Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0524U000109

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 09-04-2024

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Адамчук Леонора Олександрівна
2. Leonora O. Adamchuk

Кваліфікація: к. с.-г. н., доц.

Ідентифікатор ORCHID ID: 0000-0003-2015-7956

Вид дисертації: доктор наук

Шифр наукової спеціальності: 05.18.16

Назва наукової спеціальності: Технологія продуктів харчування

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 19-04-2024

Спеціальність за освітою: Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва; Адміністративний менеджмент; Метрологія та інформаційно-вимірювальна техніка

Місце роботи здобувача: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, буд. 15, Київ, 03041, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Сектор науки: Університетський

III. Відомості про дисертацію

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26.058.07

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, буд. 68, Київ, 01601, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Сектор науки: Університетський

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, буд. 15, Київ, 03041, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Сектор науки: Університетський

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації: Українська

Коди тематичних рубрик: 65.13.24, 65.39.39, 65.39.01.81, 65.09.03

Тема дисертації:

1. Наукове обґрунтування системи оцінювання меду, бджолиного обніжжя і перги, як предметів технологічного перероблення в харчову продукцію

2. Scientific Substantiation of the Evaluation System of Honey, Bee Pollen and Beebread as Objects of Technological Processing into Food Products

Реферат:

1. Дисертаційну роботу присвячено науковому обґрунтуванню системи оцінювання безпечності та якості продукції бджільництва, зокрема меду натуральному, бджолиному обніжжю та перзі, як предметів технологічного перероблення в харчові інгредієнти на підґрунті розроблення нових та удосконалення існуючих методів їх дослідження. Результати дисертаційної роботи націлені на подолання проблеми ідентифікації та сортовизначення продуктів бджільництва за їх ботанічним походженням, що може вирішити проблему їх застосування як функціональних інгредієнтів або сировини для розроблення програм здорового

харчування та спеціального призначення. На підґрунті теоретичних, аналітичних та експериментальних досліджень було обґрунтовано та розроблено систему оцінювання безпечності та якості меду, бджолиного обніжжя і перги, як предметів технологічного переробляння в харчову продукцію. На підставі реалізації наукової концепції, розроблена система ґрунтуються на узагальненнях власних теоретико-аналітичних та експериментальних дослідженнях, імплементована у загальноприйняту промислову технологію, враховує вимоги чинного в Україні та ЄС законодавства, належну бджільницьку практику, відповідає концепції «від лану до столу» та принципам простежуванності чинників контамінації у середовищі виробництва та