

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0826U003915

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 24-07-2026

Статус: Запланована

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Панасюк Олександр Григорович

2. Oleksandr H. Panasiuk

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: 11-08-2026

Спеціальність за освітою: Технологія жирів і жирозамінників

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 16450

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: 65.63.43, 65.63.45, 65.09.30, 71.33.23

Тема дисертації:

1. Розробка технології функціональних продуктів на рослинній основі, альтернативних молочним
2. Development of technology for functional plant-based products as alternatives to dairy products

Реферат/анотація:

1. У дисертації аналітично та експериментально обґрунтовано доцільність використання соєвої суспензії, пюре з ягід чорниці, пюре з ожини, стевіозиду, дигідрокверцетину, термофільної молочнокислої культури, яка складається з *Bifidobacterium species*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus delbrueckii subsp bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* у технології соєвого йогурту з підвищеними функціональними властивостями. Встановлено, що вміст білків у пюре з ожини є вищим на 0,74 г, жирів – на 0,22 г, вуглеводів – на 0,42 г, харчових волокон – на 0,23 г у порівнянні з ожиною свіжою. Вміст ліноленої та лінолевої кислот в пюре з ожини у порівнянні з ожиною свіжою є вищим відповідно на 0,109 та 0,143 г. За вітамінно-мінеральним складом, пюре з ожини має ряд переваг порівняно з ожиною свіжою – підвищений вміст вітаміну С (на 15 мг), калію (на 160 мг), кальцію (на 27 мг), магнію (на 27 мг), фосфору (на 25 мг). Результати порівняльної характеристики ягід чорниці та пюре з ягід чорниці показали, що масова частка білків у пюре з ягід чорниці є

вищою на 0,36 г, жирів – на 0,27 г, вуглеводів – на 0,5 г, вітаміну С – на 7,7 мг, калію – на 61 мг, кальцію – на 5,4 мг, магнію – на 5,6 мг, фосфору – на 11 мг, ліноленової кислоти – на 0,16 г, лінолевої кислоти – на 0,12 г. За результатами досліджень встановлено, що дигідрокверцетин має підвищену антиоксидантну активність у порівнянні з кверцетином на 92,412, вітаміном С – на 101,062 та вітаміном Е – на 101,992. Доведено можливість використання термофільної молочнокислої культури, яка складається з *Bifidobacterium species*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus delbrueckii subsp bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* для ферментації соєвої суспензії з отриманням соєвого згустку для подальшого використання в технології соєвого йогурту – ферментацію соєвої суміші слід здійснювати за температури 38...42 °С впродовж 6...7 год. Ці технологічні параметри дають змогу отримати соєвий згусток з титрованою кислотністю не менше 80 °Т, яка висувається як норма для класичного йогурту з одночасними високими органолептичними показниками якості. За дослідженнями мікробіологічних показників соєвого згустку, встановлено, що кількість бактерій групи кишкових паличок (коліформи), патогенних мікроорганізмів, зокрема бактерії роду *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, дріжджів, плісневих грибів знаходяться в межах норми, а кількість молочнокислих бактерій ($1,6 \times 10^7$ КУО, в 1 см³) знаходиться в межах норми, що підтверджує те, що кількість цукрів у соєвій суспензії є достатньою для розвитку бактерій, що входять до складу термофільної молочнокислої культури. Встановлено, що дослідний зразок соєвого йогурту із вмістом пюре з ягід чорниці у кількості 16,0 % характеризується підвищеними органолептичними показниками якості порівняно з контролем. У дослідному зразку соєвого йогурту із вмістом пюре з ягід чорниці підвищені масові частки вуглеводів та харчових волокон порівняно з контролем відповідно на 0,92 та 0,27 %. Використання пюре з ягід чорниці у кількості 16,0 % дало змогу підвищити вміст в соєвому йогурті вітаміну С на 2,75 мг, калію – на 54 мг, заліза – на 0,23 мг та магнію – на 8,0 мг. Використання пюре з ожини у кількості 15 % дало змогу отримати соєвий йогурт з підвищеними органолептичними показниками якості порівняно з контролем. Використання пюре з ожини дало змогу підвищити вміст у соєвому йогурті найбільш важливих для здоров'я людини мінеральних речовин та вітамінів: вітаміну С – на 5,09 мг, калію – на 34 мг, магнію – на 4,7 мг. Із результатів дослідження органолептичних показників якості встановлено, що соєвий йогурт із вмістом пюре з ягід чорниці та із вмістом пюре з ожини на початку та наприкінці терміну зберігання (на 14 добу) характеризувався високими показниками. Свіжоотриманий соєвий йогурт із вмістом пюре з ягід чорниці має показник титрованої кислотності 82 °Т, а із вмістом пюре з ожини – 80 °Т та впродовж зберігання цей показник збільшувався до значення 99 °Т на 14 добу зберігання, що відповідає нормі як до класичного йогурту. За результатами мікробіологічних досліджень, встановлено, що розроблені соєвий йогурт із вмістом пюре з ягід чорниці та із вмістом пюре з ожини характеризувалися відсутністю бактерій групи кишкових паличок, *Salmonella*, плісневих грибів, *Staphylococcus aureus* та дріжджів на початку та наприкінці зберігання, що дає підстави стверджувати, що використання розроблених рецептур та технологічних режимів за виробництва соєвого йогурту дало змогу отримати готовий кисломолочний продукт альтернативний молочному, що відповідає нормам промислової стерильності як до класичного йогурту.

