

Рішення разової спеціалізованої вченої ради про присудження ступеня доктора філософії

Здобувачка ступеня доктора філософії Ольга СЕРЕДА, 1988 року народження, громадянка України, освіта вища: закінчила у 2010 році Національний університет харчових технологій за спеціальністю «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» та отримала кваліфікацію спеціаліста з технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, працює старшим викладачем кафедри технології харчування в Сумському національному аграрному університеті, виконала акредитовану освітньо-наукову програму «Харчові технології».

Разова спеціалізована вчена рада, утворена наказом Сумського національного аграрного університету, м. Суми від "ЗО " січня 2025 року N 214/ос, МОН України, м. Суми, у складі:

Голови разової спеціалізованої
вченої ради -

Ігоря МАЗУРЕНКА, академіка Національної академії вищої освіти України, доктора технічних наук, професора кафедри технології харчування, Сумський національний аграрний університет; Рецензентів- Марини САВЧЕНКО, кандидат технічних наук, доцент, доцент

кафедри технології харчування Сумського національного аграрного університету;
Наталії БОЛГОВОЇ, кандидат сільськогосподарських наук, доцент, декан факультету харчових технологій Сумського національного аграрного університету;

Офіційних опонентів - Тетяни СИЛЬЧУК, доктор технічних наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, м Київ;
Ніни ЧОРНОЇ, кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії, Державний біотехнологічний університет м. Харків.

на засіданні "26" березня 2025 року прийняла рішення про присудження ступеня доктора філософії галузі знань 18 - Виробництво та технології, Ользі СЕРЕДІ на підставі публічного захисту дисертації "Удосконалення технології збивного бісквітного напівфабрикату з використанням білкової сировини та цукрозамінників» за спеціальністю 181 - Харчові технології.

Дисертацію виконано у Сумському національному аграрному університеті, місто Суми, МОІ України.

Науковий керівник Оксана МЕЛЬНИК, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології харчування Сумського національного аграрного університету

Дисертацію подано у вигляді спеціально підготовленого рукопису, який повністю відповіла вимогам пункту 6 Порядку присудження ступеня доктора філософії та скасування рішення разове спеціалізованої вченої ради закладу вищої освіти, наукової установи про присудження ступеня доктора філософії, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 12 січня 2022 року І 44 (зі змінами).

Здобувачка має 23 наукових публікацій за темою дисертації, у тому числі 7 статей, серед яких стаття у виданні, що включене до міжнародних наукометричних баз Зсориз, 5 у наукових виданнях? включених до переліку наукових фахових видань України категорії «Б», 1 стаття у міжнародному науковому виданні, 8 тез доповідей на міжнародних конференціях та отримано 1 декларацій* патенти України на корисну модель.

Список опублікованих праць за темою дисертації: Статті у фахових виданнях, що індексуються у міжнародних наукометричних базах Зсориз,

1. Зегесіа О., Меіпук О., Магепкоуа Т., КозЬеІ О., Вокоуеіз 8. (2024) ТЬе гліеолоґісг сЬагасІегізгісез оГ Іїіе с!оі§Ь Гог а зеті-ГіпізЬесі Бізсііі \уШі Іїіе асісШіоп оГ сгіскеіз Доіг. Роїгауіпагзіу Зіоуак Іоігпаї оІТоосІ Зсіепсез. іііірз://<іоі.оg§/10.5219/1967

Статті в наукових фахових виданнях України категорії Б

2. Середа О. Мельник О. (2022). Новий вид функціональної сировини з підвищеним вмістом білку для бісквітних виробів. *Технічні науки та технології*, № 2(28), 102-110 с. [Бір5://сіоі.ога/10.25140/2411-5363-2022-2\(28\)-102-110](http://сіоі.ога/10.25140/2411-5363-2022-2(28)-102-110)

3. Серета О. Мельник О Органолептичний аналіз бісквіта круглого з додаванням білкововмісної сировини./ Серета, О., Мельник, О// *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*, 2023, 6 (1). - 125-139 с. [БЦрз://с1oi.org/10.31866/2616-7468.6.1.2023.278476](https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.1.2023.278476)

4. Зегесія, О.&Меїпук О. (2023). Термогравіметричне дослідження форм зв'язків вологи у збивному борошняному напівфабрикаті з додаванням борошна із цвіркунів. *Gain Pgosicisx ancі Міхесі РоМег'з*, 23 (2), 20-25с. [Мрз://с1oi.ош/10.15673/uciiГ.у23i2.2708](https://doi.org/10.15673/uciiГ.у23i2.2708)

