Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Image not found or type unknow

Державний обліковий номер: 0826U003159

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 07-07-2026

Статус: Наказ про видачу диплома

Реквізити наказу МОН / наказу закладу: №154 від 21 вересня 2026р.

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Данилевич Інна Олександрівна
2. Inna O. Danylevych

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: 0009-0004-5687-4425

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: 02-09-2026

Спеціальність за освітою: Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса

Місце роботи здобувача: 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:

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): PhD 15461

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:

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

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:

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації: Українська

Коди тематичних рубрик: 65.59.21, 65.59.45, 65.59.03

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології м’ясних напівфабрикатів з використанням смакових композицій

2. Improving the technology of meat semi-finished products using flavor compositions

Реферат/анотація:

1. Дисертаційна робота присвячена удосконаленню технології м’ясних напівфабрикатів з використанням смакових композицій Проведено огляд літературних джерел та обґрунтування перспективності застосування фізичних і біохімічних методів для підвищення фунціонально-технологічних показників м’ясної сировини, можливості використання ультразвукового оброблення для прискорення процесів ферментації м’яса, з використанням смакоароматичних композицій, дано аналіз тенденціям розвитку технологій в сегменті HoReCa з використанням технології “Sous vide”. Визначено, що одним із перспективних напрямів у технології переробки м’яса птиці є поєднання ультразвукової обробки з технологією низькотемпературного приготування Sous Vide. У другому розділі наведено характеристики лабораторно-технологічного обладнання, яке використано в процесі проведення досліджень. Обґрунтовані методики для аналізу м’ясної сировини, маринадів, технологічних фабрикатів та напівфабрикатів на етапах проведення теплового оброблення. В третьому розділі на основі дослідження м’яса курчат-бройлерів та м’яса індичого з використанням на етапі ферментації обробки ультразвуком, в порівнянні з традиційними способами

ферментації м'ясних напівфабрикатів підтверджено перспективність використання попереднього оброблення м'ясної сировини ультразвуком. Визначено впив умов ферментації і оброблення ультразвуком на технологічні показники та значення буферної ємності фабрикатів. Встановлено, що використання в якості смакової композиції ткемалевого маринаду на основі кукурудзяної олії та попереднього ультразвукового оброблення дозволяє підвищити насиченість м'яса вологою, підвищити функціонально-технологічні показники напівфабрикатів з м'яса птиці та покращити сенсорні показники доведених до кулінарної готовності фабрикатів. Доведено, що використання багатокомпонентних маринадів з використанням ультразвуку дозволяють розширити асортимент маринованих напівфабрикатів з м'яса птиці, з гарантованими показниками безпеки в термінах зберігання до 7 діб, підвищити харчову та біологічну цінність продуктів та позитивно впливати на технологічні та органолептичні показники напівфабрикатів. Визначено, що використання ультразвукової обробки в поєднанні з тепловою обробкою за технологією Sous Vide забезпечує досягнення стабільних показників якості та мікробіологічної безпечності в термінах зберігання до семи діб напівфабрикатів з м'яса сухопутної птиці. В четвертому розділі проводилось дослідження, направлені на удосконалення технології напівфабрикатів з традиційних видів м'яса та м'яса птиці шляхом використання цільової ферментації, маринадів, використання фізико-хімічних і теплофізичних методів підвищення ефективності технологій напівфабрикатів на основі м'яса курчат-бройлерів, індичатини та великошматкових напівфабрикатів з яловичини. В розділі 5 були параметровані функціонально-технологічні показники напівфабрикатів маринованих з м'яса птиці з використанням ультразвуку з вказаним діапазоном часу протягом 10 хв та 15 хв за робочої частоти 35 кГц із використанням ультразвукової ванни. За результатами досліджень розраховані регресивні залежності, які за характером поверхонь відгуку функціонально-технологічних параметрів від вплив часу ультразвукової обробки та обробки за технологією Sous-Vide філе курчат-бройлерів та філе індичого. Визначено, що найвищі значення виходу спостерігаються за менш інтенсивних режимів теплової обробки, при цьому філе індички загалом демонструє вищі показники виходу порівняно з філе курчат-бройлерів. В розділі представлено удосконалену технологічну схему виробництва напівфабрикатів. Крім дослідження м'яса птиці в розділі вивчалась можливість розроблення інноваційних рішень щодо підвищення рентабельності виробництва м'ясних напівфабрикатів на основі велиткошматкових напівфабрикатів з яловичини. Визначено, що проміжне обсмаження фабрикатів за обома способами попереднього обсмаження дає більший ефект для шийної частини яловичих великошматкових фабрикатів, у порівнянні з виходом м'ясопродуктів з тазостегнової частини. Таким чином доведено ефективність попереднього теплового оброблення напівфабрикатів з яловичини для подальшої обробки за технологією Sous vide. Розроблені і проведені плани повного факторного експерименту для можливості оптимізаційного моделювання впливу рецептурного комбінування і способів фізичного впливу на показники якості напівфабрикатів з смакоароматичними композиціями на різних видів м'ясної сировини. В результаті виконання дисертаційного дослідження розроблено технічні умови і технологічні інструкції на розроблений асортимент напівфабрикатів. Промислову апробацію розроблених технологій проведено на вітчизнах виробництвах. Теоретичні та експериментальні результати досліджень, наукові положення та висновки роботи в достатній мірі висвітлено у 36 наукових працях, у тому числі 5 статей у наукових фахових виданнях України, 1 розділі монографії, опублікованої закордоном та 30 тез доповідей в матеріалах конференцій

