Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0826U005378

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 02-10-2026

Статус: Запланована

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Тимчак Дмитро Олександрович
2. Dmytro O. Tymchak

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0003-1216-6078

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: 03-11-2026

Спеціальність за освітою: 181 Харчові технології

Місце роботи здобувача: Дніпровський державний аграрно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 00493675

Місцезнаходження: вул. Сергія Єфремова, Дніпро, Дніпровський р-н., 49600, 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 17187

Повне найменування юридичної особи: Одеський національний технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, Одеса, 65039, 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: Одеський національний технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, Одеса, 65039, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації: Українська

Коди тематичних рубрик: 65.13.19, 65.29.03

Тема дисертації:

1. Розробка технології зернових продуктів методом надвисокочастотної обробки
2. Development of Technology for Cereal Products Using Microwave Treatment

Реферат/анотація:

1. Дисертаційну роботу присвячено теоретичному та експериментальному обґрунтуванню технології виробництва зернових продуктів із зерна сорго, вирощеного в Україні, із застосуванням енергії електромагнітного поля надвисокої частоти, зокрема технології одержання повітряного зерна сорго та його використання у виробництві зернових батончиків. Актуальність роботи зумовлена необхідністю розширення асортименту готових до споживання зернових продуктів і залучення до харчової промисловості перспективної вітчизняної зернової сировини. Технологічна придатність сортів сорго, вирощених в Україні, до одержання повітряного зерна досліджена недостатньо. Потребують наукового обґрунтування закономірності впливу сортових особливостей, крупності, початкової вологості зерна та параметрів НВЧ-обробки на ефективність поппінгу і властивості продукту. Метою роботи є наукове обґрунтування та розроблення технології виробництва повітряного сорго методом НВЧ-обробки та визначення технологічних засад його використання у виробництві зернових батончиків. У роботі застосовано методи визначення технологічних, фізико-хімічних, структурних, органолептичних і структурно-механічних показників,

електронну мікроскопію, термогравіметричний, хроматографічний і титрометричний аналізи, статистичні методи та ANOVA. Підтверджено можливість одержання повітряного зерна методом НВЧ-обробки з кукурудзи, сорго, соризу та амаранту. Максимальний вихід становив відповідно 98,6; 90,0; 67,3 і 56,0 %. За результатами дослідження десяти сортів сорго вихід повітряного зерна змінювався від 17 до 92 %. Найвищу технологічну придатність встановлено для сорту Фулгус: вихід повітряного зерна 92 %, коефіцієнт розширення 11,0. Максимальний вихід отримано за початкової вологості 15 % та потужності НВЧ-обробки 700 Вт. Потужність НВЧ-обробки була домінуючим фактором формування виходу повітряного зерна, частка її внеску становила 67,4–91,5 %. Встановлено сортові відмінності анатомічної будови зернівки сорго та їх взаємозв'язок із поп-властивостями. Інтенсивне формування повітряної структури відбувається в температурному діапазоні 205–221 °C. Досліджено вплив НВЧ-поппінгу на амінокислотний і поліфенольний склад зернової сировини та встановлено селективний характер їх змін. Обґрунтовано фракціонування зерна сорго на ситі з отворами Ø4 мм. Максимальний вихід повітряного зерна становив 76 % для дрібної та 92 % для крупної фракції. Для дрібної фракції раціональними визначено початкову вологість 14–15 % і потужність НВЧ-обробки 600 Вт, для крупної – 15–16 % і 700 Вт. Обґрунтовано параметри НВЧ-поппінгу: тривалість 150 с, товщина шару 40–60 мм, питоме навантаження 40–50 кг/м². За потужності 700 Вт протягом 30–90 с формувалося 72,8 % розкритих зерен. Питомі витрати енергії становили 14,4 Вт·год/кг. Розроблено технологічну схему виробництва повітряного сорго, що передбачає очищення, фракціонування, диференційоване кондиціювання, НВЧ-поппінг, охолодження та сортування. Практичну реалізацію підтверджено виробничою апробацією: перероблено 500 кг зерна сорту Фулгус, вихід повітряного зерна становив 94 % для крупної та 74 % для дрібної фракції. Обґрунтовано використання повітряного сорго у виробництві зернових батончиків. Раціональним визначено внесення 6 % повітряного сорго. За такого дозування максимальне навантаження до руйнування становило 24,4 Н, коефіцієнт пружності – 1635,9 Н/м, загальна органолептична оцінка – 4,78 бала. Технологію апробовано на ТОВ «РИФ». Розроблено варіант апаратурного забезпечення технології продуктивністю 500 кг/год за вихідним зерном. На розроблені технічні рішення отримано три патенти України на корисні моделі: «Спосіб виробництва повітряного амаранту» № 136133, «Спосіб виробництва повітряного сорго» № 141410 та «Спосіб виробництва повітряного соризу» № 146582.

