

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	Онищенко Артем В'ячеславович
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	16.06.2026
1.6. Дата завершення навчання на попередньому освітньому рівні	31.12.2018
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 технологій склеєних кишкових плівок із яловичої сировини та м'ясних продуктів з їх використанням
2.2. Анотація дисертації	Онищенко А.В. Удосконалення технологій склеєних кишкових плівок із яловичої сировини та м'ясних продуктів з їх використанням. □ Кваліфікаційна наукова праця на правах рукопису. Дисертація на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 «Харчові технології». – Державний біотехнологічний університет Міністерства освіти і науки України, м. Харків, 2026. Мета дослідження – наукове обґрунтування удосконалення технологій склеєних кишкових плівок із яловичої сировини фізичним та хімічним зшиванням та м'ясних продуктів з їх використанням. Об'єкт дослідження – технології склеєних кишкових плівок із яловичої сировини з використанням методів фізичного і хімічного зшивання та м'ясних продуктів з їх застосуванням. Предмет дослідження – залишки некондиційної яловичої

кишкової сировини, отримані під час виготовлення та використання у ковбасному виробництві фабрикатів яловичих черев, серозні плівки (отримувані в результаті технологічної обробки свинячих кишок), склеєні кишкові плівки (листові та рукавні – ковбасні оболонки), танін, харчові кислоти (оцтова, лимонна, молочна), функціонально-технологічні властивості кишкових плівок та ковбасних оболонок; смажені м'ясні продукти; кількісні та якісні показники технології смажених м'ясних продуктів.

На підставі результатів теоретичного аналізу науково-практичної літератури обґрунтовано актуальність досліджень з удосконалення технологій склеєних кишкових плівок із яловичої сировини із використанням фізичних та хімічних методів зшивання, а також розробки пропозицій з конструкційних рішень відповідних пристроїв для реалізації інноваційних технологій. Показано, що розробка та запровадження означених технологічних рішень дозволить зберегти ресурс натуральних оболонок, що відповідає сучасним світовим принципам ресурсозбереження та ощадливого виробництва, а також покращити функціонально-технологічні властивості склеєних кишкових плівок із яловичої сировини.

Наукова новизна одержаних результатів. На підставі теоретичних та експериментальних досліджень науково обґрунтовано ресурсозберігаючі технології склеєних кишкових плівок та оболонок із яловичої сировини, які полягають у створенні додаткових локальних зміцнювальних швів у когезійній площині із використанням методів фізичного і хімічного зшивання, що забезпечує формування функціонально-технологічних властивостей, підвищує міцність плівок та сприяє ефективному використанню вторинної м'ясної сировини, а саме:

вперше:

- встановлено закономірності змін розривного навантаження додатково зміцненого когезійного шва склеєних кишкових плівок із яловичих черев залежно від температури та тривалості теплової коагуляції;
- встановлено закономірності впливу обробки органічними кислотами (молочною, лимонною та оцтовою) на водопоглинальну здатність та стан колагеново-еластинової структури кишкових плівок із фабрикатів