2. The dissertation is devoted to the improvement of the technology of meat semi-finished products using flavour compositions. A review of the scientific literature was conducted to substantiate the prospects of applying physical and biochemical methods to improve the functional and technological properties of meat raw materials. Particular attention was paid to the potential of ultrasonic treatment for accelerating meat fermentation using flavouring compositions. Current trends in HoReCa technologies employing Sous Vide cooking were also analysed. The study demonstrated that one of the most promising approaches to poultry meat processing is the combination of ultrasonic treatment with low-temperature Sous Vide technology. The second chapter describes the laboratory and technological equipment used during the experimental studies. The methods employed for analysing meat raw materials, marinades, intermediate products, and semi-finished products at different stages of thermal processing are presented. The third chapter presents the results of studies on broiler chicken and turkey meat subjected to

ultrasonic treatment during fermentation. A comparison with conventional fermentation methods confirmed the effectiveness of preliminary ultrasonic treatment of meat raw materials. The influence of fermentation conditions and ultrasonic treatment on technological properties and the buffering capacity of meat products was investigated. It was established that the use of a tkemali-based marinade prepared with corn oil in combination with preliminary ultrasonic treatment increases the moisture retention capacity of meat, improves the functional and technological properties of poultry semi-finished products, and enhances the sensory characteristics of the finished products. The study proved that multicomponent marinades combined with ultrasonic treatment expand the range of marinated poultry semi-finished products, ensure microbiological safety during storage for up to seven days, increase the nutritional and biological value of the products, and improve their technological and organoleptic characteristics. Combining ultrasonic treatment with Sous Vide thermal processing ensures stable quality characteristics and microbiological safety of poultry semi-finished products during storage for up to seven days. The fourth chapter focuses on improving the technology of semi-finished products manufactured from traditional meat and poultry through targeted fermentation, marinades, and physicochemical and thermophysical methods. These approaches increase the efficiency of producing semi-finished products based on broiler chicken, turkey, and large-cut beef. The fifth chapter presents the optimisation of the functional and technological characteristics of marinated poultry semi-finished products treated with ultrasound for 10 and 15 minutes at an operating frequency of 35 kHz using an ultrasonic bath. Regression models describing the influence of ultrasonic treatment duration and Sous Vide processing on the functional and technological properties of broiler chicken and turkey fillets were developed. The results demonstrated that the highest product yield was achieved under less intensive thermal treatment conditions, while turkey fillets generally exhibited higher yield values than broiler chicken fillets. The chapter also presents an improved technological scheme for the production of semi-finished products. The possibility of developing innovative technological solutions aimed at increasing the profitability of producing large-cut beef semi-finished products was also investigated. The study showed that intermediate pan-frying was more effective for beef neck cuts than for products obtained from the hip section, confirming the efficiency of preliminary thermal treatment before subsequent Sous Vide processing. A full factorial experimental design was developed to optimise recipe formulations and evaluate the effects of physical processing methods on the quality characteristics of semi-finished products containing flavour compositions produced from different types of meat raw materials. As a result of the dissertation research, technical specifications and technological guidelines were developed for the proposed range of semi-finished products. The developed technologies were successfully validated under industrial production conditions. The findings of the theoretical and experimental research, scientific contributions, and conclusions of the dissertation have been presented in 36 scientific publications, including five articles published in Ukrainian peer-reviewed scientific journals, one chapter in a monograph published abroad, and 30 conference abstracts.

