

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

Спеціалізована вчена рада РСВР 014 Національного університету біоресурсів і природокористування України Міністерства освіти і науки України, м. Київ, прийняла рішення про присудження ступеня доктора філософії з галузі знань 18 «Виробництво та технології» на підставі прилюдного захисту дисертації на тему **«Обґрунтування та розробка технології сосисок з використанням біотехнологічних прийомів»** зі спеціальності 181 «Харчові технології» «23» червня 2023 року.

РЯБОВОЛ Максим Віталійович, 1990 року народження, громадянин України, освіта вища: закінчив у 2013 році Національний університет харчових технологій за спеціальністю «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса».

Працює головним технологом у ТОВ М'ясокомбінат «Ювілейний», смт Слобожанське Дніпропетровської області, з вересня 2016 року і до цього часу.

Дисертацію виконано у Національному університеті біоресурсів і природокористування України Міністерства освіти і науки України, м. Київ.

Наукові керівники – доктор технічних наук, професор **БАЛЬ-ПРИЛИПКО Лариса Вацлавівна**, декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України; кандидат медичних наук, доцент **ШВЕЦЬ Олег Віталійович**, доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів Національного університету біоресурсів і природокористування України.

Здобувач має 13 наукових праць, з яких 3 статті у наукових фахових виданнях України, стаття у науковому виданні, включеному до міжнародних наукометричних баз даних Scopus та/або Web of Science Core Collection, 2 статті в науковому виданні іншої держави, патент України на корисну модель, 6 тез наукових доповідей:

1. **Рябовол М. В.**, Баль-Прилипко Л. В. Обґрунтування та розроблення технології виробництва сосисок з оздоровчими властивостями. Тваринництво та технології харчових продуктів. 2021. Т. 12. № 1. С. 39–47.

2. Riabovol M. Mathematical Modelling of the Process of Vibration Mixing of Minced Sausage. Animal Science and Food Technology. 2022. Vol. 13. № 2. P. 53–62.

3. Bal-Prylypko L., Yancheva M., Paska M., **Ryabovol M.**, Nikolaenko M., Israelian V., Pylypchuk O., Tverezovska N., Kushnir Yu., Nazarenko M. The study of the intensification of technological parameters of the sausage production process. Potravinarstvo. 2022. Vol. 16. P. 27–41.

У дискусії взяли участь голова та члени спеціалізованої вченої ради:

1. **ШТОНДА Оксана Анатоліївна**, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів Національного університету біоресурсів і природокористування України. Оцінка позитивна, без зауважень.

2. **КРИЖОВА Юлія Петрівна**, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів Національного університету біоресурсів і природокористування України. Оцінка позитивна, без зауважень.

3. **ПАСІЧНИЙ Василь Миколайович**, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології м'яса та м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій. Оцінка позитивна, є зауваження:

«Виконавши поставлені задачі, залишилися питання для подальшої наукової діяльності. Тому роботу варто продовжувати, а результати використати для написання дисертації на здобуття наукового ступеня доктора наук».

4. **СУКМАНОВ Валерій Олександрович**, доктор технічних наук, професор, професор кафедри харчових технологій Полтавського державного аграрного університету. Оцінка позитивна, є зауваження:

«Хочу запропонувати звернути увагу на субкритичні екстракти. Ви отримували екстракти за традиційними технологіями. Я багато років займаюся розробкою технології, яка передбачає отримання екстрактів у субкритичному середовищі. Ефективність таких екстрактів на порядок вища. Вона дозволяє екстрагувати не тільки водорозчинні інгредієнти, субкритичне середовище дає можливість замінити водою спирт, CO₂ і т. д. Це технологія майбутнього. У нас є лабораторія «Субкритичні технології харчового виробництва», де є сертифікований реактор високого тиску, який дозволяє отримувати відповідні екстракти. Сьогодні ми співпрацюємо з науковцями провідних закладів вищої освіти: Національний університет харчових технологій, Державний біотехнологічний університет, Державний торговельно-економічний університет. Ми отримували не тільки антиоксидантні екстракти з рослинної сировини, а й з вторинної продукції АПК, наприклад, з лушпиння цибулі, картоплі і т. д. Те, що, зазвичай, ми вважали відходами, виявилось ціннішою сировиною для субкритичних екстрактів. Я пропоную Вам співпрацю».

5. **ПАЛАМАРЧУК Ігор Павлович**, доктор технічних наук, професор, професор кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України. Оцінка позитивна, без зауважень.

Результати голосування щодо присудження **РЯБОВОЛУ Максиму Віталійовичу** ступеня доктора філософії:

«за» – 5 членів ради,

«проти» – немає,

«утримались» – немає.

На підставі результатів голосування спеціалізована вчена рада присуджує **РЯБОВОЛУ Максиму Віталійовичу** ступінь доктора філософії з галузі знань 18 «Виробництво та технології» та спеціальності 181 «Харчові технології».

Голова спеціалізованої
вченої ради РСВР 014
М. П.



Ігор ПАЛАМАРЧУК