5. Серета О., Мельник О. (2023). Дослідження фізико-хімічних характеристик збивного борошняного напівфабрикату з борошном із цвіркунів *Технічні науки та технології*, № 4(34). С. 182-187 [Б«ра://\(iоi.ore/10.25140/2411_5363-2023-4\(34\)-182-187](https://doi.org/10.25140/2411_5363-2023-4(34)-182-187)

6. Зегесія О. МісгоBіoloşical іpdісаіог оf сгіскеі ііоиг / Зегесія О., Меїпук О.// *Тіе зсіепіііс Бегііаşe* (Вісіарезі, Нипşагу) No 131 (2024) P. 56-59

7. Серета О., Мельник О. (2024). Дослідження характеристик збивного бісквітного напівфабрикату з додаванням борошна із цвіркунів та цукрозамінників під час зберігання. *Негаісі оі КЪтеПупІзкуі Маїіопаі Шіуегзіу. ТесЪпісаІ Зсіепсез*, 343(6.1), 268-272. [Б«рз://<iоi.ore/10.31891/2307-5732-2024-343-6-40](https://doi.org/10.31891/2307-5732-2024-343-6-40)

Тези доповідей та матеріали конференції

1. Серета О.Г., Мельник О.Ю. Борошняні кондитерські вироби в закладах ресторанного господарства збагачені білковими компонентами. Матеріали V Міжнародної наукової-практичної конференції «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» (14 вересня 2021 р.) та VIII Міжнародної наукової-практичної конференції «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі» (15 вересня 2021р.) - К.: НУХТ, 2021- с. 109

2. Серета О. Г. Мельник О. Ю. Борошно із цвіркунів - альтернативна сировина для виробництва продуктів харчування. *РосеесІп§5 оf Ііе 5¹ Іпегпаііопаі зсіепіііс апсі ррасісаі сопГегепсе. 8РС —8сі-сопГ.сот.иаІІ. Буіу, Ікгаіпе. 2022. Рр. 252-255. ШТ: [БЦрз://зсі-сопґсот.иа/у-тіг!шагосІпа-паікоуо-ргакІісІша-копГегепІ:зіуа-тосіегпгезарсіі-іп-\уогШ-5Сепсе-7-9-08-2022-IVU-икгауіпа-агБу](https://doi.org/10.31891/2307-5732-2022-IVU-икгауіпа-агБу)*

3. Серета О.Г., Мельник О.Ю. «Борошно із цвіркунів як новий вид екопродукту» Проблеми виробництва і переробки продовольчої сировини та якість і безпечність харчових продуктів [Електронний ресурс] : зб. Матеріалів IV Міжнар. Наук.-практ. Конф. (16 черв. 2022 р.). Житомир : Поліський нац. Ун-т, 2022- с. 84

4. Сенсорний аналіз інноваційного збивного борошняного напівфабрикату / Серета О.Г., Мельник О.Ю // *Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі: матеріали III Міжнар. Наук.-практ. Конференції молодих учених (Запоріжжя, 30 січня-24 лютого 2023 р.) / ТДАТУ: ред. Кол., С. В. Кюрчев, В. М. Кюрчев, В. Т. Надикто, О. Г. Скляр [та ін.]. - Запоріжжя: ТДАТУ, 2023. - 245 с.*

5. Серета О.Г. Мельник О.Ю. Борошно із цвіркунів як альтернативна сировина з підвищеним вмістом білку. / О.Г. Серета, О.Ю. Мельник // Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції «Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні» - НУХТ 2023 - 138с

6. Серета О.Г. Мельник О.Ю. Збивний бісквітний напівфабрикат з додаванням борошна із цвіркунів як інноваційний виріб в закладах ресторанного господарства / О.Г. Серета, О.Ю. Мельник // Матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», присвяченої 140-річчю НУХТ, 21 травня 2024 р.- НУХТ 2024 - 268с

7. Серета О.Г. Мельник О.Ю. Використання цукрозамінників у виробництві бісквітного напівфабрикату з борошном із цвіркунів Матеріали науково-практичної конференції викладачів, аспірантів та студентів Сумського НАУ (14-16 травня 2024 р.), Суми, СНАУ, 2024. - 728 с.

8. Серета О.Г. Мельник О.Ю. Динаміка якості випеченого збивного борошняного напівфабрикату з додаванням борошна із цвіркунів та цукрозамінників під час зберігання. Матеріали VIII Міжнародної наукової-практичної конференції «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» (17 вересня 2024 р.) та XI Міжнародної наукової-практичної конференції «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі» (18 вересня 2024р.) - К.: НУХТ, 2024- с. 174

Патент

1. Серета О. Г., Мельник О. Ю., Маренкова Т. І., Кравченко С. І., Роженко А. С. Спосіб отримання бісквітного напівфабрикату збагаченого білковим компонентом: патент на корисну

модель 155859. Україна: МПК А2Ш 13/00 А2Ш 13/06 А2Ш 2/34, № и 2023 02880; заявл. 14.06.2023.; опубл. 17.04.2024р., Бюл №16.

