

Рішення
разової спеціалізованої вченої ради
про присудження ступеня доктора філософії

Здобувач ступеня доктора філософії Артем ОНИЩЕНКО, 1994 року народження, громадянин України, освіта вища: закінчив у 2018 році Харківський державний університет харчування та торгівлі за спеціальністю 181 «Харчові технології» (ступінь вищої освіти – магістр), виконав акредитовану освітньо-наукову програму 52549 «Харчові технології» (спеціальність 181 «Харчові технології»).

Разова спеціалізована вчена рада, утворена наказом Державного біотехнологічного університету Міністерства освіти і науки України, м. Харків, від «01» липня 2026 року №13-13/62 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 – Олексія ЗАГОРУЛЬКА, кандидата технічних наук, доцента, доцента кафедри обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв Державного біотехнологічного університету,

офіційних опонентів –

Василя ПАСІЧНОГО, доктора технічних наук, професора, завідувача кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій,

Вячеслава СКРИПНИКА, доктора технічних наук, професора, завідувача кафедри харчових технологій Полтавського державного аграрного університету,

Тетяни СТЕПАНОВОЇ, кандидата технічних наук, доцента, доцента кафедри технології харчування Сумського національного аграрного університету, на засіданні «04» вересня 2026 року прийняла рішення про присудження ступеня доктора філософії з галузі знань 18 «Виробництво та технології» Артему ОНИЩЕНКУ на підставі публічного захисту дисертації «Удосконалення технологій склеєних кишкових плівок із яловичої сировини та м'ясних продуктів з їх використанням» за спеціальністю 181 «Харчові технології».

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

Науковий керівник – Марина ЯНЧЕВА, доктор технічних наук, професор, Державний біотехнологічний університет, декан факультету переробних і харчових виробництв, професор кафедри технології м'яса.

Дисертацію подано у вигляді спеціально підготовленого рукопису державною мовою, що містить нові науково обґрунтовані результати проведених Артемом ОНИЩЕНКОМ досліджень, які виконують конкретне наукове завдання удосконалення ресурсозберігаючих технологій склеєних кишкових плівок та оболонки із яловичих черев шляхом створення додаткових локальних зміцнювальних швів у когезійній площині із використанням методів фізичного і хімічного зшивання, що забезпечує формування функціонально-технологічних властивостей, підвищує міцність плівок, сприяє ефективному використанню

вторинної м'ясної сировини, а також їх використання для виготовлення смажених м'ясних продуктів, що має істотне значення для харчових технологій.

До нових науково обґрунтованих результатів, одержаних у дисертації, належать: встановлення закономірностей змін розривного навантаження додатково зміцненого когезійного шва склеєних кишкових плівок із яловичих черев: залежно від температури та тривалості теплової коагуляції; під впливом комплексної дії передгідролізної обробки молочною кислотою, притискання, формування опукло-випуклих ребер жорсткості та дублення залежно від концентрації розчину таніну і тривалості дублення; залежно від комплексного використання адгезивного спорідненого конструкту, що являє собою серозну свинячу плівку, та дублення, прискореного електрофорезом; визначення закономірностей 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; обґрунтування технологічних режимів виробництва склеєних 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. У дисертації розвинуто та узагальнено методологію оцінювання захисних властивостей натуральних ковбасних оболонок, дані про вплив способів хімічного і фізичного зшивання на органолептичні, фізичні, механічні характеристики та показники безпечності склеєних кишкових плівок та оболонок із яловичих черев, про технологічні та якісні характеристики смажених м'ясних продуктів із використанням склеєних кишкових плівок із яловичих черев.

Дисертація оформлена відповідно до «Вимог до оформлення дисертації», затверджених Наказом МОН України 12.01.2017 р. №40.

Здобувач має 7 наукових публікацій за темою дисертації, з них: 4 статті у періодичних наукових виданнях, проіндексованих у базах даних Web of Science Core Collection та Scopus, категорії «А»; 3 статті у наукових фахових виданнях України категорії «Б».

