Наукова школа

Інноваційні розробки у сфері виробництва незбираномолочних продуктів і морозива

Засновник:



Поліщук Галина Євгеніївна, доктор технічних наук, професор
ORCID ID: 0000-0003-3013-3245

Напрями досліджень наукової школи

- ✓ Удосконалення технологій морозива зі зниженим вмістом жиру та функціонально-технологічними натуральними інгредієнтами.
- ✓ Розроблення ресурсоефективних технологій ферментованих молочних продуктів підвищеної харчової цінності.
- ✓ Удосконалення технологій молоковмісних продуктів.
- ✓ Удосконалення способів активації технологічних властивостей сировини рослинного походження як інгредієнтів у складі молочних продуктів десертного призначення.
- ✓ Управління процесами ферментації та структурування у харчових молочних системах.

Основні здобутки (нагороди) наукової школи

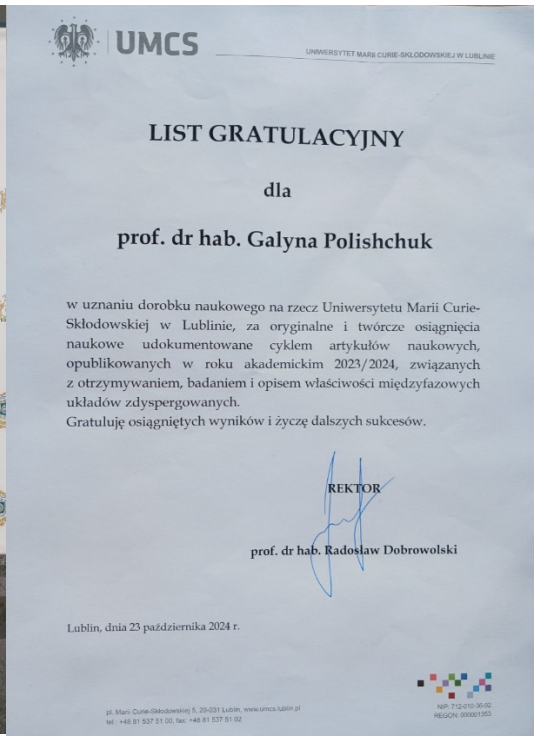
Керівництво здобувачами, які посіли призові місця на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт з харчових технологій: Рибак О. (2007 р.), Сосновський І. (2012 р.), Михалевич А. (2020 р.).

Тривалий час проф. Поліщук працювала у складі спеціалізованих вчених рад по захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора (кандидата) технічних наук за спеціальностями 03.00.20 - біотехнологія та 05.18.04 - технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів (при НУХТ); 05.17.08 – процеси та обладнання хімічної технології і 05.18.06 – технологія жирів, ефірних масел та. парфумерно-косметичних продуктів (при ХПІ). Нині працює у складі вченої ради Д 26.058.03 (Наказ МОН України № 894 від 10 жовтня 2022 року) з присудження наукового ступеня доктора технічних наук за спеціальностями 03.00.20 – Біотехнологія і 05.18.04 - Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів. Офіційний опонент 3-х докторських і 18-ти кандидатських дисертацій. Член 14-ти разових спеціалізованих вчених рад із захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктор філософії.

Член Координаційно-методичної ради з виконання ПНД №39 «Розвиток національної продовольчої системи» УААН, член науково-методичної підкомісії G13 «Харчові технології» МОН України, член експертної комісії з атестації кадрів з АПК та продовольства МОН України, член науково-технічної ради НУХТ.

У 2024 р. проф. Поліщук Г.Є. та її аспірантів Михалевоча А. і Сапігу В. нагороджено подяками Ректора Університету Марії Кюрі-Склодовської в Любліні проф. Радослава Добровольського за оригінальні і творчі наукові досягнення, підтверджені серією спільних з польськими науковцями наукових статей, присвячених дослідженням властивостей міжфазних дисперсних систем.





UMCS

UNIWERSYTET MARII CURIE-SKŁODOWSKIEJ W LUBLINIE

LIST GRATULACYJNY

dla

prof. dr hab. Galyna Polishchuk

w uznaniu dorobku naukowego na rzecz Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, za oryginalne i twórcze osiągnięcia naukowe udokumentowane cyklem artykułów naukowych, opublikowanych w roku akademickim 2023/2024, związanych z otrzymywaniem, badaniem i opisem właściwości międzyfazowych układów zdyspergowanych.
Gratuluję osiągniętych wyników i życzę dalszych sukcesów.

