

Божко Наталія Володимирівна	
Контакти	м. Суми, вул. Санаторна 31, каб. 311 E-mail: n.bozhko@med.sumdu.edu.ua
Посада	доцент кафедри біофізики, біохімії, фармакології та біомолекулярної інженерії
Науковий ступінь	доктор технічних наук
Учене звання	доцент
Дисципліни, які викладає	Біологічна і біоорганічна хімія, Нутрігеноміка
Scopus Author ID:	Scopus ID: 57195522587, h-index = 7 Bozhko, N. Volodymyrivna - Author details - Scopus
ORCID ID	https://orcid.org/0000-0001-6440-0175
Google Scholar	h-index – 14, Nataliia Bozhko; Наталія Божко; Н.В. Божко - Google Академія
ResearcherID	I-8333-2017 Nataliia Bozhko - Web of Science Researcher Profile
ResearchGate	Nataliia Bozhko
eSSUIR	SumDU Repository :: Browsing by Автор
Рівень володіння іноземними мовами	Сертифікат рівня B2 з англійської мови ECL Authorised exam center "Universal Test" № 000380374 від 27.12.2018.
Кандидатська дисертація	«Удосконалення технології вирощування норок з використанням препаратів мікробіологічного синтезу гриба <i>Blakeslea trispora</i> » (спеціальність: 06.02.04 – технологія виробництва продукції тваринництва; науковий керівник – доц. В.І. Кіндя) (Суми, Херсонський державний аграрний університет, 2008).
Докторська дисертація	«Науково-практичні основи технологій м'ясомістких продуктів на основі м'яса водоплавної птиці і регіональної аквакультури» (спеціальність: 05.18.04 – Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів) (Київ, Національний університет харчових технологій» МОН України, 2025).
Обов'язки та доручення	• Заступник директора НН МІ з наукової роботи; • заступник завідувача кафедри; • відповідальна за розподіл навчального навантаження викладачів кафедри; • секретар кафедри; • експерт (рецензент) наукового видання України категорії A Journal of Chemistry and Technologies; • експерт з експертизи проєктів наукових досліджень і науково-технічних (експериментальних) розробок, що подаються до участі у конкурсах МОН України (Наказ № 1111 від 12.12.2022 року). • експерт НАЗЯВО з акредитації освітніх програм (Протокол

	засідання НАЗЯВО від 12.12.2023 року).
Досвід роботи	2004–2019 роки – старший лаборант, асистент, старший викладач, доцент факультету харчових технологій СНАУ 2019 – дотепер доцент кафедри біофізики, біохімії, фармакології та біомолекулярної інженерії медичного інституту Сумського державного університету
Нагороди та відзнаки	- Подяка та нагородження цінним подарунком за успіхи в навчально-виховній і науково-дослідній роботі, за сумлінну плідну працю та з нагоди державного свята Дня працівника сільського господарства, Наказ № 2458 від 15.11.2010 р., Суми, СНАУ. - Подяка за активну участь у науково-педагогічній і громадській роботі та з нагоди святкування Дня працівника харчової промисловості, Наказ № 1745-ВК від 11.10.2013 р., Суми, СНАУ - Подяка за сумлінне ставлення до виконання своїх службових обов'язків, поширення позитивного іміджу СНАУ, Наказ № 350-ВК від 06.03.2018 р., Суми, СНАУ. - Почесна грамота за активну участь у підготовці учасника II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2018-2019 навчальному році за спеціальністю «Харчові технології», 2019 рік, Київ, НУХТ. - Почесна грамота за вагомий внесок у сферу вищої освіти, високий професіоналізм, багаторічну плідну працю, сумлінність та відповідальність, активну роботу зі студентською молоддю та з нагоди 75-річчя Сумського державного університету, Суми НН МІ СумДУ.
Участь у міжнародних проектах	2018-2019 рр. - Міжнародний грант С38398/8961/50371 «Удосконалення професійних навичок в галузі м'ясопереробки України» (Світова продовольча організація, Європейський банк реконструкції та розвитку).
