

Облікова картка НДДКР

Державний обліковий номер: 0223U003324

Державний реєстраційний номер: 0120U102556

Відкрита

Дата реєстрації: 16-04-2023



1. Етапи виконання

Номер етапу: 1

Назва етапу: Наукове обґрунтування ресурсоефективних технологій харчових продуктів, збагачених поліфункціональними інгредієнтами

Початок етапу: 04-2020

Закінчення етапу: 12-2022

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

2. Виконавець

Назва організації: Національний університет харчових технологій

Код ЄДРПОУ/ІПН: 02070938

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Адреса: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, Україна

Телефон: 380442895472

Телефон: 380442879333

E-mail: info@nuft.edu.ua

WWW: <https://nuft.edu.ua/>

3. Власник результатів НДДКР (продукції)

Назва організації: Міністерство освіти і науки України

Код ЄДРПОУ/ІПН: 38621185

Адреса: проспект Перемоги, буд. 10, м. Київ, 01135, Україна

Підпорядкованість: Кабінет Міністрів України

Телефон: 380444813221

E-mail: mon@mon.gov.ua

WWW: <https://mon.gov.ua/ua>

Назва організації: Національний університет харчових технологій

Код ЄДРПОУ/ІПН: 02070938

Адреса: вул. Володимирська, буд. 68, м. Київ, 01601, Україна

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Телефон: 380442895472

Телефон: 380442879333

E-mail: info@nuft.edu.ua

WWW: <https://nuft.edu.ua/>

4. Джерела та напрями фінансування

Підстава для проведення робіт: 34 - договір (замовлення) з центральним органом виконавчої влади, академією наук (головними розпорядниками бюджетних коштів на проведення НДДКР)

КПКВК: 2201040

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

Джерело фінансування: 7713 - кошти держбюджету

Фактичний обсяг фінансування за звітний етап: 3711.200 тис. грн.

5. Науково-технічна робота

Назва роботи (укр)

Наукове обґрунтування ресурсоефективних технологій харчових продуктів, збагачених поліфункціональними інгредієнтами

Назва роботи (англ)

Scientific substantiation of resource-efficient technologies of food products enriched with multifunctional ingredients

Реферат (укр)

Мета дослідження: наукове обґрунтування та розроблення технологій харчових продуктів, збагачених комплексами макро- та мікронутрієнтів із максимальним використанням функціонально-технологічного потенціалу сировини, що сприятиме частковій компенсації дефіциту есенціальних нутриєнтів, заощадженню сировинних ресурсів та підвищенню економічної ефективності виробництва. Об'єкт дослідження: технологія збагачуючих та функціонально-технологічних комплексів на основі рослинної, тваринної та мінеральної сировини; методи та потенційні маркери ідентифікації натуральності молока-сировини; технології харчових продуктів з використанням збагачуючих функціонально-технологічних комплексів; показники якості нових продуктів та їх стабільність протягом зберігання. Предмет дослідження: рослинна, тваринна та мінеральна сировина, механізм впливу електромеханічного оброблення на структуру та властивості поліфункціональних комплексів, ефект синергічної взаємодії інгредієнтів поліфункціональних комплексів, функціонально-технологічні комплекси та харчові продукти з їх використанням. Ключові слова: молочна сироватка, концентрати із молочної сироватки, мікроелементарне збагачення, електроіскрове оброблення, колоїдні розчини металів, фальсифікація молока, білкові маркери, п-глюкани, ферментовані овочеві пюре, морозиво молочно-овочеве, масляні пасти, чорниця, сири м'які з козиного молока, прянощі, фортифіковані м'ясні посічені напівфабрикати.

Реферат (англ)

The purpose of the research: scientific substantiation and development of technologies for food products, enriched with

complexes of macro- and micronutrients with maximum use of the functional and technological potential of raw materials, which will contribute to partial compensation of the shortage of essential nutrients, saving raw materials and increasing the economic efficiency of production. Research object: technology of enriching and techno-functional complexes based on vegetable, animal and mineral raw materials; methods and potential markers for identifying the naturalness of raw milk; technology of food products with the use of enriching techno-functional complexes; quality indicators of new products and their stability during storage. The subject of research: plant, animal and mineral raw materials, the mechanism of electromechanical processing on the structure and properties of multifunctional complexes, the effect of synergistic interaction of the ingredients of multifunctional complexes, techno-functional complexes and food products with their use. Key words: whey, whey concentrates, microelement enrichment, electrospark treatment, colloidal solutions of metals, adulteration of milk, protein markers, α -glucans, fermented vegetable purees, milk-vegetable ice cream, butter pastes, blueberries, soft cheeses from goat's milk, spices, fortified meat cut semi-finished products.

Індекс УДК: 63, 63, 637.1:637.4:637.5:635.6:613.2

Коди тематичних рубрик НТІ: 68.01.05

6. Науково-технічна продукція (НТП)

НТП 1

Назва продукції (укр): Технологія збагачення молочної сироватки біогенними мікроелементами. Ресурсоефективні технології молочних, м'ясних продуктів та хлібобулочних виробів

Назва продукції (англ): Technology of enrichment of milk whey with biogenic elements. Resource-efficient technologies of dairy, meat products and bakery goods

Очікувані результати: Технології, Нормативні документи, Методичні документи

Галузь застосування: Харчова та переробна промисловість

Опис продукції (укр): Науково обґрунтовано та розроблено технологію збагачення молочної сироватки біогенними елементами, зокрема магнієм і манганом; розроблено технології молочних, м'ясних продуктів та хлібобулочних виробів з використанням сироватки збагаченої Mg та Mn; розроблено ресурсоефективні технології молочних, м'ясних продуктів та хлібобулочних виробів

Соціально-економічна спрямованість НТП: Збільшення обсягів виробництва, Поліпшення стану навколишнього середовища, Економія енергоресурсів, Економія матеріалів

Стадія завершеності НТП: Ідея, концепція, Звіт по НДДКР

Впровадження НТП: Впроваджено

Строки впровадження: 10.2020-12.2022

Виробник продукції: Національний університет харчових технологій

Споживачі продукції:

Перспективні ринки:

Права інтелектуальної власності: Отримано патент, Подано заявку на видачу охоронного документу, В Україні

Форми та умови передачі продукції: Продаж патента, Спільні НДДКР, Комплекти нормативної документації, рекомендації промисловості, методики встановлення натуральності молока