яловичих
черев, що обґрунтовує параметри їх розпушення і доступності та
забезпечує
підвищення ефективності дублення;
– встановлено закономірності змін розривного навантаження шва
склеєних кишкових плівок із яловичих черев під впливом
комплексної дії
передгідролісної обробки молочною кислотою, притискання,
формування
опукло-випуклих ребер жорсткості та дублення залежно від
концентрації
розчину таніну і тривалості дублення;
– встановлено закономірності змін розривного навантаження шва
склеєних кишкових плівок із яловичих черев залежно від
комплексного
використання адгезивного спорідненого конструкту, що являє
собою серозну
свинячу плівку, та дублення, прискореного електрофорезом;
– встановлено закономірності формування гігроскопічних та
пружно-
пластичних властивостей плівок із яловичої кишкової сировини в
процесі
сушіння залежно від температурних режимів, що забезпечує
формування
функціонально-технологічних властивостей харчової плівки
багатофункціонального призначення;
– обґрунтовано технологічні режими виробництва клеєних
кишкових
плівок і оболонок із яловичих черев, додатково зміцнених
фізичним та
хімічним зшиванням, що забезпечують достатню міцність для їх
використання у виробництві м'ясних продуктів;
набули подальшого розвитку та узагальнення:
– методологія оцінювання захисних властивостей натуральних
ковбасних оболонок;
– уявлення про вплив способів хімічного і фізичного зшивання на
органолептичні, фізичні, механічні характеристики та показники
безпеки
склеєних кишкових плівок та оболонок із яловичих черев;
– дані про технологічні та якісні характеристики смажених м'ясних
продуктів із використанням клеєних кишкових плівок із яловичої
сировини.
Розроблено спосіб додаткового зшивання тепловою коагуляцією
кишкових плівок з яловичих черев та універсальний апарат для
його реалізації,
що забезпечує можливість зшивання і сушіння сировини, різної за
геометричними розмірами, товщиною та видовою належністю.
Готовою
продукцією при цьому є універсальна стрічка (напівфабрикат) –
склеєна
кишкова плівка багатофункціонального призначення, із якої є
можливість
отримувати ковбасні оболонки потрібного розміру та форми.
На підставі результатів досліджень розривного навантаження шва
визначені раціональні діапазони тривалості зшивання: для 150°C –

15–16 с; для
160°C – 14–15 с; для 170°C – 14–15 с; для 180°C – 12–13 с. Визначено, що
значення розривного навантаження шва для діапазону відстані між точками, які
його створюють, від 5 мм до 20 мм відповідно лежать у діапазоні від 17,5 Н/м
до 15,0 Н/м, що задовольняє технологічні вимоги до міцності шва склеєних
кишкових ковбасних оболонок. З метою енерго- та ресурсоефективності
реалізації доведено необхідність сортування сировини на 3 сорти.
5
Встановлено, що зміни водопоглинання фабрикатів яловичих черев під
впливом обробки харчовими кислотами пов'язані з передгідролізними
перетвореннями у їх колагеново-еластиновій структурі. Обробка водними
розчинами молочної, лимонної та оцтової кислот ($C\% = 1,0\text{--}5,0\%$) дозволяє
збільшити водопоглинання фабрикатів яловичих черев у 1,23–2,45 рази (від
23,2% для розчину оцтової кислота за $C\% = 1,0\%$, до 144,5% – молочної за
 $C\% = 5,0\%$). Ефективне підвищення водопоглинання характерне здебільшого у
діапазоні рН 2,05–2,63. Висока активність нарощування значень водопоглинання характерна для перших 4 год. експозиції. Зміни концентрації
кислотних розчинів відчутніше впливають на збільшення водопоглинання в
інтервалі 1,0–3,0 %. Це є передумовою обґрунтування параметрів фізико-
хімічної дії розпуснення та доступності колагену для дублення. Розроблено спосіб отримання склеєних ковбасних оболонок із яловичої
кишкової сировини із використанням локальної підготовчої (передгідролізної)
кислотної обробки, притискання та локального дублення. Встановлено раціональну тривалість локального дублення (10,0 год. за
концентрації таніну у дубильному розчині 1,3% та 5,0–5,5 год. за концентрації
2,0%), що свідчить про скорочення тривалості дублення більше ніж у 2 рази
завдяки обробці 2,0% водним розчином молочної кислоти. Завдяки технічній реалізації притискання (під тиском у
перфорованому циліндрі) відбувається формування опукло-випуклих ребер жорсткості.
Розроблено спосіб виготовлення склеєних ковбасних оболонок із яловичих черев із використанням адгезивного спорідненого конструкту
(серозної свинячої плівки) та електрофорезу під час дублення.

Визначено
раціональні параметри електрофорезу, що застосовується для
прискорення
процесу дублення: за різниці потенціалів 100 В тривалість
експозиції місця
склеювання для яловичих черев складає 20 хв.
Встановлено, що плівку багатофункціонального призначення,
сушіння
якої проводили за температури 40°C, 50°C та 60°C, можна зберігати
без втрати
якості у паропроникному упакованні за відносної вологості не
більше 70%.