REKTOR

prof. dr hab. Radosław Dobrowolski

Lublin, dnia 23 października 2024 r.

pl. Marii Curie-Skłodowskiej 5, 20-031 Lublin, www.umcs.lublin.pl
tel. +48 81 537 51 00, fax: +48 81 537 51 02

NIP: 712-010-36-92
REGON: 000001353

Поліщук Г.Є. має відзнаки університету та МОН України, серед яких нагрудний знак МОН України «Відмінник освіти» (2011 р.), нагрудний знак "За наукові та освітні досягнення" (2014 р.), нагрудний знак НУХТ "За академічні заслуги" (2018 р.)







Досягнення (теоретичні, практичні)

Розроблено комплекти нормативної документації (ТУ У і ТІ до ТУ У):

- ТУ У 15.9-02070938-081:2006 „Напій молочний з цикорієм”;
- ТУ У 15.5-02070938- 080:2006 "Морозиво з комбінованим складом сировини";
- ТУ У 15.5-02070938113:2011 «Морозиво з рослинними екстрактами»;
- ТУ У 15.5-02070938114:2011 «Морозиво молочно-овочеве та овочеве»;
- ТУ У 15.5-02070938121:2011 «Морозиво з комбінованим складом сировини»;
- ТУ У 15.5-02070938137:2013 «Морозиво молочне із зародками пшениці»;
- ТУ У 15.5-02070938138:2013 «Морозиво з комбінованим складом сировини»;
- ТУ У 15.5.-02070938139:2013 «Морозиво мюслі»;
- ТУ У 15.5–02020938189:2014 «Масляні пасти з комплексом рослинних мікронутрієнтів»;
- ТУ У 15.5-0207 0938-213-2016 «Паста масляна солодковершкова»;
- ТУ У 10.5-02070938270:2018 «Морозиво із замінниками цукру»;
- ТУ У 10.5-02070938269:2018 «Морозиво з комбінованим складом сировини із замінниками цукру»;
- ТУ У 10.5-02070938- 221:2016 «Паста білково-жирова»;
- ТУ У 10.5-02070938-256:2018 «Молочнобілковий зернистий продукт»;
- ТУ У 10.5-02070938-254:2018 «Морозиво з комбінованим складом сировини»;
- ТУ У 10.5 0207 0938-253:2018 «Продукт сметанний»;
- ТУ У 10.5-02070938-316:2023 «Морозиво молочне з овочами»;
- ТУ У 10.5-02070938-317:2023 «Щербет овочевий»;
- ТУ У 10.5-02070938-318:2023 «Морозиво овочеве»;
- ТУ У 10.5-02070938-333:2024 «Рідкі гідролізовані концентрати демінералізованої сироватки»;
- ТУ У 10.5-02070938-334:2024 «Морозиво ацидофільне»;
- ТУ У 10.5-02070938-327:2024 «Йогурти питні нежирні з крохмалепродуктами»;
- ТУ У 10.5-02070938-312:2022 «Сметана дієтична, збагачена молочним білком»;
- ТУ У 10.5-02070938-336:2024 «Продукти сметанні зі зниженим вмістом жиру».

Нові та удосконалені технології апробовано у виробничих умовах ЗАТ „Лакталіс-Умань”, ВАТ „Віта”, ТОВ "Три ведмеді", ТОВ "Бердичівська фабрика морозива"; ТОВ «Еліт», ПГО/АПВТ фірма «Ласка» та ПАТ «Житомирський маслозавод», ТОВ «Ла Джелатерія», Дослідного державного підприємства Інституту продовольчих ресурсів НААН України, ТОВ "Альфа", ТОВ «Кременецьке Молоко», ПрАТ «Вімм-Білль-Данн Україна», ПрАТ «Львівський холодокомбінат», ТОВ «Пирятинський сирзавод», ПП «Дживальдіс», що підтверджено відповідними актами.