7. Бібліографічний опис

Bilyk O. Effect of the complex improver on consumer properties of bakery products / O. Bilyk, E. Khalikova, A. Shevchenko, O. Kochubei-Lytvynenko, Yu. Bondarenko, A. Fain // Ukrainian Food Journal. – 2020. – Vol. 9 , Issue 1. – P 149-158. <http://ufj.ho.ua/Archiv/UKRAINIAN%20FOOD%20JOURNAL%202020%20V.9%20Is.1.pdf> (WoS, фахове видання)

Goncharuk E. Nature of water bonding in hydrated milk-protein systems / E. Goncharuk, G. Polishchuk, I. Shevchenko, T. Osmak // Ukrainian Food Journal. – 2020. – Vol. 9, Issue 1. – P. 111-119. <http://ufj.ho.ua/Archiv/UKRAINIAN%20FOOD%20JOURNAL%202020%20V.9%20Is.1.pdf> (WoS, фахове видання)

Shevchenko I. Prospects of using the cryostabilising protein-polysaccharide composition to manufacture semi-finished chopped meat products / I. Shevchenko, G. Polishchuk, Ye. Kotliar, T. Osmak, A. Skochko // Food science and technology. – 2020. – Vol.14, Issue 1. – P. 134-141. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/31333> (WoS, фахове видання)

Bilyk O. Developing an improver of targetet action for the prolonged freshness of bread made from wheat flour /O. Bilyk, O. Kochubei-Lytvynenko, Yu. Bondarenko, T. Vasylenko, A. Pukhliak //Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2020. – Vol. 5, Issue 11 (107). – P. 62-70. <http://journals.urau.ua/eejet/article/view/214934/215361> (Scopus, фахове видання кат. А)

Yatsenko O. Research of milk fat oxidation processes during storage of butter pastes /O. Yatsenko, N. Yushchenko, U. Kuzmyk, O. Kochubei-Lytvynenko, N. Frolova, O. Korabliova, I. Mykoliv //Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. – 2020. – № 14. – P. 443 – 450. <https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1283> (Scopus, закордонне видання)

Belemets T. Determining the efficiency of using egg products for the stabilization of emulsion when making milk-containing curds-based products /T. Belemets, I. Radzievskaya, N. Yushchenko, U. Kuzmyk //Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2020. – Vol. 4, Issue 11(108). – P. 14 – 23. <http://journals.urau.ua/eejet/article/view/210006/210793> (Scopus, фахове видання кат. А)

Yushchenko N. Determining the expediency of using protein-polysaccharide complexes based on dairy and vegetable proteins in the technology of butter pastes / N.Yushchenko, U.Kuzmyk, O. Kochubei-Lytvynenko, O. Yatsenko //Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2020. – Vol. 6. – Issue 11 (108). – P. 37 – 44. <http://journals.urau.ua/eejet/article/view/217940/219808> (Scopus, фахове видання кат. А)

Sapiga V. Enzymatic destruction of protopectin in vegetable raw materials to increase its structuring ability in ice cream / V. Sapiga, G. Polishchuk, N. Breus, T. Osmak //Ukrainian Food Journal. – 2021. – Vol.10, Issue 2. – P. 321-332. <http://ufj.ho.ua/Archiv/UKRAINIAN%20FOOD%20JOURNAL%202021%20V.10%20Is.2.pdf> (Web of Science Core Collection, фахове видання кат. А)

Osmak T. Enzymatic hydrolysis of lactose in concentrates of reconstituted demineralized whey, intended for ice cream production / T. Osmak, S. Mleko, O. Bass, A. Mykhalevych, U. Kuzmyk //Ukrainian Food Journal. – 2021. – Vol.10, Issue 2. – P. 277-288. <http://ufj.ho.ua/Archiv/UKRAINIAN%20FOOD%20JOURNAL%202021%20V.10%20Is.2.pdf> (Web of Science Core Collection, фахове видання кат. А)

Bilyk O. Study of the effect of a multicomponent mixture on the quality of pastries with a mixture of germinated grains /O. Bilyk, Yu. Bondarenko, O. Kochubei-Lytvynenko, L. Burchenko, A. Fain //Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2021/– Vol.6, Issue 11 (114). – P. 32-42. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.246273> <http://journals.urau.ua/eejet/article/view/246273> (Scopus, фахове видання кат. А)

Polishchuk G. Analysis of the nature of the composition substances of sour-milk dessert with plant-based fillers / G. Polishchuk, U. Kuzmyk, T. Osmak, M. Kurmach, O. Bass // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2021. – № 6. – Issue 11 (114). – P. 68-73. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37604> (Scopus, фахове видання кат. А)

Belemets T. Impact of vegetable oils on the fatty acid composition of a milk-containing curd product / T. Belemets, I. Radziyevska, N. Yushchenko, U. Kuzmyk, V. Pasichnyi, O. Kochubei-Lytvynenko, N. Frolova, I. Mykoliv, O. Korablova //Journal of Hygienic Engineering and Design. – 2021. – № 34. – P. 150-160. <https://keypublishing.org/jhed/jhed-volumes/jhed-volume-34/> (Scopus, закордонне видання)

Frolova N. Comparative study of carvones from various essential oils and their ability to increase the stability of fat-containing products / N. Frolova, N. Yushchenko, O. Korablova, V. Voitsekhivskiy, A. Ocheretna, T. Synenko //Journal of Ecological Engineering. – 2021. – Vol. 22, № 3. – P. 239 –248 <http://www.jeeng.net/pdf-132995-61820?filename=Comparative%20%20Study%20%20of.pdf> (Scopus, закордонне видання)

Simakhina G.O., Naumenko N.V. Biological Value of Cultivated Mushroom Proteins // Ukrainian Food Journal. – 2022. – Vol. 11. – Issue 1. – P. 39-51. <http://ufj.ho.ua/Archiv/UKRAINIAN%20FOOD%20JOURNAL%202022%20V.11%20Is.1.pdf> (Web of Science, фахове видання кат. А)

Belemets T. Determining optimal technological parameters for obtaining stevia extract in the technology of sour dairy desserts

/ T. Belemets, U. Kuzmyk, R. Gryshchenko, T. Osmak // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2022. – Vol.4. – Issue 11(118). – P. 60–67. <http://journals.uran.ua/eejet/article/view/263530> (Scopus, фахове видання кат. А)

Mykhalevych A. α -glucan as a techno-functional ingredient in dairy and milk-based products–A review / A. Mykhalevych, G. Polishchuk, K. Nassar, T. Osmak, M. Buniowska-Olejnik // *Molecules*. – 2022. – 27(19). – 6313. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC9573285/> (Scopus, закордонне видання)

