

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	Янушкевич Олександр Іванович
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	01.10.2019
1.5. Дата завершення підготовки за ОНП	04.09.2026
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 СОУСІВ ТЕРМОСТАБІЛЬНИХ ЕМУЛЬСІЙНОГО ТИПУ З ВИКОРИСТАННЯМ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ
2.2. Анотація дисертації	Янушкевич О.І. Технологія соусів термостабільних емульсійного типу з використанням молочної сировини. – Кваліфікаційна наукова праця на правах рукопису. Дисертація на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 Харчові технології. Державний біотехнологічний університет, м. Харків, 2026. Шляхом дослідження ринку соусів і заправок визначено, що останній демонструє складну конкурентну структуру, що характеризується наявністю як глобальних конгломератів, так і регіональних виробників. Успіх на ринку соусів і заправок все більше залежить від здатності компаній впроваджувати інновації, зберігаючи при цьому операційну ефективність. Визначено, що основними драйверами розвитку ринку соусів є забезпечення населення територіальних громад в регіонах, на яких тривають бойові дії, продовольчими товарами тривалого зберігання; розвиток тренду на здорове харчування; зручність використання як запит на швидкоплинний спосіб життя та дефіцит часу на приготування їжі; зміна в купівельній поведінці споживачів; упровадження ергономічного, недорогого споживчого пакування, яке відповідає вимогам екологізації; модернізація

виробництва в частині раціонального використання енергоресурсів.

Узагальнено інформаційні джерела щодо інновацій в технології соусів – використання харчових інгредієнтів рослинного та тваринного походження як емульгаторів та стабілізаторів структури, забезпечення колоїдної стійкості під час нагрівання □ охолодження □ нагрівання, раціонального використання сировини (вторинні молочні продукти).

Обґрунтовано доцільність створення соусів термостабільних емульсійного типу, упровадження яких дозволить підвищити ефективність технологічних процесів, вивести на ринок соуси багатофункціонального призначення з високою харчовою та біологічною цінністю, тривалим строком зберігання, розширити асортимент і покращити забезпечення населення України високоякісною кулінарною продукцією.

Розроблено інноваційний задум нового продукту, згідно якого соуси є готовими для подальшого використання (відповідають вимогам концепту Ready-to-Cook), відрізняються стабільністю властивостей в технологічному потоці виробництва і реалізації (забезпечується стабільністю соусів до впливу технологічних чинників); технологія є безвідходною (використання вторинних молочних продуктів – концентратів молочних чи сироваткових білків); соус має широкий спектр технологічного використання – може бути використаний як соус, що додається до страви під час її формування, чи використаний як напівфабрикат високого ступеня готовності в технології запечених, тушкованих страв.

Науково обґрунтовано вибір харчових інгредієнтів для одержання термостабільних емульсійних систем як основи соусів.

Вищезначеним вимогам відповідають концентрати молочних та сироваткових білків (характеризуються високим вмістом білків, які є поверхнево-активними речовинами (ПАР), термостабільністю, нейтральними органолептичними властивостями). Визначено їх емульгувальні властивості та стійкість емульсій. Установлено, що характер змін емульгувальної ємності систем різниться між собою: для емульсій з використанням концентрату молочних та сироваткових білків спостерігається досягнення максимального значення точки інверсії фаз за концентрації 2,5–4,0%.

Доведено доцільність використання як стабілізатора емульсійних систем крохмалю кукурудзяного модифікованого.

Оклеїстеризовані крохмальні дисперсії (ОКД) на його основі мають найвищий показник в'язкості – 1150–1170 у.о.а., термооброблення за температур $95,0 \pm 0,50^\circ\text{C}$ і вище супроводжується поступовим зростанням в'язкості як за $\text{pH } 6,7 \pm 0,1$, так і $\text{pH } 5,0 \pm 0,1$. Коефіцієнти стійкості ОКД даного крохмалю є вищими за 1,0 і складають 1,01 і 1,03 відповідно.

Експериментально підтверджено доцільність двоетапної стабілізації емульсійної системи (1 етап – введення жирової дисперсії ксантанової камеді, 2 етап – введення водної дисперсії крохмалю кукурудзяного модифікованого), що призводить до збільшення питомої поверхні дисперсної фази з $580,5 \text{ m}^2/\text{kg}$ до $670,8 \text{ m}^2/\text{kg}$ і свідчить про формування дрібнодисперсної системи. Сумісне використання як стабілізаторів емульсійних систем ксантанової камеді та крохмалю кукурудзяного модифікованого супроводжується збільшенням загальної стійкості емульсії до 91–99%.