подальшого оцінювання безпечності та якості сировини на різних технологічних етапах. На підґрунті гармонізованих методів мелісопалінології та стандартизованого методу було розроблено та впроваджено адаптований до практичного впровадження в умовах України, удосконалений метод пилкового аналізу для ідентифікації ботанічного походження медів. Уперше розроблено та захищено патентом модельне харчове середовище «LikeHoney», що за своїми фізико-хімічними властивостями імітує середовище натурального меду, з метою його використання у створенні депозитарію стандартних зразків пилкових зерен для можливості їх подальшої якісної ідентифікації. Аналітично обґрунтовано та експериментально підтверджено фізико-хімічні особливості різних сортів меду, бджолиного обніжжя та перги. Вперше було досліджено склад падевих медів України за пилковим спектром та ідентифіковано падеві включення (елементи), зокрема: спори грибів (Alternaria, Helminthosporium, Uncinula, Cladosporium), дріжджі (Metschnikowia reukafii), зелені водорості. Встановлено, пилковий спектр падевих медів та домінуючі морфотипи пилку Asteraceae, що може бути критерієм для географічної автентифікації. Вперше за пилковим профілем були ідентифіковані оригінальні сорти меду, зокрема гарбузовий, ехінацейний., коріандрового, золотарникового, чорничного, чебрецевого, фацелієвого.Теоретично обґрунтовано та експериментально підтверджено доцільність та ефективність застосування меду натурального в технології маринування м'ясних напівфабрикатів, як замінника цукру в рецептурах хліба та основою у розроблені десертів. Доведено, що витримування м'яса в медовому маринаді впливає на підвищення вологозв'язуючої та вологоутримуючої здатності. Визначено, що використання меду за співвідношення 4,2 % до іншої сировини, дає змогу прискорити процес бродіння у 1–1,5 раза, а також розріджує консистенцію тіста та поліпшує органолептичні властивості житнього хліба. Встановлено, що поєднання меду з бджолиним обніжжям і борошном з насіння амаранту є ефективним методом його переробляння у десерт, збагачений біологічно активними компонентами. Експериментально підтверджено збільшення антиоксидантної активності напою з плодів Sambucus nigra L. при додаванні меду різного ботанічного походження. Уперше шляхом морфометричних досліджень та методом спектрометрії було апробовано способи ідентифікації бджолиного обніжжя з метою сортовизначення. Доведено, що кількісний вміст поліфенолів, флавоноїдів, фенольних кислот та антиоксидантна активність у водному та спиртовому розчинах відрізняється залежно від географічного та ботанічного походження бджолиного обніжжя та може слугувати ознакою якості продукту. Встановлено, що для збагачення продуктів харчування поліфенолами, серед досліджених сортів обніжжя найвищий їх вміст мають з верб, кленів, кизилу звичайного, абрикоси, пшінки весняної, родини капустяних та зокрема ріпаку; флавоноїдами – з кленів, верб, ліщини, кизилу звичайного та кульбаби лікарської; фенольними кислотами – з кленів, ріпаку, гречки, пшінки весняної, верб.