Ischenko M. Uncertainty of measurement of ionic calcium in milk measured by ISE: a Monte-Carlo insight /M. Ischenko, V. Ishchenko, N. Kvitkovska, O. Kochubei-Litvinenko // *Analytical Methods*. – 2022. – Vol.14. – P. 949–956. <https://doi.org/10.1039/D1AY01969D> (Scopus, закордонне видання)

Shevchenko I. Research of functional technological properties of the protein complex and natural color in the composition of restructured ham products /I. Shevchenko, V. Zhuk, G. Polishchuk, T. Osmak // *Food and Environment Safety*. – 2020. – Vol. XIX, Issue. 1. – P.76 – 83. <http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/707/638> (Index Copernicus, закордонне видання)

Polischuk G. Study of the influence of micellar casein and spelt flour on yoghurt quality indicators /G. Polischuk, N. Breus, O. Kochubey-Litvinenko, T. Osmak, T. Semko, M. Borova // *EUREKA: Life Sciences*. – 2020. – № 4. – P. 44–52. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/32017> (Index Copernicus, закордонне видання)

Yushchenko N. Prospects for the use of unroasted buckwheat in the technology of first courses / N. Yushchenko, U. Kuzmyk, O. Kochubei-Lytvynenko, O. Yatsenko // *EUREKA: Life Sciences*. – 2020. – №6. – P. 58–65. <http://journal.eu-jr.eu/life/article/view/1542/262> (Index Copernicus, закордонне видання)

Polishchuk G. Study of rheological characteristics of fermented milk paste with spices / G. Polishchuk, U. Kuzmyk, N. Yushchenko, T. Osmak, Kurmach M., Bass O., Kyrychenko O. // *ScienceRise* 2021. – № 5 (76). – С. 30–34. DOI: <https://doi.org/10.21303/2313-8416.2021.002141> (Index Copernicus, закордонне видання)

Polischuk G. Scientific explanation of composition of acidophilic-whey ice cream, enriched with protein /G. Polischuk, O. Kochubei-Lytvynenko, T. Osmak, U. Kuzmyk, A. Mykhalevych, V. Sapiga // *Food and Environment Safety*. – 2021. – Vol. XX, Issue 1. – P. 13–20. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/33567> (Index Copernicus, закордонне видання)

Bilyk O. Studying the effect of milk processing products on the structural-mechanical properties of wheat flour dough / O. Bilyk, T. Vasylenko, O. Kochubei-Lytvynenko, Yu. Bondarenko, V. Piddubnyi // *EUREKA: Life Sciences*. – 2021. – № 1. – С. 44–52. <http://journal.eu-jr.eu/life/article/view/1642> (Index Copernicus, закордонне видання)

Polischuk G. Functional and technological properties of oat beta-glucan in acidophilic-whey ice cream / G. Polischuk, A. Mykhalevych, V. Sapiga, T. Osmak // *Food and Environment Safety*. – 2022. – Vol. XXI, Issue 2. – P. 116–128 http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/37740/1/2%20_155%20Artur%20MYKHALEVYCH.pdf (Index Copernicus, закордонне видання)

Kochubei-Lytvynenko O.V. Milk whey directed enrichment by minerals and prospects of it using in feed technologies / O.V. Kochubei-Lytvynenko, A. S. Dubivko, O.A. Bilyk, A. G. Pukhliak // *Modern engineering and innovative technologies*. – 2022. – Vol. 4, №20-01. – P. 49–61 <https://www.moderntechno.de/index.php/meit/issue/view/meit20-01/meit20-01> (Index Copernicus)

Bilyk O. Effects of multicomponent mixture "SOLODOK SUPER" on the quality of wheat bread enriched with a sprouted grain mixture / O. Bilyk, L. Burchenko, Yu. Bondarenko, V. Piddubnyi // *POLISH JOURNAL OF SCIENCE* – 2021. – Vol. 39, Issue 1. – P.30–36. <https://www.poljs.com/wp-content/uploads/2021/05/Polish-journal-of-science-%E2%84%9639-2021-VOL.-1.pdf> (IJIFACTOR, Scientific Indexing Services, закордонне видання)

Polischuk G. Food value study of acidophilic-whey ice cream /G. Polischuk, T. Osmak, O. Bass, A. Mykhalevych // *International black sea coastline countries scientific research symposium–VI : Full texts book*, 28–30 Apr., 2021. □ Turkey : Giresun University, 2021. □ P. 573–577. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/33961> (Закордонне видання)

Sapiga V. The process optimization of protopectin enzymolysis of vegetable raw materials for its use in ice cream production / V. Sapiga, A. Mykhalevych, T. Osmak, G. Polishchuk // *Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів Міністерства освіти і науки України*. – Одеса, 2021. – С. 38–40. <http://dspace.nuft.edu.ua/bitstream/123456789/36100/1/1.pdf>

Research features of low-fat ice cream mixtures structuring with beta-glucan and pectin-containing vegetable raw materials /V. Sapiga, A. Mykhalevych, T. Osmak, G. Polischuk //Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів. – Міністерство освіти і науки України ; Одеський національний технологічний університет. – Одеса, 2022. – С. 209-211. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/38711/1/209-211.pdf>

Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Оптимальний підбір амінокислот для подолання білкового дефіциту //Наукові праці НУХТ. – 2020. – Т. 26, № 5. – С. 170 – 181. eNUFTIR: Наукові праці Національного університету харчових технологій Т. 25, № 5 (фахове видання)

Кочубей-Литвиненко О. В. Дослідження впливу електроіскрового оброблення на білки молочної сироватки. / О. В. Кочубей-Литвиненко, О. А. Білик, А. С. Дубівко, О. О. Висоцький, Д. П. Швець //Наукові праці НУХТ. – 2020. – Т. 26, № 5. – С. 182 – 189 eNUFTIR: Наукові праці Національного університету харчових технологій Т. 25, № 5 (фахове видання)

Кочубей-Литвиненко О. В., Білик О. А. Перспективи використання сухих багатокомпонентних концентратів на основі молочної сироватки в технології хліба пшеничного //Наукові праці НУХТ. – 2020. – Т. 26, № 1. – С. 165 – 174. http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/30943/1/TOM_%231.pdf (фахове видання)

Шевченко І. І. Вивчення структуруючих властивостей трансглютамінази у білоквмісних системах / І. І. Шевченко, Г. Є. Поліщук, М. І. Філоненко, Т. Г. Осьмак //Наукові праці НУХТ. – 2020. – Т. 26, № 2. – С. 212 – 219. http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/31129/1/TOM_%232.pdf.pdf (фахове видання)