Визначено закономірності формування реологічних та мікроструктурних показників емульсійних систем за двоциклічного термооброблення. Таке термооброблення емульсійних систем сприяє зменшенню питомої поверхні та зростанню значень об'ємно-поверхневого діаметра частинок, що свідчить про зміну їх мікроструктурних характеристик. Загальна стійкість емульсійних систем після 1 і 2 циклів термооброблення становить 99,0%, що свідчить про стабільність емульсійної структури.

Емульсійні системи є структурованими харчовими системами, які демонструють типову неньютонівську поведінку. Всі досліджені зразки проявляють здатність до тиксотропного відновлення структури, яка для емульсійної системи свіжевиготовленої та після двоциклічного термооброблення становить 91,4 %, 97,8 % та 90,3 % відповідно.

Науково обґрунтовано та розроблено технологію соусів термостабільних емульсійного типу. За багатоваріантності рецептурного складу нової продукції склад соусів містить 86–94 % соусної основи, 6–14 % наповнювачів рослинного (шпінат, печериці, цибуля) та/чи тваринного (філе куряче) походження, 1–2% спецій та прянощів. Розроблено шкалу органолептичної та бальної оцінки соусів, профілограму зовнішнього вигляду, консистенції, кольору, запаху, смаку як інструментарій для експертної оцінки нової продукції. Доведено, що за реалізації розробленої технології соуси термостабільні характеризуються високими органолептичними показниками й оцінюються в 4,99 балів.

Встановлено, що за загального вмісту сухих речовин 30,3% у складі соусів масова частка білка складає 5,81%, жиру – 17,9%, вуглеводів загальних – 5,79%, мінеральних речовин – 0,7%. Загальна стійкість емульсії (соусної основи) коливається в межах 94,7–97,8% залежно від етапу технологічного процесу і є достатньою для забезпечення сталої текстури продукту.

Впровадження розробленого плану НАССР дозволяє забезпечити системний і науково обґрунтований підхід до управління безпечністю продукції на всіх етапах виробництва. Визначені критичні контрольні точки та операційні передумови разом із встановленими процедурами моніторингу коригувальних дій, валідації та верифікації, формують ефективний механізм попередження, виявлення та контролю небезпечних факторів. Досліджено умови зберігання та терміни придатності соусів шляхом визначення їх органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних показників. Доведено, що зберігання соусів термостабільних емульсійного типу необхідно здійснювати в споживчому пакуванні, придатному для MAP-пакування, за температури 1–6 °C, вологості 75,0±0,5% з використанням модифікованого газового середовища BIOGON NC 20 протягом 45 діб.

На основі дослідження загального хімічного складу, показників якості та безпечності соусів термостабільних емульсійного типу встановлено відповідність продукції вимогам державної системи харчових продуктів. Результати дослідження покладено в основу технічних умов ТУ У 10.8–44234755–001:2024 «Соуси гарячі на основі молочної сировини» та технологічної інструкції з їх виробництва.

Оцінювання ефективності виробництва продукції за розробленої технології засвідчило її конкурентоспроможність за ціною, а також

забезпечення економічного ефекту для виробника. Оцінювання технології з урахуванням привабливості ринку та готовності технології засвідчили перспективність її впровадження. Розраховані інтегральні показники привабливості ринку соусів (0,58) та готовності технології (0,66) підтвердили наявність умов для впровадження розробленої технології у практику діяльності харчових виробництв. Доведено, що розроблена технологія є економічно ефективною, технологічно зрілою та готовою до впровадження. Вона відповідає сучасним вимогам споживчого ринку, має потенціал до масштабування та комерціалізації, що робить її привабливою для підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.

2.3. Ключові слова дисертації соуси, термостабільність, молочна сировина, сироватка,, емульсійні системи, стабілізація, органолептичні, структурно-механічні показники,, якість, безпечність, безвідходні технології

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

Ianushkevych O., Grynchenko N., Radchenko A., Smetanska I., Marynin A., Hrynchenko O. Determining the influence of technological factors on the microstructural and rheological parameters of sauces with emulsion structure. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies / Technology and equipment of food production. 2025. Vol. 2, No. 11 (134). P. 33–41

Рік	2025
Ключові слова	sauces with an emulsion structure, heat treatment, microstructural indicators, rheological indicators
DOI	10.15587/1729-4061.2025.325417
ISSN	1729-3774
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.325417

Ianushkevych O., Grynchenko N., Radchenko A., Marynin A., Hrynchenko O., Kolesnikova M. Devising a technology for hot thermostable sauces based on dairy raw materials. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies / Technology and equipment of food production. 2025. Vol. 3, No. 11 (135). P. 33–42.