2. The thesis is devoted to the scientific substantiation of the system of evaluation of safety and quality of beekeeping products, in particular natural honey, bee pollen and beebread, as objects of technological processing into food products based on the development of new and improvement of existing research methods. The results of the thesis are aimed at overcoming the problem of identification and classification of bee products by their botanical origin, which can solve the problem of using bee products as functional ingredients or raw materials for the development of healthy eating or special purpose programs. On the basis of theoretical, analytical and experimental studies, the author substantiated and developed a system for evaluating the safety and quality of honey, bee pollen and beebread, as subjects of technological processing into food products. Based on the implementation of a scientific concept, the developed system is based on generalizations of own theoretical-analytical and experimental studies, implemented in generally accepted industrial technology, takes into account

the requirements of the legislation in force in Ukraine and the EU, proper beekeeping practice, corresponds to the concept "from hive to table" and the principles of factor traceability contamination in the production environment and further assessment of the safety and quality of raw materials at various technological stages. On the basis of the harmonized methods of melissopalynology and the standardized method, an improved method of pollen analysis for identifying the botanical origin of honeys, adapted to practical implementation in the conditions of Ukraine, was developed and implemented. For the first time, a model food environment «LikeHoney» was developed and protected by a patent, which by its physical and chemical properties imitates the environment of natural honey, with the aim of using it in creating a depository of standard samples of pollen grains for the possibility of their further qualitative identification. The physio-chemical features of various types of honey, bee honey and beebread have been analytically substantiated and experimentally confirmed. Varietal discrepancies in the indicators indicate the need to revise the current regulations. For the first time, the composition of fallow honeys of Ukraine was investigated according to the pollen spectrum and fallow inclusions (elements) were identified, in particular: fungal spores (Alternaria, Helminthosporium, Uncinula, Cladosporium), yeast (Metschnikowia reukafii), green algae. The pollen spectrum of dew honeys and the dominant morphotypes of Asteraceae pollen have been established, which can be a criterion for geographical authentication. For the first time, original varieties of honey were identified of pollen profiles, including coriander, goldenrod, pumpkin, blueberry, thyme, phacelia and echinacea honey. The expediency and effectiveness of using natural honey in the technology of marinating meat semi-finished products, as a substitute for sugar in bread recipes and as a basis for developed desserts has been theoretically substantiated and experimentally confirmed. It has been proven that keeping meat in honey marinade affects the increase of moisture-binding and moisture-retaining capacity. It was determined that the use of honey at a ratio of 4.2% to other raw materials makes it possible to speed up the fermentation process by 1–1.5 times, and also thins the consistency of the dough and improves the organoleptic properties of rye bread. It was established that the combination of honey with bee honey and flour from amaranth seeds is an effective method of processing it into a dessert enriched with biologically active components. The increase in the antioxidant activity of Sambucus nigra L. health drink with the addition of honey of various botanical origins has been experimentally confirmed. For the first time, morphometric studies and spectrometry methods were tested for the identification of bee pollen for the purpose of variety identification. It has been proven that the quantitative content of polyphenols, flavonoids, phenolic acids and antioxidant activity in aqueous and alcoholic solutions differs depending on the geographical and botanical origin of bee pollen and can serve as a sign of product quality. For the enrichment of food products with polyphenols from willows, maples, common dogwood, apricot, ficaria verna, cabbage family, have the highest content of them; flavonoids from maples, willows, hazel, common dogwood and dandelion; phenolic acids from maples, rapeseed, buckwheat, ficaria verna, willows.