Бондаренко Ю.В. Насіння льону- рецептурний компонент хлібобулочних виробів / Ю.В. Бондаренко, О.А. Білик, О.В. Кочубей-Литвиненко, Г.М. Андронович //Наукові праці НУХТ. – 2020. – Т. 26, № 4. – С. 178 – 189. http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/32053/1/Tom_26_%234.pdf (фахове видання)

Лисенко О.Л. Збагачення желейного мармеладу кальцієм за рахунок використання молока, з метою надання статусу функціональний харчовий продукт / О.Л. Лисенко, О.А. Білик, Ю.В. Бондаренко, С.В. Гирич //Наукові праці НУХТ. – 2020. – Т. 26, № 6. – С. 180-188. http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/32418/3/Tom_26%236.pdf (фахове видання)

Чернюшок О. А., Шевченко І. Ю. Розробка м'ясних напівфабрикатів з використанням молочних продуктів та шпинату //Вісник Національного технічного університету ХПІ. Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. – 2020. – № 2, вип.4. – С. 133-137. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/31745> (фахове видання)

Кочубей-Литвиненко О.В., Лопатько К.Г. Нанобіотехнологічні основи спрямованого збагачення молочної сироватки мінеральними елементами //Наукові праці НУХТ. – 2021. – Т. 27, № 5. – С.134-147. http://sw.nuft.edu.ua/Archiv/2021/swnuft_27_5.pdf.pdf (фахове видання)

Поліщук Г. Є. Порівняльний аналіз структуруючої здатності овочевих пюре у складі сумішей морозива /Г. Є. Поліщук, В. Я. Сапіга, Т. Г. Осьмак, І. І. Шевченко //Наукові праці НУХТ. – 2021. – Т. 27, № 4. – С. 154-164. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/36596/1/Naukovi%20pratsi%20NUKhT%20Tom%2027%20%e2%84%964.pdf> (фахове видання)

Kochubey-Lytvynenko O. Study of the influence of electro-spark treatment on whey protein /O. Kochubey-Lytvynenko, O. Bilyk, A. Dubivko, O. Vysotskyi, D. Shvets //Наукові праці НУХТ. – 2020. – 5 (26). – С. 182-189. http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/32102/3/Tom_26_%235_2.pdf#page=182 (фахове видання)

Корольчук І. М. Вивчення впливу прянощів на ступінь використання білка в технології м'яких сирів з козиного молока / І. М. Корольчук, Н. М. Ющенко, О. В. КочубейЛитвиненко, У. Г. Кузьмик //Наукові праці НУХТ. – 2021. – 27 (2). – С. 187-196. http://sw.nuft.edu.ua/Archiv/2021/swnuft_27_2.pdf (фахове видання)

Михалевич А. П. Визначення оптимальних параметрів процесу визрівання сумішей нежирного кисломолочного морозива з п-глюканом вівса / А. П. Михалевич, Г. Є. Поліщук, Т. Г. Осьмак, У. Г. Кузьмик // Наукові праці НУХТ, 2022. Т. 28, № 5. – С. 63-73. http://sw.nuft.edu.ua/Archiv/2022/swnuft_28_5.pdf (фахове видання)

Дубівко А.С. Перспективи використання колоїдного розчину цинку при пророщуванні зерна голозерного вівса / А.С. Дубівко, О.В. Кочубей-Литвиненко, О. А. Чернюшок, Н. М. Пушанко // Наукові праці НУХТ. – 2022. – №1. – С. 187-198. http://sw.nuft.edu.ua/Archiv/2022/swnuft_28_1.pdf (фахове видання)

Spices for dairy products. Chapter 8 / O. Kochubei-Lytvynenko, U. Kuzmyk, N. Yushchenko // Bioenhancement and Fortification of Foods for a Healthy Diet / edited by O.Paredes-Lopez, O.Shevchenko, V.Stabnikov, V.Ivanov. CRC Press, 2022. –

P. 157–178. ISBN 9781032113777 <https://www.routledge.com/Bioenhancement-and-Fortification-of-Foods-for-a-Healthy-Diet/Paredes-Lopez-Shevchenko-Stabnikov-Ivanov/p/book/9781032113777> (1,4 др. арк.) (розділ закордонної колективної монографії)

Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Спеціальні харчові продукти як високоефективні профілактичні засоби мінімізації дії радіації. Chapter 6 //Scientific foundations in research in Engineering: collective monograph / edited by Korniylo I., Gnyp O. – etc. – International Science Group. – Boston : Primedia eLaunch, 2022. – P. 320-334. Available at: DOI – 10.46299/ISG.2022.MONO.TECH.2 <https://isg-konf.com/wp-content/uploads/2022/06/Monograph/ISG.2022.MONO.TECH.2.pdf> (розділ закордонної колект. монографії)

Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молоковмісних продуктів: підручник /Г.Є. Поліщук, О.В. Кочубей-Литвиненко, Т.Г. Осьмак, О.О. Басс. – Київ: НУХТ, 2020. – 225с. ISBN 978-966-612-245-5 <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/32974>

Молоко та молочна сировина: хімічний склад, властивості, методи контролю: підручник [Електронний ресурс] /О.В. Кочубей-Литвиненко, Н. М. Ющенко, У.Г. Бандура, О.О. Басс. Київ: НУХТ, 2022. – 195 с. ISBN978-966-612-286-8

Кочубей-Литвиненко О.В., Пасічний В.М., Ющенко Н.М., Яценко О.В., Кузьмич У.Г., Фролова Н.Е., Миколів І.М. Спосіб виробництва масляної пасти. //Патент на винахід № 125303 UA, МПК A23C 15/16 (2006.01); замовник і патентовласник – Національний університет харчових технологій. – а 21906875; заявл. 19.06.2019; опубл. 16.02.2022, Бюл. №7/2022. <https://base.uipv.org/searchINV/search.php?action=viewdetails&IdClaim=280565>

Кочубей-Литвиненко О.В., Поліщук Г.Є., Осьмак Т.Г., Сапіга В.Я., Михалевич А.П. Спосіб виробництва суфле молочно-рослинного. //Патент на винахід №123243 UA, МПК A23G 3/34 A23C 23/00 (2021.01); замовник і патентовласник – Національний університет харчових технологій. – а 2019 06207; заявл. 04.06.19; опубл. 03.03.21, Бюл. № 9. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/32975>

Кочубей-Литвиненко О.В., Поліщук Г.Є., Устименко І.М., Осьмак Т.Г., Костенко О.В. Склад кефіру, збагаченого білком. //Патент на винахід №123245 UA, МПК A23C 9/127 (2021.01); замовник і патентовласник – Національний університет харчових технологій. – а 2019 06637; заявл. 13.06.19; опубл. 03.03.21, Бюл. № 9. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/32977>