2. The thesis substantiates theoretically and experimentally the technology of cereal products from Ukrainian sorghum using ultra-high-frequency electromagnetic energy, including popped sorghum and its application in cereal bars. The relevance is determined by the need to expand the range of ready-to-eat cereal products based on domestic raw materials and the insufficiently studied suitability of Ukrainian sorghum varieties for popping. The aim was to substantiate and develop a microwave technology for popped sorghum and determine the principles of its use in cereal bars. Technological, physicochemical, structural, sensory, structural-mechanical, electron microscopic, thermogravimetric, chromatographic, titrimetric and statistical methods, including ANOVA, were used. Popping was studied for corn, sorghum, soriz and amaranth, with maximum yields of 98.6, 90.0, 67.3 and 56.0%, respectively. Ten sorghum varieties showed yields of 17–92%. Fulgus demonstrated the highest yield of 92% and an expansion ratio of 11.0. The maximum yield was obtained at 15% initial moisture and 700 W microwave power; microwave power was the dominant factor, accounting for 67.4–91.5% of the variation. The relationship between grain anatomy and popping efficiency was established; intensive expansion was associated with a temperature range of 205–221 °C. Selective changes in amino acid and polyphenolic composition after microwave treatment were determined. Fractionation through a 4 mm sieve provided maximum yields of 76% for the fine fraction and 92% for the coarse fraction. The recommended conditions were 14–15% moisture and 600 W for the fine fraction, and 15–16% moisture and 700 W for the coarse fraction. Rational popping conditions were 150 s, a grain layer of 40–60 mm and a specific load of 40–50 kg/m². At 700 W, 72.8% of the grain popped within 30–90 s. Specific energy consumption was 14.4 Wh/kg. A technological scheme for popped sorghum production was developed and tested industrially using 500 kg of Fulgus grain, providing yields of 94% for the coarse fraction and 74% for the fine fraction. The use of popped sorghum in cereal bars was substantiated. A 6% proportion was rational; the maximum failure load was 24.4 N and elasticity was 1635.9 N/m. Industrial testing was conducted at

LLC “RYF”. An equipment configuration with a capacity of 500 kg/h of raw grain was developed. Three Ukrainian utility model patents were obtained: “Method for producing popped amaranth” No. 136133, “Method for producing popped sorghum” No. 141410, and “Method for producing popped soriz” No. 146582.

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: Освоєння нових технологій транспортування енергії, впровадження енергоефективних, ресурсозберігаючих технологій, освоєння альтернативних джерел енергії

Підсумки дослідження: Нове вирішення актуального наукового завдання

Публікації:

- Zhygunov D., Tymchak D. (2026) Influence of grain properties and parameters of microwave treatment on the efficiency of sorghum grain popping. Grain Products and Mixed Fodder’s, 26 (3, 103): 4-11. https://doi.org/10.15673/gpmf.v26i3.3597
- Жигунов Д. О., Тимчак Д. О. (2026). Зміна амінокислотного складу зерна кукурудзи і сорго в результаті поппінгу методом надвисокочастотної обробки. Scientific Works, 90(1), 4-14. https://doi.org/10.15673/swonaft.v90i1.3596
- Жигунов Д. О., Тимчак Д. О. (2025). Дериватографічний аналіз фізико-хімічних властивостей зерна сорго для поппінгу. Scientific Works, 89(1), 157–164. https://doi.org/10.15673/swonaft.v89i1.3248
- Чорней К. А., Тимчак Д. О., Миколенко С. Ю. Перспективи вдосконалення рецептурного складу зернових батончиків та аналіз ринку. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. 2021. № 2 (8). С. 127–135.
- Тимчак Д. О., Миколенко С. Ю., Чорней К. А., Бурій Д. О. Дослідження поп-властивостей зерна соризу. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. 2020. № 4 (6). С. 138–143. https://doi.org/10.20998/2413-4295.2020.04.20
- Миколенко С. Ю., Тимчак Д. О. Вплив технологічних факторів на поп-властивості зерна сорго. Харчова промисловість. 2019. № 26. С. 14–21. https://doi.org/10.24263/2225-2916-2019-26-4
- Tymchak D. O., Mykolenko S. Yu., Kuianov Y. Y. Production of popped sorghum with using microwave treatment. Grain Products and Mixed Fodder’s. 2018. Vol. 18, No. 2. P. 15–20. https://doi.org/10.15673/gpmf.v18i2.950
- Mykolenko S., Tymchak D., Tchoursinov Y., Kharytonov M. Microwave popping characteristics, chemical composition and microstructure of sorghum grain // INMATEH Agricultural Engineering. 2022. Vol. 67, No. 2. P. 191–200. https://doi.org/10.35633/inmateh-67-19
- Aleksandrova A., Mykolenko S., Tymchak D., Aliieva O. Effect of pop sorghum on the quality of gluten-free cereal bars. ScienceRise. 2021. No. 6 (77). P. 3–10. https://doi.org/10.21303/2313-8416.2021.002199
- Тимчак Д. О., Жигунов Д. О. Структурно-механічні властивості зернових батончиків з повітряним сорго. Матеріали тез доповідей 86 наукової конференції викладачів університету, 20 – 24 квітня 2026 р. / ОНТУ. Одеса, 2026. С.34-36.
- Тимчак Д. О., Жигунов Д. О. Вміст поліфенольних речовин в зерні сорго. Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 23-26 вересня 2025 р.) /Одеськ. нац. технол. ун-тет. Одеса: ОНТУ, 2025. С. 22-24.
- Тимчак Д. О., Жигунов Д. О. Вплив сортових особливостей зерна сорго на об’ємну масу повітряного продукту. Здобутки та перспективи розвитку харчової галузі: матеріали І Всеукраїнської науково-

практичної конференції 30 травня 2025 р., м. Дніпро. ДДАЕУ, 2025 р. С. 53-55.

