

НАУКОВА ШКОЛА

Наукове обґрунтування і розробка технологій структурованих продуктів на основі гелеутворювачів з якісно зміненими функціональними властивостями

КЕРІВНИК ШКОЛИ



Перцевой Федір Всеволодович

**Доктор технічних наук, професор, академік
Міжнародної академії холоду, відмінник освіти
України**

Сумський національний аграрний університет
Завідувач кафедри технології харчування
Україна, м Суми, 40021, вул. Герасима
Кондратьєва, 160
Раб. тел. + 38-0542-62-78-37
Моб. тел. + 38-066-989-23-90, + 38-068-662-97-53
E-mail: pertsevoy.f@gmail.com

ОСНОВНІ НАПРЯМКИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ НАУКОВОЇ ШКОЛИ

- наукові засади та практичні аспекти технологій желевної продукції на основі гелеутворювачів різної природи;
- наукові засади та практичні аспекти технологій харчової продукції з використанням сировини тваринного і рослинного походження та комплексних структуроутворювачів.

ОСВІТА

Міжнародна академія холоду Академік	2002
Міністерство освіти і науки України Відмінник освіти України	2001
Харківська державна академія технології та організації харчування Доктор технічних наук	1993-1996
Всесоюзний інститут морського рибного господарства та океанографії СРСР, м. Москва Кандидат технічних наук	1979-1983
Харківський інститут громадського харчування, Україна Інженер-технолог за спеціальністю «Технологія та організація громадського харчування»	1970-1975

ПРОФЕСІЙНИЙ ДОСВІД

Сумський національний аграрний університет, Україна

Кафедра технології харчування

Завідуючий кафедрою

з 2012 по теперішній час

Харківський державний університет харчування та торгівлі, Україна

Кафедра технології харчування

Професор

2004-2012

Харківська державна академія технології та організації харчування, Україна

Кафедра технології виробництва продуктів харчування

Професор

1998-2004

Харківський інститут громадського харчування, Україна

Кафедра технології виробництва продуктів громадського харчування

Доцент

1991-1998

Харківський технікум молочної промисловості, Україна

Викладач

1975-1977

МІЖНАРОДНЕ СПІВРОБІТНИЦТВО

У 1995 р. було підписано договір про наукове співробітництво з Вроцлавською економічною академією ім. Оскара Ланге, у рамках якого виконувалась вищевказана НДР під його керівництвом. Співдружність з Вроцлавською економічною академією ім. Оскара Ланге продовжується і по цей час. Результатом цієї співдружності є 18 навчальних посібників, підручників, монографій, в т.ч. 6 монографії англійською мовою.

У 1999 році Перцевой Федір Всеволодович прийняв участь в українсько-іспанській експедиції до Антарктики, яка була присвячена розробці та освоєнню запасів антарктичного кріля. Результати експедиції були представлені у матеріалах наукової тематики 1-00Д.

У 2016 році Перцевим Ф.В. було підписано угоду про співпрацю між Сумським національним аграрним університетом та Економічним університетом у Вроцлаві (Польща).

НАУКОВА РОБОТА

У 2007 р. Перцевим Ф.В. на базі Харківського державного університету харчування та торгівлі створено міжкафедральну науково-дослідницьку лабораторію «Нові технології та фізико-хімічні дослідження харчових продуктів».

У 2016 р. Перцевим Ф.В. на базі Сумського національного аграрного університету було створено міжфакультетську навчально-наукову лабораторію «Інноваційні технології, безпека і якість харчових продуктів».

Загальний список опублікованих наукових та навчально-методичних праць впродовж трудового шляху Перцевого Ф.В. складає близько 600 робіт, в тому числі: 20 монографій, з яких 7 – англійською мовою, більше 350 наукових статей, більше 250 авторських свідоцтв, патентів, технічних та нормативних документів, 24 навчально-методичні праці.