Кочубей-Литвиненко О.В., Поліщук Г.Є., Осьмак Т.Г., Сапіга В.Я., Михалевич А.П. Склад суфле молочно-рослинного. //Патент на винахід №123242 UA, МПК (2021.01) A23G 3/36 (2006.01) A23G 3/48 (2006.01) A23C 23/00; замовник і патентовласник – Національний університет харчових технологій. – а 2019 06201; заявл. 04.06.19; опубл. 03.03.21, Бюл. № 9. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/32976>

Кочубей-Литвиненко О. В., Поліщук Г. Є., Осьмак Т. Г., Сапіга В. Я., Михалевич А. П. Спосіб виробництва запіканки овочевої. //Патент на винахід № 123469 UA, МПК (2021.01) A23C 23/00 A23L 5/10 (2016.01); замовник і патентовласник – Національний університет харчових технологій. – а 2019 05891; заявл. 29.05.2019 ; опубл. 07.04.2021, Бюл. № 14. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/33383>

Кочубей-Литвиненко О. В., Поліщук Г. Є., Осьмак Т. Г., Сапіга В. Я., Михалевич А. П. Склад запіканки овочевої. //Патент на винахід № 123468 UA, МПК A23C 19/00, A23C 23/00 (2020.01); замовник і патентовласник – Національний університет харчових технологій. – а 2019 05889 ; заявл. 29.05.2019 ; опубл. 07.04.2021, Бюл. № 14. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/33382>

Кочубей-Литвиненко О. В., Ющенко Н. М., Кузьмич У. Г., Корольчук І. М., Скрипник О. В. Спосіб отримання сиру м'якого з козиного молока. //Патент на винахід № 126521 UA, МПК A23C 19/076 (2006.01); замовник і патентовласник – Національний університет харчових технологій. – а 201908278; заявл. 16.07.2019; опубл. 27.10.2022, Бюл. № 43/2022 <https://base.uipv.org/searchINV/search.php?action=viewdetails&IdClaim=283457>

Кочубей-Литвиненко О.В., Поліщук Г.Є., Осьмак Т.Г., Сапіга В.Я., Михалевич А.П., Кузьмич У.Г. Склад морозива молочно-овочевого низькожирного. //Патент на винахід (заявка № а202202133 від 22.06.2022)

Кочубей-Литвиненко О.В., Поліщук Г.Є., Осьмак Т.Г., Михалевич А.П., Сапіга В.Я., Кузьмич У.Г. Спосіб виробництва гідролізованого концентрату сироватки. //Патент на винахід (заявка № а 202202130 від 22.06.2022)

Кочубей-Литвиненко О.В., Поліщук Г.Є., Осьмак Т.Г., Михалевич А.П., Сапіга В.Я., Кузьмич У.Г. Спосіб виробництва

гідролізованого концентрату сироватки. //Патент на корисну модель (заявка № u202202131 від 22.06.2022, висновок про державну реєстрацію корисної моделі за результатами формальної експертизи, реєстр. номер 7233/ЗУ/22 від 23.09.2022 р.)

Kochubei-Lytvynenko O., Polischuk G., Bass O. Starch Syrups as Substitutes for Sugar and Milk Powder in Ice Cream //The 59 th Science Conference of Ruse University: Booklet, Bulgaria, 2020. P. 513. URL: <http://conf.uni-ruse.bg/bg/docs/Booklet%20SC'20.pdf>

Kochubey-Litvinenko O., Polischuk G., Bass O. Starch syrups as substitutes for sugar and milk powder in ice cream //The 59 th Science Conference of Ruse University: Booklet. Bulgaria, 2020. P. 513. URL: <http://conf.uni-ruse.bg/bg/docs/Booklet%20SC'20.pdf?fbclid=IwAR3lphxmp9TrcLUQiWES9jNyx2hS8x1SjTaNB11DGZjINDETCY5Pq74W64>

Kuzmyk U., Yushchenko N., Osmak T., Mykhalevych A. Reasoning of the selection of technological parameters for the extraction of sumac //The 59 th Science Conference of Ruse University: Booklet. Bulgaria, 2020. P. 515. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/32321>

The nutritional value study of acidophilic-whey ice cream / G. Polischuk, T. Osmak, O. Bass, A. Mykhalevych //International black sea coastline countries scientific research symposium-VI : Abstracts Book, 28-30 Apr., 2021. Turkey : Giresun University, 2021. P. 50а51. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/33958>

Development of a new type of alcoholic ice cream / O. Kochubei-Litvinenko, G. Polishchuk, T. Osmak, U. Kuzmyk, O. Bass, A. Mykhalevych // Reports Awarded with "Best Paper" Crystal Prize '21: 60th Annual Scientific Conference - University of Ruse and Union of Scientists, Bulgaria, 2021. – P. 199-203. URL: <https://conf.uni-ruse.bg/bg/docs/cp21/bp/bp-frontMatter.pdf>

Bilyk O. Using potato flakes in the technology of organic bakery products // XX Problems of science and practice, tasks and ways to solve them: International Scientific and Practical Conference, 24-27 May 2022, Warsaw, Poland. 2022. С. 711-712. URL: <https://isg-konf.com/problems-of-science-and-practice-tasks-and-ways-to-solve-them-two/> Доступно за адресою: DOI: 10.46299/ISG.2022.1.20

Yasinska I., Ivanova V. Improving nutritional quality and antiradical activity of buckwheat by germination // The Sixth International Symposium on Pharmaceutical and Biomedical Sciences : Book of Abstract, Osmangazi, Turkey, 26-28 May 2022. – Osmangazi : Gaziantep University, 2022. P. 63. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/37618>

Technological rationalization of fermented ice cream production / A. Mykhalevych, V. Sapiga, G. Polischuk, T. Osmak //The II International Conference on European Dimensions of Sustainable Development: Proceedings of, June 26, 2020. Kyiv : NUFT, 2020. P. 98. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/31896>

Investigation of the process of lactose enzymolysis in the production of acidophilic-whey ice cream /A. Mykhalevych, V. Sapiga, G. Polischuk, T. Osmak //Selected papers from the III International Conference on European Dimensions of Sustainable Development, June 11, 2021, Kyiv. Kyiv: NUFT, 2021. P. 47-48. <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/34895> або <https://drive.google.com/file/d/1ENxw0Pok0uh7kmQZvfKFjHt2tTjeBOGA/view>