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: Теоретичне узагальнення і вирішення важливої наукової проблеми

Публікації:

- Адамчук Л. О., Броварський В. Д., Величко С. М., Бріндза Я., Хлебо Р. Перга. Ресурси і технологія виробництва: монографія. К.: НУБіП України, 2018. 149 с.
- Лесовой Н., Лисогурская Д., Адамчук Л. Продуценты пади и характеристика падевого меда: монография. Словацкий сельскохозяйственный университет в Нитре. Серия: Агробиоразнообразие для улучшения питания, здоровья и качества жизни. 2020. 132 с.

- Адамчук Л., Сухенко В. Безопасность и качество продукции пчеловодства: монография. Словацкий сельскохозяйственный университет в Нитре. Серия: Агробиоразнообразие для улучшения питания, здоровья и качества жизни. 2020. 102 с.
- Адамчук Л., Лісогурська Д., Євтушенко О., Фурман С., Двикалюк Р., Лісогурська О. Пилипко К., Сенчук Т., Діхтяр О., Антонів А., Скрипка Г., Гусятинська О. Бджільництво: вектори наукових досліджень: монографія / за заг. наук. ред. Л. Адамчук. Київ: НУБіП України, 2022. 388 с.
- Adamchuk L. Safety and quality of beekeeping products: Monograph. Kyiv. NULES of Ukraine, 2022. 100.
- Адамчук Л. О. Характеристика соняшникового меду різних регіонів України. Продовольча індустрія АПК. 2014. №6. С. 34–39.
- Адамчук Л. О., Сухенко В. Ю., Діхтяр О. О., Бріндза Я. Визначення антиоксидантної активності продуктів бджільництва. Продовольча індустрія АПК. 2019. №5-6. С. 9–12.
- Адамчук Л. О., Сухенко В. Ю., Акульонок О. І., Іванішова Е. Оцінювання якості бджолиного обніжжя. Стандартизація, сертифікація, якість. 2019. №6 (118). С. 65–73.
- Адамчук Л. О., Сухенко В. Ю., Генгало Н. О., Акульонок І. І. Дослідження діастазного числа українських медів. Новітні технології. 2019. №2 (9). С. 77–86.
- Адамчук Л. О., Сухенко В. Ю., Акульонок О. І. Ферментативна активність акацієвого меду. Новітні технології. 2019. №3 (10). С. 52–61.
- Adamchuk L. O., Suchenko V. Yu., Pshinko G. M. Quality and safety indicators of Ukrainian honey. Стандартизація, сертифікація, якість. 2020. № 1 (119), С. 38–45.
- Адамчук Л. О., Сухенко В. Ю., Скорик М. А. Адаптація методів електронної скануючої мікроскопії для дослідження пилкових зерен. Продовольчі ресурси. 2020. Вип. 14. С. 20–28.
- Адамчук Л., Сілонова Н., Сухенко В., Пилипко К. Нормативне регулювання показників безпечності та якості меду. Тваринництво та технології харчових продуктів. 2020. Вип. 11. № 4. С. 5–18.
- Адамчук Л., Дудченко Н., Генгало Н., Лісогурська Д., Пилипко К. Характеристика українських падевих медів. Продовольчі Ресурси. 2021. Т. 9, №16. С. 8–19.
- Адамчук Л., Дудченко Н., Генгало Н., Лісогурська Д., Пилипко К. Характеристика українських падевих медів. Продовольчі Ресурси. 2021. Т. 9, №16. С. 8–19.
- Адамчук Л., Дудченко, Н., Лісогурська, Д., Пилипко, К. Дослідження оригінальних сортів меду. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2021. № 4 (1), С.137–157.
- Адамчук Л. О., Сухенко В. Ю., Тисевич Є. С. Якість перги: ботанічна ідентифікація та технологія виробництва. Товари і ринки. 2021. №2. С. 70–84.
- Тищенко Л.М., Пилипчук О. С., Ісраелян В. М., Адамчук Л. О., Акульонок О. І. Мед, як складова маринаду для м'ясних напівфабрикатів. Тваринництво та технології харчових продуктів. 2021. Вип. 12. №2. С. 73–81
- Адамчук Л. Мелісопалінологічні дослідження медів з Українських Карпат. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2022. Том 28. № 1. С. 154–164.
- Адамчук Л. Мелісопалінологічні дослідження медів Південної Бесарабії. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Технічні науки. 2022. №1 (305). С. 20–24.
- Адамчук Л. О., Постоєнко Г. В., Баль-Прилипко Л. В., Двикалюк Р. М., Антонів А. Д., Пилипко К. В. Дослідження меду натурального на вміст залишків антибіотиків. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2022. Том 28. № 2. С.153–162.
- Діхтяр О. О., Адамчук Л. О., Антонів А. Д., Жук Л. М. Дослідження основних показників безпечності та якості десерту на основі соняшникового меду. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2022. Том 28. № 6. С. 137–149.
- Adamchuk L. Improvement of the method of botanical identification of honey. Food Science and Technology. 2020. Vol. 14. Is. 4. P. 31–42.
- Ivanišová E., Frančáková H., Kačániová M., Petrová J., Hutková J., Brovarskyi V., Velychko S., Adamchuk L., Schubertová Z., Musilová J. Bee bread-Perspective source of bioactive compounds for future. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2015. Vol. 9. No. 1. P. 592–598.