Зберігання багатофункціональної плівки, сушіння якої проводили
за
температури 70°C, можливе за відносної вологості повітря не
більше 75–80%.

Збільшення вологості повітря можливе за паронепроникного
пакування.

Визначено гігроскопічні, пружно-пластичні властивості, кінетику
зневоднення плівок із кишкової сировини під час їх сушіння
залежно від
варіювання температурного впливу (від 40°C до 70°C). Встановлено,
що
збільшення міцності та зменшення пластичності
багатофункціональної плівки
за збільшення температури її сушіння пояснюється необоротними
змінами у
складі кишкової сировини, із якої отримується плівка, під дією
температури.

Необхідність збереження нативних універсальних пружно-
пластичних
властивостей натуральних ковбасних оболонок зумовлює
рекомендовані
раціональні параметри: температура 40–50°C, тривалість 20–30 хв.

Визначено раціональні параметри технологічних процесів
реалізації
запропонованих рішень з удосконалення технології склеєних
кишкових плівок
із яловичих черев та складено відповідні технологічні схеми, що є
основою для
закріплення їх у технологічній документації.

Одержано комплекс даних про органолептичні, функціонально-
технологічні характеристики та показники безпечності склеєних
кишкових
плівок із яловичих, які свідчать про їх відповідність вимогам
технологій
ковбасних виробів, а також відомості про технологічні та якісні
характеристики
смажених м'ясних продуктів із використанням склеєних кишкових
плівок із
яловичої сировини, що є основою для закріплення їх у відповідній
нормативній
документації.

На підставі результатів вивчення дослідницьких технологічних
пропозицій залучення склеєних кишкових плівок у виробництво

смажених м'ясних продуктів показано, що листові склеєні кишкові плівки можуть бути напівфабрикатом для широкої низки можливих технологічних рішень у конструюванні м'ясних та споріднених продуктів. Основними функціями склеєних кишкових плівок, як напівфабрикату широкого призначення, залишається захист внутрішнього вмісту, а також створення оригінального зовнішнього вигляду, різноманітної (практично необмеженої варіативності) форми, що надає відповідні переваги. Запропоновано використання листових склеєних кишкових плівок з яловичої сировини (черев яловичих) у технології м'ясних продуктів – Рулетиків курячих зі шпиком (в їстівних плівках) та Смажеників м'ясних Харківських. Встановлено, що порівняно з обраними контрольними зразками (без використання склеєних кишкових плівок), вихід дослідної (запропонованої) готової продукції вище на 4,9–5,2%, що забезпечить ефективність технології в результаті зниження кількісних втрат в процесі теплового оброблення. Показано, що закономірності покращення органолептичних характеристик, змін фізико-хімічних показників готової смаженої м'ясної продукції у склеєних кишкових плівках з яловичих черев і без їх використання зумовлено різним ступенем випаровування вологи та витікання рідкої частини, що містить водорозчинні білки та жир, кухонну сіль, залежно від наявності додаткового бар'єру в масообмінних процесах, характерних для смаження м'ясної продукції. Розроблено експериментальні установки: для дослідження міцності шва склеєних кишкових оболонок, пружно-пластичних властивостей кишкових оболонок; для дослідження витікання рідкої фракції наповнення для ковбасних виробів через шов ковбасної оболонки. Визначено основні конструкційні особливості та раціональні режими роботи пристроїв: для одержання багатофункціональних плівок із кишкової сировини тепловою коагуляцією; для одержання оболонок із використанням локальної підготовчої передгідролізної обробки, притискання та дублення когезійних швів; для одержання оболонок із

