

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0826U003978

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 27-07-2026

Статус: Запланована

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Кулик Вікторія Костянтинівна

2. Viktoriia K. Kulyk

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор філософії

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 181

Назва наукової спеціальності: Харчові технології

Галузь / галузі знань: виробництво та технології

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Харчові технології

Дата захисту: 12-08-2026

Спеціальність за освітою: Харчові технології

Місце роботи здобувача: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, Київ, 03041, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): PhD 16470

Повне найменування юридичної особи: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, Київ, 03041, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

IV. Відомості про підприємство, установу, організацію, в якій було виконано дисертацію

Повне найменування юридичної особи: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, Київ, 03041, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації: Українська

Коди тематичних рубрик: 62.39.51.07, 65.59.29, 65.59.45, 65.09.05

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології м'ясних натуральних напівфабрикатів із фруктових-ягідними інгредієнтами
2. Improvement of the technology for natural meat semi-finished products with fruit and berry ingredients

Реферат/анотація:

1. В умовах сьогодення розвиток харчової промисловості та підвищення вимог споживачів до якісних та безпекових показників м'ясних продуктів спонукає до розроблення нових та удосконалених технологій м'ясних виробів, яким характерні покращені функціональні властивості. Одним із пріоритетних напрямів є розроблення натуральних маринованих напівфабрикатів, які мають високі характеристики за органолептичними показниками, покращену харчову та біологічну цінність, і водночас відповідають актуальним підходам до здорового харчування. Зведення до мінімальної кількості застосування штучних харчових добавок та заміна їх натуральними компонентами призводить до пошуку інноваційних технологічних рішень, які можуть забезпечити сталу якість та безпечність продукту. Одним із ключових етапів технологічного процесу обробки м'ясної сировини є процес маринування, який займає важливу роль під час формування консистенції, структури, смаку та запаху напівфабрикату. Використання натуральних

компонентів у рецептурах маринадів, зокрема продуктів переробки плодів фруктів та ягід дозволяє цілеспрямовано впливати на органолептичні, фізико-хімічні, структурно-механічні характеристики, а також на перебіг біохімічних процесів у м'ясі. Біологічно активні речовини, вітаміни, мінеральні елементи, органічні кислоти та фенольні сполуки, які містяться у плодах фруктів та ягід, сприяють зниженню рівня рН середовища та інтенсивності перебігу протеолітичних процесів. Також, фруктові-ягідні інгредієнти мають помітні антиоксидантні та антимікробні властивості, які уповільнюють окислювальні процеси та стримують розвиток негативної мікрофлори. Особливий науковий та практичний інтерес викликає використання нетрадиційної м'ясної сировини, зокрема м'яса дикого кабана, яке має високий вміст повноцінного білку, мінеральних речовин та сприятливий жирнокислотний склад. Водночас м'ясо дикого кабана характеризується специфічними органолептичними властивостями, що зумовлює необхідність удосконалення технологічних процесів його обробки, зокрема оптимізації рецептурного складу маринадів, з метою одержання продукції належної якості. Зважаючи на це, наукові дослідження орієнтовані на обґрунтування та розроблення технологій натуральних маринованих напівфабрикатів з м'яса дикого кабана із використанням фруктові-ягідних інгредієнтів надзвичайно актуальні. Такі дослідження дозволять покращити органолептичні, фізико-хімічні, структурно-механічні, функціонально-технологічні показники, а також підвищити біологічну цінність, якість, безпечність та терміни зберігання м'ясних напівфабрикатів. Реалізація таких підходів дозволить створити конкурентоспроможну продукцію нового покоління, яка орієнтована на потреби сучасного споживача та вимоги ринку харчових продуктів. Загалом дисертаційне дослідження спрямоване на вирішення актуальних питань м'ясопереробної галузі за допомогою удосконалення технології натуральних маринованих напівфабрикатів з м'яса дикого кабана з фруктові-ягідними інгредієнтами. Особлива увага приділена харчовій та біологічній цінності, споживчому потенціалу, якості та безпечності напівфабрикату. Отримані результати в ході проведення дисертаційного дослідження дозволяють обґрунтувати перспективи використання м'яса дикого кабана та фруктові-ягідних інгредієнтів у виробництві натуральних маринованих напівфабрикатів.