Публікаційна активність

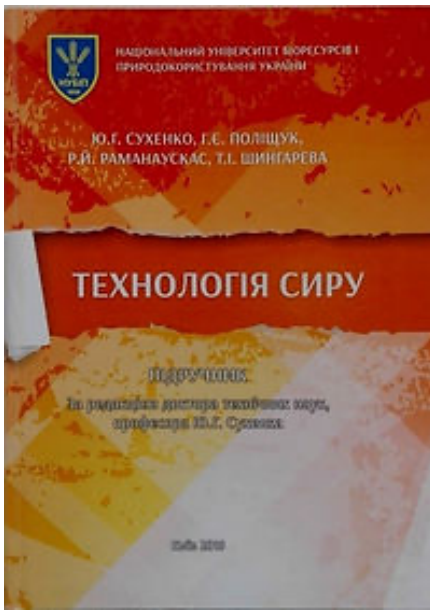
Науковцями школи опубліковано понад 600 публікацій, з них 40 входять до наукометричних баз SCOPUS та Web of Science, більше 150 патентів, 10 підручників і навчальних посібників, 3 монографії. Розроблено 24 пакети нормативної документації на виробництво нових видів молочних і молоковмісних продуктів.

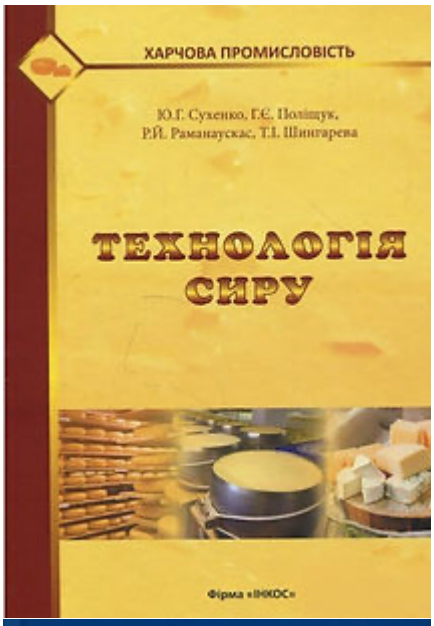
Статистичні показники публікаційної активності проф. Поліщук наведено у таблиці.

Статистичні показники (станом на 01.06.2025 р.)

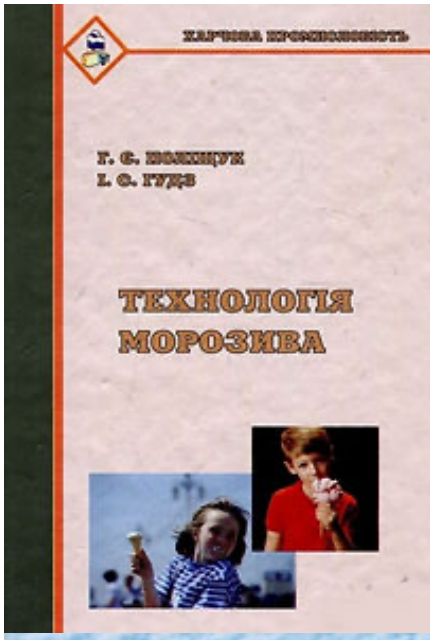
Scopus		*Web of Science*		*Google Scholar*		*eNUFTIR*
к-сть публікацій	h-індекс	к-ть публікацій	h-індекс	к-сть публікацій	h-індекс	к-сть публікацій*
22	5	26	5	454	12	440


Технологія
МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ
Підручник


НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
Ю.Г. СУХЕНКО, Г.Є. ПОЛІЩУК,
Р.Й. РАМАНАУСКАС, Т.І. ШИНГАРЕВА
ТЕХНОЛОГІЯ СИРУ
Підручник


ХАРЧОВА ПРОМИСЛОВІСТЬ
Ю.Г. Сухенко, Г.Є. Поліщук,
Р.Й. Раманаускас, Т.І. Шингарева
ТЕХНОЛОГІЯ СИРУ
Фірма «ІНКОС»


Г.Є. Поліщук
О.В. Кочубей-Литвиненко
Т.Г. Осьмак
О.О. Басс
ІННОВАЦІЙНІ ХАРЧОВІ ІНГРЕДІЄНТИ
у технологіях молочних та молоковмісних продуктів


ХАРЧОВА ПРОМИСЛОВІСТЬ
Г. С. ПОЛІЩУК
І. С. ГУДЗ
ТЕХНОЛОГІЯ МОРОЗИВА


І.І.Бартковський, Г.С.Поліщук, Т.С.Шарахматова,
Л.Л.Туровська, І.С.Гудз
Технологія морозива
Київ 2010


Технологічні
РОЗРАХУНКИ
у молочній промисловості

Загальна кількість учнів

Калініна Галина Петрівна, тема дисертації «Удосконалення технології молочних напоїв на основі використання цикорію», науковий ступінь кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.04 – Технологія м'ясних, молочних та рибних продуктів, 2007 р.