використанням адгезивних споріднених конструктів та дублення, в тому числі інтенсифікованого електрофорезом. Оцінювання ефективності впровадження розроблених технологій склеєних кишкових оболонок з яловичої сировини підтверджує доцільність їх впровадження у діяльність підприємств харчової індустрії. Відзначено що для підприємства, що виробляє кишкові оболонки із некондиційної сировини, за існуючої технології вихід готової продукції становить 267 м готової продукції на 1000 м некондиційної сировини. У разі впровадження розроблених технологій цей показник збільшується та становить 589–722 м готової продукції на 1000 м некондиційної сировини, Прибуток, який отримає підприємство, якщо впровадить розроблені технології, становитиме 1178–1444 грн на 1000 м, а приріст прибутку у розрізі видів продукції становитиме від 111 грн до 378 грн на 1000 м залежно від застосованої технології. Економічний ефект від повернення у виробництво некондиційної сировини становитиме 48–68 грн/ 1000 м некондиційної сировини. Ефект для споживача полягає у більш низькій ціні споживання продукції, оскільки продукція за розроблених технологій зберігається у сухому вигляді, і споживач має нижчі витрати на зберігання цієї продукції. За рахунок зменшення витрат сировини на виготовлення готової м'ясної продукції з використанням склеєних кишкових плівок економія витрат становитиме 1926 грн та 2296 грн на 100 кг готової продукції «Рулетики курячі зі шпиком» та «Смаженики м'ясні Харківські» відповідно. Соціальний ефект від використання розроблених кишкових плівок і ковбасних оболонок проявляється у підвищенні якісних характеристик готової продукції, що сприяє повнішому задоволенню потреб споживачів у безпечній та якісній харчовій продукції. Екологічний ефект полягає у зменшенні викидів метану у розмірі 0,7–1,0 кг на кожні 1000 м некондиційної яловичої кишкової сировини. Одержані результати досліджень упроваджені у виробництво та освітній процес.

2.3. Ключові слова дисертації

склеєні кишкові плівки, ковбасні оболонки, яловича сировина, колаген, притискання, функціонально-технологічні властивості, розривне навантаження, якість, безпечність, зшивання, сушіння, м'ясні продукти, рулетики курячі зі шпиком, смаження, вихід готової продукції

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

Pak A., Onishchenko V., Yancheva M., Grynchenko N., Dromenko O., Pak A., Inzhyyants S., Onyshchenko A. Devising a technique and designing an apparatus for obtaining a multifunctional purpose film from intestinal raw materials // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 3/11 (123). P. 6–15

Рік	2023
Ключові слова	intestinal raw materials, sausage casings,glued intestinal films, beef belly, thermal coagulation, breaking load
DOI	10.15587/1729-4061.2023.279008
ISSN	1729-3774
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.279008

Онищенко В. М., Янчева М. О., Онищенко А. В., Инжиянц С. Т. Передгідролізні зміни водопоглинання яловичих черев під впливом кислотної обробки // Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. Харків: НТУ «ХПІ». 2024. № 1 (19). С. 65-69.

Рік	2024
Ключові слова	водопоглинання; череві яловичі; склеєні кишкові оболонки; колаген; харчові кислоти; передгідроліз.
DOI	10.20998/2413-4295.2024.01.09
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.20998/2413-4295.2024.01.09

Pak A., Onishchenko V., Yancheva M., Onyshchenko A., Grynchenko N., Pak A., Inzhyyants S., Formation of functional and technological properties of the film from intestinal raw materials during the drying process // Food Science and Technology. 2024. Vol. 18, Issue 1. P. 73-83.

Рік	2024
Ключові слова	film from intestinal raw materials, drying process, hygroscopic properties, elastic-plastic properties
DOI	10.15673/fst.v18i1.2850
ISSN	2073-8684
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні

Посилання	https://doi.org/10.15673/fst.v18i1.2850
-----------	---

Pak A., Onishchenko V., Yancheva M., Grynchenko N., Pak A., Inzhyants S., Onyshchenko A. Devising a technology for obtaining glued sausage casings from intestinal raw materials using electrophoresis // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. Vol. 4/11 (130). P. 67-75

Рік	2024
Ключові слова	glued sausage casings, adhesive related construct, tanning with tannin, breaking load
DOI	10.15587/1729-4061.2024.308603
ISSN	1729-3774
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.308603

Pak A., Onishchenko V., Yancheva M., Grynchenko N., Pak A., Inzhyants S., Onyshchenko A. Improving the technology of glued sausage casings from subgrade beef intestinal raw materials // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2025. Vol. 3/11 (135). P. 43-51

Рік	2025
Ключові слова	glued sausage casings, pre-hydrolyzed acid treatment, local tanning, breaking load
DOI	10.15587/1729-4061.2025.328922
ISSN	1729-3774
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.328922

Онищенко В. М., Янчева М. О., Онищенко А. В. Безпечність натуральних ковбасних оболонок у контексті вимог системи HACCP та їх гармонізації // Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2026. Вип. 2. Ч. 2. С. 180–187.