Рік	2025
Ключові слова	hot sauces, thermal stability, emulsion structure, thermogravimetric indicators, rheological indicators, storage
DOI	10.15587/1729-4061.2025.330249
ISSN	1729-3774
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову	ні

інформацію	
Посилання	https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.330249
Янушкевич О. І., Гринченко Н. Г. Обґрунтування вибору харчових інгредієнтів для одержання термостабільних емульсійних систем як основи соусів гарячих. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». Полтава: ПУЕТ, 2023. Вип. 1. С. 19–24.	
Рік	2023
Ключові слова	емульсія, термостабільність, соуси гарячі, емульсійна ємність, стійкість емульсії
DOI	10.37734/2518-7171-2023-1-3
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://puet.poltava.ua/index.php/technical/article/view/189/178
Янушкевич О. І., Гринченко Н. Г. Дослідження впливу технологічних чинників на в'язкість оклейстеризованих дисперсій нативних та модифікованих крохмалів. Обладнання та технології харчових виробництв: темат. зб. наук пр. / ДонНУЕТ ім. М. Туган-Барановського, Кривий Ріг, 2023. № 1 (46). С. 26–33.	
Рік	2023
Ключові слова	Оклеїстеризовані крохмальні дисперсії, в'язкість, амілограма, соуси гарячі, термостабільність
DOI	10.33274/2079-4827-2023-46-1-26-33
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.33274/2079-4827-2023-46-1-26-33
Янушкевич О.І. Дослідження показників якості та безпечності соусів термостабільних на основі молочної сировини. Innovative technologies and equipment: development prospects of the food and restaurant industries: Scientific monograph. Riga, Latvia : Baltija Publishing, 2022. P. 350–364.	
Рік	2022
Ключові слова	соуси термостабільні, молочна сировина, якісні характеристики, оптимізація, показники безпечності
DOI	10.30525/978-9934-26-205-0-14
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	http://baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/view/219/5933/12378-1

Янушкевич О.І. Аналіз технологій соусів гарячих як передумова розроблення інноваційного задуму нової продукції. Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business : Scientific monograph. Riga, Latvia : Baltija Publishing, 2023. P. 329–341.

Рік	2023
Ключові слова	технологія, соуси, асортимент, розробка та дизайн, інноваційна продукція, харчові та функціональні інгредієнти, технологічні властивості
DOI	–
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	http://baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/view/345/9508/19836-1

Ianushkevich O. I., Hrynchenko N.H., Serik M.L. Integration of the HACCP Food Safety Management System Into the Technology of Thermostable Sauces. FoodTech and Sustainable Development: Innovative Transformation of Food Systems in the ESG Context: Scientific monograph. Riga, Latvia : Baltija Publishing, 2026. P. 333–354.

Рік	2026
Ключові слова	HACCP, food safety, thermostable sauces, hazard analysis, critical control points, technological process, risk assessment, toxicity, control measures, optimization
DOI	–
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.30525/978-9934-26-697-3-17

3. Захист

3.1. Посилання, за яким здійснюватиметься онлайн-трансляція захисту	https://zoom.us/ju/signin#/login
---	---

4. Разова рада

4.1. Дата рішення Вченої ради про утворення разової ради	09.09.2026
4.2. Дата наказу про введення у дію рішення Вченої ради про утворення разової ради	11.09.2026

Голова разової ради

ПІБ	Головка 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

Публікації за тематикою дисертації

Головка Т. М., Жеребкін М. В., Курмакова І. М., Чех О. О., Бондар О. С. Ефективність застосування альтернативних видів борошна функціональних стабілізаторів білково-жирових емульсій у складі м'ясних паштетів. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. праць. Харків: ДБТУ, 2025. Вип. 2(38). С. 66-76.

Рік	2025
Ключові слова	м'ясні вироби, традиційний печінковий паштет, білково-жирова емульсія, колаген, функціональні інгредієнти, альтернативне борошно, якісні характеристики
DOI	10.31359/2312-3990X-2025-38-2-66
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.31359/2312-3990X-2025-38-2-66

Prymenko V., Novik G., Holovko M., Holovko T., Sefikhanova K., Babich P. 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, DNU, Volume 31 (1), Dnipro 2023, P. 158-166.

