

ЗАТВЕРДЖУЮ
Проректор з наукової роботи
та інноваційної діяльності
Національного університету біоресурсів
і природокористування України,
доктор сільськогосподарських наук,
професор


Оксана ТОНХА
2025 р.



ВИСНОВОК

про наукову новизну, теоретичне та практичне значення результатів дисертації

Локес Сніжани Іванівни

на тему: **«Санітарно-гігієнічна оцінка варених ковбасних виробів**
за обробки культурами молочнокислих мікроорганізмів»,
поданої на здобуття ступеня доктора філософії
зі спеціальності **212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»**
галузі знань **21 «Ветеринарна медицина»**

Витяг з протоколу № 11 фахового семінару наукової ради науково-дослідного інституту здоров'я тварин факультету ветеринарної медицини Національного університету біоресурсів і природокористування України від «06» листопада 2025 року.

Присутні члени наукової ради науково-дослідного інституту здоров'я тварин факультету ветеринарної медицини Національного університету біоресурсів і природокористування України: С. І. Голопура, директор науково-дослідного інституту здоров'я тварин, професор кафедри внутрішніх хвороб тварин, доктор ветеринарних наук, професор, гарант освітньо-наукової програми «Незаразна патологія тварин», голова наукової ради; О. В. Журенко, завідувач кафедри фізіології хребетних і фармакології, доктор ветеринарних наук, професор, заступник голови наукової ради; Г. В. Козловська, доцент кафедри ветеринарної епідеміології та охорони здоров'я тварин, кандидат ветеринарних наук, доцент, секретар наукової ради; О. А. Вальчук, декан факультету ветеринарної медицини, доцент кафедри ветеринарної репродуктології, кандидат ветеринарних наук, доцент; С. Л. Гончаров, доцент кафедри ветеринарної епідеміології та охорони здоров'я тварин, доктор ветеринарних наук; В. А. Грищенко, професор кафедри біохімії імені академіка М. Ф. Гулого, доктор ветеринарних наук, професор; Н. Г. Грушанська, завідувач кафедри внутрішніх хвороб тварин, доктор ветеринарних наук, професор; І. М. Деркач, професор кафедри фізіології хребетних і фармакології, доктор ветеринарних наук, професор; Л. В. Шевченко, професор кафедри гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька, доктор ветеринарних наук, професор; В. І. Карповський, професор кафедри фізіології хребетних і фармакології, доктор ветеринарних наук, професор; М. О. Малюк, завідувач кафедри ветеринарної хірургії імені академіка І. О. Поваженка, доктор ветеринарних наук, професор; О. П. Мельник, завідувач кафедри біоморфології хребетних імені академіка В. Г. Касьяненка, доктор ветеринарних наук, професор; М. Л. Радзиховський, професор кафедри ветеринарної епідеміології та охорони здоров'я тварин, доктор ветеринарних наук, професор; В. А. Томчук, завідувач кафедри біохімії імені академіка М. Ф. Гулого, доктор ветеринарних наук, професор; В. О. Ушкалов, професор кафедри ветеринарної епідеміології та охорони здоров'я тварин, доктор ветеринарних наук, професор, академік НААН; М. І. Цвіліховський, професор кафедри внутрішніх хвороб тварин, доктор біологічних наук, професор, академік НААН; О. М. Якубчак, професор кафедри гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька, доктор ветеринарних наук, професор.

Інші присутні на засіданні наукової ради науково-дослідного інституту здоров'я тварин факультету ветеринарної медицини Національного університету біоресурсів і природокористування України: В. В. Соломон, завідувач кафедри гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька, кандидат ветеринарних наук, доцент; Т. В. Таран, доцент кафедри гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька, кандидат ветеринарних наук, доцент.

Порядок денний: обговорення основних наукових результатів дисертації **Локес Сніжани Іванівни** на тему: «**Санітарно-гігієнічна оцінка ковбасних виробів за обробки культурами молочнокислих мікроорганізмів**», поданої на здобуття ступеня доктора філософії зі спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» галузі знань 21 «Ветеринарна медицина»

Тему дисертації затверджено вченою радою факультету ветеринарної медицини Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол № 3 від 20 жовтня 2022 року).

Дисертацію виконано на кафедрі гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька факультету ветеринарної медицини Національного університету біоресурсів і природокористування України.

