Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Image not found or type unknow

Державний обліковий номер: 0526U000394

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 12-11-2026

Статус: Запланована

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Крук Ольга Павлівна
2. Olha P. Kruk

Кваліфікація: к. с.-г. н., 06.02.04

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 06.02.04

Назва наукової спеціальності: Технологія виробництва продуктів тваринництва

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 25-11-2026

Спеціальність за освітою: Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Місце роботи здобувача: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, Київ, 03041, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26.004.05

Повне найменування юридичної особи: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, Київ, 03041, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

IV. Відомості про підприємство, установу, організацію, в якій було виконано дисертацію

Повне найменування юридичної особи: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, Київ, 03041, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації: Українська

Коди тематичних рубрик: 65.59.03, 68.39.23, 68.39.29, 68.39.71

Тема дисертації:

1. Обґрунтування якісних ознак туш для оцінювання яловичини

2. Justification of quality characteristics of carcasses for beef evaluation

Реферат/анотація:

1. Основною метою оцінювання та класифікації туш є стимулювання виробничників вирощувати тварин відповідно до запитів ринку згідно з описом комерційно важливих їх ознак. Найбільшим поштовхом для запровадження офіційних систем класифікації туш є прагнення підтримати ринкову звітність, сприяти більшій конкуренції та відкритості цін залежно від їх якості. Відповідно до регламентів ЄС та стандарту JMGA проведено оцінювання туш молочної і м'ясної великої рогатої худоби на м'ясо-переробному підприємстві за масою і конформацією, ступенем розвитку жирового покриву, його товщиною та кольором, площею «м'язового вічка» m. longissimus dorsi, мармуровістю і кольором м'язової тканини. Уперше теоретично та практично визначено у 18–24-місячних бугайців української чорно-рябої молочної та 20–22-місячних голштинської порід параметри, за яких яловичина має оптимальні технологічні, хімічні і дегустаційні властивості та обґрунтовано необхідність їх включення у нормативні документи України для класифікації

туш великої рогатої худоби. Відповідно до світових стандартів цілеспрямовано оцінено їх туші на м'ясопереробному підприємстві. Проаналізовано отримані об'єктивні дані для виявлення закономірних залежностей та прийняття рішень щодо виробництва яловичини за оптимальних показників якості туш та обґрунтування рекомендацій щодо подальшої їх переробки. Встановлено, що бугайці української чорно-рябої молочної породи переважали голштинських за живою та забійною масою, масою та виходом м'язової тканини вищого та першого сортів, вмістом внутрішнього жиру та сухожилок і зв'язок. 21-місячні бугайці української чорно-рябої молочної породи мають вищу оцінку мармуровості яловичини, конформацією туш, меншу – за оцінку товщини жирового покриву та нижчий бал за розвиток жирової тканини на них. Більшість 21-місячних бугайців української чорно-рябої молочної породи за шкалою EUROP мали клас конформації туш R. За її погіршення відмічалася тенденція до зменшення відсотка м'язової тканини, окрім вмісту другого сорту та кісток і збільшення жиру. Зі збільшенням класу конформації туш відмічали зменшення покриття їх жиром та його товщину, мармуровість яловичини, колір м'язової та жирової тканин, поліпшення площі «м'язового вічка». Оцінюванням вареної яловичини з туш за класу конформації від E до R доведено, що вона є кращою за соковитістю, смаком, ароматом, ніжністю та залишком після розжовування, ніж у тварин з її оцінкою від O до P. Сенсорні характеристики бульйону з вареної яловичини (смак і аромат та прозорість) були вищими за конформації туш класом від O до P, а за міцність – від E до R. Підвищення конформації туш сприяє тенденції до збільшення у m. longissimus dorsi вмісту вологи і білка та зниження кількості сухої речовини, жиру і мінеральних речовин. Клас конформації туш проявляє тенденцію до позитивного зв'язку із товщиною і розвитком покриву їх жиром, кольором м'язової тканини, здатністю утримувати вологу та негативного – із pH і пенетрацією яловичини, загальним оцінюванням її у вареному вигляді та бульйону із неї. Між конформацією туш і уварюванням м'яса кореляція була вірогідно (P≥0,95) негативною. У 20–22-місячних бугайців голштинської породи конформація туш позитивно корелювала з вмістом у них м'язової тканини другого сорту (r=0,566; P≥0,99), кісток (r=0,608; P≥0,999), розвитком жирового покриву (r=0,565; P≥0,99) і мармуровістю м'яса (r=0,399; P≥0,95).