Рік	2023
Ключові слова	design, sausage, vetch seeds, protein isolate, pH-shifting treatment, Selenium-protein dietary supplement, plant protein, toxicity, optimization, recipe
DOI	10.15421/jchemtech.v31i1.273483
ISSN	2663-2934
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://chemistry.dnu.dp.ua/article/view/273483

Бордунова О. Г., Самохіна Є. А., Василенко О. О., Головка Т. М., Болгова Н. В., Применко В. Г., Коваленко А. І. Сухе молоко А2 в технології низькоглютенових бісквітів із буряком. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія «Механізація та автоматизація виробничих процесів».

Рік	2023
Ключові слова	сухе молоко А2, перепелині яйця, овочі, буряк сушений, кондитерські вироби, беталаїн, харчовий барвник, біологічно активні речовини, якісні характеристики
DOI	10.32782/msnau.2023.2.3
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://snaubulletin.com.ua/index.php/mapp/article/view/890

Рецензент

ПІБ	Дейниченко Григорій Вікторович
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	0009-0006-0337-8211

Публікації за тематикою дисертації

Дейниченко Г.В., Скриннік В. І., Федак Н. В. Дослідження показників якості напівфабрикатів десертної продукції на основі УФ-концентратів молочної сировини. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. Харків : ДБТУ, 2024. Вип. 1 (35). С. 73–85.

Рік	2024
Ключові слова	білково-вуглеводна молочна сировина, ультрафільтрація, напівфабрикат, десертна продукція, показники якості
DOI	–
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://repo.btu.kharkov.ua//handle/123456789/58391?_gl=1*viatxl*_ga*OTU3NjQ5MTUwLjE3NTU3MjE3MzI.*_ga_QTMC9XMDGF*czE3ODAxNjcyODYkbzlxJGcxJHqxNzgwMTY3MzA0JGo0MiRsMCRoMA

Дейниченко Г. В., Гузенко В. В., Дмитревський Д. В., Золотухіна І. В., Омельченко О. В. Аналіз питань впровадження безвідходного перероблення молочної сировини у промислових умовах.

Рік	2023
Ключові слова	молочна сировина, безвідходна технологія, харчова промисловість, організація впровадження, якість продукції
DOI	10.31866/2616-7468.6.1.2023.278473
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.1.2023.278473

Deinychenko G., Huzenko V., Dmytrevskiy D., Zolotukhina I., Chervonyi V., Horielkov D. A new method of elimination the polarizing layer during the membrane processing of buttermilk. Acta Periodica Technologica. 2022. Vol. 53. P. 1–10.

Рік	2022
Ключові слова	buttermilk, membrane processing, polarizing layer, ultrafiltration, bubbling mixing
DOI	10.2298/APT2253001D
ISSN	1450-7188
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.2298/APT2253001D

Рецензент

ПІБ	Діхтярь Альона Миколаївна
Місце роботи	Державний біотехнологічний університет
Посада	Доцент (Основне місце роботи)
Факультет або інший структурний підрозділ	Факультет переробних і харчових виробництв
Науковий ступінь	Кандидат наук, 05.18.16 Технологія харчової продукції
Дата отримання диплома доктора філософії (кандидата наук)	11.10.2017
ORCID	0000-0002-5430-147X

Публікації за тематикою дисертації

Matveeva T., Stankevych S., Kalyna V., Chaika T., Dikhtyar A., Omelchenko S., Kotliar O., Shubina L., Novozhylova T., Zolotukhina O. Development of the emulsion protein-fat system composition. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2025. Vol. 1, Issue 6 (133). P. 17–26.