2. In today's environment, the development of the food industry and increasing consumer demands for quality and safety indicators of meat products are driving the development of new and improved technologies for meat products characterized by enhanced functional properties. One of the priority areas is the development of natural marinated semi-finished products that have high organoleptic characteristics, improved nutritional and biological value, and at the same time comply with current approaches to healthy eating. Minimizing the use of artificial food additives and replacing them with natural ingredients leads to the search for innovative technological solutions that can ensure consistent product quality and safety. One of the key stages in the technological process of meat processing is the marinating process, which plays a crucial role in determining the consistency, structure, taste, and aroma of the semi-finished product. The use of natural ingredients in marinade formulations, particularly fruit and berry products, allows for targeted manipulation of the organoleptic, physicochemical, and structural-mechanical characteristics, as well as the course of biochemical processes in meat. Biologically active substances, vitamins, minerals, organic acids, and phenolic compounds found in fruits and berries help lower the pH of the environment and reduce the intensity of proteolytic processes. Additionally, fruit and berry ingredients possess notable antioxidant and antimicrobial properties that slow down oxidative processes and inhibit the growth of harmful microorganisms. The use of non-traditional meat raw materials, particularly wild boar meat, which has a high content of complete protein, minerals, and a favorable fatty acid profile, is of particular scientific and practical interest. At the same time, wild boar meat has specific organoleptic properties that require improvements in processing technologies, particularly in the formulation of marinades, to ensure the product meets the required quality standards. Given this, scientific research focused on justifying and developing technologies for natural marinated semi-finished products made from wild boar meat using fruit and berry ingredients is extremely relevant. Such research will improve the organoleptic, physicochemical, structural-mechanical, and functional-technological properties, as well as enhance the nutritional value, quality, safety, and shelf life of semi-finished meat products. Implementing these approaches will enable the creation of a competitive new-generation product line tailored to the needs of modern consumers and the demands of the food market.

Overall, this dissertation research aims to address pressing issues in the meat processing industry by improving the technology for producing natural marinated semi-finished products made from wild boar meat with fruit and berry ingredients. Particular attention is paid to the nutritional and biological value, consumer potential, quality, and safety of the semi-finished product. The results obtained during the dissertation research provide a basis for the prospects of using wild boar meat and fruit and berry ingredients in the production of natural marinated semi-finished products.

Державний реєстраційний номер ДіР:

Пріоритетний напрям розвитку науки і техніки: Фундаментальні наукові дослідження з найбільш важливих проблем розвитку науково-технічного, соціально-економічного, суспільно-політичного, людського потенціалу для забезпечення конкурентоспроможності України у світі та сталого розвитку суспільства і держави

Стратегічний пріоритетний напрям інноваційної діяльності: Не застосовується

Підсумки дослідження: Нове вирішення актуального наукового завдання

Публікації:

- Shtonda O., Kulyk V. Influence of Balsamic Vinegar on the Quality Indicators of Natural Semi-Finished Pork Meat Products. *Animal Science and Food Technology*. 2022. Vol. 13. No. 3. P. 59–66.
- Кулик В. К., Штонда О. А., Слободянюк Н. М., Голембовська Н. В., Стецюк І. М. Застосування фруктово-ягідних інгредієнтів у технології натуральних м'ясних напівфабрикатів. *Здоров'я людини і нації*. 2025. Т. 3. № 2. С. 93–104.
- Кулик В. К., Штонда О. А. Вплив фруктово-ягідних інгредієнтів на мікробіологічні показники натуральних напівфабрикатів. *Здоров'я людини і нації*. 2025. Т. 3. № 4. С. 17–29.
- Кулик В. К., Штонда О. А. Вплив маринадів рослинного походження на структурно-механічні властивості натуральних напівфабрикатів. *Здоров'я людини і нації*. 2026. Т. 4. № 1. С. 97–109.

Наукова (науково-технічна) продукція: удосконалено технологію натуральних маринованих напівфабрикатів з м'яса дикого кабана із фруктово-ягідними інгредієнтами

Соціально-економічна спрямованість: розширення асортименту харчових продуктів, шляхом розробки натуральних маринованих напівфабрикатів з м'яса дикого кабана, з використанням фруктово-ягідних компонентів

Охоронні документи на ОПВ:

Впровадження результатів дисертації: Впроваджено

Зв'язок з науковими темами: 0120U102377; 0124U001737; 0121U110254

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Штонда Оксана Анатоліївна
2. Oksana A. Shtonda

Кваліфікація: к. т. н., доц., 05.18.04

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-7085-6133

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, Київ, 03041, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Авдеева Леся Юріївна

2. Lesia Y. Avdieieva

Кваліфікація: д. т. н., професор, 05.14.06

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-3434-1669

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Інститут технічної теплофізики Національної академії наук України

Код за ЄДРПОУ: 05417118

Місцезнаходження: вул. Марії Капніст, Київ, 03057, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Національна академія наук України

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Пасічний Василь Миколайович

2. Vasyl M. Pasichnyi

Кваліфікація: д. т. н., професор, 05.18.04

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0003-0138-5590

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, Київ, 01601, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Рецензенти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Іванюта Анастасія Олександрівна
2. Anastasiia O. Ivaniuta

Кваліфікація: к. т. н., доц., 05.18.15

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-1770-5774

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, Київ, 03041, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ізраелян Валентина Миколаївна
2. Valentyna M. Israelian

Кваліфікація: к. т. н., доц., 03.00.20

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-7242-3227

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, Київ, 03041, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові
голови ради

Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна

Власне Прізвище Ім'я По-батькові
головуючого на засіданні

Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Реєстратор

Боярчук Сергій Васильович

Юрченко Тетяна Анатоліївна

**Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є
відповідальним за реєстрацію наукової
діяльності**



Юрченко Тетяна Анатоліївна