

Рішення
разової спеціалізованої вченої ради
про присудження ступеня доктора філософії

Здобувач ступеня доктора філософії Петров Павло Іванович, 1982 року народження, громадянин України, освіта вища: закінчив у 2006 році Національний технічний університет України «Київський політехнічний інститут» за спеціальністю «Телекомунікаційні системи та мережі», є аспірантом відділу Тепломасопереносу в теплотехнологіях, Інституту технічної теплофізики Національної академії наук України, м. Київ, виконав акредитовану освітньо-наукову програму Теплоенергетика.

Разова спеціалізована вчена рада, утворена наказом Інституту технічної теплофізики НАН України, м. Київ від «24» лютого 2026 року № 03-Н, у складі:

Голови разової
спеціалізованої вченої
ради –

Лесі Авдеєвої д.т.н., с.н.с, провідного наукового співробітника Інституту технічної теплофізики НАН України

Рецензентів -

Бориса Давиденка д.т.н., с.н.с., головного наукового співробітника Інституту технічної теплофізики НАН України

Тетяни Корінчевської к.т.н., ст. досл., старшого наукового співробітника Інституту технічної теплофізики НАН України

Офіційних
опонентів -

Валентини Бандури д.т.н., проф., професора кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України,
Ірини Гузьової д.т.н., доц., доцента кафедри хімічної інженерії Національного університету «Львівська політехніка»

на засіданні «15» квітня 2026 року прийняла рішення про присудження ступеня доктора філософії з галузі знань 14 – «Електрична інженерія» Павлу Петрову на підставі публічного захисту дисертації «Розробка теплотехнології отримання харчових порошків та виробництво продуктів швидкого приготування» за спеціальністю 144 – «Теплоенергетика».

Дисертацію виконано в Інституті технічної теплофізики НАН України, м.Київ.

Науковий керівник Юрій СНЄЖКІН д.т.н., професор, академік НАН України, Інститут технічної теплофізики НАН України, директор.

Дисертацію подано у вигляді спеціально підготовленого рукопису українською мовою, який повністю відповідає вимогам до оформлення дисертації, затвердженим Наказом МОН України від 12.01.2017 р., № 40.

Наукова новизна роботи полягає в наступному: на основі результатів комплексу виконаних експериментальних досліджень підготовки сировини до сушіння, встановлено зв'язок тепло- та вологообміну в матеріалі і розроблені режимні параметри обробки рослинної та тваринної сировини, які дозволили зменшити енерговитрати на 15 – 20 % із збереженням якості кінцевої продукції; дослідженнями кінетики сушіння встановлено ефективні режими зневоднення м'яса курятини та критично допустиму температуру матеріалу; досліджено залежність критерію оптимізації сушіння від вологовмісту матеріалу, що обґрунтовує ефективність розроблених режимів сушіння білкововмісної сировини; досліджено регідратаційні властивості сушеного м'яса, отриманого при різних способах його підготовки до зневоднення та режимах сушіння; досліджено активність води м'яса курятини при різних режимах сушіння, яка не перевищує гранично допустимі значення; вперше досліджені сорбційні властивості харчових порошоків та продуктів швидкого приготування з них при різних умовах їх зберігання; вперше встановлено вплив тривалості зберігання на зміну кислотного числа м'яса курятини в моносировині та продуктах швидкого приготування.

Здобувач має 14 наукових публікацій за темою дисертації, у тому числі 3 статті у наукових спеціалізованих виданнях України, перелік яких затверджено МОН України; 1 стаття у наукових виданнях України, 4 статті у наукових виданнях, які включено до міжнародних наукометричних баз даних Scopus, Web of Science; опубліковано 4 тез доповідей у збірниках матеріалів конференцій, подано 2 заявки на патенти України на винахід.

1. Снежкін Ю.Ф., Петров П.І. (2024). Вибір раціонального режиму сушіння м'яса курятини при його використанні в продуктах швидкого приготування. *Теплофізика та Теплоенергетика*, 2024, 46 (4), 51-59. <https://doi.org/10.31472/ttpe.4.2024.6>

2. Petrova Zh., Samoilenko K., Novikova Yu., Petrov P., Vyshnievskiy V., Petrov A. (2024). Adsorption properties of fast-food products. *Journal of Chemistry and Technologies*. 2024, 32 (4).

3. Petrova Zh., Paziuk V., Samoilenko K., Novikova Yu., Slobodianiuk K., Petrov P. (2025). Drying of protein-carotene-containing raw materials based on carrot

У дискусії взяли участь:

Голова – Леся Авдєєва, без зауважень;

Рецензент – Борис Давиденко, без зауважень;

Рецензент – Тетяна Корінчевська, без зауважень;

Офіційний опонент – Валентина Бандура, без зауважень;

Офіційний опонент – Ірина Гузьова, без зауважень.

Результати відкритого голосування:

«За» 5 членів ради,

«Проти» 0 членів ради.

На підставі результатів відкритого голосування разова спеціалізована вчена рада присуджує у присудженні Павлу ПЕТРОВУ ступінь доктора філософії з галузі знань 14 – «Електрична інженерія» за спеціальністю 144 – «Теплоенергетика»

Відеозапис трансляції захисту дисертації додається.

Голова разової спеціалізованої
вченої ради

Леся АВДЄЄВА

Учений секретар
ІТТФ НАН України



Роман СЕРГІЄНКО