Державний реєстраційний номер ДіР: 0120U103107, 0120U103108, 0121U109796, 0123U102059, 0124U000964

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:

- Данилевич І. О., Пасічний В. М., Шубіна Є.А., Маринін А.І. (2023). Удосконалення технології маринованих напівфабрикатів з м’яса птиці. Харчова промисловість, 33-34, 2023, 81-88. https://doi.org/10.24263/2225-2916-2023-33-34-11

- Данилевич І. О., Пасічний В. М., Шубіна Є. А., Петрина А. Б. (2025). Шляхи удосконалення технології маринованих напівфабрикатів з м'яса птиці з використанням ультразвуку. Наукові праці НУХТ, 31(2), 179—189. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2025-31-2-16
- Данилевич, І. О., Пасічний, В. М., Шубіна, Є. А., & Бесєда, С. Д. (2025). Удосконалення технології маринованих напівфабрикатів з червоного м'яса курчат-бройлерів. Вісник ЛТЕУ. Технічні науки, (42), 5-11. https://doi.org/10.32782/2522-1221-2025-42-01
- Пасічний В. М., Данилевич І. О., Шубіна Є. А. (2026). Дослідження умов оброблення ультразвуком та оптимізація процесу виготовлення маринованих напівфабрикатів з м'яса птиці. Наукові праці НУХТ, 32(1), 279—290. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2026-32-1-21
- Пасічний, В. М., & Данилевич, І. О. (2026). Використання проміжного термічного оброблення м'ясопродуктів для удосконалення технології Sous Vide. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, 2(1), 177-185. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2026.1.2.18
- Danylevych, I. Promising technological trends of increasing consumption of poultry on the world market / I. Danylevych, V. Pasichnyi // Prospective directions of scientific and practical activity : collective monograph ; Compiled by V. Shpak ; Chairman of the Editorial Board S. Tabachnikov. – Sherman Oaks, California : GS Publishing Services, 2023. – P. 226-238. – DOI : 10.51587/9798-9866-95921-2023-011
- Степаненко, І. Гостинність і сервіс: досвід, особливості сьогодення, перспективи / І. Степаненко, В. Пасічний // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : ІІ Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених, аспірантів і студентів, 19 травня 2022 року, м. Львів. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. – С. 200–202.
- Данилевич, І. О. Наукові проблеми технологій зберігання, консервування, виробництва та управління якістю і безпекою продуктів тваринництва, птахівництва і продуктів з гідробіонтів [Електронний ресурс] / І. О. Данилевич, В. М. Пасічний, І. С. Курапова // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції, 8 листопада 2022 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2022. – С. 170–173. – Режим доступу : https://dspace.nuft.edu.ua/items/d0a171ac-3853-475e-b68a-4a840c4a045e
- Харчові звички та культура харчування [Електронний ресурс] / І. Данилевич, В. Пасічний // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 16 листопада 2022 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2022. – С. 84–86. – Режим доступу : https://dspace.nuft.edu.ua/items/d26a7fdf-3f4e-4d1f-832f-a727c2d618f1
- Данилевич, І. О. Інноваційні складові створення пакувального обладнання, способів консервування і зберігання сировини і продукції в галузі [Електронний ресурс] / І. О. Данилевич, В. М. Пасічний // Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі : програма та тези матеріалів ІІІ Міжнародної науково-практичної конференції, 18 жовтня 2022 р.,м. Київ. – Київ : НУХТ, 2022. – С. 27–29. – Режим доступу : https://dspace.nuft.edu.ua/items/e5d060ac-9544-4987-9887-60409304d334
- Данилевич, І. Перспективи харчових та крафтових технологій для HoReCa / І. Данилевич, В. Пасічний // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : ІІІ Міжнародна науково-практична конференція, 6 жовтня 2022 р., м. Львів. – Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського.
- Данилевич, І.О., Пасічний В.М., Вплив процесів ферментації на якість м'ясних напівфабрикатів Якість і безпека харчових продуктів: Збірник тез VI Міжнародної науково-практичної конференції, 9-10 листопада 2023 р., м. К. – К.: НУХТ, 2023. — 33-36 с.
- Danylevych, I. Substantiation of meat semi-finished products with the use of taste compositions / I. Danylevych, V. Pasichnyi, H. Lukianets // Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution : 89 International scientific conference of young scientist and students, April, 3-7, 2023. – 2023. – Part 3. Kyiv : NUFT. – Pp. 456
- Данилевич, І. Вплив ультразвуку на м'ясну сировину / І. Данилевич, В. М. Пасічний А. І. Маринін // Продовольча та екологічна безпека в умовах війни та повоєнної відбудови: виклики для України та світу : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Секція 3: Роль тваринництва, ветеринарної