Закордонні стажування	2018 рік - міжнародне стажування «Sustainable Food Chain», HAS Training and Consultancy, HAS Університет прикладних наук, Нідерланди; 2018 рік - учасник семінару «Enhancement of Capacity Building Process in Quality of Education and Research at SNAU and SSU», організований в рамках співробітництва Чеського університету наук про життя, Прага, Чехія.

Участь у вітчизняних проєктах	Науковий керівник науково-дослідної роботи «Використання антиоксидантів натурального походження в м'ясомістких системах з пролонгованим терміном зберігання», номер Державної реєстрації 0115U00714609, 2015-2020 рр. СНАУ. Науковий керівник науково-дослідної роботи «Дослідження ефективності корекції перекісного окислення ліпідів в системах біологічного походження з використанням біофлавоноїдного комплексу рослин», номер Державної реєстрації 0120U101518, 2020-2023 рр. СумДУ. Науковий керівник господарчо-договірної тематики за договором № 60.25-2021.СП/01, 2021 р. «Удосконалення технології нутрицевтичних продуктів з використанням функціональних інгредієнтів регіонального походження». СумДУ. Науковий керівник господарчо-договірної тематики за договором № 60.25-2023.СП/01, 2023 р. «Розробка технології функціональних продуктів для профілактики серцево-судинних захворювань». Виконавець держбюджетного гранту НФДУ «Фізичні основи формування апатит-біополімер-вуглецевих 3D нанометричних матриць біомедичного призначення з пролонгованою доставкою протимікробіних засобів у зону імплантації», реєстраційний номер 0122U001154, 2023-2025 рр.
Публікації	Загальна кількість публікацій більше 250, автор і співавтор 31 патенту
Монографії, розділи монографій	• Bozhko N. V., Pasichnyi V. M. Study on efficiency of natural antioxidant preparations in the technology of meat and meat-containing products with duck meat. Development of natural sciences in countries of the European Union taking into account the challenges of XXI century: Collective monograph. Lublin: Izdevnieciba "Baltija Publishing", 2018. P. 58-78. • Bozhko N., Pasichnyi V. Efficiency of providing biological value of combined meat-containing products with meat of waterfowl. Scientific Development and achievements. Collective monograph. London, 2018. Sciemcee Publishing London. Pp.142-153. • Bozhko N., Pasichnyi V. Development of meatcontaining products with a balance of fatty acids composition. New stages of development of modern science in Ukraine and EU countries: monograph. Collective monograph. 3rd ed. Riga, Latvia: "Baltija Publishing", 2019. pp. 97-115. • Божко Н.В., Тищенко В.І., Пасічний В.М., Маринін А.І. Дослідження ефективності корекції перекісного окислення ліпідів в системах біологічного походження з використанням біофлавоноїдного комплексу ягід. <i>Scientific trends: modern challenges: collective monograph/compiled by V. Shpak</i>. California. 2021. С. 7-15. ISBN 978-1-7364133-2-6 https://doi.org/10.51587/9781-7364-13302-2021-003. • Bozhko N., Tischenko V. Effect of plant extracts rich in polyphenols on lipid oxidation in smoked sausages. <i>The scientific paradigm in the context of technological development and social change: scientific monograph/Edited by Anita Jankovska</i>. Part 2. 2023. P. 1-25. ISBN: 978-

