

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

Спеціалізована вчена рада РСВР 053 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 **«Удосконалення технології м'ясних натуральних напівфабрикатів з використанням маринадів на основі рослинних олій»** зі спеціальності 181 «Харчові технології» «27» грудня 2023 року.

СЕМЕНЮК Катерина Миколаївна, 1996 року народження, громадянка України, освіта вища: закінчила у 2018 році Національний університет біоресурсів і природокористування України за спеціальністю «Харчові технології».

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

Науковий керівник – ШТОНДА Оксана Анатоліївна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів Національного університету біоресурсів і природокористування України.

Здобувачка має 15 наукових праць, з яких 3 статті у наукових фахових виданнях України, 2 статті у науковому виданні, включеному до міжнародних наукометричних баз даних Scopus та/або Web of Science Core Collection, 3 патенти України на корисну модель, 7 тез наукових доповідей:

1. Shtonda O., **Semeniuk K.**, Kulyk V. Influence of marinade based on vegetable oil blends on the structural-mechanical parameters of natural marinated meat semi-finished products. *Animal Science and Food Technology*. 2021. Vol. 12. No. 3. P. 67–75.

2. Shtonda O., **Semeniuk K.** Aspects of the influence of vegetable-oil-based marinade on organoleptic and physicochemical indicators of the quality of semi-finished natural marinated meat products. *Potravinarstvo*. 2021. Vol. 15. P. 513–520.

3. Palamarchuk I., Shtonda O., **Semeniuk K.**, Topchii O., Petryna A. Physical and mathematical modelling of the massing process of marinated pork and beef preparation technology. *Potravinarstvo*. 2023. Vol. 17. P. 929–944.

У дискусії взяли участь голова та члени спеціалізованої вченої ради:

1. **БАЛЬ-ПРИЛИПКО Лариса Вацлавівна**, доктор технічних наук, професор, декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України – Оцінка позитивна, без зауважень.

2. **ТИЩЕНКО Людмила Миколаївна**, 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, професор кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій – Оцінка позитивна, є зауваження:

«Залишилися не вирішеними питання: чи буде впливати інша концентрація ферменту, чи адаптовані склади композицій до іншої м'ясної сировини?».

4. **АВДЄЄВА Леся Юріївна**, доктор технічних наук, старший науковий співробітник, провідний науковий співробітник Інституту технічної теплофізики НАН України – Оцінка позитивна, без зауважень.

5. **КОТЛЯР Євгеній Олександрович**, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси Одеського національного технологічного університету – Оцінка позитивна, без зауважень.

Результати голосування щодо присудження **СЕМЕНЮК Катерині Миколаївні** ступеня доктора філософії:

«за» – 5 членів ради,

«проти» – немає,

«утримались» – немає.

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



Лариса БАЛЬ-ПРИЛИШКО