Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0525U000083

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 21-02-2025

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Шевченко Анастасія Олександрівна
2. Anastasiia O. Shevchenko

Кваліфікація: к. т. н., 05.18.01

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.01

Назва наукової спеціальності: Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 06-03-2025

Спеціальність за освітою: технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів

Місце роботи здобувача: 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:

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 41.088.01

Повне найменування юридичної особи: Одеський національний технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, буд. 112, 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: 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:

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації: Українська

Коди тематичних рубрик: 65.33.29

Тема дисертації:

1. Науково-практичні засади стабілізації фізіологічної цінності хлібобулочних виробів для спеціального дієтичного споживання
2. Scientific and practical principles of stabilizing the physiological value of bakery products for special dietary consumption

Реферат:

1. Робота присвячена науковому обґрунтуванню технології та розробленню науково-практичних засад стабілізації фізіологічної цінності хлібобулочних виробів спеціального дієтичного споживання з використанням рослинної сировини: рисового борошна, борошна з насіння гарбуза, вівсяних висівок, клітковини з насіння гарбуза, соняшникового лецитину, концентрату рисового протеїну, концентрату гарбузового протеїну, порошку/екстракту яснотки білої, порошку/екстракту шипшини для категорій людей із захворюваннями шлунково-кишкового тракту. Вивчено вимоги до дієтотерапії при захворюваннях ЗЗК та СПК і обґрунтовано вибір рослинної сировини для збагачення хлібобулочних виробів: для осіб із ЗЗК та СПК з переважанням діареї – рисове борошно, соняшниковий лецитин, концентрат рисового протеїну, яснотка біла; для осіб із СПК з переважанням закрепів – борошно з насіння гарбуза, вівсяні висівки, клітковина з насіння гарбуза, соняшниковий лецитин, концентрат гарбузового протеїну, шипшина. Враховано вектор

орієнтації на сталий розвиток виробництва відповідно до закону Україні «Про Стратегію сталого розвитку України до 2030 року». Запропоновано заходи з удосконалення технології виготовлення хлібобулочних виробів залежно від поєднання досліджуваної сировини: застосування операції приготування суспензії сировини з високим вмістом харчових волокон та крупними частинками – вівсяних висівок або клітковини з насіння гарбуза з концентратом гарбузового протеїну з подальшим внесенням суспензії на етапі замішування тіста для рівномірного їх розподілу та отримання хліба з кращими показниками якості. Встановлено, доцільність додання олії лляної та рижієвої в тісто з метою покращення його структурно-механічних показників. Доведено доцільність приготування тіста на диспергованій фазі, враховуючи наявність сировини ліпідної природи в рецептурі.

2. The work is devoted to the scientific justification of the technology and the development of scientific and practical principles for stabilizing the physiological value of bakery products for special dietary consumption using vegetable raw materials: rice flour, pumpkin seed flour, oat bran, pumpkin cellulose, sunflower lecithin, rice protein concentrate, pumpkin seed protein concentrate, lamium powder / lamium extract, rosehip powder / rosehip extract for categories of people with diseases of the gastrointestinal tract. The scientific concept of the work consists of a comprehensive approach to the development of bakery products and the improvement of technology, taking into account approaches to diet therapy for inflammatory bowel diseases and irritable bowel syndrome with various manifestations. Based on the analysis of theoretical data and providing experimental studies, the conceptual principles of stabilizing the physiological value of bakery products for the purpose of their consumption by people with diseases of the gastrointestinal tract, while simultaneously increasing the nutritional value of the products and providing them with health-improving properties, was scientifically substantiated.

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: Новий напрямок у науці і техніці

Публікації:

- 1. Shevchenko A., Fursik O., Drobot V., & Shevchenko O. (2023). The use of wastes from the flour mills and vegetable processing for the enrichment of food products. In O. Stabnikova, O. Shevchenko, V. Stabnikov, and O. Paredes-López (Eds.), Bioconversion of Wastes to Value-added Products, CRC Press, Boca Raton, London. ISBN 9781003329671. DOI:10.1201/9781003329671 (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікації)
- 2. Shevchenko A., Drobot V., & Galenko O. (2022). Use of pumpkin seed flour in preparation of bakery products. Ukrainian Food Journal, 11(1), 90 – 101. DOI:10.24263/2304-974X-2022-11-1-10 (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікації)
- 3. Litvynchuk, S., Galenko, O., Cavicchi, A., Ceccanti, C., Mignani, C., Guidi, L., & Shevchenko, A. (2022). Conformational Changes in the Structure of Dough and Bread Enriched with Pumpkin Seed Flour. Plants, 11, 2762. DOI:10.3390/plants11202762 (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікації)
- 4. Shevchenko A., Litvynchuk S., Drobot V., & Shevchenko O. (2023). Influence of pumpkin cellulose addition on conformational transformations in the structure of wheat flour dough and bread. Ukrainian Food Journal,

