

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

Здобувач ступеня доктора філософії Вадим БЛІЙ, 1994 року народження, громадянин України, освіта вища: закінчив у 2017 році Білоцерківський національний аграрний університет за спеціальністю «Годівля тварин і технології кормів», працює асистентом кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів в Білоцерківському національному аграрному університеті, Міністерство освіти і науки України, м. Біла Церква, виконав акредитовану освітньо-наукову програму «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

Разова спеціалізована вчена рада, утворена наказом Білоцерківського національного аграрного університету Міністерства освіти і науки України, м. Біла Церква від «23» лютого 2026 року № 28/О, у складі:

Голови разової

спеціалізованої вченої ради – Надії БОГАТКО, доктора ветеринарних наук, професора, завідувачки кафедри ветеринарно-санітарної експертизи і лабораторної діагностики Інституту післядипломного навчання керівників і спеціалістів ветеринарної медицини, Білоцерківський національний аграрний університет;

Рецензентів – Олександра БОРЩА, доктора сільськогосподарських наук, доцента, професора кафедри технології виробництва молока і м'яса, Білоцерківський національний аграрний університет;

Наталії БУКАЛОВОЇ, кандидата ветеринарних наук, доцента, доцента кафедри ветеринарно-санітарної експертизи, гігієни продуктів тваринництва та патологічної анатомії імені Й.С. Загаєвського, Білоцерківський національний аграрний університет;

Офіційних опонентів – Орісі ЦІСАРИК, доктора сільськогосподарських наук, професора, завідувачки кафедри технології молока і молочних продуктів, Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнології імені С.З. Гжицького;

Тетяни СЕМКО, кандидата технічних наук, доцента, доцента кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, Вінницький торговельно-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету,

на засіданні «14» квітня 2026 року прийняла рішення про присудження ступеня доктора філософії з галузі знань «Аграрні науки та продовольство» Вадиму БЛІОМУ на підставі публічного захисту дисертації «Удосконалення

біотехнології виготовлення стабілізованої закваски і використання її за виробництва м'яких сирів» за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

Дисертацію виконано у Білоцерківському національному аграрному університеті Міністерства освіти і науки України, м. Біла Церква.

Науковий керівник – Сергій МЕРЗЛОВ, доктор сільськогосподарських наук, професор, Білоцерківський національний аграрний університет, професор кафедри харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва.

Дисертацію подано у вигляді спеціально підготовленого рукопису, що містить результати досліджень з удосконалення біотехнології виготовлення стабілізованої закваски та її використання у виробництві м'яких сирів, що має істотне значення для галузі знань «Аграрні науки та продовольство».

Здобувач має 10 наукових публікацій за темою дисертації, з них 5 статей у наукових фахових виданнях України, 2 статті у виданнях, що включені до міжнародних наукометричних баз Scopus та 3 тези доповідей на науково-практичних конференціях:

1. Bilyi V., Merzlov S., Narizhnyy S., Mashkin Y., Merzlova G. Amino Acid Composition of Whey and Cottage Cheese Under Various Rennet Enzymes. *Scientific Horizons*. 2021. Vol. 24. № 9. P. 19–25 (*Scopus*).

2. Білий В. Ю., Мерзлов С. В. Вплив різних сичужних екзимів на технологічні та сенсорні показники бринзи. *Вісник Полтавської державної аграрної академії*. 2022. № 1. С. 103–109.

3. Bila V. V., Merzlova H. V., Bilyi V. Y., Merzlov S. V., Mashkin Y. O. Microbiological indicators of cottage cheese using different rennet leavens. *Scientific Messenger LNUVMB. Series: Food Technologies*. 2024. Vol. 26. № 101. P. 3–7.

У дискусії взяли участь (голова, рецензенти, офіційні опоненти) та висловили зауваження:

1. Надія БОГАТКО, доктор ветеринарних наук, професор, завідувачка кафедри ветеринарно-санітарної експертизи і лабораторної діагностики Інституту післядипломного навчання керівників і спеціалістів ветеринарної медицини, Білоцерківський національний аграрний університет. Оцінка дисертаційної роботи позитивна, є зауваження: автору доцільно розширити дослідження з бринзи на інші види м'яких і розсільних сирів. Для подальших досліджень це важливо з двох причин. По-перше, різні сири мають відмінні режими коагуляції, самопресування, соління та визрівання, тому одна й та сама ензимна система може проявляти себе по-різному. По-друге, саме порівняльні результати на кількох видах сирів значно підвищили б прикладну вагу роботи й показали б універсальність або, навпаки, вузьку спеціалізацію запропонованого підходу. Тому в майбутньому варто не обмежуватись лише бринзою, а побудувати серію порівняльних дослідів, де для кількох видів сирів будуть зіставлені: швидкість утворення згустку, втрати білка в сироватку, вихід готового

