



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

03041, Україна, м. Київ, вул. Героїв Оборони, 15.

Вовкотруб Володимир Григорович

тел. +380685580122

Електронна пошта: vetmed_bcrda@ukr.net

Факультет: ветеринарної медицини

Кафедра: гігієни тварин і харчових продуктів ім. професора А.К. Скороходька

Спеціальність: 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

Тема дисертації: «Санітарно-гігієнічна оцінка обробки свинини молочнокислими мікроорганізмами під час охолодження півтуш».

Науковий керівник: Доктор ветеринарних наук, професор кафедри гігієни тварин і харчових продуктів ім. проф. А.К. Скороходька **Якубчак Ольга Миколаївна**

Термін навчання в аспірантурі: 15.09.2021 – 15.09.2025

Статті у наукових фахових виданнях України, які цитуються в міжнародних наукометричних базах:

1. **Vovkotrub, V.**, Iakubchak, O., Horalskyi, L., Vovkotrub, N., Shevchenko, L., Shynkaruk, N., Rozbytska, T., Slyva, Y., Tupitska, O., Shtonda, O. (2023). The microscopic structure of pork neck after cooling with showering stiving and processing by culture *Lactobacillus sakei*. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 17, 759–776. <https://doi.org/10.5219/1905> (Scopus)
2. **Vovkotrub, V.**, Kołacz, R., Iakubchak, O., Vovkotrub, N., & Shevchenko, L. (2024). Effect of lactic acid bacteria ferment cultures on pork freshness.



Ukrainian Journal of Veterinary Sciences, 15(1), 48-65.
<https://doi.org/10.31548/veterinary1.2024.48>.

3. **Vovkotrub, V.**, Iakubchak, O., Vovkotrub, N., Shevchenko, L., Lebedenko, T., Holembovska, N., Pylypchuk, O., & Omelian, A. (2024). Quality and safety of pork meat after cooling and treatment with lactic starters. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 18, 439–452. <https://doi.org/10.5219/1954> (Scopus)

Тези наукових доповідей:

4. **Вовкотруб В.Г.**, Якубчак О.М. Використання біологічних технологій для обробки м'яса та м'ясних продуктів. Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція «Ветеринарна медицина: сучасні виклики і актуальні проблеми науки, освіти та продовольчої безпеки», 9–10 червня 2022 р., ПНУ, м. Житомир. С. 34-37.
5. **Вовкотруб В.Г.**, Якубчак О.М. Аналіз основних причин зниження терміну зберігання свинини у півтушах в охолодженому стані в умовах м'ясокомбінату. Міжнародна наукова конференція «Єдине здоров'я-2022», 22–24 вересня 2022 р., НУБІП, м. Київ. С. 175-176.
6. **Вовкотруб В.Г.**, Якубчак О.М. Порівняльний аналіз сучасних технологій для поліпшення безпечності м'яса та м'ясних продуктів. Науково-практична онлайн конференція «Безпечність та якість харчових продуктів у концепції «Єдине здоров'я», 1-2 червня 2023 р., Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, м. Львів. С.11-13.
7. **Вовкотруб В.Г.**, Якубчак О.М. Фізичні методи знезараження туш на етапі їх первинної переробки. Міжнародна науково-практична конференція науково-педагогічних працівників та молодих науковців «Актуальні аспекти розвитку ветеринарної медицини в умовах євроінтеграції», присвяченої 85-річчю заснування факультету ветеринарної медицини ОДАУ, 14–15 вересня 2023 р., м. Одеса