	9934-26-297-5 https://doi.org/10.30525/978-9934-26-297-5-20 • Bozhko N., Pasichniy V., Tischenko V., Marynin A., Vasylyshyn K. (2025). Antioxidants from wild plants in meat and meat products. In S. Gubsky, O. Stabnikova, V. Stabnikov, O. Paredes-López. (Eds.). Wild edible plants: Improving foods nutritional value and human health through biotechnology, CRC Press, Boca Raton, (pp. 243-267), https://doi.org/10.1201/9781003486794-9
Навчальні посібники	- Біологічна хімія. Навчальний посібник. //Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р., Божко Н.В. Суми: ТОВ «ВТД» Університетська книга», 2021. 379 с. - Goncharova S. A., Hrebenik L. I., Primova L. O., Bozhko N. V. Practical training workbook for biochemistry: for students of specialty 222 «Medicine» Part 2. : 2021. 59 с. - Goncharova S. A., Grebenik L. I., Primova L. O., Bozhko N. V. Practical training workbook for biochemistry [Електронний ресурс]: for stud. of spec. 222 "Medicine": in 2 p. P.1. : 2021. 52 с. - Метаболізм вуглеводів : конспект лекцій / укладачі: Н. В. Божко, І. В. Чорна. – Суми : Сумський державний університет, 2022. – 89 с. - Божко Н. В. Нутрігеноміка: навчальний посібник/Н. В. Божко. – Суми: Сумський державний університет, 2024. – 337 с. ISBN 978-966-657-982-2. - Методичні вказівки до практичних робіт із курсу "Біологічна та біоорганічна хімія". Модуль 1 "Теоретичні основи будови та реакційної здатності біоорганічних сполук. Біополімери та їх структурні компоненти" / укладачі: С. А. Гончарова, Н. М. Іншина, Н. В. Божко, І. В. Чорна. Суми : Сумський державний університет, 2025. 56 с. - Робочий зошит для практичних занять із біологічної та біоорганічної хімії (модулі 2, 3): у 3 ч. / уклад. С. А. Гончарова, Л. О. Прімова, Н. М. Іншина та ін. Суми: Сумський державний університет, 2025. Ч. 2. 55 с.
Патенти	- М'ясовмісна варена ковбаса «Качина»: пат. 111880 Україна: A23L 13/60. № у 2016 05072, заявл. 25.11.2016, опубл. 25.11.2016 р., бюл. № 22. - М'ясовмісні напівфабрикати січені «Сумські»: пат. 111881 Україна: A23L 13/60. № у 2016 05073, заявл. 25.11.2016, опубл. 25.11.2016 р., бюл. № 22. - Комбінована варена ковбаса з м'ясом риби «Василівська»: пат. 112616 Україна: A23L 13/60. № у 2016 06150, заявл. 06.06.2016, опубл. 26.12.2016 р., бюл. № 24. - М'ясовмісна варена ковбаса «Качина» з екстрактом журавлини: пат. 119891 Україна: A23L 13/60. № у 2017 04540, заявл. 10.05.2017, опубл.10.10.2017 р., бюл. № 19. - М'ясовмісна варена ковбаса «Качина» екстрактом чорної смородини: пат. 119885 Україна: A23L 13/60. № у 2017 04511, заявл. 10.05.2017, опубл.10.10.2017 р., бюл. № 19.

	- М'ясомісткі напівфабрикати січені «Сумські» з порошком кісточок червоного винограду: пат. 121969 Україна: МПК A23L 13/60 (2016.01). № u 2017 05988, заявл. 15.06.2017, опубл. 26.12.2017 р., бюл. № 24. 5 с. - М'ясовмісні сардельки з м'ясом качки мускусної: пат. 124221 Україна: A23L 13/50. № u 2017 10831, заявл. 06.11.2017, опубл. 26.03.2018 р., бюл. № 6. - М'ясовмісний хліб «Єлизаветинський»: пат. 121254 Україна: МПК A23L 13/40, A23L 13/60. № а 2018 03072, заявл. 26.03.2018, опубл. 