

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
Вовкотруба Володимира Григоровича
на тему: «Санітарно-гігієнічна оцінка свинини
за обробки молочнокислими мікроорганізмами під час охолодження півтуш»,
поданої на здобуття ступеня доктора філософії
зі спеціальності **212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»**
галузі знань **21 «Ветеринарна медицина»**

Витяг з протоколу № 6 фахового семінару наукової ради науково-дослідного інституту здоров'я тварин факультету ветеринарної медицини Національного університету біоресурсів і природокористування України від «22» квітня 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, доцент, 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; І. М. Деркач, професор кафедри фізіології хребетних і фармакології, доктор ветеринарних наук, професор, секретар наукової ради; О. А. Вальчук, завідувач 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; В. І. Карповський, професор кафедри фізіології хребетних і фармакології, доктор ветеринарних наук, професор; В. К. Костюк, професор кафедри біоморфології хребетних імені академіка В. Г. Касьяненка, доктор ветеринарних наук, професор; М. О. Малюк, завідувач кафедри ветеринарної хірургії імені академіка І. О. Поваженка, доктор ветеринарних наук, професор; А. Й. Мазуркевич, професор кафедри ветеринарної хірургії імені академіка І. О. Поваженка, доктор ветеринарних наук, професор, академік НААН; В. О. Ушкалов, професор кафедри ветеринарної епідеміології та охорони здоров'я тварин, доктор ветеринарних наук, професор, академік НААН; Л. В. Шевченко, професор кафедри гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька, доктор ветеринарних наук, професор; М. І. Цвіліховський, декан факультету ветеринарної медицини, 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: М. А. Галабурда, доцент 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; В. Г. Вовкотруб, аспірант кафедри гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька.

Порядок денний: обговорення основних наукових результатів дисертації **Вовкотруба Володимира Григоровича** на тему: «**Санітарно-гігієнічна оцінка обробки свинини молочнокислими мікроорганізмами під час охолодження півтуш**», 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 21 жовтня 2021 року).

Дисертацію виконано на кафедрі гігієни тварин і харчових продуктів факультету ветеринарної медицини Національного університету біоресурсів і природокористування України.

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

Слухали: доповідь здобувача В. Г. Вовкотруба про основні положення дисертації. Проведеними дослідженнями встановлено, що охолодження півтуш свинини у поєднанні з методом душування із заключною обробкою суспензіями молочнокислих заквасок мікроорганізмів штамів SafePro® B-SF-43 і SafePro® B-2 скорочує термін зниження температури в товщі м'яса, знижує втрату ваги півтуш за рахунок випаровування вологи, сприяє подовженню терміну зберігання м'яса свинини у півтушах до 7 діб. Охолодження півтуш свинини у холодильній камері з використанням душування вже через 1 год сприяє зниженню температури у товщі півтуш у середньому на 3,46–4,3 °С. Використання душування півтуш свинини під час охолодження у холодильній камері дозволяє на 4 добу зберігання зменшити усушку в середньому на 0,46 %, а використання молочнокислих заквасок мікроорганізмів штамів SafePro® B-SF-43 і SafePro® B-2 для обробки поверхні туш знижує цей показник на 0,71 % у дослідній групі 1 та на 1,06 % у дослідній групі. За охолодження півтуш свинини в холодильній камері з використанням душування та заключної обробки суспензією мікроорганізмів штамів SafePro® B-SF-43 та SafePro® B-2 у дозі 10⁶/см² тривалість зберігання м'яса за показниками свіжості не перевищує 4 доби. Охолодження свинини у півтушах в холодильній камері з використанням душування та наступною обробкою культурою молочнокислих мікроорганізмів штаму SafePro® B-2 у дозі 10⁷/см² дозволяє зберігати м'ясо до 7 доби в охолодженому стані і забезпечує його біологічну цінність за вмістом замісних і незамінних амінокислот. Мікроскопічна будова м'язової тканини шийних м'язів півтуш свиней за охолодження у холодильній камері у поєднанні з душуванням зазнає суттєвих змін залежно від терміну зберігання: на 4 добу зберігання – зміни характерні для початкових ознак автолізу м'язових волокон, на 7 добу зберігання – зміни характерні для виражених ознак процесу автолізу. Охолодження півтуш свинини в холодильній камері з використанням душування з заключною обробкою суспензією культури молочнокислих мікроорганізмів штаму SafePro® B-2 у дозі 10⁷/см² призупиняє процеси автолізу у м'язах і характеризується незначними ділянками м'язових волокон з поперечними тріщинами, частковою збереженістю поперечної та поздовжньої посмугованості м'язових волокон і сприяє подовженню терміну зберігання м'яса до 7 діб. Аналіз мікроскопічної будови м'язової тканини за обробки півтуш свиней після їх забою молочнокислими мікроорганізмами штаму SafePro® B-2 у дозі 10⁷/см², свідчить про позитивний вплив їх на якість збереження м'яса залежно від терміну та про можливе використання такого м'яса для подальшої технологічної обробки, скорочуючи терміни і технологічні цикли у процесі виготовлення м'ясної продукції.

