

Рішення
спеціалізованої вченої ради
про присудження ступеня доктора філософії

Спеціалізована вчена рада Сумського національного аграрного університету,
(повне найменування закладу вищої освіти (наукової установи),
МОН України, м. Суми прийняла рішення
підпорядкування (у родовому відмінку), місто)

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

на підставі прилюдного захисту дисертації «Технологія напівфабрикату з буряку заморожено-розмороженого сушеного та харчових продуктів з його використанням» («Technology of semi-finished product from dried beetroot, pretreated by freeze-thaw method and food products using it»)
(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)

«22» листопада 2023 року.

Лю Янь 1989 року народження,
(прізвище, ім'я, по батькові (у разі наявності) здобувача)

громадянка Китайської Народної Республіки,
(назва держави, громадянином якої є здобувач)

освіта вища: закінчила у 2017 році Шаоянський університет (Шаоян, провінція Хунань) за спеціальністю «Харчова інженерія»
(диплом)

Працює в університеті Хачжоу на посаді штатного викладача
(посада)

(провінція Чжецзян, місто Хачжоу, КНР)
(місце основної роботи, відомче підпорядкування, місто)

з 2018 р. до цього часу.

Дисертацію виконано у Сумському національному аграрному університеті, м. Суми, МОН України
(найменування закладу вищої освіти (наукової установи), підпорядкування, місто)

Науковий керівник (керівники) Геліх Анна Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент,
(прізвище, ім'я, по батькові (у разі наявності), науковий ступінь, вчене звання)

доцент кафедри технологій та безпечності харчових продуктів Сумського НАУ
(місце роботи, посада)

Здобувач має 10 наукових публікацій за темою дисертації, із них у тому числі: 4 статті у наукових виданнях за спеціальністю, включених на дату опублікування до переліку наукових фахових видань України, 5 статей у періодичних наукових виданнях, які індексуються у базі даних Scopus/Web of Science Core Collection, 3 з яких у журналі 3-го квартилю (Q3), 2 з яких у журналі 4-го квартилю (Q4).

Статті у наукових фахових виданнях цитування Scopus та Web of Science

- Liu, Y., Helikh, A., Filon, A., & Duan, Z. (2023). Sausage technology for food sustainability: recipe, color, nutrition, structure. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(11(124)), 47-58. DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.286323> (PhD participant in carrying out of experimental research, processing of results, and writing the article)
- Shang F., Kryzhska T., Liu Y., Duan Z., Danylenko S., Stepanova T., Koshel O. (2022). Effects of different natural food coloring additions on the quality of chicken sausage. Journal of Chemistry and Technologies, 30(2), 265-274. DOI: <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v30i2.244538> (PhD participant in carrying out of experimental research, processing of results, and writing the article)
- Liu, Y., Sabadash, S., Duan, Z., & Gao, D. (2022). Influence of different microwave-assisted drying methods on the physical properties, bioactive compounds and antioxidant activity of beetroots. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 1(11(115)), 15-25. DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.251942> (PhD participant in carrying out of experimental research, processing of results, and writing the article)
- Liu, Y., Sabadash, S. M., & Duan, Z. (2021). Effect of heat pump temperature on the physical properties, bioactive compounds and antioxidant capacity of beetroots. Journal of Chemistry and

Technologies, 29(4), 589-598. DOI: <http://doi.org/10.15421/jchemtech.v29i4.240470> (PhD participant in carrying out of experimental research, processing of results, and writing the article)

5. Liu, Y., Sabadash, S., Duan, Z., & Deng, C. (2022). The influence of different drying methods on the quality attributes of beetroots. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3(11(117)), 60-68. DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.258049> (PhD participant in carrying out of experimental research, processing of results, and writing the article)

Статті у наукових фахових виданнях України

6. Liu, Y., Sabadash, S., & Duan, Z. (2021). Effects of intermittent microwave drying conditions on characteristics and physical properties of beetroots. Ukrainian Journal of Food Science, 9(1), 30-47. DOI: <http://doi.org/10.24263/2310-1008-2021-9-1-5> (PhD participant in carrying out of experimental research, processing of results, and writing the article)

7. Liu, Y., Sabadash, S., & Duan, Z. (2021). Research of physicochemical properties and antioxidant activity of beetroots as affected by vacuum microwave drying conditions. Technology Audit and Production Reserves, 5(3(61)), 40-45. DOI: <https://doi.org/10.15587/2706-5448.2021.243069> (PhD participant in carrying out of experimental research, processing of results, and writing the article).

8. Liu, Y., Duan, Z., & Sabadash, S. (2021). Bioactive compounds and antioxidant activity of beetroots prepared by different drying methods. Ukrainian Journal of Food Science, 9(2), 246-258. DOI: <http://doi.org/10.24263/2310-1008-2021-9-2-11> (PhD participant in carrying out of experimental research, processing of results, and writing the article)

9. Liu, Y., Duan, Z., Sabadash, S., & Shang, F. (2022). Study on the effect of intermittent microwave drying conditions on the bioactive compounds and antioxidant capacity of beetroots. Technology Audit and Production Reserves, 1(3(63)), 6-13. DOI: <http://doi.org/10.15587/2706-5448.2022.251351> (PhD participant in carrying out of experimental research, processing of results, and writing the article)

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

Бордунова Ольга Георгіївна, доктор сільськогосподарських наук, професор, професор кафедри генетики, селекції та біотехнології тварин, Сумський національний аграрний університет.

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

Самілік Марина Михайлівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент, завідувач кафедри технологій та безпечності харчових продуктів, Сумський національний аграрний університет.

Оцінка позитивна без зауважень: «Здійснено оптимізацію рецептури ковбасних виробів та печива із використанням буряку заморожено-розмороженого сушеного та одержано комплекс нових даних, що характеризують хімічний склад, органолептичні, мікробіологічні та токсикологічні показники, поживну цінність та науково обґрунтовано умови і терміни зберігання розроблених продуктів. Робота має наукову новизну та практичну цінність. Вважаю роботу доведеною та актуальною. Здобувачка Лю Янь заслуговує присвоєння ступеня доктора філософії».

Пасічний Василь Миколайович, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технологій м'яса і м'ясних продуктів, Національний університет харчових технологій.

Оцінка позитивна без зауважень: «Сучасний ринок харчових продуктів вимагає постійного розширення асортименту напівфабрикатів, з впровадженням продуктів, які можна віднести до профілактичних і дієтичних. Напружений ритм життя населення, урбанізація суспільного життя, пов'язаного з цим дефіциту часу активного населення на приготування їжі потребує розроблення продуктів короткого циклу приготування. Тому розробка методів сушіння та попередньої обробки рослинних фабрикатів зі столового буряку з подальшим використанням у виробництві ковбасних і кондитерських виробів і є актуальним завданням, яке вирішує дисертаційна робота. Лю Янь, як розробник нової технології одержання ізоляту білка із шроту гарбуза, заслуговує присвоєння ступеня доктора філософії».