27.04.2020, бюл. № 8. - М'ясо-місткий хліб комбінованого складу: пат. 126214 Україна: МПК (2006) A23L 13/40 (2016.01). № u 2017 13151, заявл. 29.12.2017, опубл. 11.06.2018 р., бюл. № 11. - М'ясовмісні сардельки з м'ясом качки мускусної і екстрактом розмарину: пат. 130387 Україна: МПК (2016.01) A23L 13/50. № u 2018 05367, заявл. 15.05.2018, опубл. 10.12.2018, бюл. № 23. - М'ясомістка напівкопчена ковбаса з м'ясом качки Пекінської: пат. 133197 Україна: МПК (2016.01) A23L 13/50. № u 2018 10594, заявл. 26.10.2018, опубл. 25.03.2019, бюл. № 6. - Спосіб виготовлення м'ясовмісної вареної ковбаси "Качина" з екстрактом журавлини: пат. 119079 Україна: МПК A23L 13/40. A23L 13/60. № а 2017 04543, заявл. 10.05.2017, опубл. 25.04.2019, бюл. № 8. - Спосіб виготовлення м'ясовмісної вареної ковбаси "Качина" з екстрактом чорної смородини: пат. 119078 Україна: МПК A23L 13/40. A23L 13/60. № а 2017 04524, заявл. 10.05.2017, опубл. 25.04.2019, бюл. № 8. - Спосіб виробництва м'ясовмісних напівфабрикатів січених з порошком кісточок червоного винограду: пат. № 119485 Україна: МПК A23L 13/40, A23L 13/60. № а 2017 05989, заявл. 15.06.2017, опубл. 25.06.2019, бюл. № 12. - М'ясовмісна варено-копчена ковбаса з м'ясом качки Мускусної: пат. 119925 Україна: МПК A23L 13/40, A23L 13/50. № а 2017 10832, заявл. 06.11.2017, опубл. 27.08.2019, бюл. № 16. - М'ясовмісні напівфабрикати посічені «Путивльські»: пат. 138606 Україна: МПК A23L 13/00. № u 2019 04220, заявл. 19.04.2019, опубл. 10.12.2019, бюл. № 23. - М'ясовмісні котлети «Ганнівські»: пат. 138605 Україна: МПК A23L 13/00. № u 2019 04217, заявл. 19.04.2019, опубл. 10.12.2019, бюл. № 23. 5 с. - М'ясовмісні посічені напівфабрикати «Ярославські»: пат. 121264 Україна: A23L 13/40, A23L 13/60. № а 2018 05359, заявл. 15.05.2018, опубл. 27.04.2020, бюл. № 8. - М'ясовмісна варено-копчена ковбаса з м'ясом качки мускусної і екстрактом розмарину: пат. 121263 Україна: МПК A23L 13/40, A23L 13/50. № а 2018 05354, заявл. 15.05.2018, опубл. 27.04.2020, бюл. № 8. - Спосіб виробництва м'ясовмісних напівфабрикатів посічених "Путивльських": пат. № 122545 Україна: МПК A23L 13/50, A23L 13/60. № а 2019 04196, заявл. 19.04.2019, опубл. 25.11.2020, бюл. № 22.
--	---

	- Спосіб виробництва м'ясовмісних напівфабрикатів "Ганнівські": пат. 122544 Україна: МПК A23L 13/50, A23L 13/60. № а 2019 04189, заявл. 19.04.2019, опубл. 25.11.2020, бюл. № 22. - М'ясовмісна варена ковбаса з м'ясом качки і прісноводної риби: пат. 145858 Україна: МПК A23L 13/60 (2016.01). № у 2020 04641, заявл. 22.07.2020, опубл. 06.01.2021, бюл. № 1. - М'ясовмісний хліб «Єлизаветинський» з екстрактом розмарину: пат. 146201 Україна: МПК A23L 13/40 (2016.01), A23L 13/60 (2016.01). № у 2020 04643, заявл. 22.07.2020, опубл. 27.01.2021, бюл. № 4. - М'ясовмісний хліб «Єлизаветинський» з екстрактом журавлини: пат. 146203 Україна: МПК A23L 13/00, A23L 13/40 (2016.01), A23L 13/60 (2016.01). № у 2020 04653, заявл. 22.07.2020, опубл. 27.01.2021, бюл. № 4. - Спосіб виробництва м'ясовмісної напівкопченої ковбаси з м'ясом качки і прісноводної аквакультури: пат. № 158403 Україна: МПК A23L 13/00, A23L 13/50 (2016.01), A23L 33/19 (2016.01). № у 2023 03511, заявл. 19.07.2023, опубл. 05.02.2025, бюл. № 6.