Здобувачу було задано 23 запитань, на які він надав обґрунтовані відповіді та пояснення.

Виступили:

Науковий керівник – доктор ветеринарних наук, професор О. М. Якубчак, яка зазначила, що у процесі підготовки дисертації та виконання індивідуального плану наукової роботи В. Г. Вовкотруб проявив себе як наполегливий, добросовісний, відповідальний та високоерудований науковець, який може поставити та вирішити складні наукові завдання. Вовкотруб В. Г. володіє сучасними складними методами наукових досліджень, комунікаційними та іншими компетентностями, що дозволяють йому на високому рівні представляти результати власних досліджень, публікувати їх в українських та зарубіжних наукових виданнях, обговорювати у науковій спільноті, обґрунтовувати та відстоювати власні наукові досягнення.

Експерти:

Шевченко Л. В., 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 здобувачу 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: В. І. Карповський, доктор ветеринарних наук, професор; В. О. Ушкалов, доктор ветеринарних наук, професор, академік НААН; С. Л. Гончаров, доктор ветеринарних наук; В. К. Костюк, доктор ветеринарних наук, професор; А. Й. Мазуркевич, доктор ветеринарних наук, професор, академік НААН; М. І. Цвіліховський, доктор біологічних наук, професор, академік НААН.

Виступаючі зазначили, що дисертацію В. Г. Вовкотруба 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 В. Г. Вовкотруба 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 Вовкотруба Володимира Григоровича на тему: «Санітарно-гігієнічна оцінка обробки свинини молочнокислими

мікроорганізмами під час охолодження півтуш», члени наукової ради науково-дослідного інституту здоров'я тварин факультету ветеринарної медицини Національного університету біоресурсів і природокористування України ухвалили:

1. Актуальність теми дисертації. Свинина відноситься до одного з найбільш вживаних видів м'яса як у світі, так і в Україні. Останнім часом все більше зростає споживчий попит на безпечне та корисне м'ясо, що містить натуральні інгредієнти, які забезпечують збільшення терміну його зберігання. Одним із способів, що дозволяє забезпечити дозрівання та продовжити термін зберігання м'ясних виробів, є використання культур молочнокислих мікроорганізмів, зокрема бактерій штамів SafePro[®] B-SF-43 (*Leuconostoc carnosum*) і SafePro[®] B-2 (*Lactobacillus sakei*), які за рахунок продукції бактеріоцинів та органічних кислот здатні пригнічувати ріст споріднених видів бактерій псування. Попри значні досягнення української та зарубіжної науки щодо використання цих молочнокислих мікроорганізмів у технології м'ясних виробів у виробництво м'яса свинини вони не впроваджені, оскільки потребують детального дослідження та поглибленого вивчення впливу на первинну переробку туш свинини та якості і безпечності м'яса, зокрема на його товарний вигляд та 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 Національного університету біоресурсів і природокористування України «Санітарно-гігієнічні заходи забезпечення здоров'я тварин у господарствах України різних форм власності» (номер державної реєстрації 0116U001299; 2016–2024 рр.).

3. Особистий внесок здобувача в отриманні наукових результатів та вирішенні конкретного наукового завдання. Здобувачем організовано виконання експериментів, визначено ефективність застосування душування у поєднанні з обробкою молочнокислими культурами мікроорганізмів півтуш свинини, зроблено статистичну обробку отриманих даних. Аналіз та узагальнення результатів досліджень, формулювання висновків і пропозицій виробництву, а також підготовка матеріалів до публікації у наукових виданнях зроблено спільно з науковим керівником.