продукту, структура, реологія, сенсорика та стабільність під час зберігання. Автору варто розвинути дослідження в напрямі стандартизації, відтворюваності та промислової масштабованості технології. Для подальших робіт бажано показати, наскільки відтворюваними є результати між різними партіями сировини, у різні сезони, за використання молока з різними фізико-хімічними показниками, а також за участі різних операторів і на різному обладнанні. Тому автору варто вийти на створення проекту технологічного регламенту, тобто опис критичних контрольних точок, допустимих меж параметрів безпечності, критеріїв приймання сичугів, вимог до носія, контролю активності препарату перед внесенням у молоко. Такий напрям не лише зміцнив би наукову новизну, а й перевів би роботу на рівень реального галузевого впровадження.

2. Олександр БОРЩ, доктор сільськогосподарських наук, доцент, професор кафедри технології виробництва молока і м'яса, Білоцерківський національний аграрний університет. Оцінка дисертаційної роботи позитивна, є зауваження: доцільно розширити економічне обґрунтування до рівня виробничої моделі впровадження. У дисертації вже доведено зростання виходу бринзи та зниження собівартості за використання іммобілізованих сичужних ензимів, що є великою перевагою роботи. Проте для наступних науково-практичних робіт бажано розгорнути економічний блок більш ширше. Наприклад, варто окремо оцінити витрати на підготовку сичугів, екстракцію, іммобілізацію, енергоспоживання, холодильне зберігання, контроль якості, упаковку, логістику, можливі втрати активності під час зберігання, а також порівняти ці показники з комерційними мікробіальними та рекомбінантними коагулянтами. Ще сильнішим було б створення кількох сценаріїв: лабораторний, напівпромисловий і промисловий масштаб. Таке продовження мало б не лише академічне, а й безпосереднє інвестиційне значення.

3. Наталія БУКАЛОВА, кандидат ветеринарних наук, доцент, доцент кафедри ветеринарно-санітарної експертизи, гігієни продуктів тваринництва та патологічної анатомії імені Й.С. Загаєвського, Білоцерківський національний аграрний університет. Оцінка дисертаційної роботи позитивна, є побажання: здобувачу не зупинятися на досягнутому, зберігати цей науковий запал і впевнено рухатися до нових професійних вершин, розширюючи спектр досліджень у галузі біотехнології стабілізованих заквасок чи ензимів, оптимізації їх складу та технологічних параметрів для застосування у виробництві як сирів різного виду, так і ферментованих молочних продуктів, які в подальшому будуть успішно впроваджуватися у практику молокопереробної промисловості.

4. Оріся ЦІСАРИК, доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувачка кафедри технології молока і молочних продуктів, Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнології імені С.З. Гжицького. Оцінка дисертаційної роботи позитивна, є рекомендація: розробити промислову технологію виробництва іммобілізованого сичужного

молокозсідального ензиму, запропонувати його для використання у біотехнологічній промисловості, підготувати відповідну технічну документацію, а також розробити промислову технологію виробництва сирів із застосуванням цього ензиму та рекомендувати його не лише для виробництва м'яких сирів, а й для всіх видів сичужних сирів.

5. Тетяна СЕМКО, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, Вінницький торговельно-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету. Оцінка дисертаційної роботи позитивна, є побажання: усі напрацювання здобувачем упровадити у виробництво, оскільки нині фахівців із таким практичним досвідом, які вдало поєднують науку і практику, є дуже мало. Також хочеться відзначити, що проведені дослідження є особливо корисними для подальшого масштабування, адже підприємствам потрібні не лише знання про нормативи та властивості сировини (зокрема сироватки – її якість і придатність), а й розуміння стабільності готового продукту, його якості, контролю та безпечності безпосередньо у виробництві. У науковому аспекті це суттєво підсилює дисертаційну роботу. Разом із тим доцільно рекомендувати посилити блок досліджень, присвячених зберіганню продукту. З огляду на те, що бринза є м'яким продуктом, а асортимент м'яких сирів є досить широким, доцільно глибше опрацювати питання контролю якості та безпечності готової продукції. Це додатково підвищить практичну цінність роботи для виробництва та сприятиме її подальшому масштабуванню.

Результати відкритого голосування:

«За» – 5 членів ради,

«Проти» – немає членів ради.

На підставі результатів відкритого голосування разова спеціалізована вчена рада присуджує Вадиму БІЛОМУ ступінь доктора філософії з галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство» за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

Відеозапис трансляції захисту дисертації додається.

Голова разової  
спеціалізованої вченої ради



Надія БОГАТКО