- Тимчак Д. О., Жигунов Д. О. Використання повітряного продукту із зерна сорго в рецептурі зернових батончиків. Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес [Електронний ресурс]: тези доповідей ІІ Міжнародної науково-практичної конференції, 15 травня 2025 року / Державний біотехнологічний університет. Харків, 2025. С. 117-118.
- Тимчак Д. О., Жигунов Д. О. Органолептична оцінка повітряного продукту із зерна сорго. XXI Всеукраїнської наукової конференції молодих учених і здобувачів вищої освіти з розділу «Харчові технології», 13-14 травня 2025 року / ОНТУ. Одеса, 2025. С. 39-41.
- Жигунов Д. О., Тимчак Д. О. Виробництво повітряних продуктів із сорго. Матеріали тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету, 22 – 25 квітня 2025 р. / ОНТУ. Одеса, 2025. С.43-44.
- Тимчак Д. О. Шляхи використання зерна сорго зернового в харчовій та переробній галузях. Збірник тез ІІІ Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих вчених «Інжиніринг технологій і технічних систем агропромислового комплексу» (м. Дніпро, 15 листопада 2024 р.). Частина 2. Інноваційні технології харчової промисловості. Дніпро. ДДАЕУ, 2024. Т.2. С. 125-127.
- Тимчак Д. О., Жигунов Д. О., Кустов І.О. Поп-сорго – новий харчовий продукт. Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 24-27 вересня 2024 р.) /Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2024. С. 16-18.
- Тимчак Д. О., Александрова А. А., Миколенко С. Ю. Поп-сорго – сучасний компонент рецептури зернових батончиків. Матеріали І Всеукраїнської науково-технічної конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Молодь - науці і виробництву: Актуальні питання харчової промисловості» (м. Херсон, 12 травня 2022 р.), Херсонський державний аграрно-економічний університет, 2022. С.25-26.
- Тимчак Д. О., Миколенко С. Ю., Кошулько В.С. Дослідження хімічного складу зерна сорго і його вплив на виробництво харчових продуктів. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Теоретичні та практичні питання аграрної науки» (м. Дніпро, 18 травня 2022 р.), Дніпровський державний аграрно-економічний університет, 2022. Ч.1. С. 304-306.
- Тимчак Д. О. Дисперсійний аналіз в технологіях переробки продукції рослинництва. Матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інформаційні технології в агробізнесі та аграрній освіті» (м. Дніпро, 21–23 квітня 2021 р.). Дніпровський державний аграрно-економічний університет, 2021. С. 58–59.
- Тимчак Д. О., Миколенко С. Ю., Чорней К. А. Повітряне сорго як основа безглютенових батончиків. Матеріали ІХ Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини» (м. Кривий Ріг, 23 жовтня 2020 р.). Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2020. С. 129–130.
- Тимчак Д. О., Миколенко С. Ю., Бурій Д. О. Виробництво повітряного соризу із вітчизняної сировини. Матеріали Міжнародної науково-технічної конференції «Харчова хімія. Сучасні методи виробництва продуктів харчування, харчові добавки, пакувальні матеріали» (м. Львів, 7–9 жовтня 2020 р.). Національний університет «Львівська політехніка», 2020. С. 76.
- Тимчак Д. О., Миколенко С. Ю., Бурій Д. О., Яланський О. В., Повітряний сориз – новий продукт на ринку снеків України. Матеріали Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Актуальні проблеми у сфері торгівлі та товарознавства» (м. Херсон, 16–18 вересня 2020 р.). Херсонський національний технічний університет, 2020. С. 105–108.
- Чорней К. А., Тимчак Д. О., Миколенко С. Ю., Шевченко К. В. Сучасні аспекти виробництва біологічно цінних зернових батончиків. Матеріали Х Міжнародної науково-практичної конференції «Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем» (м. Чернігів, 29–30 квітня 2020 р.): у 2 т. Національний університет «Чернігівська політехніка», 2020. Т. 1. С. 271–272.
- Тимчак Д. О., Миколенко С. Ю., Бурій Д. О. Технологічні показники якості поп-сорго із сортів вітчизняної селекції. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів» (м. Умань, 7 квітня 2020 р.). Уманський

національний університет садівництва, 2020. С. 117–120.