Професор Перцевої Ф.В. є висококваліфікованим фахівцем з підготовки інженерних і науково-педагогічних кадрів, у тому числі й вищої кваліфікації. Ним підготовлено 1 доктор наук, 12 кандидатів наук. Є науковим консультантом 2 докторантів. Науковий стаж – 47 років.

Приділяє велику увагу організації та проведенню науково-дослідної роботи студентів. Під керівництвом професора Перцевого Ф.В. студенти та аспіранти неодноразово ставали переможцями Міжнародних та Всеукраїнських конкурсів на кращу наукову роботу, студентських олімпіад, конкурсів дипломних проектів та магістерських робіт за спеціальністю «Технологія продуктів харчування». Під керівництвом та за безпосередньої участі професора Перцевого Ф.В. виконувались більше двадцяти науково-дослідних робіт з держбюджетної та госпдоговірної тематики. Результати, які одержані за підсумками виконання тем, відповідають рівню найкращих вітчизняних досягнень.

Багато років був дійсним членом спеціалізованої вченої ради ОНАХТ, КТЕІ із захисту кандидатських та докторських дисертацій, є дійсним членом вченої ради ДонНУЕТ, ХДУХ, НУХТ. Був 6 років членом експертної ради ВАК України з технологій харчової промисловості.

Неодноразово приймав участь у якості спеціаліста та як член журі у конкурсах кулінарного мистецтва, має низку нагород, дипломів, грамот. Підтримує наукові зв'язки з науковцями та робітниками харчової галузі України, Росії, Білорусії, Латвії, Естонії, Польщі, Іспанії. Професор Перцевої Ф.В. проводить значну роботу по впровадженню результатів наукової роботи у виробництво і навчальний процес. Приймає активну участь у виставках та дегустаціях, систематично виступає з доповідями на наукових конференціях, в тому числі – міжнародних.

КОЛЕКТИВ НАУКОВОЇ ШКОЛИ

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Карпуніна Лариса
Іванівна | Технология кулинарных изделий на основе молочного белка |
| 2. Свідло Карина
Володимирівна | Технология взбивной продукции с использованием натрий-карбоксиметилцеллюлозы |
| 3. Фоміна Ірина
Миколаївна | Разработка технологии жележных блюд и изделий с уменьшенным расходом желатина |
| 4. Камсуліна Наталія
Валеріївна | Технология растительного масла, обогащенного каротиноидами моркови, и его использование при производстве продуктов питания |
| 5. Фощан Андрій
Леонтійович | Технология жележных изделий на основе полисахаридов красных морских водорослей с использованием натрий-карбоксиметилцеллюлозы |

6. Сафонова Ольга Миколаївна	Научное обоснование и разработка технологий мучных кондитерских и хлебопекарных продуктов с использованием нетрадиционного мучного сырья
7. Гурський Петро Васильович	Технологія паст закусочних на основі сиру кисломолочного нежирного
8. Теймурова Анжеліка Тагірівна	Розробка технології желевної продукції з використанням концентратів тваринних білків
9. Рудавська Марія Володимирівна	Формування споживних властивостей молочних прохолоджуючих напоїв оздоровчого спрямування
10. Обозна Маргарита Василівна	Технологія сирного продукту замороженого з рослинними добавками
11. Любенко Галина Дмитрівна	Технологія термостійких та заморожених начинок з використанням молочної сировини та концентрату насіння кунжуту