12(1), 38 – 50. DOI:10.24263/2304-974X-2023-12-1-5. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікації)

- 5. Stabnikova O., Shevchenko A., Stabnikov V., & Paredes-López O. (2023). Utilization of plant processing wastes for enrichment of bakery and confectionery products. Ukrainian Food Journal, 12(2), 299 – 308. DOI:10.24263/2304-974X-2023-12-2-11 (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікації)
- 6. Galenko O., Shevchenko A., Ceccanti C., Mignani C., & Litvynchuk S. (2024). Transformative shifts in dough and bread structure with pumpkin seed protein concentrate enrichment. European Food Research and Technology, 250(4), 1177 – 1188. DOI:10.1007/s00217-023-04454-z (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікації)
- 7. Shevchenko A., & Drobot V. (2022). Use of rice flour in wheat bread technology. EUREKA: Life Sciences, 6, 44 – 51. DOI:10.21303/2504-5695.2022.002677 (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікації)
- 8. Shevchenko A., & Litvynchuk S. (2023). Influence of rice flour on conformational changes in the structure of wheat bread and its nutritional value. Food and Environment Safety, 22(1), 5 – 14. DOI:10.4316/fens.2023.001 (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікації)
- 9. Шевченко А.О., Літвинчук С.І., & Дробот В.І. (2023). Вплив вівсяних висівок в поєднанні з фосфоліпідами на перерозподіл структурних груп в тісті та хлібі з пшеничного борошна. International Science Journal of Engineering & Agriculture, 2(3), 38 – 50. DOI:10.46299/j.isjea.20230203.05 (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікації)
- 10. Shevchenko A., Litvynchuk S., & Drobot V. (2023). Changes in structural units in dough and bread from wheat flour with the addition of pumpkin cellulose in combination with phospholipids. EUREKA: Life Sciences, 3, 34 – 43. DOI:10.21303/2504-5695.2023.002954 (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікації)
- 11. Shevchenko A., Litvynchuk S., & Koval O. (2023). The influence of rice protein concentrate on the technological process of wheat bread production. EUREKA: Life Sciences, 4, 22 – 29. DOI:10.21303/2504-5695.2023.003031 (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікації)
- 12. Шевченко А.О., & Літвинчук С.І., (2023). Зміни структурних одиниць у тісті та хлібі з пшеничного борошна з концентратом рисового протеїну та фосфоліпідами. International Science Journal of Engineering & Agriculture, 2(4), 47 – 57. DOI:10.46299/j.isjea.20230204.06 (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікації)
- 13. Шевченко А.О. (2023). Вплив концентрату гарбузового протеїну на технологічний процес виготовлення пшеничного хліба. International Science Journal of Engineering & Agriculture, 2(6), 92 – 99. DOI:10.46299/j.isjea.20230206.11 (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікації)
- 14. Shevchenko A., Litvynchuk S., & Drobot V. (2023). Conformational changes in dough and bread from wheat flour with the addition of oat bran in combination with phospholipids. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 29(1), 9 – 15. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікації)
- 15. Drobot V., & Shevchenko A. (2021). Influence of pumpkin processing products on structural and mechanical properties of dough and bread quality. Наукові праці Національного університету харчових технологій, 27(3), 172 – 180. DOI:10.24263/2225-2924-2021-27-3-20. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікації)