- Tymchak D., Mykolenko S., Buriy D., Yermakova V. Popping characteristics of different sorghum varieties. Матеріали 86-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті» (м. Київ, 2–3 квітня 2020 р.). НУХТ, 2020. С. 154.
- Тимчак Д. О., Миколенко С. Ю., Бурій Д. О. Удосконалення технології отримання повітряних снеків із зернового сорго. Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності» (Харків–Мелітополь–Кирилівка, 4–6 вересня 2019 р.). ТДАТУ, ХДУХТ, 2019. С. 244–246.
- Тимчак Д. О., Миколенко С. Ю., Бурій Д. О. Дослідження технологічних показників якості повітряного сорго. Матеріали Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції «Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі» (м. Херсон, 28–29 травня 2019 р.). ХДАУ, 2019. С. 73–75.
- Миколенко С. Ю., Тимчак Д. О., Чорней К. А., Коротя Д. С. Безглютенові зернові снеки з повітряним сорго. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність» (м. Харків, 15 травня 2019 р.). ХДУХТ, 2019. С. 68–70.
- Тимчак Д. О., Миколенко С. Ю., Середа В. І., Біленко А. О., Бурій Д. О. Отримання поп-зерна із вітчизняних сортів сорго. Матеріали VII Міжнародної науково-практичної конференції «Органічне виробництво і продовольча безпека» (м. Житомир, 23–24 травня 2019 р.). Житомирський національний агроекологічний університет, 2019. С. 132–136.
- Миколенко С. Ю., Тимчак Д. О., Біленко А. О., Бурій Д. О. Дослідження амінокислотного складу білків повітряного сорго. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека» (м. Київ, 14–15 листопада 2018 р.). НУХТ, 2018. С. 98–100.
- Миколенко С. Ю., Тимчак Д. О., Куянов Ю. Ю., Окселенко О. М. Повітряне сорго – перспективний зерновий продукт. Матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції «Органічне виробництво і продовольча безпека» (м. Житомир, 24–25 травня 2018 р.). Житомирський національний агроекологічний університет, 2018. С. 143–146.
- Миколенко С. Ю., Куянов Ю. Ю., Бєліков Є. І., Тимчак Д. О., Шевченко В. А. Перспективи використання вітчизняних сортів розлусної кукурудзи для отримання «зірваних» зерен шляхом НВЧ-випромінювання. Матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційний розвиток харчової індустрії» (м. Київ, 14 грудня 2017 р.). Інститут продовольчих ресурсів НААН, 2017. С. 87–89.

Наукова (науково-технічна) продукція: технології

Соціально-економічна спрямованість: створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту; економія енергоресурсів

Охоронні документи на ОПІВ:

Винаходи, корисні моделі, промислові зразки

1. Спосіб виробництва повітряного амаранту. Пат. 136133 Україна, МПК A23L 5/30, A23L 7/161. – № u 201900672; заявл. 22.01.2019; опубл. 12.08.2019, Бюл. № 15. –5 с. У співавторстві: Миколенко С. Ю., Тимчак Д. О., Куянов Ю. Ю. 2. Спосіб виробництва повітряного сорго. Пат. 141410 Україна, МПК A23L5/30, A23L 7/16.– № u201908921; заявл. 24.07.2019; опубл. 10.04.2020, Бюл. № 7. – 5 с. У співавторстві: Миколенко С. Ю., Тимчак Д. О., Куянов Ю. Ю. 3. Спосіб виробництва повітряного соризу. Пат. 146582 Україна, МПК A23L5/30, A23L7/16.– № u202006475; заявл. 07.10.2020; опубл. 03.03.2021, Бюл. № 9. – 5 с. У співавторстві: Миколенко С. Ю., Тимчак Д. О., Куянов Ю. Ю.

Впровадження результатів дисертації: Впроваджено

Зв'язок з науковими темами: 0116U007412 0116U008010 0120U100322

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Жигунов Дмитро Олександрович
2. Dmytro Zhygunov

Кваліфікація: д. т. н., професор, 05.18.02

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0001-9435-2266

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Одеський національний технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, Одеса, 65039, 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. Бандура Валентина Миколаївна
2. Valentyna 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. Войтовська Вікторія Іванівна
2. Viktoriia Voitovska

Кваліфікація: к. с.-г. н., с.д., 06.01.05

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0001-5538-461X

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Інститут біоенергетичних культур і цукрових буряків Національної академії аграрних наук України

Код за ЄДРПОУ: 00489780

Місцезнаходження: вул. Клінічна, Київ, 03141, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Національна академія аграрних наук України

Ідентифікатор ROR:

Рецензенти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Соц Сергій Михайлович
2. Sergiy Sots

Кваліфікація: к.т.н., доц., 05.18.02

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-3267-2384

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Одеський національний технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, Одеса, 65039, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Валевська Людмила Олександрівна
2. Liudmyla Valevska

Кваліфікація: к.т.н., доц., 05.18.15

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0003-0511-5643

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Одеський національний технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, Одеса, 65039, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Станкевич Георгій Миколайович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Станкевич Георгій Миколайович
Відповідальний за підготовку облікових документів	Тимчак Дмитро Олександрович
Реєстратор	Юрченко Тетяна Анатоліївна
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Тетяна Анатоліївна