комплекс і структурно-механічні властивості тіста. Внесення 10...20% ППЗП сприяє послабленню клейковинного каркасу внаслідок дії протеолітичних ферментів пророщеного зерна, що супроводжується збільшенням розпливання тіста, зниженням його стійкості на 23,1...46,2%, питомої роботи деформації W – на 6,3...15,7%, підвищенням розрідження на 37,7...78,6% та міцності адгезії тіста, зменшенням його об'єму на 6,0...14,0%. Натомість, додавання 2...8% ППШ, завдяки наявності аскорбінової кислоти, поліфенолів і некрохмальних полісахаридів, сприяє укріпленню клейковини, що виявляється у зменшенні розпливання тіста на 7,0...16,0%, підвищенні показника його стійкості на 13,8...32,3%, питомої роботи деформації (W) – на 5,3...21,1% та зменшенні розрідження на 6,6...18,0%, адгезійної міцності та збільшення питомого об'єму тіста на 9,7...17,1%.

Визначено вплив окремого внесення пластівців із пророщеного зерна пшениці і порошку з плодів шипшини на фізико-хімічні та органолептичні показники якості хліба пшеничного. Встановлено, що додавання 10...20% ППЗП спричиняє зниження питомого об'єму хліба на 5,0...16,6%, формостійкості – на 6,4...25,5% та пористості, погіршення стану м'якушки, надає виробам приємного солодового смаку та аромату. За внесення 2...6% ППШ, навпаки, питомий об'єм виробів збільшується на 8,3...18,7%, формостійкість – на 6,4...12,8%, покращуються пористість та еластичність м'якушки, формується приємний шипшиновий смак і аромат. Додавання 8% ППШ веде до зниження поліпшуючого ефекту. Для забезпечення високої якості та підвищеної харчової цінності хліба доцільним є сумісне їх використання для компенсації негативного впливу ППЗП на структуру тіста та максимальної реалізації нутрієнтного потенціалу обох добавок.

Обґрунтовано доцільність сумісного додавання пластівців із пророщеного зерна пшениці та порошку з плодів шипшини у технології хліба підвищеної харчової цінності: для формового хліба – 20% ППЗП і 6 % ППШ, для подового – 15% ППЗП і 6% ППШ від маси борошна. Із застосуванням методів математичного моделювання та оптимізації технологічних процесів встановлено оптимальну вологість тіста та тривалість його дозрівання, які склали 46,4 і 45,0% та 150 і 160 хв відповідно. Використання цих параметрів для приготування тіста з сумісним внесенням ППЗП і ППШ сприяє

скороченню тривалості його дозрівання на 16,6 і 11,1%, а вистоювання тістових заготовок – на 16,7 і 12,5%, компенсує негативний вплив ППЗП на структурно-механічні властивості тіста завдяки зміцненню клейковинного каркаса, забезпечуючи покращення питомого об'єму, пористості та формостійкості готових виробів. Вироби за сумісного внесення добавок характеризуються оригінальними органолептичними характеристиками: коричневим кольором, приємними солодовими і шипшиновими ароматом та присмаком.

Результати досліджень покладені в основу удосконаленої технології пшеничного хліба із сумісним використанням ППЗП і ППШ, яка відрізняється від традиційної внесенням на стадії замішування тіста попередньо гідратованих пластівців, порошку з плодів шипшини, підвищенням вологості тіста та скороченням тривалості стадії дозрівання та оброблення тіста. Удосконалена технологія відповідає сучасним підходам до збагачення харчових продуктів, а саме включає використання тільки натуральної сировини, не містить синтетичних речовин і харчових добавок. За удосконаленою технологією запропоновано виробляти хліб «Сила природи» формовий з внесенням 20% ППЗП і 6% ППШ, а також хлібця «Корисний мікс» подового з додаванням 15% ППЗП і 6% ППШ.