Основні наукові статті у виданнях, що індексуються наукометричною базою Scopus і Web of Science	- <u>Bozhko N.</u>, Tischenko V., Pasichnyi V., Marynin A., Polumbryk M. Analysis of the influence of rosemary and grape seed extracts on oxidation the lipids of Peking duck meat. <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technologies</i>. 2017. Vol. 4, no. 11(88). P. 4-9. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2017.108851 - <u>Bozhko N.</u>, Tischenko V., Baidak L., Pasichnyi V. Evaluation of rosemary extract effectiveness in the technology of meat-containing sausages with duck meat. <i>Ukrainian Food Journal</i>. 2018. Vol. 7, no. 1. P. 54-64. https://doi.org/10.24263/2304-974X-2018-7-1-6 - <u>Bozhko N.</u>, Tischenko V., Pasichnyi V., Polumbryk M., Haschuk O. Development of meat-containing minced semi-finished products based on the locally produced raw materials. <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technologies</i>. 2018. Vol. 4, no. 11(94). P. 49–54. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2018.140052 - Pasichnyi V., <u>Bozhko N.</u>, Tischenko V., Kotliar Ye. Development of cooked smoked sausage on the basis of Muscovy duck meat. <i>Food science and technology</i>. 2018. Vol. 12, no. 4. P. 102-109. https://doi.org/10.15673/fst.v12i4.1207 - Bozhko N.V., Pasichnyi V., Tischenko V., Svyatnenko R. Effectiveness of natural plant extracts in the technology of combined meatcontaining breads. <i>Ukrainian Food Journal</i>. 2019. Vol. 8, no. 3. P. 522-532. https://doi.org/10.24263/2304-974X-2019-8-3-9 - <u>Bozhko N.</u>, Tischenko V., Pasichnyi V., Moroz O. Research of nutritional and biological value of the semi smoked meatcontaining sausage. <i>Food science and technology</i>. 2019. Vol. 13, no. 4. P. 96-103. https://doi.org/10.15673/fst.v13i4.1561 - <u>Bozhko N.</u>, Tischenko V., Pasichnyi V., Matsuk Y. Analysis of the possibility of fish and meat raw materials combination in products. <i>Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences</i>. 2020. Vol. 14. P. 647-655. https://doi.org/10.5219/1372

- Bozhko N., Pasichnyi V., Marynin A., Tischenko V., Strashynskiy I., Kyselov O. The efficiency of stabilizing the oxidative spoilage of meat-containing products with a balanced fat-acid composition. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2020. Vol. 3, no. 11(105). P. 38-45. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2020.205201>
- Bozhko N., Tischenko V., Pasichnyi V., Shubina Ye., Kyselov O., Marynin A., Strashynskiy I. The quality characteristics of sausage prepared from different ratios of fish and duck meat. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*. 2021. Vol. 15. P. 26-32. <https://doi.org/10.5219/1482>
- Pasichnyi V., Bozhko N., Tischenko V., Marynin A., Shubina Y., Svyatnenko R., Moroz O. Studying the influence of berry extracts on the quality and safety indicators of half-smoked sausages. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2022. Vol. 1, no. 11 (115). P. 33-40. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.252369>
- Qiao Y., Guo Y., Zhang W., Guo W., Oleksandr K., Bozhko N., Wang Z., Liu C. Effects of Compound Polysaccharides Derived from Astragalus and Glycyrrhiza on Growth Performance, Meat Quality and Antioxidant Function of Broilers Based on Serum Metabolomics and Cecal Microbiota. *Antioxidants*. 2022. 11 (10). <https://doi.org/10.3390/antiox11101872>