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

5. Наукова новизна основних результатів дослідження. Вперше зроблено санітарно-гігієнічну оцінку застосування методу душування водою температурою 3 ± 1 °C протягом 1 год для охолодження півтуш свинини у холодильних камерах у поєднанні з заключною обробкою суспензіями культур молочнокислих мікроорганізмів штамів SafePro[®] B-SF-43 та SafePro[®] B-2. Встановлено, що охолодження півтуш свинини у холодильних камерах із застосуванням методу душування вже через 1 год сприяє зниженню температури в товщі м'яса у середньому на 3,46–4,3 °C порівняно з повітряним режимом охолодження.

Вперше доведено, що м'ясо свинини за охолодження півтуш в холодильній камері з використанням методу душування та заключною обробкою суспензіями заквасок молочнокислих мікроорганізмів штамів SafePro[®] B-SF-43 і SafePro[®] B-2 у дозі $10^7/\text{см}^2$ переважає на 4 добу зберігання за органолептичними, хімічними та мікробіологічними показниками півтуші за охолодження в холодильній камері без та з використанням методу душування. Встановлено, що за показниками свіжості м'яса свинини у півтушах за охолодження в холодильній камері із застосуванням душування підлягає зберігання не більше 4 діб в охолодженому стані, у випадку обробки поверхні півтуш свинини

бактеріальною закваскою штаму SafePro® B-2 в дозі $10^7/\text{см}^2$ його термін зберігання подовжується до 7 діб.

Виявлено позитивний вплив закваски молочнокислих мікроорганізмів штаму SafePro® B-2 на мікроструктуру м'язової тканини півтуш свиней, яка характеризувалася виразнішою гістоархітектонікою за зберігання в охолодженному стані до 7 доби порівняно із такою півтуш, які піддавалися охолодженню в холодильній камері з використанням методу душування.

Доведено, що гістоструктура м'яса свинини за охолодження з використанням душування півтуш та послідувочої їх обробки суспензією культури молочнокислих мікроорганізмів штаму SafePro® B-2 в дозі $10^7/\text{см}^2$ дозволяє забезпечувати дозрівання м'яса та привабливі органолептичні показники до 7 доби зберігання в охолодженному стані.

6. Практична цінність результатів дослідження та їх впровадження. Доведено, що охолодження півтуш свинини в холодильній камері з використанням душування водою температурою $3\pm 1^\circ\text{C}$ із заключною обробкою суспензією культур молочнокислих мікроорганізмів штамів SafePro® B-SF-43 і SafePro® B-2 дозволяє знизити втрати маси за рахунок усушки під час зберігання. Охолодження півтуш свинини із застосуванням душування та заключною обробкою суспензіями молочнокислих мікроорганізмів штамів SafePro® B-SF-43 і SafePro® B-2, знижувало майже в 10 разів чисельність мезофільно аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів на 4 добу зберігання в охолодженному стані у ділянках як ошийка, так і хребта порівняно з охолодженням півтуш свинини у холодильній камері з використанням душування. Основними мікроорганізмами у пробах м'яса свинини, оброблених суспензіями молочнокислих мікроорганізмів штамів SafePro® B-SF-43 і SafePro® B-2 були молочнокислі бактерії. Охолодження півтуш свинини в холодильній камері з використанням душування на 4 добу зберігання дозволяє зменшити усушку в середньому на 0,46 %, використання молочнокислої закваски мікроорганізмів штаму SafePro® B-SF-43 для обробки поверхні туш знижує цей показник на 0,71 %, а штаму SafePro® B-2 – на 1,06 % порівняно з парною тушею.

7. Перелік наукових праць, які відображають основні результати дисертації. За темою дисертації опубліковано 8 наукових праць, з яких 2 статті у наукових виданнях інших держав, включених до міжнародної наукометричної бази даних Scopus, 2 статті у наукових фахових видань України, включених до міжнародної наукометричної бази даних Scopus, 4 тези наукових доповідей.