Хліб «Сила природи» та хлібець «Корисний мікс» порівняно з контрольними зразками характеризуються у 2,8 рази вищим вмістом харчових волокон і є їх джерелом. Вироби також відзначаються підвищеним вмістом кальцію у 1,9 і 2,0, калію – у 1,5 і 1,6, магнію і фосфору – у 1,6 і 1,7, заліза – у 1,3, токоферолу – у 2,1 рази відповідно, а також тіаміну, рибофлавіну, вітаміну РР, каротиноїдів і поліфенольних сполук, характеризуються вищою біологічною цінністю білка та нижчою на 11,1 і 7,4% енергетичною цінністю. Споживання 277 г виробів забезпечує покриття добової потреби у харчових волокнах на 45,2%, токоферолі – до 47,9%, каротиноїдах – до 19,4%, поліфенолах – до 49,0%. Розроблені вироби краще зберігають свіжість протягом 72 год зберігання порівняно з контрольними зразками, а їх мікробіологічні показники якості знаходяться в межах допустимих норм. Нову продукцію можна рекомендувати для масового споживання та оздоровчого харчування.

Розроблено й затверджено рецептури та технологічні інструкції на виробництво хліба «Сила природи» (РЦ У 10.8-44234755-004:2026, ТІ У 10.8-44234755-004:2026) та хлібця «Корисний мікс» (РЦ У 10.8-44234755-003:2026, ТІ У 10.8-44234755-003:2026). Удосконалену технологію апробовано та впроваджено на хлібопекарських підприємствах м. Києва, Харкова та Харківської області, м. Пирятина, а також у освітній процес Державного біотехнологічного університету.

Впровадження удосконаленої технології забезпечує економічний ефект 1,2...1,3 тис. грн на 100 кг продукції за рахунок її реалізації за прогнозними цінами та отримання додаткового прибутку у разі її реалізації за цінами продуктів-аналогів; соціальний ефект – завдяки підвищенню харчової цінності та якості продукції, подовженню терміну збереження її свіжості, ціновій доступності й відповідності концепції «чистої етикетки»; екологічний ефект – завдяки зменшенню енергоспоживання внаслідок скорочення тривалості вистоювання тістових заготовок у вистоювальній шафі та

	відповідному зниженню викидів CO ₂ .
2.3. Ключові слова дисертації	пластівці з пророщеного зерна пшениці, порошок із плодів шипшини, хліб, тісто, якість, харчові волокна, харчова цінність, черствіння, випікання
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

Oliinyk S., Samokhvalova O., Bilash B., Bolkhovitina O. Impact of sprouted wheat grain flakes on the quality characteristics of dough and bread made from wheat flour. EUREKA: Life Sciences. 2024. № 3. P. 54–60.

Рік	2024
Ключові слова	wheat bread, sprouted wheat grain flakes, titrated acidity, gas formation, quality indicators
DOI	10.21303/2504-5695.2024.003579
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://journal.eu-jr.eu/life/article/view/3579

Oliinyk S., Samokhvalova O., Bilash B., Bolkhovitina O. Determination of the influence of rosehip powder on the quality of wheat dough and bread. Technology Audit and Production Reserves. 2026. № 1 (3 (87)). P. 45–50.

Рік	2026
Ключові слова	wheat bread, rosehip powder, gluten, dough ripening, quality indicators
DOI	10.15587/2706-5448.2026.353167
ISSN	2664-9969
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://journals.urau.ua/tarp/article/view/353167

Bilash B., Samokhvalova O., Oliinyk S., Bolkhovitina O., Cherevychna N. Assessment of the effect of rosehip powder on the structural and mechanical properties of wheat dough and bread. Technology Audit and Production Reserves. 2026. № 2 (3 (88)). P. 53–57.

Рік	2026
Ключові слова	bread, dough, rosehip powder, structural and mechanical properties, specific volume
DOI	10.15587/2706-5448.2026.358699
ISSN	2664-9969
Одноосібне авторство	ні
Містить державну	ні

таємницю / службову
інформацію

Посилання <https://journals.urau.ua/tarp/article/view/358699>

Білаш Б. Г. Вивчення впливу сумісного внесення пластівців із пророщеного зерна пшениці та порошку з плодів шипшини на якість і харчову цінність хліба. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства та торгівлі : зб. наук. пр. 2026. Вип. 1 (39). С. 35–48.