2. The dissertation work analytically and experimentally substantiates the feasibility of using soy suspension, blueberry puree, blackberry puree, stevioside, dihydroquercetin, thermophilic lactic acid culture consisting of *Bifidobacterium species*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus delbrueckii subsp bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* in the technology of soy yogurt with increased functional properties. It has been established that the protein content in blackberry puree is higher by 0.74 g, fats by 0.22 g, carbohydrates by 0.42 g, and dietary fiber by 0.23 g compared to fresh blackberries. The content of linolenic and linoleic acids in blackberry puree compared to fresh blackberries is higher by 0.109 g and 0.143 g, respectively. In terms of vitamin and mineral composition, blackberry puree has a number of advantages compared to fresh blackberries – increased content of vitamin C (by 15 mg), potassium (by 160 mg), calcium (by 27 mg), magnesium (by 27 mg), phosphorus (by 25 mg). The results of the comparative characteristics of blueberries and blueberry puree showed that the mass fraction of proteins in blueberry puree is higher by 0.36 g, fats by 0.27 g, carbohydrates by 0.5 g, vitamin C by 7.7 mg, potassium by 61 mg, calcium by 5.4 mg, magnesium by 5.6 mg, phosphorus by 11 mg, linolenic acid by 0.16 g, linoleic acid by 0.12 g. According to the results of the studies, it was found that dihydroquercetin has increased antioxidant activity

compared to quercetin by 92.412, vitamin C by 101.062 and vitamin E by 101.992. The possibility of using a thermophilic lactic acid culture consisting of Bifidobacterium species, Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp bulgaricus, Streptococcus thermophilus for the fermentation of soy suspension to obtain soy curd for further use in soy yogurt technology has been proven – the fermentation of the soy mixture should be carried out at a temperature of 38...42 °C for 6...7 hours. These technological parameters make it possible to obtain soy curd with a titrated acidity of at least 80 °T, which is put forward as the norm for classic yogurt with simultaneous high organoleptic quality indicators. According to studies of microbiological indicators of soy clot, it was found that the number of bacteria of the Escherichia coli group (coliforms), pathogenic microorganisms, including bacteria of the genus Salmonella, Staphylococcus aureus, yeast, mold fungi are within normal limits, and the number of lactic acid bacteria (1.6×10^7 CFU, in 1 cm³) is within normal limits, which confirms that the amount of sugars in soy suspension is sufficient for the development of bacteria that are part of the thermophilic lactic acid culture. It was found that the experimental sample of soy yogurt with a content of blueberry puree in the amount of 16.0 % is characterized by increased organoleptic quality indicators compared to the control. In the experimental sample of soy yogurt with a content of blueberry puree, the mass fractions of carbohydrates and dietary fiber are increased compared to the control by 0.92 % and 0.27 %, respectively. The use of blueberry puree in the amount of 16.0 % allowed to increase the content of vitamin C in soy yogurt by 2.75 mg, potassium by 54 mg, iron by 0.23 mg and magnesium by 8.0 mg. The use of blackberry puree in the amount of 15 % allowed to obtain soy yogurt with increased organoleptic quality indicators compared to the control. The use of blackberry puree allowed to increase the content of the most important minerals and vitamins for human health in soy yogurt – vitamin C – by 5.09 mg, potassium – by 34 mg, magnesium – by 4.7 mg. From the results of the study of organoleptic quality indicators, it was found that soy yogurt with blueberry puree content and with blackberry puree content at the beginning and end of the storage period (for 14 days) was characterized by high these indicators. Freshly obtained soy yogurt with blueberry puree has a titrated acidity index of 82 °T, and with blackberry puree – 80 °T, and during storage this index increased to 99 °T on the 14th day of storage, which corresponds to the norm for classic yogurt. According to the results of microbiological studies, it was found that the developed soy yogurt with blueberry puree and blackberry puree were characterized by the absence of bacteria of the Escherichia coli group, Salmonella, mold fungi, Staphylococcus aureus and yeast at the beginning and end of storage, which gives grounds to assert that the use of the developed recipes and technological regimes in the production of soy yogurt made it possible to obtain a finished fermented milk product alternative to dairy, which meets the standards of industrial sterility for classic yogurt.

