

РІШЕННЯ
спеціалізованої вченої ради
про присудження ступеня доктора філософії

Спеціалізована вчена рада **Сумського національного аграрного університету, Міністерства освіти і науки України, м. Суми** прийняла рішення про присудження ступеня доктора філософії галузі знань 18 Виробництво та технології на підставі прилюдного захисту дисертації «Підвищення якості бобових відходів фізичними методами при їх використанні в технології печива» за спеціальністю 181 Харчові технології "16" травня 2023 року.

ВАН ФАНЬ громадянка Китаю

освіта вища: у 2015 році закінчила Хенанський науково-технічний інститут у місті Сінсян, провінція Хенань, Китай, за спеціальністю «Освіта кулінарії та харчування». У 2018 році отримала другу вищу освіту за спеціальністю «Інженерія зерна, олії та рослинного білка» в Хенанському науково-технологічному інституті, Сінсян, провінція Хенань, Китай, та отримала вчене звання магістра. Дисертацію виконано у Сумському національному аграрному університеті, МОН України м. Суми.

Науковий керівник **Сукманов Валерій Олександрович, доктор технічних наук, професор кафедри технології харчування Сумського національного аграрного університету.**

За матеріалами дисертаційної роботи опубліковано 14 наукових праць, у тому числі 6 статей у наукових фахових виданнях, що входять у науково-методичні бази Scopus та Web of Science Core Collection, 2 статті, з яких Scopus Q1, та 4 статті в українських виданнях, включених до переліку видань категорії А; та 8 тез доповідей на міжнародних конференціях (зазначити три наукові публікації):

1. Wang, F., Zeng, J., Gao, H., & Sukmanov, V. (2021). Effects of different physical technology on compositions and characteristics of bean dregs. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 73, 102789. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2021.102789>. (Scopus, Q1).
2. Wang, F., Zeng, J., Tian, X., Gao, H., & Sukmanov, V. (2022). Effect of ultrafine grinding technology combined with high-pressure, microwave and hightemperature cooking technology on the physicochemical properties of bean dregs. LWT - Food Science and Technology, 154, 112810. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112810>. (Scopus, Q1).
3. Wang, F., Sukmanov, V., & Zeng, J. (2021). Effect of the addition of soybean dregs treated by ultrafine grinding and microwave technology on the quality of crispy biscuits. Ukrainian Food Journal, 10(4). (Web of Science Core Collection).

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

1. Мазуренко Ігор Костянтинович, доктор технічних наук, старший науковий співробітник, професор кафедри технології харчування Сумського національного аграрного університету, МОН України.

Оцінка позитивна без зауважень.

2. Мельник Оксана Юріївна, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології харчування Сумського національного аграрного університету, МОН України.

Оцінка позитивна без зауважень.

3. Камбулова Юлія Вікторівна, доктор технічних наук, професор, професор кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Національного університету харчових технологій, МОН України.

Оцінка позитивна без зауважень.

4. Серік Максим Леонідович, кандидат технічних наук, доцент, проректор з науково-педагогічної роботи, Державний біотехнологічний університет, МОН України.

Оцінка позитивна без зауважень.

5. Медведсва Анжеліка Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент

кафедри технології і організації ресторанного господарства, Державний торговельно-економічний університет, МОН України.

Оцінка позитивна без зауважень.

Результати голосування:

"За" 5 (п'ять) членів ради,

"Проти" немає членів ради,
недійсних бюлетенів немає

На підставі результатів відкритого голосування спеціалізована вчена рада присуджує
ВАН ФАНЬ ступінь доктора філософії з галузі знань 18 Виробництво та технології за спеціальністю 181 Харчові технології

Голова спеціалізованої
вченої ради



Ігор МАЗУРЕНКО