- Adamchuk L., Sukhenko V., Akulonok O., Bilotserkivets T., Vyshniak V., Lisohurska D., Lisohurska O., Slobodyanyuk N., Shanina O., Galyasnyj I. Methods for determining the botanical origin of honey. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2020. Vol. 14. Is. 1. P. 483–493.
- Cilia G., Fratini F., Marchi M., Sagona S., Turchi B., Adamchuk L., Felicioli A., Kačániová M. Antibacterial Activity of Honey Samples from Ukraine. Veterinary Sciences. 2020. Vol. 7. No 4. 181
- Topal E., Adamchuk L., Negri I., Kösoğlu M., Papa G., Dârjan M.S., Cornea-Cipcigan M., Mărgăoan R. Traces of Honeybees, Api-Tourism and Beekeeping: From Past to Present. Sustainability. 2021. Vol. 13. No. 21. P. 11659.
- Sidashova S., Adamchuk L., Yasko V., Kirovich N., Lisohurska D., Postoienko H., Lisohurska O., Furman S., Bezditko L. The inhibitory effect of Ukrainian honey on probiotic bacteria. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2022. Vol. 16. P. 149–160.
- Brovarskyi V., Velychko S., Brindza J., Adamchuk L. Develoment and testing of the technology of production of the beebread with the use of artificial combs. Agrobiodiversity for Improving Nutrition, Health and Life Quality. 2017. No. 1. P. 31–42.
- Horčinová Sedláčková V., Fatrcová Šramková K., Harutyunyan Z., Pylypko K., Adamchuk L. Evaluation of honeys in some quality indicators obtained from different plant species and locations. Agrobiodiversity for Improving Nutrition, Health and Life Quality. 2022. Vol. 6 No. 2. P. 280–291.
- Метод створення стандартних зразків депозитарію пилкових зерен для їх ботанічної ідентифікації у меду: пат. 144627 Україна: МПК A23L21/20 A23L21/25. №u202003331; заявл. 01.06.2020; опубл. 12.10.2020, Бюл. № 19. 3с.
- Спосіб одержання модельного харчового середовища для депозитарію стандартних зразків пилкових зерен для їх ботанічної ідентифікації у меду: пат. 144626 Україна: МПК A23L21/20 A23L21/25. №u202003330; заявл. 01.06.2020; опубл. 12.10.2020, Бюл. № 19. 3 с.
- Adamchuk L. Bee pollen morphological features. Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації: зб. наук. пр. XVIII міжнар. наук.-практ. Ін.-конф., м. Переяслав-Хмельницький, 27–28 жовт. 2016 р. Переяслав-Хмельницький, 2016. С. 374–375.
- Redina N. M., Adamchuk L. O., Nikolaieva N. V., Brindza J. Morphological characteristics of bee pollen obtained from Brassica napus L. Інновації у ветеринарній медицині та аграрному виробництві: мат. міжнар. наук.-практ. конф., м. Львів, 3–4 лист. 2016 р. Львів, 2016. С. 73–78
- Адамчук Л .О., Білоцерківець Т. І., Михальська О. М. Контроль шкідливих речовин у продуктах бджільництва. Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я: тези доп. XXIV міжнар. наук.-практ. конф. у чотирьох част., ч. II, м. Харків, 2016 р. Харків, 2016. С. 240.
- Адамчук Л. О., Новицька А. Т., Броварський В. Д., Бріндза Я. Антиоксидантна активність перги. Сучасні аспекти збереження здоров'я людини: зб. пр. X міжнар. міждисц. наук.-практ. конф., м. Ужгород, 21–27 квіт., 2017 р. Ужгород, 2017. С. 86–88.
- Адамчук Л. О., Білоцерківець Т. І. Дослідження якості меду за цукрозою. Актуальні проблеми розвитку галузей тваринництва та рибництва: зб. тез доп. 71 наук.-практ. конф. наук.-пед. прац., наук. співр. та асп. ф-ту тваринництва та водних біоресурсів, м. Київ, 19–20 квіт., 2017 р. Київ, 2017. С. 20–22
- Адамчук Л. О., Новицька А. Т. Спектрометричні параметри бджолиного обніжжя з Papaver rhoeas L. Сучасний стан і перспективи розвитку аграрного сектору України: зб. тез доп. II всеукр. наук.-практ. Інт.-конф. молодих учених, м. Дніпро, 2017. Д: ДДАЕУ, 2017. С. 32–34.
- Adamchuk L., Brovarskyi V., Brindza J. Apply Honey in Wellness Drinks. Organic Agriculture for Agroblodiversity Preservation: 3rd lnternational Conference Agroblodiversity, Novi Sad, Serbla, 1–3 June 2017: abstracts. Novi Sad, 2017. P. 121
- Адамчук Л. О., Новицька А. Т., Акульонок О. І., Іванішова Е., Шімкова Я., Білоцерківець Т. І. Фенолокислоти бджолиного обніжжя. Сучасні аспекти збереження здоров'я людини: зб. міжнар. міждисц. наук.-практ. конф., с. Солочин, 13–14 квіт. 2018 р. / За ред. проф. Т.М. Ганича. Київ: Центр учбової літератури, 2018. С. 20.