Рік	2025
Ключові слова	emulsion protein-fat system, flax seeds, soybean meal, alpha-linolenic acid, technological indicators

DOI	10.15587/1729-4061.2025.321856
ISSN	1729-3774
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.321856

Kunitsa K., Dikhtyar A., Kotliar O., Andrieieva S., Gontar T., Stankevych S., Balandina I., Obolentseva L., Kolontaievskiy O., Ryabev A. Development of a stabilization system composition for sauces and dressings. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2025. Vol. 2, Issue 11 (134). P. 26–32

Рік	2025
Ключові слова	stabilization system, sauces-dressings, esters of fatty acids and sucrose, pH of the aqueous phase, emulsion stability
DOI	10.15587/1729-4061.2025.325772
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://journals.urau.ua/eejet/article/view/325772/318249

Діхтярь А.М., Гринченко О.О. Використання модифікованих крохмалів в технології соусів молочних та вершкових. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. Харків : ДБТУ, 2025. Вип. 2 (38). С. 19–28

Рік	2025
Ключові слова	модифіковані крохмалі, молочні та вершкові соуси, емульсія, реологічні властивості, термостабільність, структуроутворення
DOI	10.31359/2312-3990X-2025-38-2-19
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.31359/2312-3990X-2025-38-2-19

Офіційний опонент

ПІБ	Поліщук Галина Євгеніївна
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 гідробіонти
Дата отримання диплома доктора філософії (кандидата)	–

наук)

ORCID 0000-0003-3013-3245

Публікації за тематикою дисертації

Mykhalevych A., Buniowska-Olejnuk M., Polishchuk G., Puchalski C., Kamińska-Dwórznińska A., Berthold-Pluta A. The influence of whey protein isolate on the quality indicators of acidophilic ice cream based on liquid concentrates of demineralized whey. *Foods*. 2024. Vol. 13, No. 1. Art. 170.

Рік	2024
Ключові слова	liquid whey concentrates, protein, ice cream, microstructure, color, microscopy, cryoscopic temperature, probiotic
DOI	10.3390/foods13010170
ISSN	2304-8158
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://www.mdpi.com/2304-8158/13/1/170

Polishchuk G., Sharakhmatova T., Shevchenko I., Mandiuk O. et al. Scientific substantiation of cream heating duration in the technology of sour cream, enriched with protein. *Food Science and Technology*. 2023. Vol. 17, No. 3. P. 75–83.

Рік	2023
Ключові слова	Baked cream, sour cream, milk protein concentrates, physicochemical properties, sensory indicators
DOI	10.15673/fst.v17i3.2657
ISSN	2073-8684
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://journals.ontu.edu.ua/index.php/foodtech/article/view/2657/2806

Mykhalevych A., Polishchuk G., Buniowska-Olejnuk M., Tomczyńska-Mleko M., Mleko S. Functional and technological properties of protein ingredients in whey ice cream. *Ukrainian Journal of Food Science*. 2022. Vol. 10, No. 2. P. 125–135.

Рік	2022
Ключові слова	Ice cream, whey concentrates, protein, foam, thixotropy
DOI	10.24263/2310-1008-2022-10-2-3
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.24263/2310-1008-2022-10-2-3?utm

Офіційний опонент

ПІБ	Кравченко Михайло Федорович
Місце роботи	Державний торговельно-економічний університет
Посада	Завідувач кафедри (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	0000-0003-1425-563X

Публікації за тематикою дисертації

Кравченко М. Ф., Михайлик В. С., Данилюк І. П. Технологія і якість соусів на основі композиційних сумішей. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. Харків : ДБТУ, 2025. Вип. 2 (38). С. 171–180

Рік	2025
Ключові слова	соуси, молочна сировина, сироватка, емульсійні системи, структурно-механічні показники, композиційні суміші
DOI	10.31359/2312-3990X-2025-38-2-72
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.31359/2312-3990X-2025-38-2-72

Кравченко М. Ф., Перепелиця М. П. Технологія смузі на основі молочної сировини. Товари і ринки. 2024. № 1 (49). С. 117–126.

Рік	2024
Ключові слова	молочна сироватка, концентрат молочного білка, непереносимість лактози, низьколактозний йогурт, смузі, харчова цінність, органолептичні властивості, мікробіологічні показники
DOI	10.31617/2.2024(49)08
ISSN	–
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://journals.knute.edu.ua/commodities-and-markets/article/view/2043/2382

Rybchuk L., Vdovichen A., Romanovska O., Danyliuk I., Piddubnyi V., Losheniuk I., Kravchenko M., Yudina T., Romanenko R. Defining quality indicators for sugar pastes with demineralized whey during storage. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2022. Vol. 4, Issue 11 (118). P. 88–96

Рік	2022
Ключові слова	sugar paste, demineralized whey, glycerin, technological suitability, consistency, particle size
DOI	10.15587/1729-4061.2022.263177
ISSN	1729-4061
Одноосібне авторство	ні
Містить державну таємницю / службову інформацію	ні
Посилання	https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.263177

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

15.09.2026