Науковий керівник: доктор ветеринарних наук, професор **Шевченко Лариса Василівна**, професор кафедри гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька Національного університету біоресурсів і природокористування України.

Слухали: доповідь здобувачки С. І. Локес про основні положення дисертації. На основі проведених досліджень здобувачкою обґрунтовано використання закваскових штамів молочнокислих бактерій для обробки сосисок з метою продовження терміну їх придатності. У роботі використано стартові культури молочнокислих бактерій штамів SafePro BLC-48 (*Lactobacillus curvatus*) та Bactoferm Rubis (*Lactococcus lactis subsp. lactis*). Проведеними дослідженнями встановлено, що обробка сосисок «Віденські з філе курки» та «Соковиті» перед вакуумною упаковкою суспензіями молочнокислих бактерій штаму SafePro BLC-48 чи сумішшю бактерій штамів SafePro BLC-48 і Bactoferm Rubis забезпечила збільшення терміну їх зберігання на 12 діб за гарантування безпечності та належної якості. Визначено видовий склад мікроорганізмів, які викликають псування сосисок у вакуумній упаковці, залежно від їх складу та терміну зберігання в охолодженому вигляді. З'ясовано, що стартові культури молочнокислих мікроорганізмів сприяють збільшенню чисельності молочнокислих бактерій у сосисках і на поверхні їх оболонки, але не впливають на фізико-хімічні та органолептичні показники сосисок у вакуумній упаковці протягом періоду зберігання. Результати досліджень свідчать, що для ефективного підбору біоконсервантів на основі спеціальних штамів молочнокислих бактерій необхідно проводити визначення видового складу домінуючих бактерій псування на початку і в кінці зберігання сосисок. За виявлення в сосисках у поліамідній оболонці і вакуумній упаковці бактерій псування, які належать до родин *Enterobacteriaceae* та *Bacillaceae*, для збільшення терміну їх зберігання з належними показниками безпечності та якості, рекомендовано перед вакуумною упаковкою проводити обробку спреєм суспензії культури молочнокислих мікроорганізмів штаму SafePro BLC-48 (*Lactobacillus curvatus*) у дозі 5×10^6 КУО/см².

Здобувачці було задано 25 запитань, на які вона надала обґрунтовані відповіді та пояснення.

Виступили:

Науковий керівник – доктор ветеринарних наук, професор Л. В. Шевченко, яка зазначила, що у процесі підготовки дисертації та виконання індивідуального плану наукової роботи С. І. Локес проявила себе як мотивований, наполегливий, добросовісний, відповідальний та високоерудований науковець, який може поставити та вирішити складні наукові завдання. Локес С. І. опанувала сучасні методи наукових досліджень, має великий досвід управлінської діяльності на виробництві, володіє комунікаційними та іншими

компетентностями, що дозволяють їй на високому рівні представляти результати власних досліджень, публікувати їх у вітчизняних та зарубіжних наукових виданнях, обговорювати у науковій спільноті, обґрунтовувати та відстоювати власні наукові досягнення.

Експерти:

Якубчак О. М., доктор ветеринарних наук, професор, відзначила актуальність теми дослідження, її наукову новизну, теоретичне та практичне значення роботи. На основі аналізу дисертації експерткою запропоновано дати їй загальну позитивну оцінку, як такої, що відповідає вимогам Порядку присудження ступеня доктора філософії та скасування рішення разової спеціалізованої вченої ради закладу вищої освіти, наукової установи про присудження ступеня доктора філософії, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України № 44 від 12 січня 2022 року, та рекомендувати дисертацію для подання до розгляду та захисту у разовій спеціалізованій вченій раді на здобуття ступеня доктора філософії зі спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» галузі знань 21 «Ветеринарна медицина».

Таран Т. В., кандидат ветеринарних наук, доцент, відзначила актуальність обраної теми, високу ступінь обґрунтованості наукових положень та висновків. Експертка відмітила, що під час виконання дисертації використано сучасні та класичні методи хімічних, органолептичних та мікробіологічних досліджень, які дозволили здобувачці виконати поставлені завдання та зробити логічні висновки. На основі аналізу дисертації експерткою запропоновано дати їй загальну позитивну оцінку, як такої, що відповідає вимогам Порядку присудження ступеня доктора філософії та скасування рішення разової спеціалізованої вченої ради закладу вищої освіти, наукової установи про присудження ступеня доктора філософії, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України № 44 від 12 січня 2022 року, та рекомендувати дисертацію для подання до розгляду та захисту у разовій спеціалізованій вченій раді на здобуття ступеня доктора філософії зі спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» галузі знань 21 «Ветеринарна медицина».

