

Рішення
разової спеціалізованої вченої ради
про присудження ступеня доктора філософії

Здобувач ступеня доктора філософії Білаш Богдан Геннадійович, 1997 року народження, громадянин України,

освіта вища: закінчив у 2019 році Харківський державний університет харчування та торгівлі за спеціальністю 181 Харчові технології (ступінь вищої освіти – магістр),

виконав акредитовану освітньо-наукову програму 52549 Харчові технології (181 Харчові технології).

Разова спеціалізована вчена рада утворена наказом Державного біотехнологічного університету Міністерства освіти і науки України, м. Харків, від «01» липня 2026 р. №13-13/68 у складі:

Голови разової

спеціалізованої вченої ради –

Вікторії ЄВЛАШ, доктора технічних наук, професора, завідувача кафедри хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування Державного біотехнологічного університету

Рецензента –

Тетяни ГАВРИШ, кандидата технічних наук, доцента, завідувача кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів Державного біотехнологічного університету

Офіційних опонентів –

Марини САМІЛИК, доктора технічних наук, професора, завідувача кафедри технологій та безпечності харчових продуктів Сумського національного аграрного університету;

Анастасії ШЕВЧЕНКО, доктора технічних наук, доцента, професора кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Національного університету харчових технологій;

Ірини СОЛОНЦЬКОЇ, кандидата технічних наук, доцента, доцента кафедри технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів Навчально-наукового інституту зернового, переробного і хлібопекарського бізнесу ім. К.А. Богомаза Одеського національного технологічного університету

на засіданні «03» вересня 2026 року прийняла рішення про присудження ступеня доктора філософії з галузі знань 18 «Виробництво та технології» **Богдану БІЛАШУ** на підставі публічного захисту дисертації «Удосконалення

технології хліба з використанням пластівців із пророщеного зерна пшениці та порошку з плодів шипшини» за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Дисертацію виконано у Державному біотехнологічному університеті Міністерства освіти і науки України, м. Харків.

Наукові керівники – **Світлана ОЛІЙНИК**, кандидат технічних наук, професор, Державний біотехнологічний університет, професор кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів,

Ольга САМОХВАЛОВА, кандидат технічних наук, професор, Державний біотехнологічний університет, професор кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів.

Дисертацію подано у вигляді спеціально підготовленого рукопису державною мовою, що містить нові науково обгрунтовані результати досліджень **Богдана БІЛАША**, які забезпечують вирішення конкретного наукового завдання - удосконалення технології пшеничного хліба підвищеної харчової цінності шляхом сумісного використання пластівців із пророщеного зерна пшениці та порошку з плодів шипшини на основі встановлення закономірностей їх впливу на процеси дозрівання і структурно-механічні властивості тіста, формування якості, харчової цінності та збереження свіжості готових виробів.

До нових науково обгрунтованих результатів, одержаних у дисертації, належать: наукове обгрунтування та експериментальне підтвердження доцільності сумісного використання пластівців із пророщеного зерна пшениці та порошку з плодів шипшини у технології пшеничного хліба; отримання нових даних щодо їх хімічний склад; встановлення залежностей кислото- і газоутворення та зброджування редукувальних цукрів у пшеничному тісті від дозування досліджуваної збагачувальної сировини; встановлення закономірностей її різноспрямованого впливу на структурно-механічні властивості тіста, що полягають у послабленні його структури внаслідок високої ферментативної активності пластівців із пророщеного зерна пшениці та її зміцненні під дією компонентів порошку з плодів шипшини; одержання математичної моделі технологічного процесу виробництва пшеничного хліба за сумісного внесення пластівців із пророщеного зерна пшениці та порошку з плодів шипшини, з використанням якої визначено оптимальні вологість та тривалість дозрівання тіста. Доведено, що сумісне використання досліджуваної збагачувальної сировини забезпечує компенсацію негативного впливу пластівців із пророщеного зерна пшениці на структурно-механічні властивості тіста завдяки зміцнювальній дії порошку з плодів шипшини, скорочення тривалості технологічного процесу, покращення показників якості та підвищення харчової цінності готових виробів, а також подовження терміну збереження їх свіжості.

Дисертація оформлена відповідно до вимог Наказу МОН України № 40 від 12.01.2017 р. «Про затвердження Вимог до оформлення дисертації» (із змінами).

За матеріалами дисертаційної роботи опубліковано 12 наукових праць, з них 3 наукові публікації відповідають вимогам пунктів 8, 9 Порядку

присудження ступеня доктора філософії та скасування рішення разової спеціалізованої вченої ради закладу вищої освіти, наукової установи про присудження ступеня доктора філософії, серед яких 2 статті опубліковано в науковому фаховому виданні, проіндексованому у базі даних Scopus, та 1 статтю – у науковому виданні, включеному на дату її опублікування до Переліку наукових фахових видань України:

1. 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. Vol. 1(3(87)). P. 45–50. DOI: <https://doi.org/10.15587/2706-5448.2026.353167> (Q4, Scopus, Ukraine, Kharkiv).

2. 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. Vol. 2(3(88)). P. 53–57. DOI: <https://doi.org/10.15587/2706-5448.2026.358699> (Q4, Scopus, Ukraine, Kharkiv).

3. 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: збірник наукових праць*. 2026. Вип. 1(39). С. 35–48. DOI: <https://doi.org/10.31359/2312.3990.2026.39.1.35>. (Категорія Б, Україна, Харків).

У дискусії взяли участь голова, рецензент, офіційні опоненти:

1. **Вікторія ЄВЛАШ**, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування Державного біотехнологічного університету, голова разової спеціалізованої вченої ради. Оцінка позитивна, без зауважень.

2. **Тетяна ГАВРИШ**, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів Державного біотехнологічного університету, рецензент. Оцінка позитивна, без зауважень.

3. **Марина САМІЛИК**, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технологій та безпечності харчових продуктів Сумського національного аграрного університету, офіційний опонент. Оцінка позитивна, без зауважень.

4. **Анастасія ШЕВЧЕНКО**, доктор технічних наук, доцент, професор кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Національного університету харчових технологій, офіційний опонент. Оцінка позитивна, без зауважень.

5. **Ірина СОЛОНІЦЬКА**, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів Навчально-наукового інституту зернового, переробного і хлібопекарського бізнесу ім. К.А. Богомаза Одеського національного технологічного університету, офіційний опонент. Оцінка позитивна, без зауважень.

Результати відкритого голосування:

«За» 5 членів ради,

«Проти» 0 членів ради

На підставі результатів відкритого голосування разова спеціалізована вчена рада присуджує **Богдану БІЛАШУ** ступінь доктора філософії з галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Відеозапис трансляції захисту дисертації додається.

Голова разової спеціалізованої
вченої ради, доктор технічних наук, професор



Вікторія ЄВЛАШ