РІШЕННЯ
разової спеціалізованої вченої ради
про присудження ступеня доктора філософії

Здобувач ступеня доктора філософії Олександр ЯНУШКЕВИЧ, 1980 року народження, громадянин України, освіта вища: закінчив у 2020 році Харківський державний університет харчування та торгівлі та здобув кваліфікацію магістра за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» (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 11 вересня 2026 року №13-13/106 у складі:

голова – *Головко Тетяна Миколаївна,* доктор технічних наук, професор, професор кафедри технології м'яса Державного біотехнологічного університету Міністерства освіти і науки України,

рецензенти:

– ***Дейниченко Григорій Вікторович***, доктор технічних наук, професор, професор кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету Міністерства освіти і науки України;

– ***Діхтярь Альона Миколаївна***, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету Міністерства освіти і науки України;

офіційні опоненти:

– ***Кравченко Михайло Федорович***, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри ресторанних і крафтових технологій Державного торговельно-економічного університету Міністерства освіти і науки України;

– ***Поліщук Галина Євгеніївна***, доктор технічних наук, професор, в.о. завідувачки кафедри технології молока і молочних продуктів Національного університету харчових технологій, Міністерства освіти і науки України

на засіданні 09 листопада 2026 року прийняла рішення про присудження ступеня доктора філософії з галузі знань 18 Виробництво та технології Олександру ЯНУШКЕВИЧУ на підставі публічного захисту дисертації «Технологія соусів термостабільних емульсійного типу з використанням молочної сировини» за спеціальністю 181 Харчові технології.

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

Наукові керівники:

– доктор технічних наук, доцент, завідувачка кафедри технології м'яса Державного біотехнологічного університету Гринченко Наталя Геннадіївна;

– кандидат технічних наук, доцент, проректор з науково-педагогічної роботи, доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету Серік Максим Леонідович.

Дисертацію подано у вигляді спеціально підготовленого рукопису державною мовою, що містить нові науково обґрунтовані результати проведених Олександром ЯНУШКЕВИЧЕМ досліджень, які спрямовані на розв'язання конкретного наукового завдання щодо встановлення закономірностей формування та стабілізації емульсійних систем з використанням молочної сировини, обґрунтування їх рецептурного складу, реологічних характеристик за умов повторного термічного впливу та розроблення на цій основі технології термостабільних соусів емульсійного типу із заданими показниками якості, безпечності та стабільності під час виробництва та зберігання.

До нових обґрунтованих результатів, одержаних у дисертації, належать: встановлення закономірностей впливу концентрації молочних і сироваткових білків на емульгувальну здатність та стійкість модельних емульсійних систем; визначення особливостей формування реологічних характеристик оклейстеризованих дисперсій нативних і модифікованих крохмалів залежно від температури та активної кислотності середовища; наукове обґрунтування двоетапної стабілізації емульсійних систем шляхом послідовного введення жирової дисперсії ксантанової камеді та водної дисперсії модифікованого кукурудзяного крохмалю, що забезпечує формування дрібнодисперсної структури та підвищення агрегативної стійкості; встановлення закономірностей змін мікроструктурних і реологічних характеристик емульсійних систем за двоциклічного термічного оброблення; обґрунтування рецептурного складу й технологічних параметрів виробництва термостабільних соусів емульсійного типу з використанням молочної сировини, що забезпечують стабільність структурно-механічних властивостей за повторного термічного впливу; визначення умов зберігання та строку придатності розробленої продукції на основі комплексного оцінювання органолептичних, фізико-хімічних і мікробіологічних показників.

У дисертації розвинуто та узагальнено наукові положення щодо механізмів формування і стабілізації харчових емульсій на основі концентратів молочних і сироваткових білків у поєднанні з полісахаридними структуроутворювачами; впливу компонентного складу, послідовності введення стабілізаторів і повторного термічного оброблення на дисперсні, реологічні характеристики емульсійних систем; формування показників якості, харчової та біологічної цінності термостабільних соусів. Набули подальшого розвитку методичні підходи до комплексного оцінювання технологічної ефективності, ресурсозбереження та перспектив промислового впровадження розробленої технології.

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

За матеріалами дисертаційної роботи опубліковано 21 наукова праця, з них 6 наукових публікацій, які відповідають вимогам пунктів 8, 9 положення «Про затвердження Порядку присудження ступеня доктора філософії та припинення дії рішення разової спеціалізованої вченої ради закладу вищої освіти, наукової установи про присудження ступеня доктора філософії», серед яких 2 статті у періодичних наукових виданнях, проіндексованих у базах даних Web of Science Core Collection та Scopus, 2 статті у наукових фахових виданнях України категорії

«Б» та 2 розділи в іноземних колективних монографій (одноосібних), що пройшли рецензування.

Статті у журналах, що індексуються у наукометричних базах SCOPUS та Web of Science :

1. 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. *(Q4, SCOPUS, Ukraine, Kharkiv)* DOI: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.325417. *Особистий внесок здобувача: Визначено та узагальнено результати дослідження мікроструктурних та реологічних властивостей соусів з емульсійною структурою за впливу технологічних чинників.*

2. 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. *(Q4, SCOPUS, Ukraine).* DOI: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.330249. *Особистий внесок здобувача: науково обґрунтовано та розроблено технологію соусів термостабільних соусів на основі молочної сировини.*

Статті у наукових фахових видання України:

1. 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. (Категорія Б, Україна). DOI: https://doi.org/10.37734/2518-7171-2023-1-3 .
URL: https://puet.poltava.ua/index.php/technical/article/view/189 *Особистий внесок здобувача: досліджено фізико-хімічні та функціонально-технологічні властивості харчових інгредієнтів, визначено раціональні параметри, за яких досягається термостабільність емульсійних систем.*

2. 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. (Категорія Б, Україна). DOI: 10.33274/2079-4827-2023-46-1-26-33.
URL: https://oblad.donnuet.edu.ua/index.php/tehnolog/article/view/204/179). *Особистий внесок здобувача: досліджено в'язкість харчових систем з використанням нативних та модифікованих крохмалів як стабілізаторів емульсійних систем в широкому діапазоні температур*

Розділи у колективних монографіях:

1. Yanushkevich O. I. Research of indicators of quality and safety of sauces thermostable based on dairy raw materials. *Innovative technologies and equipment: development prospects of the food and restaurant industries : Scientific monograph.* Riga, Latvia : Baltija Publishing, 2022. P. 350–364. DOI:10.30525/978-9934-26-205-0-14 .

2. Ianushkevich O. I. Analysis of technologies for hot sauces as the basis for the development of innovative idea of new products. *Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business : Scientific monograph.* Riga, Latvia : Baltija Publishing, 2023. P. 329–341. DOI: 10.30525/978-9934-26-328-6-14.

У дискусії взяли участь голова, рецензенти та офіційні опоненти:

– Дейниченко Григорій Вікторович, доктор технічних наук, професор, професор кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету. Оцінка позитивна, без зауважень.

– Діхтярь Альона Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету. Оцінка позитивна, без зауважень.

– Кравченко Михайло Федорович, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри ресторанних і крафтових технологій Державного торговельно-економічного університету. Оцінка позитивна, без зауважень.

– Поліщук Галина Євгеніївна, доктор технічних наук, професор, в.о завідувачки кафедри технології молока і молочних продуктів Національного університету харчових технологій. Оцінка позитивна, без зауважень.

– Головко Тетяна Миколаївна, доктор технічних наук, професор, професор кафедри технології м'яса Державного біотехнологічного університету. 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 Олександру ЯНУШКЕВИЧУ 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 Тетяна ГОЛОВКО