В обговоренні результатів дисертації взяли участь: С. Л. Гончаров, доктор ветеринарних наук; В. О. Ушкалов, доктор ветеринарних наук, професор, академік НААН; М. Л. Радзиховський, доктор ветеринарних наук, професор; С. І. Голопура, доктор ветеринарних наук, професор.

Виступаючи зазначили, що дисертацію С. І. Локес виконано на актуальну тему, робота містить значну кількість нових наукових даних, має наукову новизну, актуальність, важливе теоретичне та практичне значення, відповідає вимогам наказу Міністерства освіти і науки України № 40 від 12 січня 2017 року «Про затвердження вимог до оформлення дисертації», Порядку присудження ступеня доктора філософії та скасування рішення разової спеціалізованої вченої ради закладу вищої освіти, наукової установи про присудження ступеня доктора філософії, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України № 44 від 12 січня 2022 року.

Було підтримано пропозицію експертки про рекомендацію дисертації С. І. Локес для подання до розгляду та захисту у разовій спеціалізованій вченій раді на здобуття ступеня доктора філософії зі спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» галузі знань 21 «Ветеринарна медицина».

Постановили: заслухавши та обговоривши дисертацію С. І. Локес на тему: «Санітарно-гігієнічна оцінка ковбасних виробів за обробки культурами молочнокислих мікроорганізмів», члени наукової ради науково-дослідного інституту здоров'я тварин факультету ветеринарної медицини Національного університету біоресурсів і природокористування України ухвалили:

1. Актуальність теми дисертації. Ковбасні вироби, зокрема сосиски, урізноманітнюють щоденний раціон харчування і є важливим джерелом білку, амінокислот,

мінеральних речовин та вітамінів для людини. Основною сировиною для виготовлення сосисок є продукти забою тварин: свинина жирна і напівжирна, яловичина та м'ясо птиці. Як відомо, сосиски мають обмежений термін придатності, який залежить від мікробної контамінації фаршу та сосисочних оболонок і упаковок. Тому для їх виготовлення використовується значна кількість консервантів, здатних продовжити термін зберігання. Нині зростає споживчий попит на безпечні та корисні м'ясні продукти, виготовлені без хімічних консервантів, які здатні викликати шкідливий вплив на організм людини. Одним із способів, що дозволяє продовжити термін зберігання м'ясних варених виробів, зокрема сосисок, є використання натуральних консервантів мікробного походження – культур молочнокислих мікроорганізмів, зокрема штамів SafePro BLC-48 (*Lactobacillus curvatus*) + Bactoform Rubis (*Lactococcus lactis subsp. Lactis*), які за рахунок утворення бактеріоцинів, органічних кислот, зниження величини рН та конкуренцію за поживне середовище здатні пригнічувати ріст бактерій псування.

Для широкого впровадження спеціалізованих штамів молочнокислих бактерій у виробництво варених ковбасних виробів, зокрема сосисок необхідно визначення причин їх псування в умовах конкретного м'ясопереробного підприємства та детальне дослідження впливу стартових молочнокислих бактерій на якість і безпечність сосисок, зокрема на їх термін придатності.

2. Зв'язок теми дисертації з державними програмами, науковими напрямами Університету та кафедри. Дисертація є складовою частиною науково-дослідної теми кафедри гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька «Санітарно-гігієнічні заходи забезпечення здоров'я тварин у господарствах України різних форм власності» (номер державної реєстрації 0116U001299, 2016–2024 рр.).

3. Особистий внесок здобувачки в отриманні наукових результатів та вирішенні конкретного наукового завдання. Здобувачкою сформульовано робочі гіпотези та зроблено аналіз фахової літератури та нормативних документів, опановано необхідні методики досліджень, організовано і виконано комплекс експериментальних досліджень щодо санітарно-гігієнічної оцінки сосисок за обробки суспензією стартових культур молочнокислих бактерій. Автором дисертації зроблено статистичну обробку отриманих даних, підготовлено наукові статті до друку. Аналіз отриманих результатів досліджень, узагальнення та обговорення ключових положень і висновків та формулювання пропозицій виробництву виконано спільно з науковим керівником.