**Статті у наукових виданнях інших держав,
включених до міжнародної наукометричної бази даних Scopus**

1. **Vovkotrub V.,** Iakubchak O., Horalskyi L., Vovkotrub N., Shevchenko L., Shynkaruk N., Rozbytska T., Slyva Y., Tupitska O., Shtonda O. The microscopic structure of pork neck after cooling with showering stiving and processing by culture *Lactobacillus sakei*. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*. 2023. Vol. 17. P. 759–776. (Vovkotrub V. проведено науковий експеримент, зроблено аналіз отриманих результатів, визначено їх новизну і актуальність. Iakubchak O. розроблено програму і наукову концепцію дослідження, організовано проведення наукових дослідів. Horalskyi L. виконано гістологічні дослідження, зроблено їх інтерпретацію. Vovkotrub N. проведено науковий пошук та підготовлено літературний огляд до статті. Shevchenko L. підготовлено обговорення та висновки до статті. Shynkaruk N. підготовлено публікацію до друку, здійснено редагування і оформлення ілюстрацій. Rozbytska T. виконано статистичну обробку результатів дослідження, узгоджено вимоги до статті з видавництвом журналу. Slyva Y. зроблено відбір проб м'яса свинини, їх консервацію та підготовку для аналізів. Tupitska O. виконано аналіз показників душування півтуш свинини. Shtonda O. визначено практичне значення та перспективи використання отриманих результатів).

2. **Vovkotrub V.,** Iakubchak O., Vovkotrub N., Shevchenko L., Lebedenko T., Holembovska N., Pylypchuk O., Omelian A. Quality and safety of pork meat after cooling and treatment with lactic starters. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*. 2024. Vol. 18. P. 439–452. (Vovkotrub V. проведено науковий експеримент, зроблено аналіз отриманих

результатів, визначено їх новизну і актуальність. Iakubchak O. розроблено програму і наукову концепцію дослідження, організовано проведення наукових дослідів. Vovkotrub N. проведено науковий пошук та підготовлено літературний огляд до статті. Shevchenko L. визначено практичне значення та перспективи використання отриманих результатів, підготовлено обговорення та висновки до статті. Lebedenko T. зроблено мікробіологічний аналіз свинини за охолодження методом душування. Holeybovska N. здійснено редагування і оформлення ілюстрацій до статті. Rylyrchuk O. виконано статистичну обробку результатів дослідження, узгоджено вимоги до статті з видавництвом журналу. Otelian A. виконано аналіз показників душування півтуш свинини).

Статті у наукових фахових видань України, включених до міжнародної наукометричної бази даних Scopus

3. **Vovkotrub V.**, Kołacz R., Iakubchak O., Vovkotrub N., Shevchenko L. Effect of lactic acid bacteria ferment cultures on pork freshness. Ukrainian Journal of Veterinary Sciences. 2024. Vol. 15 (1). P. 48–65. (Vovkotrub V. проведено науковий експеримент, зроблено аналіз отриманих результатів, визначено їх новизну і актуальність. Kołacz R. зроблено пошук наукової літератури, її аналіз та порівняння з отриманими результатами. Iakubchak O. розроблено програму і наукову концепцію дослідження, організовано проведення наукових дослідів. Vovkotrub N. визначено мікробіологічні та органолептичні показники свинини та статистичну обробку результатів дослідження. Shevchenko L. підготовлено обговорення та висновки до статті, узгоджено вимоги з видавництвом журналу).

4. **Vovkotrub V.**, Kowalewska I., Czerniawska-Piątkowska E., Iakubchak O., Hryb J. Modern methods of raw meat processing to reduce microbial contamination. Ukrainian Journal of Veterinary Sciences. 2024. Vol. 15 (3). P. 55–75. (Vovkotrub V. проведено аналіз літературних джерел, визначено їх новизну і актуальність. Iakubchak O. сформульовано наукову концепцію. Kowalewska I. підготовлено літературний огляд до статті. Czerniawska-Piątkowska E. зроблено порівняння методів обробки свинини консервантами. Hryb J. здійснено редагування і оформлення статті, узгоджено вимоги до статті з видавництвом журналу).