медицини та харчових технологій в умовах війни та вирішенні завдань плану відродження України, 25 травня 2023 р., м. Київ. – Київ : НУБіП, 2023. – С. 342-344.

- Данилевич, І. О. Вплив процесів ферментації на якість м'ясних напівфабрикатів / І. О. Данилевич, В. М. Пасічний // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : програма та тези матеріалів XII Міжнародної науково-технічної конференції, 7 листопада 2023 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2023. – С. 152-155.
- Данилевич, І. О. Застосування технології sous vide на функціонально-технологічні характеристики продуктів з м'яса птиці / І. О. Данилевич, В. М. Пасічний, Є. А. Шубіна // Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока : програма та тези матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції, 21 вересня 2023 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2023. – С. 118-119.
- Данилевич, І. О. Застосування технології Sous Vide на функціонально-технологічні характеристики продуктів з м'яса птиці / І. О. Данилевич, В. М. Пасічний // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : збірник тез доповідей III Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 18 травня 2023 р., м. Львів. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2023. – С. 272-274.
- Данилевич, І. О. Інноваційні способи консервування та зберігання харчової сировини і продукції / І. О. Данилевич, В. М. Пасічний, А. І. Маринін // Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації : програма та матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2023 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2023. – С. 178-179.
- Данилевич, І. Перспективи виробництва сиров'ялених м'ясних снеків / І. Данилевич, В. М. Пасічний // Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації : програма та матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2023 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2023. – С. 30-31.
- Данилевич, І. Технології маринованих напівфабрикатів з використанням смакових композицій / І. Данилевич, Є. Шубіна, В. Пасічний // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 3-7 квітня 2023 р. – Київ : НУХТ, 2023. – Ч. 1. – С. 292.
- Пасічний, В. М. Дослідження технологічних властивостей маринованих напівфабрикатів із м'яса птиці / В. М. Пасічний, І. О. Данилевич, А. І. Маринін // Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока : програма та тези матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції, 21 вересня 2023 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2023. – С. 45-46.
- Пасічний, В. М. Застосування полімерних вакуумних плівок у технології Souse Vide / В. М. Пасічний, І. О. Данилевич, Є.А. Шубіна, А. І. Маринін // Програма та Тези матеріалів XIII Міжнародної науково-технічної конференції, 21 листопада 2024 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2024. – С 268-269.
- Данилевич, І. Використання смакових композицій у виробництві напівфабрикатів / І. Данилевич, В. Пасічний, І. Мусієнко // Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості : матеріали II форуму, 17–18 жовтня 2024 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2024. – С. 130–131.
- Данилевич, І. Напівфабрикати з використанням смакових композицій / І. Данилевич, В. Пасічний, І. Мусієнко // Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації : матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, 23–24 травня 2024 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2024. – С. 237–238.
- Данилевич, І. О. Модифіковане газове середовище (МАР) / І. О. Данилевич, В. М. Пасічний // Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока : тези матеріалів V Міжнародної науково-практичної конференції, 18 вересня 2024 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2024. – С. 109–110.
- Данилевич, І. О. Умови ферментації для забезпечення якості м'ясних напівфабрикатів / І. О. Данилевич, В. М. Пасічний // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : тези матеріалів XIII Міжнародної науково-технічної конференції, 21 листопада 2024 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2024. – С. 204–206.

