

**Рішення  
спеціалізованої вченої ради  
про присудження ступеня доктора філософії**

Спеціалізована рада Сумського національного аграрного університету, м. Суми

(повне найменування закладу вищої освіти (наукової установи), підпорядкування (у родовому відмінку), місто)

Міністерства освіти і науки України прийняла рішення

про присудження ступеня доктора філософії галузі знань 18 – Виробництво та технології

(галузь знань)

на підставі прилюдного захисту дисертації «Розробка технології печива із додаванням порошків з виноградних вичавків»

(назва дисертації)

за спеціальністю 181 – Харчові технології

(код і найменування спеціальності відповідно до Переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти)

«23» лютого 2023 року.

**Луо Веньцзюань**, 1989 року народження, громадянка Китайської Народної Республіки. Освіта вища: у 2015 році закінчила Науково-технологічний університет Шеньсі (КНР) за спеціальністю «Харчові науки». Працює заступником директора лабораторії якості та безпечності харчових продуктів в Департаменті харчової науки та інженерії, Коледжі харчових наук Хенанського науково-технічного інституту з 2015 р. до цього часу. Дисертацію виконано у Сумському національному аграрному університеті, м. Суми, МОН України.

Науковий керівник **Гревцева Наталія Вячеславівна**, кандидат технічних наук, професор, професор кафедри технологій та безпечності харчових продуктів Сумського національного аграрного університету.

Здобувач має **9** наукових публікацій за темою дисертації, з них **5** статей у періодичних наукових виданнях інших держав, **4** тези доповідей на міжнародних конференціях (зазначити три наукові публікації):

1. Lou W., Bezzusov A., Li B., Dubova H. Recent advances in studying tannic acid and its interaction with proteins and polysaccharides. Food Science and Technology, 2019, 13(3), 63-69. <https://doi.org/10.15673/fst.v13i3.1452>.

2. Wenjuan Lou, Bo Li, Grevtseva Nataliya. The influence of Cabernet Sauvignon wine grape pomace powder addition on the rheological and microstructural properties of wheat dough. CyTA Journal of food, 2021, 19(1), 751-761. <https://doi.org/10.1080/19476337.2021.1981458>.

3. Wenjuan Lou, Bo Li & Grevtseva Nataliya. Preparation of grape pomace powders and analysis of their nutritive compositions. Acta innovations, 2021, 39(22), 22–31. <https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.39.3>.

У дискусії взяли участь голова і члени спеціалізованої вченої ради та присутні на захисті фахівці:

1. Перцевий Ф.В., доктор технічних наук, професор, професор кафедри технологій харчування Сумського національного аграрного університету МОН України.

Оцінка позитивна без зауважень: «Хотів би підкреслити грамотне викладення дисертації, змістовні відповіді здобувача на запитання. Тема дослідження є актуальною та своєчасною. Проведена велика дослідницька робота. Аспірантка Луо Веньцзюань заслуговує присвоєння ступеня доктора філософії».

2. Камбулова Ю.В., доктор технічних наук, професор кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів, Національного університету харчових технологій. МОН України.

Оцінка позитивна без зауважень: «Наукова новизна одержаних результатів полягає в тому,

що на основі теоретичних та експериментальних досліджень доведено ефективність застосування виноградних порошків із вторинних продуктів переробки винограду в технології печива з метою забезпечення високих його органолептичних показників якості, підвищеного вмісту біологічно активних речовин. Вважаю, що дисертаційна робота актуальною, а її авторка, Луо Венъцюань, заслуговує присудження ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 «Харчові технології».

3. Олійник С.Г., кандидат технічних наук, професор кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів, Державного біотехнологічного університету МОН України.

Оцінка позитивна без зауважень: «Аналіз дисертаційної роботи дозволяє зробити висновок щодо важливості наукового внеску здобувачки у розв'язання важливої проблеми створення нових борошняних кондитерських виробів із підвищеною біологічною цінністю. Тому, вважаю що здобувачка Луо Венъцюань заслуговує присудження ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 «Харчові технології».

4. Самілик М.М., кандидат технічних наук, доцент, завідувачка кафедри технологій та безпечності харчових продуктів Сумського національного аграрного університету, МОН України.

Оцінка позитивна без зауважень: «Здобувачкою проведений глибокий аналіз хімічного і поліфенольного складу виноградних порошків порівняно з даними, опублікованими у науковій літературі. Визначено вплив порошків на властивості тіста, його основних компонентів та готового печива, а також на процеси, що відбуваються на основних технологічних етапах виготовлення печива. Вважаю, що робота цікава з наукової точки зору, актуальна, має наукову новизну, соціальну та практичну цінність, а Луо Венъцюань, заслуговує присудження її ступеня доктора філософії зі спеціальністі 181 «Харчові технології».

5. Мельник О.Ю., кандидат технічних наук, доцент, завідувачка кафедри технології харчування Сумського національного аграрного університету, МОН України.

Оцінка позитивна без зауважень: «В роботі проаналізовано сучасні підходи до розробки борошняних кондитерських виробів, інноваційні тенденції поліпшення їх споживчих властивостей. Дисертаційна робота Луо Венъцюань, є завершеною науковою працею, актуальною та своєчасною. Вважаю здобувачка дійсно заслуговує присудження ступеня доктора філософії зі спеціальністі 181 «Харчові технології».

Результати голосування:

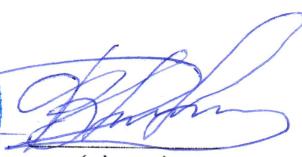
«За» – 5 членів ради,

«Проти» – немає.

На підставі результатів голосування спеціалізована вчена рада присуджує Луо Венъцюань (Lou Wenjuan) ступінь доктора філософії з галузі знань 18 – «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 – «Харчові технології».

Голова спеціалізованої  
вченії ради



  
(підпись)

Перцевий Ф.В.  
(прізвище, ініціали)