4. Достовірність та обґрунтованість отриманих результатів та запропонованих авторкою рішень, висновків, рекомендацій. Дисертацію виконано на достатній кількості експериментального матеріалу в умовах акредитованої лабораторії і діючого м'ясопереробного підприємства. У дослідженнях використано сучасні методи фізико-хімічних, органолептичних та мікробіологічних досліджень варених м'ясних виробів, отримані дані оброблено статистично. Висновки та пропозиції виробництву узгоджуються з метою і завданнями досліджень, достатньо обґрунтовані.

5. Наукова новизна основних результатів дослідження. Вперше встановлено відмінності видового складу домінуючих мікроорганізмів, які викликають псування сосисок залежно від терміну зберігання у вакуумній упаковці. Домінуючими мікроорганізмами псування сосисок «Віденські з філе курки» у вакуумній упаковці на першу добу зберігання в охолодженому вигляді є бактерії родин *Enterobacteriaceae* (*Raoultella planticola*, *R. ornithinolytica*, *Morganella morganii* та *Citrobacter freundii*) і *Staphylococcaceae* (*Macrococcus caseolyticus*), а в кінці терміну зберігання (на 21 добу) – бактерії родини *Enterobacteriaceae* (*Proteus mirabilis*, *Moellerella wisconsensis* та *Serratia liquefaciens*). На першу добу зберігання у сосисках «Соковиті» домінуючими мікроорганізмами були бактерії родин *Enterobacteriaceae* (*Klebsiella variicola*) та *Bacillaceae* (*Bacillus amyloliquefaciens plantarum*). Серед домінуючих мікроорганізмів, які виявлено у сосисках «Соковиті» на 21 добу зберігання, були представники

родин *Enterobacteriaceae* (*Moellerella wisconsensis*, *Proteus mirabilis*) та *Bacillaceae* (*Bacillus cereus*).

Встановлено, що обробка сосисок «Віденські з філе курки» і «Соковиті» перед вакуумною упаковкою стартовою культурою молочнокислих мікроорганізмів SafePro BLC-48 (*Lactobacillus curvatus*) чи сумішшю стартових культур SafePro BLC-48 (*Lactobacillus curvatus*) + Bactoferm Rubis (*Lactococcus lactis* subsp. *Lactis*) сприяла вірогідному збільшенню чисельності МАФМ як у фарші сосисок, так і на поверхні їх оболонки за рахунок молочнокислих мікроорганізмів.

Доведено, що обробка сосисок «Віденські з філе курки» і «Соковиті» перед вакуумною упаковкою стартовими культурами SafePro BLC-48 та сумішшю стартових культур SafePro BLC-48 + Bactoferm Rubis сприяє збільшенню терміну їх придатності на 12 діб в охолодженому вигляді.

Вперше з'ясовано мікробний і фізико-хімічний склад сосисок «Віденські з філе курки» і «Соковиті» у вакуумній упаковці протягом періоду зберігання в охолодженому вигляді за обробки стартовими культурами молочнокислих бактерій. Виявлено зниження величини рН сосисок на тлі стабільного вмісту вологи, протеїну, жиру та золи протягом терміну зберігання.

6. Практична цінність результатів дослідження та їх впровадження. Отримані результати досліджень можуть бути використані для обґрунтування обробки біоконсервантами мікробного походження сосисок за зберігання у вакуумній упаковці в охолодженому вигляді.

Доведено однакову ефективність обробки сосисок «Віденські з філе курки» і «Соковиті» перед вакуумною упаковкою стартовими культурами SafePro BLC-48 чи сумішшю стартових культур SafePro BLC-48 + Bactoferm Rubis у дозі 5×10^6 КУО/см², що дозволяє збільшити термін придатності сосисок на 12 діб.

Експериментально підтверджено доцільність використання стартової культури SafePro BLC-48 для обробки поверхні сосисок у вакуумній упаковці за виявлення мікроорганізмів родин *Enterobacteriaceae* та *Bacillaceae*, що спричиняють їх псування. Обробка сосисок «Віденські з філе курки» і «Соковиті» перед вакуумною упаковкою сумішшю стартових культур SafePro BLC-48 + Bactoferm Rubis є економічно не виправданою.

Результати досліджень можуть бути використані під час розроблення технології біоконсервації варених м'ясних виробів з використанням синтетичних оболонок і вакуумної упаковки.