Overcoming protein deficiency – a current issue of contemporaneity / A. Mykhalevych, T. Osmak, G. Polischuk, V. Sapiga //Selected papers from the III International Conference on European Dimensions of Sustainable Development, June 10-11, 2021, Kyiv. Kyiv:NUFT, 2021. P. 118-127. http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/36841/1/stal%20rovzut_2021.pdf

Kuzinska V., Ischenko V. Sampling and its impact on results and interpretation of analysis /Vladyslava Kuzinska, // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15-16 квітня 2022 р. м. Київ. Київ: НУХТ. Ч.2. С. 145. <http://conferencenuft.ho.ua/Books%20of%20abstracts/2022/Part%202.pdf>

Бондаренко Ю. В. Збагачення листових дріжджових виробів подрібненим насінням льону золотого /Ю. В. Бондаренко, О. А. Білик, Л. А. Михонік, М. А. Стрілець //Polish science journal: Sp. z o. o. "iScience". – 2020. – Issue 5 (26). – P.7-14. [https://sciencecentrum.pl/wp-content/uploads/2020/05/POLISH%20SCIENCE%20JOURNAL%20%e2%84%9626%20\(1\)%20\(web\)%20\(3\).pdf](https://sciencecentrum.pl/wp-content/uploads/2020/05/POLISH%20SCIENCE%20JOURNAL%20%e2%84%9626%20(1)%20(web)%20(3).pdf)

Бондаренко Ю. В., Білик О. А., Борщова О. А. Використання насіння льону золотого у виробництві органічних хлібних паличок спеціального призначення //Modern scientific researches. – 2020. – Вип. 11-02. – С. 58 – 63. <https://www.modscires.pro/index.php/msr/issue/view/msr11-02/msr11-02>

Білик О. Свіжий хліб надовго //Мир продуктів. п 2021, № 3. п С. 10-13. <https://journals.ua/prof/mir-produktov/33774-06-21.html>

Кочубей-Литвиненко О.В., Дубівко А.С. Перспективи використання ультразвукового впливу при виробництві рослинних напоїв на основі вісяного борошна //Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: proceedings of I International scientific and practical Internet conference, April 24, 2020, Prague, Oktan-Print s.r.o., 2020. P. 105–106. URL: <https://doi.org/10.46489/OKPR-01>

Іщенко В., Кочубей-Литвиненко О., Іщенко М. Нові підходи для ідентифікації молочної продукції //Topical issues of the development of modern science: abstracts of the 6th International scientific and practical conference, Publishing House "ACCENT", Sofia, Bulgaria, 2020. P. 449–452. URL: <http://sci-conf.com.ua>

Білик О.А., Бурченко Л. М., Бондаренко Ю. В. Вплив полікомпонентної суміші «СОЛОДОК СУПЕР» на ступінь свіжості та харчову цінність хлібобулочних виробів //Goal and role of world science in modernity: Abstracts of VII International Scientific and Practical Conference. SH SCW "NEW ROUTE" Helsinki, Finland, 2020. P. 48–51. URL: <http://isg-konf.com> .

Білик О. А. Вплив комплексного хлібопекарського поліпшувача «Мінеральна Свіжість Супер» на ступінь свіжості хліба пшеничного //Information, its impact on social and technical processes: Abstracts of VIII International Scientific and Practical Conference. SH SCW "NEW ROUTE" Haifa, Israel, 2020. Pp. 95–98. URL: <http://isg-konf.com>.

Андронович, Г.М., Бондаренко Ю.В., Білик О.А. Насіння льону золотого – перспективна сировина для створення функціональних хлібобулочних виробів //Modern approaches to the introduction of science into practice: Abstracts of X International Scientific and Practical Conference. San Francisco, USA 2020. P.271–273. URL: <https://isg-konf.com/wp-content/uploads/2020/03/X-Conference-30-31-San-Francisco-USA.pdf>

Білик О.А., Бурченко Л.М. Вплив полікомпонентної суміші «Солодок СУПЕР» на процес черствіння хліба пшеничного збагаченого сумішшю пророщених зерен //Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: Матеріали I Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 24 квітня 2020, Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. С. 85. URL: <http://surl.li/eihfw>

Халікова Е. Ф., Білик О.А. Уповільнення процесу черствіння хлібців висівкових //Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: Матеріали I Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 24 квітня 2020, Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. С. 125. URL: <http://surl.li/eihfw>

Чернюшок О. А., Нетупська А. Виготовлення варених ковбас з додаванням соєвого білка в поєднанні з сухою молочною сироваткою //Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: Матеріали I Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 24 квітня 2020, Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. С.142. URL: <http://surl.li/eihfw>

Білик О., Кочубей-Литвиненко О.В., Бондаренко Ю.В. Вплив температури центру м'якушки при пакуванні на якість батону при його зберіганні //Scientific achievements of modern society: Abstracts of XI International Scientific and Practical Conference. Cognum Publishing House, Liverpool, United Kingdom, 2020. P. 21–27. URL: <https://sci-conf.com.ua>

Бондаренко Ю.В., Андронович Г.М. Вплив цілого та подрібненого насіння льону золотого на якість пшеничного хліба //Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали I міжнар. наук.-практ. інтернетконф., м. Прага, 24 квітня 2020 р. Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. С 87–88. URL: <http://surl.li/eihfw>

Бондаренко Ю.В. Перспективи збагачення дріжджових листових виробів насінням льону //Science, trends and perspectives : abstracts of XVII international scientific and practical conference. Tokyo, 19 May, 2020. Tokyo, Japan 2020. P. 143–146. URL: <https://isg-konf.com/wp-content/uploads/2020/05/XVII-Conference-18-19-Tokyo-Japan-book.pdf>

Дубівко А.С., Кочубей-Литвиненко О.В. Перспективы производства ферментированных напитков на растительной основе //Техника и технология пищевых производств: Тезисы докладов XII Международной науч. конф. студентов и аспирантов, 22–23 апреля 2021, г. Могилев, Беларусь. Могилев: МГУП 2021. С 145. URL: http://www.bgut.by/sites/default/files/userfiles/SCIENCE/files/sbornik_2021.pdf

Білик О.А. Дослідження впливу мальтодекстрину на подовження свіжості хлібобулочних виробів. In The XXIX International Science Conference «Science, theory and practice», June 08 – 11, 2021, Tokyo, Japan. P. 531–535. URL: <https://isg-konf.com/ru/science-theory-and-practice-ru/>

Басс О. О., Осьмак Т. Г. Перспективи розширення асортименту сухих сумішей для виробництва морозива //Technologies and strategies for the implementation of scientific achievement, May 27, 2022. Stockholm, Kingdom of Sweden: Collection of scientific papers «SCIENTIA», 2022. – Vol. 2. P.41–42. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37584>