Рік	2026
Ключові слова	хліб пшеничний, пластівці з пророщеного зерна пшениці, порошок із плодів шипшини, показники якості, харчова цінність
DOI	10.31359/2312.3990.2026.39.1.35
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://pttfpecbt.btu.kharkiv.ua/pttfpecbt/uk/article/view/253

3. Захист

3.1. Посилання, за яким
здійснюватиметься онлайн-
трансляція захисту <https://zoom.us/join/join?join=1>

4. Разова рада

4.1. Дата рішення Вченої
ради про утворення разової
ради 30.06.2026

4.2. Дата наказу про
введення у дію рішення
Вченої ради про утворення
разової ради 16.07.2026

Голова разової ради

ПІБ	Євлаш Вікторія Владленівна
Місце роботи	Державний біотехнологічний університет
Посада	Завідувач кафедри хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування (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	0000-0001-7479-1288

Tsykhanovska I., Yevlash V., Gazzavi-Rogozina I., Lazarieva T., Tovma L. Improving the consumer properties of cupcakes enriched with a food additive of combined composition. Food Science and Technology. 2025. Vol. 19, № 2. P. 18–31.

Рік	2025
Ключові слова	cupcakes, flour products, raw materials, combined food additive (CFA), nutritional value, recipe, development
DOI	10.15673/fst.v19i2.3185
ISSN	2409-7004
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://journals.ontu.edu.ua/index.php/foodtech/article/view/3185

Tsykhanovska I., Tovma L., Yevlash V., Lazarieva T., Blahyi O., Alexandrov A., Riabchykov M., Svidlo K., Korolyova N., Gontar T. Development of technology of crackers with increased food value to improve the food supply to military servants during a special period. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. № 2/11 (122). P. 24–37.

Рік	2023
Ключові слова	flour from extruded sunflower seed kernels, crackers, nutritional properties, food supply for military personnel
DOI	10.15587/1729-4061.2023.276429
ISSN	1729-4061
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://journals.urau.ua/eejet/article/view/276429

Tsykhanovska I., Lazarieva T., Yevlash V., Gazzavi-Rogozina L., Kudin D. Optimization of the prescription composition of cupcakes enriched with the food additive of the combined composition. ScienceRise. 2025. № 1. P. 124–135.

Рік	2025
Ключові слова	cupcakes, flour products, raw materials, nutritional value, recipe, technology, Kombu, Laminaria
DOI	10.21303/2313-8416.2025.003749
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://journal.eu-jr.eu/sciencerise/article/view/3749

Воробець М., Євлаш В., Кобаса І., Кондрачук І. Формування якості хліба пшеничного з добавкою «Клітковина гречана». Праці Таврійського державного агротехнологічного університету імені

Дмитра Моторного. 2023. Т. 23, № 1. С. 207–218.

Рік	2023
Ключові слова	гречана лузга, хліб пшеничний, нетрадиційна сировина, клітковина гречана, органолептичні показники, фізико-хімічні показники.
DOI	10.31388/2078-0877-2023-23-1-207-218
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/article/view/634

Рецензент

ПІБ	Гавриш Тетяна Володимирівна
Місце роботи	Державний біотехнологічний університет
Посада	Завідувач кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів (Основне місце роботи)
Факультет або інший структурний підрозділ	Факультет переробних і харчових виробництв
Науковий ступінь	Кандидат наук, 05.18.01 Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів
Дата отримання диплома доктора філософії (кандидата наук)	31.12.2005
ORCID	0000-0002-5461-8442

Публікації за тематикою дисертації

Shanina O., Borovikova N., Gavrish T., Dugina K. Technological aspects of rice gluten-free bread production. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2022. Vol. 16. P. 579–589.

Рік	2022
Ключові слова	gluten-free rice bread, gelatin, agar, hydrocolloids, gas-forming ability, a specific bread volume, porosity, fermentation rate, baking, shrinkage
DOI	10.5219/1725
ISSN	1338-0230
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1725

Боровікова Н. О., Шаніна О. М., Гавриш Т. В. Дослідження іонзв'язувальної здатності білків рисового тіста за наявності поліпшувачів. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. 2024. Вип. 1 (35). С. 18–24.

Рік	2024
-----	------

Ключові слова	pH, желатин, агар, рисове борошно
DOI	–
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://pttfpecbt.btu.kharkiv.ua/pttfpecbt/uk/article/view/71

Артамонова М. В., Гавриш Т. В., Воронкін А.О. Розробка макаронних виробів підвищеної харчової цінності. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. праць. Харків: ДБТУ, 2025. Вип. 2(38). С. 29-40.