- 16. Дробот В.І., Шевченко А.О., & Літвинчук С.І. (2021). Вплив рисового борошна на структурно-механічні властивості тіста та якість хліба. Наукові праці Національного університету харчових технологій, 27(5), 114 – 122. DOI:10.24263/2225-2924-2021-27-5-15. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікації)
- 17. Shevchenko A., & Litvynchuk S. (2022). Influence of rice flour on conformational changes in the dough during production of wheat bread. Ukrainian Journal of Food Science, 10(1), 5 – 15. DOI: 10.24263/2310-1008-2022-10-1-3 (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікації)
- 18. Shevchenko A., & Litvynchuk S. (2022). Functional properties of rice flour and its effect on conformational changes in the structure of wheat dough and bread. Наукові праці Національного університету харчових технологій, 28(6), 150 – 159. DOI:10.24263/2225-2924-2022-28-6-16 (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікації)
- 19. Shevchenko A., & Litvynchuk S. (2022). Protein substances of oat bran and their influence on conformational transformations in dough and bread from wheat flour. Ukrainian Journal of Food Science, 10(2), 161 – 170. DOI:10.24263/2310-1008-2022-10-2-6. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікації)
- 20. Shevchenko A. (2023). Protein substances of rice flour and its use in wheat bread technology. Наукові праці Національного університету харчових технологій, 29(1), 141 – 150. DOI:10.24263/2225-2924-2023-29-1-13 (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікації)
- 21. Шевченко А.О., Літвинчук С.І., & Коваль О.В. (2023). Вплив гарбузової клітковини на перерозподіл структурних груп у тісті та хлібі з пшеничного борошна. Наукові праці Національного університету харчових технологій, 29(2), 162 – 171. DOI:10.24263/2225-2924-2023-29-2-15. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікації)
- 22. Шевченко А.О., & Фурсік О.П. (2023). Вплив концентрату рисового протеїну в поєднанні з фосфоліпідами на якість та харчову цінність пшеничного хліба. Наукові праці Національного університету харчових технологій, 29(3), 150 – 158. DOI:10.24263/2225-2924-2023-29-3-14 (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікаці)
- 23. Shevchenko A., & Litvynchuk S. (2023). The influence of rice protein concentrate on the redistribution of structural groups in the production of wheat bread. Ukrainian Journal of Food Science, 11(1), 6 – 15. DOI:10.24263/2310-1008-2023-11-1-4 (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікації)
- 24. Шевченко А.О., Літвинчук С.І., & Галенко О.О. (2023). Структурно-механічні та конформаційні зміни в процесі виготовлення пшеничного хліба з концентратом рисового протеїну, Наукові праці Національного університету харчових технологій, 29(4), 176 – 184. DOI:10.24263/2225-2924-2023-29-4-16 (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікації)
- 25. Шевченко А.О. (2023). Вплив концентрату гарбузового протеїну в поєднанні з фосфоліпідами на якість та харчову цінність пшеничного хліба, Наукові праці Національного університету харчових технологій, 29(5), 157 – 165. DOI:10.24263/2225-2924-2023-29-5-15 (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікації)
- 26. Shevchenko A., & Litvynchuk S. (2024). Changes in structural units in wheat flour dough and bread with pumpkin seed protein concentrate and phospholipids, Наукові праці Національного університету харчових технологій, 30(2), 145 – 153. DOI:10.24263/2225-2924-2024-30-2-13 (Особистий внесок здобувача:

проведення експериментальних досліджень, участь в обробці результатів, підготовка матеріалів до публікації)

- 27. Shevchenko A., & Drobot V. (2021). The process of gas formation in the dough with oat bran and phospholipids. Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі», 14 вересня 2021 р. К: НУХТ, 31. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, обробка результатів, підготовка матеріалів тез доповідей)
- 28. Шевченко А.О., & Дробот В.І. (2021). Процес газоутворення в тісті з рисовим борошном та фосфоліпідами. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів IX-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 09 – 10 листопада 2021 р. К: НУХТ, 82 – 83. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, обробка результатів, підготовка матеріалів тез доповідей, підготовка до доповіді)
- 29. Shevchenko A., & Drobot V. (2021). Influence of food additive – sunflower lecithin on the properties of dough for manufacturing bakery products. Proceedings of the Ist International Scientific and Practical Conference «Problems and practical approaches to the production and regulation of the use of food additives in the European Union countries and in Ukraine», November 30, 2021. K.: NUFT, 2021, 62 – 63. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, обробка результатів, підготовка матеріалів тез доповідей)
- 30. Shevchenko A., & Drobot V. (2022). Structural and mechanical properties of dough with oat bran and phospholipids. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: 88 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів, 2 – 3 квітня 2022 р. Ч1. К.: НУХТ, 82 (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, обробка результатів, підготовка матеріалів тез доповідей)
- 31. Шевченко А.О., Літвинчук С.І., & Дробот В.І. (2022). Конформаційні перетворення в тісті з борошном з насіння гарбуза для хлібобулочних виробів з пшеничного борошна. XI Міжнародна науково-технічна конференція «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції», 8 листопада 2022 р., К.: НУХТ, 98 – 99. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, обробка результатів, підготовка матеріалів тез доповідей, підготовка до доповіді)
- 32. Shevchenko A. (2022). Functional properties of pumpkin seed flour for use in bakery products. Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі» та «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві». 15 листопада 2022 р. К.: НУХТ, 150. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, обробка результатів, підготовка матеріалів тез доповідей)
- 33. Шевченко А.О., & Дробот В.І. (2022). Вівсяні висівки – перспективна добавка для надання хлібу оздоровчих властивостей. Міжнародна науково-практична конференція "Біологічні, медичні та науково-педагогічні аспекти здоров'я людини" 17 – 18 листопада 2022 р. Полтава, 103 – 105. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, обробка результатів, підготовка матеріалів тез доповідей)
- 34. Shevchenko A. (2022). Pumpkin cellulose is a prospective additive for providing bread with healthy properties. II Міжнародна науково-практична мультидисциплінарна конференція «Здорове харчування від дитинства до довголіття: стан та перспективи» 24 листопада 2022 р. К: НУХТ, 30 – 31. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, обробка результатів, підготовка матеріалів тез доповідей)
- 35. Shevchenko A. (2023). Influence of pumpkin flour on sensory and physical-chemical properties of wheat bread. VII International Scientific and Practical Conference «Science, trends and modern methods of solving problems», 20 – 22 February 2023, Portugal, 254 – 256. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, обробка результатів, підготовка матеріалів тез доповідей)