Тези наукових доповідей

5. **Вовкотруб В. Г.**, Якубчак О. М. Використання біологічних технологій для обробки м'яса та м'ясних продуктів. Ветеринарна медицина: сучасні виклики і актуальні проблеми науки, освіти та продовольчої безпеки: Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція, м. Житомир, 9–10 червня 2022 року: тези доповіді. Житомир, 2022. С. 34–37. (Вовкотрубом В. Г. зроблено аналіз літературних джерел, підготовлено тези доповіді. Якубчак О. М. визначено новизну і актуальність використання біоконсервантів для свинини).

6. **Вовкотруб В. Г.**, Якубчак О. М. Аналіз основних причин зниження терміну зберігання свинини у півтушах в охолодженому стані в умовах м'ясокомбінату. Єдине здоров'я – 2022: Міжнародна наукова конференція, м. Київ, 22–24 вересня 2022 року: тези доповіді. Київ, 2022. С. 175–176. (Вовкотрубом В. Г. зроблено аналіз літературних джерел, підготовлено тези доповіді. Якубчак О. М. визначено причини псування свинини за зберігання в охолодженому вигляді).

7. **Вовкотруб В. Г.**, Якубчак О. М. Порівняльний аналіз сучасних технологій для поліпшення безпечності м'яса та м'ясних продуктів. Безпечність та якість харчових продуктів у концепції «Єдине здоров'я»: науково-практична онлайн конференція, м. Львів, 1–2 червня 2023 року: тези доповіді. Львів, 2023. С. 11–13. (Вовкотрубом В. Г. зроблено аналіз літературних джерел, підготовлено тези доповіді. Якубчак О. М. визначено перспективи використання біотехнологій для поліпшення якості і безпечності свинини).

8. **Вовкотруб В. Г.**, Якубчак О. М. Фізичні методи знезараження туш на етапі їх первинної переробки. Актуальні аспекти розвитку ветеринарної медицини в умовах євроінтеграції: Міжнародна науково-практична конференція науково-педагогічних працівників та молодих науковців, присвячена 85-річчю заснування факультету ветеринарної медицини ОДАУ, м. Одеса, 14–15 вересня 2023 року: тези доповіді. Одеса, 2023. С. 360–362. (Вовкотрубом В. Г. зроблено аналіз літературних джерел, підготовлено тези доповіді. Якубчак О. М. зроблено порівняння ефективності фізичних методів знезараження туш свинини).

8. Апробація основних результатів дослідження. Результати дисертаційного дослідження представлено на: Всеукраїнській науково-практичній інтернет-конференції «Ветеринарна медицина: сучасні виклики і актуальні проблеми науки, освіти та продовольчої безпеки» (м. Житомир, 2022 р.); Міжнародній науковій конференції «Єдине здоров'я – 2022» (м. Київ, 2022 р.); науково-практичній онлайн конференції «Безпечність та якість харчових продуктів у концепції «Єдине здоров'я» (м. Львів, 2023 р.); Міжнародній науково-практичній конференції науково-педагогічних працівників та молодих науковців, присвяченій 85-річчю заснування факультету ветеринарної медицини ОДАУ «Актуальні аспекти розвитку ветеринарної медицини в умовах євроінтеграції» (м. Одеса, 2023 р.).

Ухвалили:

Внести зміни до теми дисертації та затвердити її у такій редакції: «Санітарно-гігієнічна оцінка свинини за обробки молочнокислими мікроорганізмами під час охолодження півтуш».

Дисертація здобувача ступеня доктора філософії Вовкотруба Володимира Григоровича на тему: «Санітарно-гігієнічна оцінка свинини за обробки молочнокислими мікроорганізмами під час охолодження півтуш» є завершеною кваліфікаційною науковою працею, в якій доведено ефективність обробки суспензіями стартових культур молочнокислих мікроорганізмів півтуш свинини на етапі охолодження методом душення, що дозволяє продовжити термін зберігання свинини у півтушах в охолодженому вигляді до 7 діб і забезпечує належну якість та безпечність м'яса, 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 здобувача Вовкотруба Володимира Григоровича дисертація на тему: «Санітарно-гігієнічна оцінка свинини за обробки молочнокислими мікроорганізмами під час охолодження півтуш» 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 одностайно.

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



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**



Лариса ШЕВЧЕНКО

**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