7. Перелік наукових праць, які відображають основні результати дисертації. За темою дисертації опубліковано 7 наукових праць з яких 2 статті у науковому виданні, включеному до категорії «А» Переліку наукових фахових видань України, стаття у науковому виданні іншої держави, включеному до міжнародних наукометричних баз даних Scopus та/або Web of Science Core Collection, 4 тези наукових доповідей.

Статті у науковому виданні,

включеному до категорії «А» Переліку наукових фахових видань України

1. **Lokes S. I.,** Shevchenko L. V., Mykhalska V. M., Poliakovskiy V. M., Zlamanyuk L. M. Influence of *Lactobacillus curvatus* and *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* on the shelf life of sausages in vacuum packaging. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2024. Vol. 15 (2). P. 321–326. (*Lokes S. I. організовано та проведено дослідження мікробного складу сосисок, підготовлено статтю до друку. Shevchenko L. V. сформовано програму проведення експериментів, зроблено інтерпретацію отриманих даних. Mykhalska V. M. здійснено статистичну обробку отриманих результатів. Poliakovskiy V. M. проведено літературний пошук за темою дослідження. Zlamanyuk L. M. оформлено статтю відповідно до вимог редколегії журналу.*)

2. **Lokes S. I.,** Shevchenko L. V., Mykhalska V. M., Poliakovskiy V. M., Chepil L. V. Chemical composition of sausages processed with starter cultures *Lactobacillus curvatus* and *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* during storage in vacuum packaging. Regulatory Mechanisms

in Biosystems. 2024. Vol. 15 (3). P. 405–409. *(Lokes S. I. організовано та проведено дослідження хімічного складу сосисок, підготовлено статтю до друку. Shevchenko L. V. сформовано програму проведення експериментів, зроблено інтерпретацію отриманих даних. Mykhalska V. M. здійснено статистичну обробку отриманих результатів. Poliakovskiy V. M. проведено літературний пошук за темою дослідження. Cheril L. V. оформлено статтю відповідно до вимог редколегії журналу).*

**Стаття у науковому виданні іншої держави,
включеному до міжнародних наукометричних баз даних
Scopus та/або Web of Science Core Collection**

3. **Lokes S.,** Shevchenko L., Doronin K., Mykhalska V., Israelian V., Holembovska N., Tverezovska N., Savchenko O. Influence of starter cultures of lactic acid bacteria on microbiological parameters and shelf life of sausages. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*. 2024. Vol. 18. P. 935–950. *(Lokes S. організовано та проведено дослідження мікробіологічних показників сосисок, підготовлено статтю до друку. Shevchenko L. сформовано програму проведення експериментів, зроблено інтерпретацію отриманих даних. Doronin K. підібрано культури молочнокислих мікроорганізмів для проведення експерименту. Mykhalska V. здійснено статистичну обробку отриманих результатів. Israelian V. проведено пошук нормативних документів та зроблено їх аналіз. Holembovska N. зроблено літературний пошук за темою дослідження. Tverezovska N. оформлено статтю відповідно до вимог редколегії журналу. Savchenko O. проаналізовано мікробіологічні показники, підготовлено ілюстрації до публікації).*

Тези наукових доповідей

4. **Локес С. І.,** Шевченко Л. В., Михальська В. М., Поляковський В. М. Причини псування сосисок «Соковиті» за зберігання у вакуумній упаковці в охолодженому вигляді. Сучасні технології у тваринництві та рибництві: навколишнє середовище – виробництво продукції – екологічні проблеми: 78-а Міжнародна науково-практична конференція, м. Київ, 25 квітня 2024 року: тези доповіді. Київ, 2024. С. 76–77. *(Локес С. І. проведено дослідження мікробного складу сосисок, підготовлено тези доповіді. Шевченко Л. В. сформовано програму і організовано проведення експериментів. Михальською В. М. здійснено статистичну обробку отриманих результатів. Поляковським В. М. проведено літературний пошук за темою дослідження).*

5. **Локес С.,** Шевченко Л. Вплив стартових культур молочнокислих бактерій на безпечність сосисок «Соковиті» під час зберігання. Актуальні питання судово-ветеринарної експертизи: реалії та перспективи: Всеукраїнська науково-практична конференція науково-педагогічних працівників та молодих науковців, м. Одеса, 23–24 травня 2024 року: тези доповіді. Одеса, 2024. С. 100–103. *(Локес С. І. проведено дослідження показників безпечності сосисок, підготовлено тези доповіді. Шевченко Л. В. сформовано програму і організовано проведення експериментів).*

