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. _____ /Оксана КЛИМЕНКО

Науковий керівник,
д.т.н., професор _____ 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» червня 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 ІІІ 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