Рік	2026
Ключові слова	безпечність, норми безпечності, натуральні ковбасні оболонки, гармонізація, мікробіологічна небезпека
DOI	10.32782/tnv-tech.2026.2.2.18
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2026.2.2.18

Онищенко А. В., Янчева М. О., Пак А. О., Онищенко В. М. Удосконалення ресурсозберігаючих технологій склеєних кишкових плівок із яловичої сировини фізичним та хімічним зшиванням // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб.

Рік	2026
Ключові слова	склеєні кишкові плівки, склеєні кишкові ковбасні оболонки, функціонально-технологічні властивості, когезійний шов, зшивання, теплова коагуляція, адгезивний споріднений конструкт, дублення, танін, електрофорез
DOI	10.31359/2312.3990.2026.39.1.68
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.31359/2312.3990.2026.39.1.68

3. Захист

3.1. Посилання, за яким здійснюватиметься онлайн-трансляція захисту	https://zoom.us/join/join?secret=1234567890
---	---

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	01.07.2026

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

Публікації за тематикою дисертації

Islamova G., Utebaeva A., Yevlash V., Shingisov A., Kanseitova E. Development of technology for functional combined meat cutlets «Turkestan» enriched with tomato pomace powder // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2025. Vol. 1. No. 11 (133). P. 71–81

Рік	2025
Ключові слова	комбінований м'ясний продукт, котлета функціонального призначення, порошок з томатних вичавок, нтиоксиданти, каротиноїди
DOI	10.15587/1729-4061.2025.32338
ISSN	1729-3774
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.323381

Taspoltaeva A., Zheleuova Z., Kanseitova E., Yevlash V. Evaluation of quality indicators and composition of semi-smoked sausage from plant-based meat substitute enriched with blood of slaughtered animals // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2025. Vol. 5. No. 11 (137). P. 25–37

Рік	2025
Ключові слова	напівкопчена ковбаса, замінник м'яса, кров забитих тварин, фізико-хімічний склад
DOI	10.15587/1729-4061.2025.336087
ISSN	1729-3774
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.336087

Цихановська І. В., Газзаві-Рогозіна Л. В., Євлаш В. В., Лазарева Т. А., Гонтар Т. Б. Удосконалення технології біфштексів з яловичини підвищеної біологічної цінності з використанням комплексної харчової добавки // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Державний біотехнологічний університет. Харків: ДБТУ, 2026. Вип. 1 (39). С. 158–172.

Рік	2026
Ключові слова	м'ясні біфштекси з яловичини, якість, комплексна харчова добавка, сировина, харчова цінність, рецептура, технологія
DOI	10.31359/2312.3990.2026.39.1.158
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.31359/2312.3990.2026.39.1.158

Рецензент

ПІБ	Загорулько Олексій Євгенович
Місце роботи	Державний біотехнологічний університет
Посада	Доцент (Основне місце роботи)

Факультет або інший структурний підрозділ	Факультет мехатроніки та інжинірингу
Науковий ступінь	Кандидат наук, 05.18.12 Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв
Дата отримання диплома доктора філософії (кандидата наук)	14.01.2004
ORCID	0000-0003-1186-3832

Публікації за тематикою дисертації

Zahorulko A., Zagorulko A., Liashenko B., Mikhaylov V., Budnyk N., Kainash A., Bondar M., Skoromna O., Ibaiev E. Development of apparatus for frying semi-finished meat cut // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2022. Vol. 3, No. 11 (117). P. 69–76

Рік	2022
Ключові слова	апарат смаження, теплопідведення, напівфабрикати посічені, плівкоподібний електронагрівач
DOI	10.15587/1729-4061.2022.259433
ISSN	1729-3774
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.259433

Михайлов В. М., Загорулько А. М., Загорулько О. Є., Ляшенко Б. В., Ібаєв Е. Б. Розробка апарата для смаження м'ясних січених кулінарних виробів // Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2022. Т. 28, № 5. С. 26-36.