Рік	2025
Ключові слова	макаронні вироби, харчова цінність, шрот насіння льону, порошок шипшини, функціональні добавки, харчові волокна, Омега-3 жирні кислоти, вітамін С, антиоксиданти
DOI	10.31359/2312-3990X-2025-38-2-29
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://pttfpecbt.btu.kharkiv.ua/pttfpecbt/uk/article/view/203

Belinska A., Ryshchenko I., Bliznjuk O., Masalitina N., Chuiko M., Svishchova Y., Gavrish T., Ponomarova M., Denysenko M., Varypaiev O. Development of approaches for the bioconversion of dietary fibers in flax meal using cellulolytic enzymes. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2025. № 2/11 (134). P. 89–95.

Рік	2025
Ключові слова	cellulolytic enzymes, dietary fiber, flaxseed meal, α-linolenic acid, antioxidants
DOI	10.15587/1729-4061.2025.325418
ISSN	1729-4061
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://journals.urau.ua/eejet/article/view/325418

Офіційний опонент

ПІБ	Самілик Марина Михайлівна
Місце роботи	Сумський національний аграрний університет
Посада	Завідувач кафедри (Основне місце роботи)
Факультет або інший структурний підрозділ	Факультет харчових технологій
Науковий ступінь	Доктор наук, 05.18.12 Процеси та обладнання харчових,

	мікробіологічних та фармацевтичних виробництв
Дата отримання диплома доктора філософії (кандидата наук)	–
ORCID	0000-0002-4826-2080

Публікації за тематикою дисертації

Samilyk M., Nahornyi Y., Marenkova T., Bokovets S. Influence of enriched ingredients on the functional properties and nutritional value of bread. *Technology Audit and Production Reserves*. 2025. № 3 (3 (83)). P. 63–68.

Рік	2025
Ключові слова	enrichment, rye hulled flour, whole grain flour, gluten-free flour, functional additives
DOI	10.15587/2706-5448.2025.329145
ISSN	2706-5448
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://journals.uran.ua/tarp/article/view/329145

Samilyk M., Nahornyi Y., Tkachuk S., Ryzhkova T., Gurskyi P., Savchuk L., Petrenko A., Hrinchenko D. Improving the technology of gluten-free bread with quinoa flour. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2024. № 5/11 (131). P. 43–50.

Рік	2024
Ключові слова	flour mixture, saponins, quinoa, ultrasound treatment, liquid starter, spontaneous fermentation
DOI	10.15587/1729-4061.2024.313159
ISSN	1729-3774
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://journals.uran.ua/eejet/article/view/313159

Samilyk M., Demidova E., Nazarenko Y., Tymoshenko A., Ryzhkova T., Severin R., Hnoievyy I., Yatsenko I. Formation of the quality and shelf life of bread through the additive of powder from rowanberry. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2023. № 3/11 (123). P. 42–49.

Рік	2023
Ключові слова	enriched bread, rowan powder, gluten-free component, shelf life, bread molding
DOI	10.15587/1729-4061.2023.278799
ISSN	1729-3774
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову	ні

інформацію	
Посилання	https://journals.uran.ua/eejet/article/view/278799
Samilyk M., Demidova E., Bolgova N., Savenko O., Cherniavska T. Development of bread technology with high biological value and increased shelf life. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2022. № 2/11 (116). P. 52–57.	
Рік	2022
Ключові слова	enriched bread, dehydration, Sorbus aucuparia processing derivatives, infrared drying, glutamic acid
DOI	10.15587/1729-4061.2022.255605
ISSN	1729-3774
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://journals.uran.ua/eejet/article/view/255605

Офіційний опонент

ПІБ	Шевченко Анастасія Олександрівна
Місце роботи	Національний університет харчових технологій
Посада	Доцент (Основне місце роботи)
Факультет або інший структурний підрозділ	Навчально-науковий інститут харчових технологій
Науковий ступінь	Доктор наук, 05.18.01 Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів
Дата отримання диплома доктора філософії (кандидата наук)	–
ORCID	0000-0002-6215-4860

Публікації за тематикою дисертації

Shevchenko A., Marynin A., Drobot V., Shevchenko O., Kambulova Y. Rheological Indicators of Wheat Dough With the Addition of Lecithin and Organic Pumpkin Seed Meal Flour for Bakery Products. The Annals of the University Dunarea De Jos of Galati. Fascicle VI - Food Technology. 2025. Vol. 49, № 1. P. 72–88.