ПЕРЕЛІК ОСНОВНИХ ВИДАНЬ

1. Технология желевной продукции перерабатывающей отрасли с модифицирующими добавками / Ф. В. Перцевой, Ю.А. Савгира, В.А. Кузнецов и др. – Х.: [б.в.], 1996. – 193 с
2. Переработка жиров и их изменения при получении пищевых продуктов / Л.З. Шильман, Ф.В. Перцевой, И.С. Гулый и др. Под общ. ред. Л.З. Шильмана / Харьк. гос. техн. университет сельского хозяйства, Харьк. гос. акад. технологии и организации питания. – Харьков, 1997. – 181 с.
3. Технология переработки продуктов питания с использованием модификаторов: монография / Ф. В. Перцевой, Ю. А. Савгира, А. Л. Фоцан и др. / под ред. Ф.В. Перцевого. – Х.: Б.и., 1998. – 177 с.
4. Системные исследования технологий переработки продуктов питания / О. Н. Сафонова, Ф.В. Перцевой, О.А. Гринченко и др. – Х. : ХГАТОП : ХГТУСХ, 2000. – 200 с.
5. Технологія переробки продукції рослинництва / О.В. Богомоллов, О.М. Сафонова, Ф.В. Перцевий та ін. – Х. – 347 с.
6. Практикум. Монтаж, ремонт, наладка обладнання харчових виробництв. Навчальний посібник / Гурський П.В., Перцевий В.В., Гулий І.С. та ін. – Х.: ХДАТОХ. – 2001. – 230 с
7. Переработка продукции растительного и животного происхождения / А.В. Богомоллов, Ф.В. Перцевой, О.Н. Сафонова и др. // под общ. ред. А.В. Богомоллова и Ф.В. Перцевого. – СПб.: ГИОРД, 2001. – 336 с.
8. Технологія переробки продукції тваринництва: навчальний посібник. О.В. Богомоллов, Ф.В. Перцевий, О.М. Сафонова та ін. – Х.: Вид-во Навчально-методичного центру заочного навчання с.-г. Вузів України, 2001. – 241 с.
9. Производство желевной и взбивной продукции с использованием модификаторов: монография / Ф.В. Перцевой, А.Л. Фоцан, Ю.А. Савгира и др. // под общ. ред. Ф.В. Перцевого. – Днепропетровск: Пороги. – 2003. – 204 с.
10. Modifying additives in jelly products: The monograf / F. Pertsevoy, Yu.

Savgira, A. Foshchan and oth. Edited by Pertsevoy. K.: NUFT, 2005. – 260 p.

11.Технологія переробки молока: Навчальний посібник / Ф.В. Перцевий, П.В. Гурський, О.О. Грінченко та ін. – Х.: ХДУХТ, 2006. – 378 с.

12.Технологія продукції харчових виробництв: Навчальний посібник / Ф.В. Перцевий, Н.В. Камсуліна, М.Б. Колеснікова та ін. – Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Х.: ХДУХТ, 2006. – 318 с.

13.Technologies of Food Products on the Base of Milk Protein: The monograph / F.V. Pertsevoy [et al.]; edited by F.V. Pertsevoy; KH.: ChSUFT, 2009. – 204 p.

14.Харчові технології. Короткий конспект лекцій: Навчальний посібник / Ф.В. Перцевий, Н.В. Камсуліна, М.Б. Колеснікова, М.О. Янчева, П.В. Гурський, В.В. Рубіна // За ред. Ф.В. Перцевого. Харк. держ. ун-т харч. та торг. – Х.: ХДУХТ, 2009. – 157 с.

15.Технологія харчової та кулінарної продукції з використанням білків молока: монографія / Ф.В. Перцевий, П.В. Гурський, С.Л. Юрченко та ін. – Х.: ХДУХТ, 2010. – 224 с.

16.Технологія паст закусочних на основі сиру кисломолочного нежирного: монографія / Ф.В. Перцевий, П.В. Гурський, С.Д. Мельничук, Д.Ю. Прасол та ін. – К.: Видавництво «Аграр Медіа Груп», 2012. – 168 с.

17.The technology of food products on the base of gelatinizers with qualitative modified functional properties: The monograph / F.V. Pertsevoy [et al.]; edited by F.V. Pertsevoy; Kharkiv State University of Food Technology and Trade.- KH.: KSUFT, 2012.- 285 p.

18.Технологічні властивості зерна, борошна і тіста / О. М. Сафонова, Т. В. Гавриш, Л. М. Тищенко, Ю. В. Камбулова // Монографія. – Х.: Віровець А.П. «Апостроф», 2012. – 252 с.