- Адамчук Л., Москалюк В., Скорик М.. Дослідження пилкових зерен за допомогою електронної мікроскопії. Актуальні проблеми розвитку галузей тваринництва та рибництва: зб. 72 наук.-практ. конф. наук.-педаг. прац., наук.. співр. та аспір. ф-ту тваринництва та водних біоресурсів присвяченій 120-річчю заснування НУБіП України, м. Київ, 18 квіт., 2018 р. Київ, 2018. С. 8–11
- Адамчук Л., Вишняк В., Григор'єва О., Білоцерківець Т. Проблеми ідентифікації монофлорного меду з виду Robinia pseudoacacia. Сучасні технології у тваринництві та рибництві: навколишнє середовище – виробництво продукції – екологічні проблеми: зб. мат. 73 всеукр. наук.-практ. конф. з міжн. уч., м. Київ, 3–4 квіт., 2019 р. К.: НУБіП України, 2019. С. 236.
- Акульонок О. І, Степанова Д. А., Адамчук Л. О., Kačániová M. Оригінальні ботанічні сорти меду в Україні. Проблеми виробництва і переробки продовольчої сировини та якість і безпечність харчових продуктів: зб. наук. пр. міжнар. наук.-практ. конф. (м. Житомир, 16–17 трав. 2019 р.). Житомир : ЖДУ ім. І. Франка, 2019. С. 74.
- Adamchuk L., Shynder O., Šimková J.. Diversity of pollen grains of Tilia genus in Ukrainian honeys. Health and Quality of Human and Bees Life: book of Abstracts the 4th International Scientific Conference Agrobiodiversity for Improve the Nutrition. (Nitra, September 11–13, 2019). Nitra, 2019. P. 70.
- Адамчук Л. О., Сухенко В. Ю. Створення депозитарію стандартних зразків пилкових зерен для їх ботанічної ідентифікації у меді. Technical Using of Measurement-2020: тези доп. VI всеукр. наук.-техн. конф. мол. вчен. у царині інфор.-вимір. техн. та метрол., м. Славське, 4–7 лют., 2020 р. / Відп. за вип. Володарський Є. Т. Львів: ТзОВ «Галицька видавнича спілка», 2020. С. 11–12.
- Адамчук Л. О., Сухенко В. Ю. Науково-технічне обґрунтування системи оцінювання безпечності та якості меду. Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: зб. пр. за підсум. XI міжнар. наук.-практ. конф. вчених, аспірантів і студентів. (м. Київ, 9–10 квіт., 2020 р.). К.: РВВ НУБіП України, 2020. С. 15–20.
- Адамчук Л., Сухенко В., Акульонок О., Бріндза Я. Дослідження лавандового меду. Сучасні аспекти збереження здоров'я людини: зб. пр. XIV міжнар. міждисц. наук.-практ. конф., м. Ужгород, 16–17 квіт., 2021 р. / За ред. проф. Т. М. Ганича. Ужгород: ДВНЗ «УжНУ», 2021. С. 60–62.
- Адамчук Л., Сухенко В. Монофлорне бджолине обніжжя з Acer spp.: його якість та безпечність у харчуванні. Прикладні науково-технічні дослідження: мат. V міжнар. наук.-практ. конф., м. Івано-Франківськ, 5–7 квіт. 2021 р. Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г. М. 2021. С. 259–260.
- Сухенко В. Ю., Адамчук Л. О. Нові оригінальні сорти меду на ринку України. Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: зб. пр. за підсум. X міжнар. наук.-практ. конф. вчених, аспірантів і студентів. (м. Київ, 22–23 квіт., 2021 р.). К.: РВВ НУБіП України, 2021. С.10–12.
- Чмєль М., Бріндза Я., Адамчук Л. Бджолине обніжжя та перга як сировина для оздоровчого харчування. Сучасні аспекти збереження здоров'я людини: тези доп. XV міжнар. міждисц. наук.-практ. конф., м. Ужгород, 8–9 квіт., 2022 р. Ужгород, 2022. С. 136–139.
- Адамчук Л., Лазарєва Л., Лісогурська Д., Акименко Л., Фурман С., Гера О., Лісогурська О., Двикалюк Р. Розробка рекомендацій щодо виробництва меду натурального в умовах органічної пасіки. Органічне виробництва і продовольча безпека: X Міжнародна науково-практична конференція присвячена 100-річчю Поліського національного університету, м. Житомир, 21–22 квітня 2022 року: тези доповіді. Житомир, 2022. С. 116–119.
- Адамчук Л., Маргаоан Р., Качаньова М. Обґрунтування необхідності географічного зазначення для українських медів. Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: тези доп. XI міжнар. наук.-практ. конф. вчених, аспірантів і студентів, м. Київ, 12–13 трав. 2022 р. К., 2022. С. 14–15.
- Antoniv A., Adamchuk L., Chlebo R. Development of health nutrition programs based on bee products for people during the post-COVID period. 47th APIMONDIA International Apicultural Congress: Abstract Book, Istanbul, Türkiye, August 24–28, 2022. Istanbul, Conmark Tourism & Event Management Company, 2022. P.