6. **Локес С. І.,** Шевченко Л. В. Хімічний склад сосисок «Віденські з філе курки» за обробки стартовими культурами молочнокислих бактерій під час зберігання у вакуумній упаковці. Актуальні питання ветеринарної медицини: реалії та перспективи: Міжнародна науково-практична конференція науковців, викладачів та аспірантів, м. Харків, 22 травня 2024 року: тези доповіді. Харків, 2024. С. 215–216. *(Локес С. І. проведено дослідження хімічного складу сосисок, підготовлено тези доповіді. Шевченко Л. В. сформовано програму і організовано проведення експериментів).*

7. **Локес С. І.,** Шевченко Л. В. Вплив стартових культур молочнокислих бактерій на хімічний склад сосисок «Соковиті» за зберігання у вакуумній упаковці. Єдине здоров'я – 2024: Міжнародна наукова конференція, м. Київ, 19–20 вересня 2024 року: тези доповіді. Київ, 2024. С. 92–94. *(Локес С. І. проведено дослідження хімічного складу сосисок, підготовлено тези доповіді. Шевченко Л. В. сформовано програму і організовано проведення експериментів).*

8. Апробація основних результатів дослідження. Матеріали досліджень було оприлюднено на: 78-й Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні технології у тваринництві та рибництві: навколишнє середовище – виробництво продукції – екологічні проблеми» (м. Київ, 2024 р.); Всеукраїнській науково-практичній конференції науково-педагогічних працівників та молодих науковців «Актуальні питання судово-ветеринарної експертизи: реалії та перспективи» (м. Одеса, 2024 р.); Міжнародній науково-практичній конференції науковців, викладачів та аспірантів «Актуальні питання ветеринарної медицини: реалії та перспективи» (м. Харків, 2024 р.); Міжнародній науковій конференції «Єдине здоров'я – 2024» (м. Київ, 2024 р.).

Ухвалили:

Внести зміни до теми дисертації та затвердити її у такій редакції: «Санітарно-гігієнічна оцінка варених ковбасних виробів за обробки культурами молочнокислих мікроорганізмів».

Дисертація здобувачки ступеня доктора філософії Локес Сніжани Іванівни на тему: «Санітарно-гігієнічна оцінка варених ковбасних виробів за обробки культурами молочнокислих мікроорганізмів» є завершеною кваліфікаційною науковою працею, в якій доведено ефективність обробки суспензіями стартових культур молочнокислих мікроорганізмів сосисок, що дозволяє продовжити термін їх зберігання з 12- до 30-ти діб в охолодженому вигляді і забезпечує належну їх якість та безпечність, що має істотне значення для галузі знань «Ветеринарна медицина».

Дисертація відповідає вимогам наказу Міністерства освіти і науки України № 40 від 12 січня 2017 року «Про затвердження вимог до оформлення дисертації», Порядку присудження ступеня доктора філософії та скасування рішення разової спеціалізованої вченої ради закладу вищої освіти, наукової установи про присудження ступеня доктора філософії, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України № 44 від 12 січня 2022 року.

З урахуванням наукової зрілості та професійних якостей здобувачки Локес Сніжани Іванівни дисертація на тему: «Санітарно-гігієнічна оцінка варених ковбасних виробів за обробки культурами молочнокислих мікроорганізмів» рекомендується для подання до розгляду та захисту у разовій спеціалізованій вченій раді на здобуття ступеня доктора філософії зі спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» галузі знань 21 «Ветеринарна медицина».

Рішення прийнято одноголосно.

**Головуючий на засіданні наукової ради
науково-дослідного інституту здоров'я тварин
Національного університету біоресурсів
і природокористування України,
доктор ветеринарних наук, професор**



Сергій ГОЛОПУРА

Експерти:

**Професор кафедри гігієни тварин
і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька
Національного університету біоресурсів
і природокористування України,
доктор ветеринарних наук, професор**



Ольга ЯКУБЧАК

**Доцент кафедри гігієни тварин
і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька
Національного університету біоресурсів
і природокористування України,
кандидат ветеринарних наук, доцент**



Тетяна ТАРАН

**Відповідальний за атестацію здобувачів
вищої освіти ступеня доктора філософії**



Сергій БОЯРЧУК