19.Технологія харчових продуктів на основі драглеутворювачів з якісно зміненими функціональними властивостями: монографія / Ф.В. Перцевой, О.Ю. Савгіра, Н.В. Камсуліна та ін. За ред. Ф.В. Перцевого. Харк. держ. ун-т харч. та торг. – Х.: ХДУХТ, 2012. – 290 с.

20.Технологія желевної продукції з використанням концентратів тваринних білків / А.Т. Теймурова, Ф.В. Перцевой, О.М. Сафонова. Х: Віровець А.П. «Апостроф», 2012. – 140 с.

21.Lactic Acid Curd Snack Pastes Processing: The monograph / Pertsevoy F.V. and oth. – K.: Edition «Agrar Media Group», 2013. – 149 p.

22.Інноваційні технології молокопереробної галузі: навч. посібник/ П.В. Гурський, Г.Є Поліщук, Ф.В. Перцевого – Суми: СНАУ, 2013.- 302 с.

23.System analysis and modelling in food technology. О. Shanina, А. Теумігова, F. Persevoy. Х.: Віровець А. П. «Апостроф». – 2013. – 196 с.

24.Промислові технології переробки м'яса, молока та риби: Підручник / Перцевий Ф.В., Гурський П.В., Ладика В.І. та ін. // К.: «ІНКОС», 2013. – 340 с.

25.Technology of pectin, pectin products and their use in food products manufacture: The monograph / Крапувнытська І., Pertsevoy F., Obolkina V., Ladyka V. and oth. – Sumy, Sumy National Agrarian University, 2015. – 266 p.

26.Наукові та практичні аспекти пектину та пектинопродуктів : монографія / Крапивницька І.О., Перцевой Ф.В., Омельчук Є.О., - Суми: Сумський

національний аграрний університет, 2015. – 314 с.

27.Лабораторний практикум із дисципліни «Харчові технології»: навч. посібник / Ф.В. перцевий, О.Б. Дроменко, П.В. Гурський та ін. За ред. Ф.В. Перцевого. – Х.: ХДУХТ, 2015. – 170 с.

28.Дипломне проектування. Навчальний посібник для студентів ОКР «Бакалавр» напряму підготовки «Харчові технології та інженерія» спеціальності 6.05170112 «Технологія харчування» денної форми навчання / Шильман Л.З., Перцевой Ф.В., Ладика В.І. – Суми: Сумський національний аграрний університет, 2015. – 127 с.

29.Технологія сирного продукту замороженого з додаванням концентрату ядра арахісу : монографія / Обозна М.В., Бідюк Д.О., Перцевой М.Ф., Гурський П.В., Шильман Л.З., Гарнцарек Б.Ч., Гарнцарек З.Е., Бірка А., Перцевой Ф.В. – Суми: Університетська книга, 2016. – 158 с.

30.The technology of cheese structured semi-product with the use of gelatin: The monograf / M. Pertsevyi, P. Gurskyi, V. Ladyka, M. Obozna, D. Bidyuk, L. Shilman, V. Garncarek, Z. Garncarek, A. Birka, A. Borysova, V. Arkhipova, F. Pertsevyi; Under the editorship of P. Gurskyi, F. Pertsevyi. – Sumy: Університетська книга, 2016. – 134 p.

31.Шильман Л.З. Жири у виробництві харчової продукції : монографія / Л.З. Шильман, І.В. Сімакова та ін. // Під заг. ред. Л.З. Шильмана. – Суми: Університетська книга, 2016. – 278 с.

32.Посібник щодо підготовки випускної бакалаврської роботи: Навчальний посібник для студентів ступеня вищої освіти «Бакалавр» напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» / Шильман Л.З., Обозна М.В., Бідюк Д.О., Перцевой Ф.В., Лозинська І.В. // Суми: Університетська книга, 2016. – 208 с.