97.

- Броварський В. Д., Бріндза Я., Отченашко В. В., Повозніков М. Г., Адамчук Л. О. Методика дослідної справи у бджільництві: навчальний посібник. К.: Видавничий дім «Вініченко», 2017. 166 с.
- Peľ a včelie peľove obnôžky z niektorých druhov rastlín: učebne texty / Brindza J., Motyleva S., Ostrovsky R., Grygorieva O., Adamchuk L., Horcinova Sedlackova V., Jurfkova T., Fatrcova-Sramkova K., Schwarzova M., Brovarskyi V., Velychko S., Tkachenko O.; edit.: J. Brindza, S. Motyleva. Nitra, 2018. 147 s.
- Адамчук Л. О. Пилковий аналіз меду: методичні рекомендації. К.: НУБіП України, 2019. 30 с
- Медові напої: каталог для курсів міжнародного проекту / авт.-упоряд.: Адамчук Л., Бріндза Я., Липко К.; Словацький сільськогосподарський університет в Нітрі. Серія: Агробіорізноманіття для покращення харчування, здоров'я і якості життя. Нітра, 2020. 154 с.

Наукова (науково-технічна) продукція: технології; методи, теорії, гіпотези; система оцінювання безпечності та якості

Соціально-економічна спрямованість: збільшення обсягів виробництва; поліпшення якості життя та здоров'я населення, ефективності діагностики та лікування хворих

Охоронні документи на ОПІВ:

Винаходи, корисні моделі, промислові зразки

Метод створення стандартних зразків депозитарію пилкових зерен для їх ботанічної ідентифікації у меду: пат. 144627 Україна: МПК A23L21/20 A23L21/25. №u202003331; заявл. 01.06.2020; опубл. 12.10.2020, Бюл. № 19. 3с. Спосіб одержання модельного харчового середовища для депозитарію стандартних зразків пилкових зерен для їх ботанічної ідентифікації у меду: пат. 144626 Україна: МПК A23L21/20 A23L21/25. №u202003330; заявл. 01.06.2020; опубл. 12.10.2020, Бюл. № 19. 3 с.

Впровадження результатів дисертації: Впроваджено

Зв'язок з науковими темами: Ukr/SR/SPU6/14 MVTS; Ukr/SR/SPU/21 MVTS; Ukr/SR/SPU6, Ukr/SR/SPU7/08 MVTS; MVTS 77/2015 AgroBioNet; VF21640443 FarmersEduca; Ukr/SR/SPU1/12 MVTS; VF 21910411 ApiEduca; EU GAIA 052/2022 Project 6446-00/2019; Visegrad Grant no. 51601243; Visegrad Grant no. 51910842.

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Нєміріч Олександра Володимирівна
2. Oleksandra V. Niemirich

Кваліфікація: д. т. н., професор

Ідентифікатор ORCHID ID: 0009-0005-3479-1466

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, буд. 68, Київ, 01601, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Сектор науки: Університетський

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Сидоренко Олена Володимирівна
2. Olena V. Sydorenko

Кваліфікація: д. т. н., професор

Ідентифікатор ORCHID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Державний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 44470624

Місцезнаходження: вул. Кіото, буд. 19, Київ, 02156, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Сектор науки: Університетський

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Тюрікова Інна Станіславівна
2. Inna S. Tiurikova

Кваліфікація: д. т. н., професор

Ідентифікатор ORCHID ID: Не застосовується

Додаткова інформація: ;https://scholar.google.com.ua/citations?user=ICrHQu4AAAAJ&hl=uk&oi=sra

Повне найменування юридичної особи: Полтавський університет економіки і торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01597997

Місцезнаходження: вул. Коваля, буд. 3, Полтава, Полтавський р-н., 36014, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Укоопспілка

Ідентифікатор ROR:

Сектор науки: Університетський

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Пасічний Василь Миколайович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Пасічний Василь Миколайович
Відповідальний за підготовку облікових документів	Топчій Оксана Анатоліївна
Реєстратор	УкрІНТЕІ
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Тетяна Анатоліївна