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:

- Устименко І., Панасюк О. Дослідження пюре з ягід чорниці та таксифоліну для виробництва соєвого йогурту функціонального призначення. Здоров'я людини і нації. 2025. Т. 3. № 2. С. 47–56.
- Толок Г. А., Устименко І. М., Панасюк О. Г. Обґрунтування використання нетрадиційної сировини та інгредієнтів у складі соєвого йогурту. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2025. Вип. 2. С. 461–468.
- Панасюк О. Г., Баль-Прилипко Л. В., Устименко І. М., Толок Г. А., Лялик А. Т. Дослідження впливу ожинового пюре на якість та мікробіологічну стабільність соєвого йогурту під час зберігання. Здоров'я

людини і нації. 2025. Т. 3. № 4. С. 52–61.

- Панасюк О. Г. Дослідження показників якості та безпечності функціонального соєвого йогурту із вмістом чорниці в процесі зберігання. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2025. Вип. 2 (4). С. 132–137.
- Bal-Prylypko L., Ustymenko I., Tolok G., Danylenko S., Panasiuk O., Leonova B. Justification of the Technology of Functional Soy Yogurt. Journal of Chemistry and Technologies. 2025. Vol. 33. No. 1. P. 192–199.

Наукова (науково-технічна) продукція: розроблено склад соєвого йогурту, який складається з соєвої суспензії, пюре з ягід чорниці, пюре з ожини, стевіозиду, дигідрокверцетину, термофільної молочнокислої культури, яка містить *bifidobacterium species*, *lactobacillus acidophilus*, *lactobacillus delbrueckii subsp bulgaricus*, *streptococcus thermophilus*

Соціально-економічна спрямованість: розширення асортименту соєвого йогурту з використанням рослинної сировини

Охоронні документи на ОПІВ:

Винаходи, корисні моделі, промислові зразки

Баль-Прилипко Л. В., Толлок Г. А., Ніколаєнко М. С., Слободянюк Н. М., Панасюк О. Г., Кушнір Ю. М.
Спосіб виробництва соєвого йогурту з підвищеними функціональними властивостями: патент України на корисну модель № 152304. Україна: МПК А23С11/00. Заявка № u 2022 02409; заявлено 06.07.2022; опубліковано 11.01.2023. Бюл. № 2.

Впровадження результатів дисертації: Впроваджено

Зв'язок з науковими темами: 0123U101493

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна
2. Larysa V. Bal-Prylypko

Кваліфікація: д. т. н., професор, 03.00.20

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-9489-8610

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. Толлок Галина Арсенівна
2. Halyna A. Tolok

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

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-2971-1645

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. Самілик Марина Михайлівна

2. Maryna M. Samilyk

Кваліфікація: д. т. н., професор, 05.18.12

Ідентифікатор ORCID ID: 000-0002-4826-2080

Додаткова інформація: <https://scholar.google.com.ua/citations?user=O863XFUAAAAJ&hl=uk>;
<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57217312425>;
<https://www.webofscience.com/wos/author/record/3888872>

Повне найменування юридичної особи: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, Суми, Сумський р-н., 40021, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Грек Олена Вікторівна

2. Olena V. Hrek

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

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-5713-374X

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. Бандура Валентина Миколаївна

2. Valentyna M. Bandura

Кваліфікація: д. т. н., професор, 05.18.12

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0001-8074-3020

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. Берник Ірина Миколаївна

2. Iryna M. Bernyk

Кваліфікація: д. т. н., доц., 05.17.08

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-1367-3058

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**

Сердюк Марина Єгорівна

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові
головуючого на засіданні**

Сердюк Марина Єгорівна

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Боярчук Сергій Васильович

Реєстратор

Юрченко Тетяна Анатоліївна

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



Юрченко Тетяна Анатоліївна