1. 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. DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.279008> (Q3, Scopus, Ukraine, Kharkiv).
Внесок здобувача: досліджено розривне навантаження когезійного шва склеєних кишкових плівок з яловичих черев, отриманого способом теплової коагуляції, узагальнено та проаналізовано одержані закономірності, визначено раціональні технологічні параметри, конструкційні особливості і раціональні режими роботи пристрою для додаткового теплового зшивання.

2. 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, Iss. 1. P. 73–83. DOI:

<https://doi.org/10.15673/fst.v18i1.2850> (Q4, Web of Science, Ukraine, Odessa). *Внесок здобувача: досліджено гігроскопічні властивості склеєних кишкових плівок багатофункціонального призначення із яловичої сировини, пружно-пластичні властивості плівок, отриманих за різної температури сушіння, узагальнено та проаналізовано одержані закономірності, визначено раціональні значення температури та тривалості сушіння плівки.*

3. Pak A., Onishchenko V., Yancheva M., Grynchenko N., Pak A., Inzhyyants 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. DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.308603> (Q3, Scopus, Ukraine, Kharkiv). *Внесок здобувача: запропоновано застосування способу склеювання кишкових оболонок з використанням адгезивного спорідненого конструкту та електрофорезу під час дублення; досліджено розривне навантаження когезійного шва склеєних кишкових оболонок з яловичих черев; узагальнено та проаналізовано одержані закономірності; визначено раціональні параметри технологічного процесу та прийнято участь у розробці основних конструктивних рішень пристрою для реалізації удосконаленої технології.*

4. Pak A., Onishchenko V., Yancheva M., Grynchenko N., Pak A., Inzhyyants 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. DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.328922> (Q3, Scopus, Ukraine, Kharkiv). *Внесок здобувача: запропоновано застосування підготовчої локальної передгідролісної кислотної обробки, притискання та дублення з метою отримання додаткового зміцнювального шва яловичих кишкових плівок; досліджено розривне навантаження, узагальнено та проаналізовано одержані закономірності; визначено раціональні параметри технологічного процесу та прийнято участь у розробці основних конструктивних рішень пристрою для реалізації удосконаленої технології.*

5. Онищенко В. М., Янчева М. О., Онищенко А. В., Інжиянц С. Т. Передгідролісні 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. DOI: <https://doi.org/10.20998/2413-4295.2024.01.09> (Категорія «Б», Україна, Харків). *Внесок здобувача: досліджено зміни водопоглинання плівок з яловичих черев під впливом обробки водними розчинами молочної, лимонної та оцтової кислот.*

6. Онищенко В. М., Янчева М. О., Онищенко А. В. Безпечність натуральних ковбасних оболонок у контексті вимог системи НАССР та їх гармонізації // Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2026. Вип. 2. Ч. 2. С. 180–187. DOI: <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2026.2.2.18> (Категорія «Б», Україна, Херсон). *Внесок здобувача: узагальнено небезпеки у виробництві та використанні натуральних ковбасних оболонок.*

7. 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. наук. пр. / Державний біотехнологічний університет. Харків: ДБТУ, 2026. Вип. 1 (39). С. 68–81. DOI: <https://doi.org/10.31359/2312.3990.2026.39.1.68> (Категорія «Б», Україна, Харків). *Внесок здобувача: складено технологічні схеми виготовлення склеєних кишкових плівок та оболонок з яловичих черев; досліджено органолептичні, фізичні, механічні характеристики та показники безпеки склеєних кишкових плівок.*

У дискусії взяли участь голова, рецензент та офіційні опоненти:

1. ЄВЛАШ Вікторія, 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. ЗАГОРУЛЬКО Олексій, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв Державного біотехнологічного університету, рецензент. Оцінка позитивна. Без зауважень.

3. ПАСІЧНИЙ Василь, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій, офіційний опонент. Оцінка позитивна. Без зауважень.

4. СКРИПНИК Вячеслав, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри харчових технологій Полтавського державного аграрного університету, офіційний опонент. Оцінка позитивна. Зауваження: відхід від процесів і апаратів у технології – це справа не зовсім вірна, це і є технологія, процесні фактори взагалі завжди відображаються на технології, якості, безпеці готової продукції.

5. СТЕПАНОВА Тетяна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології харчування Сумського національного аграрного 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 Артему ОНИЩЕНКУ 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



Вікторія ЄВЛАШ