- 36. Shevchenko A., & Litvynchuk S. (2023). Changes in structural groups in dough and bread from wheat flour with the addition of rice flour. Proceedings of the XI International Scientific and Practical Conference: Methodological and attitudinal principles of classical science. Stockholm, Sweden, 13 – 14 March, 43 – 44. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, обробка результатів, підготовка матеріалів тез доповідей)
- 37. Shevchenko A., Drobot V., & Litvynchuk S. (2023). Changes and redistribution of structural groups in dough and bread with rice flour and phospholipids. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: 89 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів, 3 – 7 квітня 2023 р. К.: НУХТ, 2023. Ч.1, 136. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, обробка результатів, підготовка матеріалів тез доповідей)
- 38. Шевченко А.О., & Літвинчук С.І. (2023). Зміни та перерозподіл структурних груп у тісті та хлібі з борошном з насіння гарбуза та фосфоліпідами. І Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція «Нові технології і обладнання харчових та переробних виробництв» 19 – 20 квітня 2023 р., 24 – 26. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, обробка результатів, підготовка матеріалів тез доповідей)
- 39. Шевченко А.О., Літвинчук С.І., & Дробот В.І. (2023). Структурні групи тіста та хліба з вівсяними висівками та фосфоліпідами. Міжнародна науково-практична конференція «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації», 23 травня 2023, Київ: НУХТ, 107 – 109. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, обробка результатів, підготовка матеріалів тез доповідей)
- 40. Шевченко А.О., & Літвинчук С.І. (2023). Зміни та перерозподіл структурних груп у тісті та хлібі з вівсяними висівками та фосфоліпідами. І Міжнародна науково-практична конференція «Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес», Харків, 18 травня 2023, 156 – 157. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, обробка результатів, підготовка матеріалів тез доповідей)
- 41. Shevchenko A. (2023). Use and assimilation of the protein of wheat bread with rice protein concentrate by the body. Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». 20 – 21 вересня 2023 р., К.: НУХТ, 25 (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, обробка результатів, підготовка матеріалів тез доповідей)
- 42. Shevchenko A., Drobot V., & Litvynchuk S. (2023). Changes and redistribution of structural groups in dough and bread with pumpkin cellulose and phospholipids. Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Технології харчових продуктів і комбікормів», (Одеса, 26 – 29 вересня 2023 р.), Одеський національний технологічний університет. Одеса, 19 – 20. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, обробка результатів, підготовка матеріалів тез доповідей)
- 43. Shevchenko A., Drobot V., & Litvynchuk S. (2023). Influence of sunflower lecithin on conformational changes in dough and bread from wheat flour. Proceedings of the IInd International Scientific and Practical Conference «Problems and practical approaches to the production and regulation of the use of food additives in the European Union countries and in Ukraine», October 25, 2023. K.: NUFT, 108 – 110. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, обробка результатів, підготовка матеріалів тез доповідей)
- 44. Shevchenko A. (2023). The influence of pumpkin protein concentrate on the kinetics of sugars in the process of manufacturing wheat bread. I International scientific and practical conference «Synergy of knowledge: new horizons in global scientific research», 01 – 03 November 2023, Vancouver, Canada, 227 – 228. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, обробка результатів, підготовка матеріалів тез доповідей)
- 45. Shevchenko A., & Litvynchuk S. (2023). Conformational changes in dough with pumpkin protein concentrate for wheat flour bakery products. XII Міжнародна науково-технічна конференція «Наукові

проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції», 7 листопада 2023 р., К.: НУХТ, 99 – 100 (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, обробка результатів, підготовка матеріалів тез доповідей, підготовка до доповіді)

- 46. Shevchenko A. (2023). Influence of sunflower lecitin on quality indicators of wheat bread. Food Additives. Healthy Man and Human Patient Diet: proceedings of X International scientific and practical internet conference. Prague, Oktan-Print s.r.o. Prague. 10 November 2023, 128 ISBN 978-966-385-391-8. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, обробка результатів, підготовка матеріалів тез доповідей)
- 47. Шевченко А.О., & Літвинчук С.І. (2023). Концентрат гарбузового протеїну як джерело з високим вмістом білка в технології виготовлення пшеничного хліба. ІІІ Міжнародна науково-практична конференція «Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи» 27 жовтня 2023. Київ: НУХТ, 2023. 83 – 85. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, обробка результатів, підготовка матеріалів тез доповідей)
- 48. Shevchenko A. (2024). Dynamics of gas formation in dough with lamium extract. 90 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 11 – 12, 2024. K.: NUFT, 2024, P.1, 111. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, обробка результатів, підготовка матеріалів тез доповідей)
- 49. Shevchenko A., & Litvynchuk S. (2024). Infrared spectra of pumpkin protein concentrate in comparison with wheat flour and prospects for its use in bakery products technology. I International Scientific-Practical Conference “Scientific strategies in the context of global challenges”, April, 16, 2024, Warsawa (Poland). 127 – 128. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, обробка результатів, підготовка матеріалів тез доповідей)
- 50. Shevchenko A., & Litvynchuk S. (2024). Conformation transformations in bread with pumpkin seed protein concentrate and phospholipids. ІІ Міжнародна науково-практична конференція «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації», 23 – 24 травня 2024, Київ: НУХТ, 100 – 102. (Особистий внесок здобувача: проведення експериментальних досліджень, обробка результатів, підготовка матеріалів тез доповідей)

Наукова (науково-технічна) продукція:

Соціально-економічна спрямованість:

Охоронні документи на ОПІВ:

Впровадження результатів дисертації: Впроваджено

Зв'язок з науковими темами: 0121u112866 0121U109795 0121U109795 0123U103553

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Дробот Віра Іванівна

2. Vira Drobot

Кваліфікація: д.т.н., професор, 05.18.01

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

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:

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Лебеденко Тетяна Євгеніївна
2. Tetiana Lebedenko

Кваліфікація: д. т. н., доц., 05.18.01

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0001-8385-4674

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Одеський національний технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, буд. 112, Одеса, 65039, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Хомич Галина Панасівна
2. Galyna P. Khomych

Кваліфікація: д. т. н., професор, 05.18.13

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Полтавський університет економіки і торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01597997

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

Форма власності: Державна

Сфера управління: Укоопспілка

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Євлаш Вікторія Владленівна

2. Viktoriia V. Evlash

Кваліфікація: д. т. н., професор, 05.18.16

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Державний біотехнологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 44234755

Місцезнаходження: вул. Алчевських, буд. 44, Харків, Харківський р-н., 61002, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Рецензенти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Лебеденко Тетяна Євгенівна

2. Tetyana Lebedenko

Кваліфікація: д.т.н., доц., 05.18.01

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Одеський національний технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, буд. 112, Одеса, 65039, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Черно Наталія Кирилівна

2. Nataliia Cherno

Кваліфікація: д.т.н., професор, 05.18.01

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Одеський національний технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, буд. 112, Одеса, 65039, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Коркач Ганна Володимирівна
2. Hanna V. Korkach

Кваліфікація: д. т. н., доцент, 05.18.01

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Одеський національний технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, буд. 112, 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	Єгоров Богдан Вікторович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Єгоров Богдан Вікторович
Відповідальний за підготовку облікових документів	Крупіца І.В.
Реєстратор	УкрІНТЕІ

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

Юрченко Тетяна Анатоліївна