Сімахіна Г.О., Науменко Н.В., Науменко І.Ю. Роль харчування у життєзабезпеченні організму людини //Scientific Collection «InterConf», (98): with the Proceedings of the 2 nd International Scientific and Practical Conference «Modern Scientific Trends and Standards» (February 16– 18, 2022). Santa Rosa, Argentina: Megafyn, 2022. P. 412–420. URL:<https://interconf.top/documents/2022.02.16-18.pdf>

Сімахіна Г.О. Оздоровчі харчові продукти – основний об'єкт інновацій //Modern directions of scientific research development. Proceedings of the 14th International scientific and practical conference. BoScience Publisher. Chicago, USA. 2022. P. 156–163. URL: <https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2022/07/MODERN-DIRECTIONS-OF-SCIENTIFIC-RESEARCH-DEVELOPMENT-13-15.07.22.pdf>

Білик О. Використання комплексного хлібопекарського поліпшувача «Мінеральна свіжість» у технології хлібців висівкових //Food chemistry. Modern methods for production of food, food additives and packaging materials. Lviv, October 7–9, 2020. P. 72. URL: <http://science.lpnu.ua/fcftpap-2020>

Шевченко, І. Ю., Чернюшок О. А. Можливість застосування молочних білків у м'ясних напівфабрикатів //Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2–3 квітня 2020 р. Київ: НУХТ, 2020. Ч. 1. С. 248. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/31072>

Чернюшок О.А., Шевченко І. Ю. Переваги застосування вторинної молочної сировини для м'ясних напівфабрикатів //Шляхи розвитку науки в сучасних кризових умовах: Матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції. Дніпро. Т. 2. С. 516–518. URL: <http://www.wayscience.com/wp-content/uploads/2020/06/Tom.-2-28.05.2020-29.05.2020.pdf>

Іващенко О., Поліщук Г., Осьмак Т. Розробка нових видів морозива з екстрактом цикорію //Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2–3 квітня 2020 р., м. Київ. Київ, НУХТ, 2020. Ч.1. С. 302. URL: https://drive.google.com/file/d/1zxbiAdkHURSwqd17Cx_8ZgHYd9_TeeT/view

Сапіга В., Поліщук Г., Осьмак Т. Розробка нових видів морозива овочевого //Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2–3 квітня 2020 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2020. Ч.1. С. 304. URL: https://drive.google.com/file/d/1zxbiAdkHURSwqd17Cx_8ZgHYd9_TeeT/view

Обґрунтування вмісту у морозиві ацидофільному білків та пектиновмісної сировини / А. Михалевич, В. Сапіга, Г. Поліщук, Т. Осьмак //Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2–3 квітня 2020 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2020. Ч.1. С. 306. URL: https://drive.google.com/file/d/1zxbiAdkHURSwqd17Cx_8ZgHYd9_TeeT/view

Іващенко О., Поліщук Г., Осьмак Т. Оригінальні рецептури молочного морозива з кавою //Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2–3 квітня 2020 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2020. Ч.1, С. 314. URL: https://drive.google.com/file/d/1zxbiAdkHURSwqd17Cx_8ZgHYd9_TeeT/view

Паньковець Т., Поліщук Г. Плодово-овочеві соки як перспективні поліфункціональні інгредієнти для виробництва морозива //Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2–3 квітня 2020 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2020. Ч.1. С. 300. URL: https://drive.google.com/file/d/1zxbiAdkHURSwqd17Cx_8ZgHYd9_TeeT/view

Костенко О., Поліщук Г. Удосконалення технології морозива крем-брюле //Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2–3 квітня 2020 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2020. Ч.1. С. 311. URL: https://drive.google.com/file/d/1zxbiAdkHURSwqd17Cx_8ZgHYd9_TeeT/view

Кушіль А., Поліщук Г. Сучасний стан виробництва веганського морозива в Україні та світі //Наукові здобутки молоді –

вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2-3 квітня 2020 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2020. Ч.1. С. 312. URL: https://drive.google.com/file/d/1zxbiAdkHURSwqd17Cx_8ZgHYd9_TeeT/view

Іванова М., Поліщук Г. Розробка нового виду сиркового десерту з карамельною патокою // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2-3 квітня 2020 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2020. Ч.1. С. 305. URL: https://drive.google.com/file/d/1zxbiAdkHURSwqd17Cx_8ZgHYd9_TeeT/view

Кулігіна К., Осьмак Т. Перспективи використання прянощів у виробництві морозива-сорбет. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2-3 квітня 2020 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2020. Ч.1. С. 317. URL: https://drive.google.com/file/d/1zxbiAdkHURSwqd17Cx_8ZgHYd9_TeeT/view

Голя А., Ющенко Н. Обґрунтування вихідних даних для розробки рецептурної композиції десерту зі свіжих фруктів для Капха-доши // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2-3 квітня 2020 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2020. Ч.3. С. 395. URL: https://drive.google.com/file/d/1cB8M9uXPQOUyyxkOS4imU_8MfyNW17Rd/view

Лиса Л., Ющенко Н. Обґрунтування вихідних даних для розробки рецептурної композиції аюрведичного плодоовочевого десерту для зниження ефекту дисбалансу дош // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2-3 квітня 2020 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2020. Ч. 3. С. 394. URL: https://drive.google.com/file/d/1cB8M9uXPQOUyyxkOS4imU_8MfyNW17Rd/view

Кочубей-Литвиненко О.В., Білик О.А., Дубівко А.С. Дослідження впливу електроіскрового оброблення на основні компоненти молочної сироватки // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів IX-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 10-11 листопада 2020 р., м. Київ. Київ: НУХТ. С.115–116. URL: 9-та МНТК.pdf – Google Диск

Сімахіна Г., Науменко Н. Порівняння вітчизняного та зарубіжного підходів до оцінки ефективності харчових продуктів // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 19-20 листопада 2020 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2020. С.8–10. URL: Збірник Матеріалів Конференції ТОП-2020.pdf – Google Диск

Бендерська О., Шутюк В. Вплив заморожування на антиоксидантну активність ягід // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 19-20 листопада 2020 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2020. С.87–89. URL: Збірник Матеріалів Конференції ТОП-2020.pdf – Google Диск

Бурченко Л., Білик О. Забезпечення подовження свіжості хліба застосуванням полікомпонентної суміші «Солодок супер» // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2-3 квітня 2020 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2020. Ч.1. С. 106. URL: https://drive.google.com/file/d/1cB8M9uXPQOUyyxkOS4imU_8MfyNW17Rd/view