2. The primary aim of carcass grading and classification is to encourage producers to rear animals in line with market demand, based on a description of their commercially important characteristics. The main driving force behind the introduction of official carcass classification systems is the desire to support market transparency, promote greater competition and ensure that prices reflect quality. In accordance with EU regulations and the JMGA standard, the carcasses of dairy and beef bull calves were assessed at a meat-processing plant for weight and conformation, the degree of fat marbling, its thickness and colour, and the area of the 'muscle eye' m. longissimus dorsi, marbling and the colour of muscle tissue. For the first time, the parameters under which beef exhibited optimal technological, chemical and sensory properties were theoretically and practically determined in 18–24-month-old Ukrainian Black-and-White dairy bull calves and 20–22-month-old Holstein bull calves, under which the beef possessed optimal technological, chemical and sensory properties, and the necessity of their inclusion in Ukraine's regulatory documents for the classification of cattle carcasses was substantiated. Their carcasses were systematically assessed according to international standards at a meat processing plant. Objective data were obtained and analysed to identify regular patterns and make decisions regarding beef production with optimal carcass quality indicators, as well as to substantiate recommendations for their further processing. The study found that Ukrainian Black-and-White dairy bull calves outperformed Holsteins in terms of live weight and carcass weight, as well as the weight and yield of higher and first-grade muscle tissue, and the content of internal fat, tendons and ligaments. 21-month-old Ukrainian Black-and-White Dairy bull calves have a higher score and marbling of beef, better carcass conformation, less fat cover thickness and a lower score for fat development. Most 21-month-old bull calves of the Ukrainian Black-and-White Dairy breed had a carcass conformation class of R on the EUROP scale. As the class deteriorated, there was a tendency towards a decrease in the percentage of muscle tissue, excluding second-grade muscle and bone content, and an increase in fat. With an increase in carcass conformation class, a reduction in fat cover and its thickness, marbling of the beef, and the colour of muscle and fat tissues was observed, along with an improvement in the 'muscle eye' area. An evaluation of boiled beef from carcasses in conformation classes from E to R demonstrated that it is superior in terms of juiciness, taste, aroma,

tenderness and residue after chewing compared to that from animals rated from O to P. The sensory characteristics of boiled beef broth (flavour, aroma and clarity) were higher for carcass conformation classes from O to P, and for firmness – from E to R. An increase in carcass conformation score is associated with a tendency towards higher moisture and protein content in the m. longissimus dorsi and lower levels of dry matter, fat and minerals. Carcass conformation class tends to have a positive correlation with the thickness and development of the fat cover, the colour of the muscle tissue, and the ability to retain moisture, and a negative correlation with the pH and penetration of the beef, as well as the overall assessment of the cooked meat and the broth prepared from it. The correlation between carcass conformation and meat tenderness was significant (P≥0.95) and negative. In 20–22-month-old Holstein bull calves, carcass conformation correlated positively with the content of second-grade muscle tissue (r=0.566; P≥0.99), bone content (r=0.608; P≥0,999), fat marbling (r=0.565; P≥0.99) and meat marbling (r=0.399; P≥0.95).

Державний реєстраційний номер ДіР:

Пріоритетний напрям розвитку науки і техніки: Фундаментальні наукові дослідження з найбільш важливих проблем розвитку науково-технічного, соціально-економічного, суспільно-політичного, людського потенціалу для забезпечення конкурентоспроможності України у світі та сталого розвитку суспільства і держави

Стратегічний пріоритетний напрям інноваційної діяльності: Не застосовується

Підсумки дослідження: Теоретичне узагальнення і вирішення важливої наукової проблеми

Публікації:

- Ugnivenko A., Slobodyanyuk N., Shtonda O., Antoniuk T., Pylypchuk O., Karpovskyi V., Kruk O. Influence of the features of weight gain, age and direction of breed productivity on the quality parameters of beef. Food Science & Technology. 2021. Vol. 15. № 1. P. 108–116.
- Ugnivenko A., Getya A., Nosevych D., Antoniuk T., Kruk O., Slobodyanyuk N., Ivaniuta A., Omelian A., Gryshchenko S., Israelian V. The study of «muscle eye» in bulls of Ukrainian black-spotted dairy-meat breed as a factor in improving the properties of meat products. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2022. Vol. 16. P. 519–529.
- Kruk O., Ugnivenko A., Antoniuk T., Kolisnyk O., Nosevych D., Tolok S., Kolesnikova O., Zhurenko V., Brovenko T., Vakulenko V. Quality of bull beef of the Ukrainian black and white dairy breed in dependence on the development of subcutaneous adipose tissue. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2023. Vol. 17. P. 997–1008.
- Ugnivenko A., Kruk O., Nosevych D., Antoniuk T., Kryzhova Y., Gruntovskyi M., Prokopenko N., Yemtcev V., Kharsika I., Nesterenko N. The expressiveness of meat forms of cattle depending on the content of adipose tissue under the skin and between the muscles. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2023. Vol. 17. P. 358–370.
- Kruk O., Ugnivenko A., Antoniuk T., Kolisnyk O., Slobodyanyuk N., Nosevych D., Naumenko T., Gruntkovskyi M. Evaluation of beef carcass quality using the muscle eye area m. longissimus dorsi. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2024. Vol. 18. P. 619–632.
- Kruk O., Ugnivenko A., Nosevych D., Natalich O., Gruntkovskyi M., Kharsika I., Androshchuk O., Stetsiuk I. The effect of the carcass fat thickness on the qualitative technological and sensory attributes of beef. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2024. Vol. 18. P. 977–992.
- Kruk O., Ugnivenko A. Relationship between the chemical composition, physical, technological, and sensory properties of beef and the colour of muscle tissue. Animal Science and Food Technology. 2024. Vol. 15. № 1. P. 42–54.
- Kruk O., Ugnivenko A. The area of loin eye in bulls of the Ukrainian Black-and-White dairy breed and its relationship with beef characteristics. Animal Science and Food Technology. 2024. Vol. 15. № 2. P. 93–106.