1. Рибак (Крупа) Ольга Миколаївна, тема дисертації «Удосконалення технології морозива з комбінованим складом сировини», науковий ступінь кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – технологія продуктів харчування, 2011 р.

2. Гулак Олена Володимирівна, тема дисертації «Розроблення технології морозива молочного та ароматичного з рослинними екстрактами», науковий ступінь кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.04 – Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів, 2014 р.

3. Згурський Андрій Володимирович, тема дисертації «Технологія молочного морозива з продуктами перероблення гарбуза», науковий ступінь кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.04 – Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів, 2014 р.

4. Мартич Віталій Володимирович, тема дисертації «Розроблення технології морозива із зародками пшениці», науковий ступінь кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.04 – Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів, 2014 р.

5. Подковко Оксана Анатоліївна, тема дисертації «Удосконалення технології масляної пасти з технологічно-функціональними інгредієнтами», науковий ступінь кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.04 – Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів, 2017 р.

6. Устимено Ігор Миколайович, тема дисертації «Удосконалення технологій молоковмісних продуктів шляхом використання харчових емульсій», науковий ступінь кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.04 – Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів, 2019 р.

7. Басс Оксана Олександрівна, тема дисертації «Удосконалення технології морозива із замінниками цукру», науковий ступінь кандидата технічних наук за

спеціальністю 05.18.04 – Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів, 2019 р.

8. Сапіга Вікторія Ярославівна, тема дисертації «Удосконалення технології морозива з овочевою сировиною», науковий ступінь доктор філософії зі спеціальності 181 – Харчові технології, 2023 р.

9. Михалевич Артур Петрович, тема дисертації «Розроблення технології морозива ацидофільно-сироваткового низьколактозного», науковий ступінь доктор філософії зі спеціальності 181 – Харчові технології, 2025 р.

10. Іващенко Ольга Миколаївна, тема дисертації «Удосконалення технології йогурту питного з крохмалепродуктами», науковий ступінь доктор філософії зі спеціальності 181 – Харчові технології, 2025 р.

11. Мандюк Олена Валентинівна, тема дисертації «Удосконалення технологій сметани та продуктів сметанних зі зниженим вмістом жиру», науковий ступінь доктор філософії зі спеціальності 181 – Харчові технології, 2025 р.

Послідовники наукової школи

- ✓ Калініна Галина Петрівна – к.т.н., доцент кафедри харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва Білоцерківського національного аграрного університету.
- ✓ Крупа Ольга Миколаївна, к.т.н., доцент кафедри харчової біотехнології і хімії Тернопільського національного технічного університету ім. Івана Пулюя.
- ✓ Басс Оксана Олександрівна, к.т.н., доцент кафедри технології молока і молочних продуктів Національного університету харчових технологій.
- ✓ Устименко Ігор Миколайович, к.т.н., доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів Національного університету біоресурсів і природокористування України.
- ✓ Іващенко Ольга Миколаївна, доктор філософії, зав. лабораторією кафедри технології молока і молочних продуктів Національного університету харчових технологій.
- ✓ Сапіга Вікторія Ярославівна, доктор філософії, асистент кафедри процесів і апаратів харчових виробництв Національного університету харчових технологій.

- ✓ Михалевич Артур Петрович, доктор філософії, молодший науковий співробітник. Проблемної науково-дослідної лабораторії Національного університету харчових технологій.
- ✓ Мандюк Олена Валентинівна, доктор філософії, молодший науковий співробітник. Проблемної науково-дослідної лабораторії Національного університету харчових технологій.
- ✓ Подковко Оксана Анатоліївна, технолог ТОВ «Інтерстарч Україна».
- ✓ Згурский Андрій Володимирович, заступник директора з якості ПрАТ «Львівський холодокомбінат».