- Pasichnyi V., Tischenko V., Bozhko N., Marynin A., Moskaluyk O., Geredchuk A. Determining the medical and biological safety of meat-containing polycomponent products based on regional raw materials. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2022. Vol. 6, no. 11(120). P. 126-133. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.268907>
- Pasichnyi, V., Shevchenko, O., Tischenko, V., Bozhko, N., Marynin, A., Strashynskiy, I., Matsuk, Y. (2024). Substantiating the feasibility of using hemp seed protein in cooked sausage technology. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 4(11 (130), 56–66. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.310668>
- Ladyka V. I., Tymchenko O. L., Bolhova N. V., Tischenko V. I., Bozhko N. V. (2024). Evaluation of culinary and functional-technological properties of the meat of steers of different genotypes. *Acta Sci.Pol. Technol. Aliment.* 23 (4), 439-449 <https://doi.org/10.17306/J.AFS.001273>
- Sukhodub, Leonid and Bozhko, Nataliia and Kumeda, Mariia and Sukhodub, Liudmyla, Antioxidant Potential of Quercetin and Rosemary Extract as Components of Nanometric Apatite Biopolymer Materials for Osteoplasty. <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.4793147>
- Bozhko, N., Sukhodub, L., Kumeda, M., Sichnenko, P., & Sukhodub, L. (2024). Antioxidant properties of osteogenic apatite-polymer biomaterials functionalized with phytochemicals. *Eastern Ukrainian Medical Journal*, 12(4), 742-756. [https://doi.org/10.21272/eumj.2024;12\(4\):742-756](https://doi.org/10.21272/eumj.2024;12(4):742-756)
- Bozhko, N. V., Tischenko, V. I., Stepanova, T. M. (2024). Розробка м'ясомістких напівфабрикатів з м'ясом щуки і протеїном насіння коноплі. *Journal of Chemistry and Technologies*, 32(1), 198-209. <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v32i1.296208>
-

Підвищення кваліфікації	- «Керівництво науковою роботою студента/аспіранта», сертифікат про підвищення кваліфікації ПП №3613-19 від 11.12.2019 р. - “Task & Time management: втілення класичних методик у web-додатках”, свідоцтво про підвищення кваліфікації СП № 05408289 / 0528-20 від 20.05.2020 р. - “Дистанційні технології навчання у СумДУ”, свідоцтво про підвищення кваліфікації СП № 05408289 / 0363-20 від 07.05.2020 р. - “Теорія і практика організації безперервної освіти”, свідоцтво про підвищення кваліфікації СП № 05408289 / 0819-20 від 27.05.2020 р. - «Промоція освітніх послуг: або навіщо викладачу копірайтинг», свідоцтво про підвищення кваліфікації СП № 05408289/ 2346-20 від 9.11.2020 р. - “Від абітурієнта до студента: маркетинг освітньої програми”, свідоцтво про підвищення кваліфікації СП № 05408289/1296-21 від 9.04.2021 р. -«Електронні технології навчання у СумДУ», свідоцтво про підвищення кваліфікації СП № 05408290/1992-21 від 4.06.2021 р. - “Медійність та інтерактивність як основи успішних навчальних методик” свідоцтво про підвищення кваліфікації СП №05408289/3427-21 від 9.11.2021 р. - «Розбудова системи забезпечення академічної доброчесності у закладі освіти», свідоцтво про підвищення кваліфікації СП № 05408290/0432-22 від 14.02.2022 р. <i>6×30 годин=180</i> - «З електронних засобів та дистанційних технологій навчання» свідоцтво про підвищення кваліфікації СП №05408289/2068-22 від 8.11.2022 р. - «Акредитація освітньої програми: кращі практики та проблемні питання» свідоцтво про підвищення кваліфікації СП №05408289/2434-22 від 18.11.2022 р. - «Проекти Еразмус+ у сфері освіти: від формування заявки до успішного звітування», свідоцтво про підвищення кваліфікації СП № 05408289 / 0503-25 від 14.02.2025 р. - «Методи активізації навчального процесу: сучасні тренди» свідоцтво про підвищення кваліфікації СП № 05408289 / 1470-25 від 28.04.2025 р.
---------------------------------------	---