- Kruk O., Ugnivenko A. Quality characteristics of beef depending on its marbling. Animal Science and Food Technology. 2024. Vol. 15. № 3. P. 58–71.
- Kruk O., Ugnivenko A. Characteristics of beef traits in crossbred bulls with different degrees of its marbling. Animal Science and Food Technology. 2025. Vol. 16. № 1. P. 26–37.
- Kruk O., Ugnivenko A., Nosevych D., Antoniuk T., Slobodianiuk N., Israelian V., Holembovska N., Naumenko T. Beef quality and sensory traits in relation to subcutaneous fat color in dairy bulls. Scifood. 2025. P. 327–342.
- Bondarenko G., Nosevych D., Kruk O., Chumachenko I. Technological solutions for effective production on beef cattle breeding farms in the conditions of Ukraine. Animal Science and Food Technology. 2023. Vol. 14. № 4. P. 40–57.
- Крук О. П., Угнівенко А. М. Площа «м'язового вічка» m. longissimus dorsi бугайців української чорно-рябої молочної породи та її зв'язок з якісними ознаками яловичини. Таврійський науковий вісник. 2024. № 135. Ч. 2. С. 151–158.
- Крук О. П., Угнівенко А. М. Забійні і м'ясні якості чистопородних і помісних бугайців української чорно-рябої молочної породи. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. 2024. № 1. С. 18–25.
- Крук О. П., Угнівенко А. М. Конформація туш помісних бугайців та її зв'язок з якісними ознаками яловичини. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Тваринництво. 2024. № 2. С. 76–82.
- Крук О. П. Конформація туш та якісні ознаки яловичини бугайців української чорно-рябої молочної породи. Таврійський науковий вісник. 2024. № 138. Ч. 2. С. 334–340.
- Kruk O., Ugnivenko A. Morphological composition and quality characteristics of carcasses of Ukrainian Black-and-White dairy breed bulls depending on muscle tissue colour. Scientific Reports of the National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine. 2024. Vol. 20. № 5. P. 79–89.
- Крук О. П., Угнівенко А. М. Мармуровість m. longissimus dorsi та її зв'язок з іншими ознаками яловичини. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Тваринництво. 2024. № 3. С. 61–68.
- Крук О. П., Угнівенко А. М. Характеристика яловичини, отриманої від бугайців української чорно-рябої молочної породи за різного покриву туш жировою тканиною. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. 2024. № 2. С. 17–24.
- Крук О. П., Угнівенко А. М. Взаємозв'язок між покривом туш жировою тканиною та якісними ознаками яловичини. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Тваринництво. 2024. № 4. С. 30–35.
- Крук О. П. Взаємозв'язок між мармуровістю яловичини та її якісними ознаками у помісних бугайців від української чорно-рябої молочної і голштинської порід. Подільський вісник: сільське господарство, техніка, економіка. Розділ: сільськогосподарські науки. 2024. № 45. С. 28–32.
- Крук О. П., Угнівенко А. М. Товщина підшкірного жиру у помісних бугайців та її зв'язок з якісними ознаками яловичини. Таврійський науковий вісник. 2024. № 140. С. 448–455.
- Крук О. П. Якість яловичини бугайців української чорно-рябої молочної породи залежно від конформації (м'ясистості) туш. Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту. Сучасний розвиток технологій тваринництва. Інноваційні підходи у харчових технологіях: Міжнародна науково-практична конференції. Біла Церква, 2023. С. 78–80.
- Угнівенко А. М., Крук О. П. Якість яловичини бугайців української чорно-рябої молочної породи залежно від кольору м'язової тканини. Еколого-регіональні проблеми сучасного тваринництва та ветеринарної медицини: X щорічна Всеукраїнська науково-практична конференція, наукові читання 2023. Житомир, 2023. С. 246–248.
- Угнівенко А. М., Крук О. П. Товщина підшкірного жиру-поливу бугайців української чорно-рябої молочної породи та її зв'язок із забійними ознаками. Всеукраїнська науково-практична конференція науковців, викладачів та аспірантів. Харків, 2024. С. 121–122.