Рік	2022
Ключові слова	апарат смаження, м'ясні січені кулінарні вироби, плівкоподібний електронагрівач
DOI	–
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/38701/1/%E2%84%96%205_28_2022.pdf

Zahorulko A., Zagorulko A., Savytska N., Minenko S., Pugach A., Ponomarenko N., Zakharchenko R., Pikula, O. Design of a universal apparatus for heat treatment of meat and vegetable cooked and smoked products with the addition of dried semi-finished products of a high degree of readiness to the recipe // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 4, No. 11 (124). P. 73–82

Рік	2023
Ключові слова	м'ясо-рослинні варено-копчені вироби, універсальний апарат для копчення, гаряче та холодне копчення, плівковий електронагрівач

DOI	10.15587/1729-4061.2023.285406
ISSN	1729-3774
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.285406

Офіційний опонент

ПІБ	Пасічний Василь Миколайович
Місце роботи	Національний університет харчових технологій
Посада	Завідувач кафедри (Основне місце роботи)
Факультет або інший структурний підрозділ	Навчально-науковий інститут харчових технологій
Науковий ступінь	Доктор наук, 05.18.04 Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів
Дата отримання диплома доктора філософії (кандидата наук)	–
ORCID	0000-0003-0138-5590

Публікації за тематикою дисертації

Тищенко В. І., Божко Н. В., Пасічний В. М., Божко С. Б., Маринін А. І. Дослідження динаміки окислювальних процесів напівкопчених ковбас у модифікованих оболонках // Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2024. Т. 30, № 1. С. 161–170.

Рік	2024
Ключові слова	пакування, ковбасна оболонка, екстракти ягід, напівкопчені ковбаси
DOI	10.24263/2225-2924-2024-30-1-16
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.24263/2225-2924-2024-30-1-16

Pasichnyi V., Shevchenko O., Tischenko V., Bozhko N., Marynin A., Strashynskyi I., Matsuk Y. Substantiating the feasibility of using hemp seed protein in cooked sausage technology // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. Vol. 4, No 11 (130). P. 56–66

Рік	2024
Ключові слова	протеїн з насіння коноплі, варена ковбаса, функціонально-технологічні показники, енергетична цінність
DOI	10.15587/1729-4061.2024.310668
ISSN	1729-3774
Одноосібне авторство	ні

Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
---	----

Посилання	https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.310668
-----------	---

Пасічний В. М., Божко С. Б., Тищенко В. І., Божко Н. В. Функціонально-технологічні властивості модельних фаршів крафтових напівкопчених ковбасок з м'ясом баранини і рослинними наповнювачами // Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2024. Т. 30, № 5. С. 164–173.

Рік	2024
-----	------

Ключові слова	баранина, рослинні наповнювачі, технологія, напівкопчені крафтові ковбаси
---------------	---

DOI	10.24263/2225-2924-2024-30-5-14
-----	---------------------------------

ISSN	–
------	---

Одноосібне авторство	ні
----------------------	----

Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
---	----

Посилання	https://doi.org/10.24263/2225-2924-2024-30-5-14
-----------	---

Офіційний опонент

ПІБ	Скрипник Вячеслав Олександрович
-----	--

Місце роботи	Полтавський державний аграрний університет
--------------	--

Посада	Завідувач кафедри (Основне місце роботи)
--------	--

Факультет або інший структурний підрозділ	Технологій тваринництва та продовольства
---	--

Науковий ступінь	Доктор наук, 05.18.12 Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв
------------------	---