Рік	2025
Ключові слова	pumpkin seed meal flour, sunflower lecithin, grain size composition, surface morphology, rheological indicators, bakery dough
DOI	10.35219/foodtechnology.2025.1.05
ISSN	1843-5157
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://www.gup.ugal.ro/ugaljournals/index.php/food/article/view/9282

Shevchenko A., Ivanisova E., Kováčiková E., Benešová L., Mykhonik L. Effect of complex plant supplement on shelf life of wheat bread. Ukrainian Food Journal. 2024. Vol. 13, № 2. P. 274–286.

Рік	2024
Ключові слова	wheat bread, shelf life, rice by-products antioxidant activity, firmness
DOI	10.24263/2304-974X-2024-13-2-6
ISSN	2313-5891
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://ufj.nuft.edu.ua/indexpreen.html?doi=10.24263/2304-974X-2024-13-2-6

Galenko O., Shevchenko A., Ceccanti C., Mignani C., Litvynchuk S. Transformative shifts in dough and bread structure with pumpkin seed protein concentrate enrichment. European Food Research and Technology. 2024. Vol. 250, № 4. P. 1177–1188.

Рік	2024
Ключові слова	bread, dough, pumpkin seed protein concentrate, near-infrared reflection spectroscopy, protein, structural properties
DOI	10.1007/s00217-023-04454-z
ISSN	1438-2385
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://link.springer.com/article/10.1007/s00217-023-04454-z

Shevchenko A., Litvynchuk S., Drobot V., Shevchenko O. Influence of pumpkin cellulose addition on conformational transformations in the structure of wheat flour dough and bread. Ukrainian Food Journal. 2023. Vol. 12, № 1. P. 74–87

Рік	2023
Ключові слова	pumpkin, flour, cellulose, bread, dough, spectroscopy
DOI	10.24263/2304-974X-2023-12-1-5
ISSN	2304-974X
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://ufj.nuft.edu.ua/indexpreen.html?doi=10.24263/2304-974X-2023-12-1-5

Офіційний опонент

ПІБ	Солоницька Ірина Валеріївна
Місце роботи	Одеський національний технологічний університет
Посада	Доцент (Сумісництво)

Факультет або інший структурний підрозділ	Навчально-науковий інститут зернового, переробного і хлібопекарського бізнесу ім. К.А. Богомаза
Науковий ступінь	Кандидат наук, 05.18.01 Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів
Дата отримання диплома доктора філософії (кандидата наук)	08.11.2000
ORCID	0000-0001-7590-4301

Публікації за тематикою дисертації

Солоницька І., Трішин Ф., Жигунов Д., Лебеденко Т. Управління якістю та автоматизація процесів крафтового виробництва хлібобулочних виробів за технологіями «відкладеного випікання» у готельно-ресторанному бізнесі. Scientific Works. 2025. Т. 89, № 1. С. 218–225.

Рік	2025
Ключові слова	авторські крафтові хлібобулочні вироби, управління якістю напівфабрикатів, технології «відкладеного випікання», автоматизація процесів готельно-ресторанного бізнесу, крафтове виробництво, хлібобулочні напівфабрикати заморожені, охолоджені
DOI	10.15673/swonaft.v89i1.3269
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://journals.ontu.edu.ua/index.php/swonaft/article/view/3269

Солоницька І., Макарова О., Ганчев С. Інноваційні підходи до управління якістю хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів. Scientific Works. 2024. Т. 88, № 1. С. 162–166.

Рік	2024
Ключові слова	управління якістю хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів, інноваційні технології виробництва хліба, кондитерських виробів, харчові технології, технології «відкладеного випікання»
DOI	10.15673/swonaft.v88i1.3026
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://journals.ontu.edu.ua/index.php/swonaft/article/view/3026

Mardar M., Solonytska I., Pambuk S. Development of a new kind of bread produced by the deferred baking technology on the basis of modern methods of quality management. Food Science and Technology. 2022. Vol. 16, № 2. P. 78–85.

Рік	2022
Ключові слова	deferred baking technology, bread, quality, quality management, QFD

	methodology, marketing research
DOI	10.15673/fst.v16i2.2355
ISSN	2073-8684
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://journals.ontu.edu.ua/index.php/foodtech/article/view/2355

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

МОСКАЛЕНКО ОЛЕНА ВЯЧЕСЛАВІВНА

16.07.2026