- Угнівенко А. М., Крук О. П. Конформація туш помісних бугайців та її зв’язок із якісними ознаками яловичини. Сучасні технології у тваринництві та рибництві: навколишнє середовище – виробництво продукції – екологічні проблеми: 78 Міжнародна науково-практична конференція вчених, аспірантів і студентів. Київ, 2024. С. 68–69.
- Крук О. П., Угнівенко А. М. Товщина підшкірного жиру на тушах помісних бугайців та її зв’язок з якісними ознаками яловичини. Еколого-регіональні проблеми сучасного тваринництва та ветеринарної медицини: XI щорічної Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих вчених. Житомир, 2024. С. 243–245.
- Крук О. П., Угнівенко А. М. Якісні ознаки яловичини помісних бугайців залежно від її мармуровості. Освіта і наука в умовах викликів і загроз, внесок молодих вчених в сталий розвиток: Міжнародна наукова конференція. Київ, 2024. С. 299–300.
- Крук О. П., Угнівенко А. М. Морфологічний склад та якісні ознаки туш помісних бугайців за різного кольору жирової тканини під шкірою. Наукові і технологічні виклики тваринництва у XXI столітті: Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 95-річчю від дня народження доктора сільськогосподарських наук, професора, академіка УААН Г. О. Богданова. Київ, 2025. С. 92–95.
- Kruk O., Ugnivenko A., Antoniuk T., Kolisnyk O. Morphological Composition and Quality Features of Carcasses of Crossbred Bull Calves with Different Subcutaneous Fat Colours. International Conference on Science, Engineering Management and IT (SEMIT 2025). Dubai, 2025. P. 81.
- Kruk O., Ugnivenko A., Antoniuk T., Kolisnyk O. Qualitative Characteristics Beef of 21-Month-Old Bulls of Ukrainian Black-Spotted Dairy Breed with Different Conformation (Meatiness) of Carcasses. International Conference on Science, Engineering Management and IT (SEMIT 2025). Dubai, 2025. P. 82.

Наукова (науково-технічна) продукція: проведено оцінювання туш великої рогатої худоби м’ясного і молочного напрямів продуктивності згідно з регламентами єс та стандартом jmga

Соціально-економічна спрямованість: обґрунтовано вплив основних якісних ознак – площі «м’язового вічка», мармуровості м’язової тканини, конформації туш і покриву їх жиром на морфологічний склад, технологічні властивості, хімічний склад та сенсорні характеристики м’яса і бульйону із нього, доведено доцільність їх включення у національний стандарт з оцінювання яловичини

Охоронні документи на ОПІВ:

Впровадження результатів дисертації: Впроваджено

Зв'язок з науковими темами: 0124U002511

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Угнівенко Анатолій Миколайович

2. Anatolii M. Uhnivenko

Кваліфікація: д. с.-г. н., професор, 06.02.01

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Інститут розведення і генетики тварин імені М. В. Зубця Національної академії аграрних наук України

Код за ЄДРПОУ: 05408024

Місцезнаходження: вул. П.Л.Погребняка, с. Чубинське, Бориспільський р-н., 08321, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Національна академія аграрних наук України

Ідентифікатор ROR:

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Прудніков Василь Григорович
2. Vasyl H. Prudnikov

Кваліфікація: д. с.-г. н., професор, 06.02.04

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0001-9318-2015

Додаткова інформація: https://scholar.google.com.ua/citations?hl=ru&user=HBgPzDYAAAAJ

Повне найменування юридичної особи: Державний біотехнологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 44234755

Місцезнаходження: вул. Алчевських, Харків, Харківський р-н., 61002, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Приліпко Тетяна Миколаївна
2. Tetiana M. Prylipko

Кваліфікація: д. с.-г. н., професор, 06.02.02

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Заклад вищої освіти "Подільський державний університет"

Код за ЄДРПОУ: 22769675

Місцезнаходження: вул. Шевченка, Кам'янець-Подільський, Кам'янець-Подільський р-н., 32316, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Богатко Надія Михайлівна

2. Nadiia M. Bohatko

Кваліфікація: д. вет. н., професор, 16.00.09

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-1566-1026

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Білоцерківський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 00493712

Місцезнаходження: пл. Соборна, Біла Церква, Білоцерківський р-н., 09100, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Сичов Михайло Юрійович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Сичов Михайло Юрійович
Відповідальний за підготовку облікових документів	Боярчук Сергій Васильович
Реєстратор	Юрченко Тетяна Анатоліївна
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Тетяна Анатоліївна