- Данилевич, І. Обґрунтування параметрів обробки м’яса птиці за технологією Sous Vide / І. Данилевич, В. Пасічний, С. Куліков // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 11–12 квітня 2024 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2024. – Ч. 1. – С. 282.
- Данилевич, І. Технології SOUS VIDE продуктів з м’яса птиці підвищеної функціональності / І. Данилевич, Є. Шубіна, В. Пасічний, С. Куліков // Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м’яса і молока: V Міжнародна науково-практична конференція, 18 вересня 2024 р., м. Київ. – Київ: НУХТ, 2024. – С.128.
- Пасічний В. Вплив ультразвуку на якісні показники м`яса птиці при маринуванні / І. Данилевич, Є. Шубіна, В. Пасічний // Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, 2025 р. С. 38.
- Пасічний В. Актуальність використання ультразвуку в процесі маринування м`яса / І. Данилевич, Є. Шубіна, В. Пасічний // 91-а Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», 7–11 квіт. 2025 р. Київ : НУХТ, 2025. Ч. 1. С. 230.
- Pasichnyi V. M., Shubina Ye. A., Danylevych, I.O. Ultrasonic processing of meat raw materials: influence of cavitation on meat fibers, texture and quality. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м’яса і молока : Програма та тези матеріалів V Міжнародної науково-практичної конференції, 23 вересня 2025 р., м. Київ. –К.: НУХТ, 2025р. С.90.
- Данилевич І.О., Шубіна Є.А., Пасічний В.М. Технології Sous Vide продуктів з м’яса птиці з використанням смакових маринадів. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м’яса і молока : Програма та тези матеріалів V Міжнародної науково-практичної конференції, 23 вересня 2025 р., м. Київ. –К.: НУХТ, 2025р. С.136.
- Пасічний В., Шубіна Є., Данилевич І. Перспективність використання ультразвукової обробки для м'ясних продуктів у крафтовому виробництві. III-й Форум «Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості» : Програма та матеріали III-го форуму, 16-17 жовтня 2025 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2025р. С. 42-43.
- Данилевич І., Пасічний В., Мусієнко І., Вільцова Н. Використанням смакових композицій у виробництві снеків та напівфавбрикатів. III-й Форум «Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості» : Програма та матеріали III-го форуму, 16-17 жовтня 2025 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2025р. – С.113-114.
- Данилевич І.О., Пасічний В.М. Цільова ферментація для забезпечення якості м’ясних напівфабрикатів. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : Програма та тези матеріалів XIV Міжнародної науково-технічної конференції, 25 листопада 2025 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2025 р. - С.158-159.
- Пасічний В. Оптимізація параметрів комбінованого технологічного впливу на формування якісних показників продуктів з м’яса птиці / В. Пасічний І. Данилевич, Є. Шубіна, // 92-а Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», 20–24 квіт. 2026 р. Київ : НУХТ, 2026. Ч. 1. С. 217.

Наукова (науково-технічна) продукція: технології

Соціально-економічна спрямованість: економія енергоресурсів; економія матеріалів

Охоронні документи на ОПІВ:

Впровадження результатів дисертації: Впроваджено

Зв'язок з науковими темами: 0120U103107, 0120U103108, 0121U109796, 0123U102059, 0124U000964

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

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:

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Янчева Марина Олександрівна

2. Marina O. Yancheva

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

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-9608-0724

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Державний біотехнологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 44234755

Місцезнаходження: вул. Алчевських, Харків, Харківський р-н., 61002, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Паска Марія Зіновіївна

2. Mariia Z. Paska

Кваліфікація: д. вет. н., професор, 03.00.13

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-9208-1092

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Львівський державний університет фізичної культури ім. Івана Боберського

Код за ЄДРПОУ: 34606048

Місцезнаходження: вул. Костюшка, Львів, 79007, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство молоді та спорту України

Ідентифікатор ROR:

Рецензенти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Галенко Олег Олександрович
2. Oleh O. Halenko

Кваліфікація: к.т.н., доц., 05.18.04

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-0350-3338

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:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Топчій Оксана Анатоліївна
2. Oksana A. Topchii

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

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-4832-2709

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:

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Шевченко Ірина Іванівна
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Шевченко Ірина Іванівна
Відповідальний за підготовку облікових документів	Мельник Наталія
Реєстратор	Юрченко Тетяна Анатоліївна
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Тетяна Анатоліївна