

ОБГРУНТУВАННЯ
зміни теми наукового дослідження аспірантки 3-го року навчання
спеціальності 181 «Харчові технології»
Клименко Оксани Григорівни

При виконанні наукового дослідження на тему «Розроблення технології пробіотичних розсільних сирів, збагачених рослинними біоактивними компонентами» у якості об'єкту досліджень було обрано сир Сулугуні, у якості рослинних компонентів – насіння пажитника та льону.

Виробництво розсільних сирів займає особливу нішу в сироробній галузі України і належить до сегментів, які дуже динамічно розвиваються – за останні 5 років попит зріс у 15–20 раз. Сулугуні – напівтвердий розсільний сир грузинського походження, який набув популярності серед українських споживачів завдяки своїм смаковим якостям і універсальності. Сулугуні входить до топ-5 сирів в Україні, які найчастіше продаються (після твердих сирів, бринзи, моцарели та кисломолочного сиру). Технологія виробництва таких сирів має високий потенціал для впровадження як у промислових масштабах, так і в умовах малого крафтового виробництва, що сприятиме розширенню асортименту молочної продукції, підвищенню рентабельності виробництва та задоволенню потреб різних категорій споживачів.

Наразі, в Україні не виробляються пробіотичні сири Сулугуні, збагачені насінням пажитника та льону, тому розроблення технологій та рецептур цих сирів є актуальним завданням.

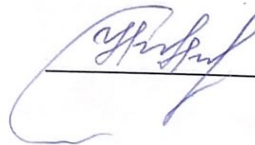
Тому прошу змінити тему наукового дослідження «Розроблення технології пробіотичних розсільних сирів, збагачених рослинними біоактивними компонентами» на тему «Розроблення технологій пробіотичних сирів Сулугуні, збагачених насінням».

23.06.2025 р.

Науковий керівник,
д.т.н., професор



/Оксана КЛИМЕНКО



Наталія ТКАЧЕНКО

ВИТЯГ
з протоколу №16
засідання кафедри молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси
від 23 червня 2025 р.

1. Про зміну теми наукового дослідження аспіранта

СЛУХАЛИ:

Інформацію керівника наукової школи «Науково-практичні основи технологій молочних, олійно-жирових продуктів і косметики» професора кафедри ТМОЖПтаІК Ткаченко Н.А. щодо зміни теми кандидатської дисертації аспірантки III року денної форми навчання спеціальності 181 «Харчові технології» Клименко Оксани Григорівни (науковий керівник – д.т.н., професор Ткаченко Н.А.) з «Розроблення технології пробіотичних розсільних сирів, збагачених рослинними біоактивними компонентами» на «Розроблення технологій пробіотичних сирів Сулугуні, збагачених насінням».

УХВАЛИЛИ:

Рекомендувати Вченій Раді навчально-наукового інституту харчових технологій ім. М.О. Грішина змінити тему кандидатської дисертації Клименко О.Г. з «Розроблення технології пробіотичних розсільних сирів, збагачених рослинними біоактивними компонентами» на «Розроблення технологій пробіотичних сирів Сулугуні, збагачених насінням».

Завідувач кафедри,

к.т.н., доц.



Дмитро СКРИПНІЧЕНКО

Секретар кафедри



Тетяна МАКОВСЬКА

ВИТЯГ

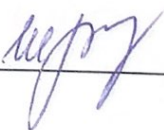
з протоколу № 11
засідання Вченої ради навчально-наукового технологічного інституту
харчової промисловості ім. М.О. Грішина

від «27» серпня 2025 року

СЛУХАЛИ: Інформацію керівника наукової школи «Науково-практичні основи технологій молочних, олійно-жирових продуктів і косметики» професора кафедри ТМОЖПтаІК Ткаченко Н.А. щодо зміни теми кандидатської дисертації аспірантки III року денної форми навчання спеціальності 181 «Харчові технології» Клименко Оксани Григорівни (науковий керівник – д.т.н., професор Ткаченко Н.А.) з «Розроблення технології пробіотичних розсільних сирів, збагачених рослинними біоактивними компонентами» на «Розроблення технологій пробіотичних сирів Сулугуні, збагачених насінням».

УХВАЛИЛИ: Рекомендувати Вченій Раді ОНТУ змінити тему кандидатської дисертації Клименко О.Г. з «Розроблення технології пробіотичних розсільних сирів, збагачених рослинними біоактивними компонентами» на «Розроблення технологій пробіотичних сирів Сулугуні, збагачених насінням»

Голова Вченої ради
ННТІХП ім. М.О. Грішина

 Тетяна ШАРАХМАТОВА

Секретар Вченої ради
ННТІХП ім. М.О. Грішина

 Кристина НАУМЕНКО