У дискусії взяли участь (голова, рецензенти, офіційні опоненти, інші присутні) та висловили зауваження:

Мазуренко Ігор Костянтинович, академік Національної академії вищої освіти України, доктор технічних наук, професор кафедри технології харчування:

Оцінка позитивна, без зауважень: «Здобувачкою висвітлена тема, яка широко поширена у країнах Азії, а саме використання борошна із цвіркунів. В контексті розвитку цієї галузі в Україні наразі спостерігається невизначеність щодо можливості її розширення на рівні масштабних підприємств. Це зумовлено низкою факторів, зокрема ціноутворенням і специфікою споживчого попиту. Українські споживачі поки що не готові до такого продукту, однак білкові продукти є цікавими, і молодь поступово схиляється до натурального харчування, що відповідає нашим культурним традиціям. Тому вважаю, що робота є актуальною та має практичне значення, а здобувачка Середя Ольга Григорівна заслуговує присвоєння ступеня доктора філософії.

Болгова Наталія Вікторівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент, декан факультету харчових технологій:

Оцінка позитивна без зауважень: «Дисертаційна робота здобувачки на тему «Удосконалення технології збивних бісквітних напівфабрикатів із використанням білкової сировини та цукрозамінників» є цікава, актуальна, направлена на підбір інноваційної сировини, особливо борошна із цвіркунів, як високобілкового компоненту. Погоджуюсь з тим, що борошно із цвіркунів викликає певне несприйняття споживачів, як перспективний компонент у харчуванні, але виклики сьогодняшнього дня вимагають удосконалення нових сировинних ресурсів і це один із актуальних напрямків наукових досліджень в даному напрямку. Вважаю, що здобувачка Середя Ольга Григорівна заслуговує присудження ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 - Харчові технології».

Савченко Марина Юріївна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології харчування:

Оцінка позитивна без зауважень: «Перед усім хочу подякувати науковому керівнику, здобувачу за можливість рецензувати на стільки оригінальну, цікаву роботу оскільки отриманні результати мають значний потенціал для практичного застосування. Дисертація визначається чіткою структурою, логічною послідовністю викладу та зрозумілою аргументацією. Вважаю, що здобувачка Середя Ольга Григорівна заслуговує присудження ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 - Харчові технології».

Сильчук Тетяна Анатоліївна, доктор технічних наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, м Київ

Оцінка позитивна без зауважень: «Хочу подякувати керівнику, здобувачу, голові ради за запрошення попрацювати над такою цікавою роботою. Робота є завершеною, містить велику кількість досліджень, здобувач добре орієнтується в них. Тема дисертаційної роботи актуальна, має наукову та практичну цінність, що підтверджено публікаціями і актами впровадження. Тому, вважаю, що здобувачка Середя Ольга Григорівна заслуговує присудження ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 - Харчові технології».

Чорна Ніна Вікторівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії, Державний біотехнологічний університет м. Харків:

Оцінка позитивна без зауважень: «Перш за все хочу подякувати, що мене було запрошено офіційним опонентам такої цікавої дисертаційної роботи, яка відповідає і моїм науковим інтересам. Роботу, яку ми сьогодні заслухали, має вагомий практичний результат в питанні удосконалення кондитерських виробів із підвищеним вмістом білку та заміною цукру на цукрозамінники. Як на мене, це питання, яким на сьогодні переймаються не тільки українські дослідники, а й науковці та практичні виробники галузі в цілому світі. Я також високо оцінюю комплексний підхід до вирішення

поставленої проблеми, оскільки здобувачем розроблено технологію бісквітного напівфабрикату з підвищеним вмістом білка та продукцією, яка не містить цукор, що особливо актуально сьогодні у зв'язку із підвищеним рівнем захворюваності населення на цукровий діабет та інші аліментарні захворювання. З урахуванням актуальності теми, яка не викликає сумніву, наукової значимості та практичних результатів вважаю, що дана робота є закінченою, відповідає спеціальності, а здобувачка Середя Ольга Григорівна заслуговує присудження ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 - Харчові технології».

Результати відкритого голосування

"За" 5 членів ради

"Проти" 0 членів ради.

На підставі результатів відкритого голосування разова спеціалізована вчена рада присуджує:

Ользі СЕРЕДІ

ступінь доктора філософії з галузі знань 18 - Виробництво та технології за спеціальністю (спеціальностями) 181 - Харчові технології

Відеозапис трансляції захисту дисертації додається.

Окрема думка члена разової ради додається (за наявності).

Голова разової спеціалізованої
вченої ради



(підпис)

Ігор МАЗУРЕНКО
(власне ім'я та прізвище)