Дата отримання диплома доктора філософії (кандидата наук)	–
---	---

ORCID	0000-0001-8883-7398
-------	---------------------

Публікації за тематикою дисертації

Skrypnyk V. O., Semenov A. O., Budnyk N. V., Dub V. V. Three-Stage Kinetics of Conductive Drying of Meat Raw Materials Under Mechanical Compression With Pressure Release // Journal of Food Process Engineering. 2026. Vol. 49 (6): e70630

Рік	2026
-----	------

Ключові слова	conductive drying, drying kinetics, mathematical modeling, meat raw materials, mechanical compression, pulse mass transfer
---------------	--

DOI	10.1111/jfpe.70630
-----	--------------------

ISSN	1745-4530
------	-----------

Одноосібне авторство	ні
----------------------	----

Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
---	----

Посилання	https://doi.org/10.1111/jfpe.70630
-----------	---

Скрипник В. О., Семенов А. О., Калашник О. В., Бобошко О. О. Моделювання кондуктивного жарення січених м'ясних виробів за умов поєднання знижених температур поверхонь нагріву та підвищеного притискного тиску // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Державний біотехнологічний університет. Харків: ДБТУ, 2026. Вип. 1 (39). С. 192–203

Рік	2026
Ключові слова	кондуктивне жарення, м'ясні вироби, математичне моделювання, температура жарення, притискний тиск, теплоперенесення, тривалість процесу, вихід продукту, якість.
DOI	10.31359/2312.3990.2026.39.1.192
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.31359/2312.3990.2026.39.1.192

Skrypnuk V. O., Semenov A. O., Ponomarenko B. H., Farisieiev A. H. Mechanism of determining the kinetics of moisture content and temperature in meat during conductive drying// Journal of Chemistry and Technologies. 2024. Vol. 32(1). P. 89–98

Рік	2024
Ключові слова	кондуктивне сушіння; кінетика; температура; вологовміст; м'ясо
DOI	10.15421/jchemtech.v32i1.285130
ISSN	2663-2934
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.15421/jchemtech.v32i1.285130

Офіційний опонент

ПІБ	Степанова Тетяна Михайлівна
Місце роботи	Сумський національний аграрний університет
Посада	доцент (Основне місце роботи)
Факультет або інший структурний підрозділ	Факультет харчових технологій
Науковий ступінь	Кандидат наук, 05.18.16 Технологія харчової продукції
Дата отримання диплома доктора філософії (кандидата наук)	01.02.2018
ORCID	0000-0002-9392-3773

Публікації за тематикою дисертації

Nan H., Zhou H., Stepanova T. M., Zhu Z., Li B. Enhancing Product Quality, Nutrition, Antioxidant Capacity,

Рік	2025
Ключові слова	Agaricus bisporus, soybean oil, fat substitutes, chicken sausage, product quality, nutrition, antioxidant capacity, sensory quality
DOI	10.3390/foods14132296
ISSN	2304-8158
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.3390/foods14132296

Фен Д., Степанова Т., Головка Т., Головка М., Перцевой Ф., Василенко О., Применко В. Технологія фаршевих виробів з птиці з підвищеним вмістом харчових волокон // Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення у сучасних технологіях. 2023. № 1 (15). С. 68–75.

Рік	2023
Ключові слова	котлета з птиці, фаршеві вироби, конвекційна піч, варка на пару, м'ясо курки, бройлер, харчові волокна, висівки вівсяні, дієтичне харчування.
DOI	10.20998/2413-4295.2023.01.09
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.20998/2413-4295.2023.01.09

Shang F., Kryzhska T. A., Liu Y., Duan Z., Danylenko S. H., Stepanova T. M., Koshel O. Yu.. Effects of different natural food coloring additions on the quality of chicken sausage // Journal of Chemistry and Technologies. 2022. Vol. 30, No 2. P. 265–274

Рік	2022
Ключові слова	chicken sausage, food coloring, red yeast rice , beet red, quality characteristics
DOI	10.15421/jchemtech.v30i2.244538
ISSN	2663-2934
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.15421/jchemtech.v30i2.244538

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

02.07.2026