Чернюшок, О. А., Шевченко І. Ю. М'ясні напівфабрикати для здорового способу життя // Літні наукові підсумки 2020 року: матеріали XXXI Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 04 червня 2020 р. С. 20–24. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/31632>

Чернюшок О. А., Шевченко І. Ю. Переваги застосування вторинної молочної сировини для м'ясних напівфабрикатів // Шляхи розвитку науки в сучасних кризових умовах: матеріали I Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 28-29 травня 2020 р., м. Дніпро. С. 516–518. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/31617>

Шевченко, І. Ю., Чернюшок О. А. Використання молочної сировини для розробки рецептури м'ясних напівфабрикатів // Модернізація та сучасні українські та світові наукові бачення: матеріали Міжнародної студентської наукової конференції, 29 травня 2020 р., м. Львів. С. 14–16. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/31604>

Поліщук Г.Є., Осьмак Т.Г., Сапіга В.Я. Порівняльний аналіз умов активації функціонально-технологічних властивостей овочевої сировини для застосування у складі морозива // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: Матеріали IX Міжнародної науково-технічної конференції, 10-11 листопада 2020 р.

Київ: НУХТ, 2020. С. 143–145. URL: <https://drive.google.com/file/d/17Q3vnjSlpLXnF8jvF1Cf7dsZoN3fi5B0/view>

Перспективи використання білкових препаратів з бобових у технології жировмісних продуктів тваринного походження / О.В. Кочубей-Литвиненко, В.М. Пасічний, Н.М. Ющенко, О.В. Яценко, У.Г. Кузьмик // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: Матеріали IX Міжнародної науково-технічної конференції, 10-11 листопада 2020 р. Київ: НУХТ, 2020. С. 153–154. URL: <https://drive.google.com/file/d/17Q3vnjSlpLXnF8jvF1Cf7dsZoN3fi5B0/view>

Доцільність застосування комплексу білків у рецептурному складі морозива ацидофільно-сироваткового / А.П. Михалевич, Г.Є. Поліщук, Т.Г. Осьмак, У.Г. Кузьмик // Теоретичні та практичні дослідження молодих вчених: XIV Міжнародна науково-практична конференція магістрантів та аспірантів, 01-04 грудня 2020 р. Харків: НТУ «ХПІ», 2020. С. 361–362. URL: <https://docs.google.com/viewerng/viewer?url=http://web.kpi.kharkov.ua/masters/wp-content/uploads/sites/135/2020/12/TPRYS-2020.pdf>

Ферментація сироватки молочної як один з методів переробки вторинної молочної сировини // А.П. Михалевич, Г.Є. Поліщук, Т.Г. Осьмак, У.Г. Кузьмик // Екологічні проблеми навколишнього середовища та раціонального природокористування в контексті сталого розвитку: збірник матеріалів III-ої Міжнародної науково-практичної конференції, 22-23 жовтня 2020 р. Херсон: ХДАУ, 2020. С. 434–436. URL: <http://www.ksau.kherson.ua/files/konferencii/20201209/%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%84%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%BD%>

Фролова Н. Е., Ющенко Н. М. Отримання ароматизованої харчової продукції високої якості та безпечності // Якість і безпечність харчової продукції і сировини – проблеми сьогодення: тези доповідей міжнародної конференції, 25 вересня 2020 р. Львів / Відп. ред. П. О. Куцик. Львів : Видавництво «Растр-7», 2020. С. 63–64. URL: http://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/fakultety/Tovarovnavcho_KomerciyNy/Nauka/conference_TUSO_2020_1

Бондаренко Ю.В., Андронович Г.М., Білик О.А. Збагачення насінням льону хлібних паличок Гріссіні // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 86 міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ, 2-3 квітня 2020р. Київ: НУХТ, 2020. Ч.1. С. 107. URL: https://drive.google.com/file/d/1cB8M9uXPQOUyyxkOS4imU_8MfyNWI7Rd/view

Бондаренко Ю.В., Андронович Г.М. Вплив насіння льону на бродіння тіста // Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві та Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі: матеріали міжнародних науково-практичних конференцій, м. Київ, 17 та 24 листопада 2020 р. Київ: НУХТ, 2020. С. 25–26. URL: <https://drive.google.com/file/d/1UOZmNT2nw0SZNpiEGCb2h6YcEzYW3Fpi/view>

Дубівко А.С., Кочубей-Литвиненко О.В., Швець Д.П. Перспективи підвищення харчової цінності напоїв з вівсяного борошна ультразвуковою обробкою // Сучасні напрямки технології та механізації процесів переробних і харчових виробництв: Матеріали XXI Міжнародної науково-практичної конференції. – Харків: ХНТУСГ, 2020. С. 55-56. URL: <http://dspace.khntusg.com.ua/bitstream/123456789/14085/1/33.pdf>

Андронович Г., Білик О., Бондаренко Ю. Вплив способу внесення насіння льону під час приготування тіста на якість пшеничного хліба // Матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 15–16 квітня 2021 р. – К.: НУХТ, 2021 р. Ч.1. С. 123. URL: <http://conferencenuft.ho.ua/Books%20of%20abstracts/2021/Part%201.pdf>

Дубівко А.С., Кочубей-Литвиненко О.В. Ультразвукова гомогенізація при виробництві вівсяних ферментованих напоїв // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2021 р., м. Київ. Київ: НУХТ. Ч.2. С. 105. <http://conferencenuft.ho.ua/Books%20of%20abstracts/2021/Part%202.pdf>

Савіцька А., Ющенко Н. Масала – чарівні суміші аюрведи // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2021 р., м. Київ. Київ: НУХТ. Ч.3. С. 365. <http://conferencenuft.ho.ua/Books%20of%20abstracts/2021/Part%203.pdf>

Новіков В., Ющенко Н. Наукове обґрунтування вихідних даних для розробки рецептурної композиції соняшниково-арахісової пасти з композицією прянощів для підтримання рівноваги Пітта-доша // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2021 р., м. Київ. Київ: НУХТ. Ч.3. С. 370.

<http://conferencenuft.ho.ua/Books%20of%20abstracts/2021/Part%203.pdf>

Чернова В., Ющенко Н. Наукове обґрунтування вихідних даних для розробки рецептурної композиції овочевих паштетів з додаванням суміші горіхів та композицією прянощів для підтримання рівноваги Пітта-доша // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2021 р., м. Київ. Київ: НУХТ, Ч.3. С. 371. <http://conferencenuft.ho.ua/Books%20of%20abstracts/2021/Part%203.pdf>

Закономірності процесу ферментативного гідролізу протопектину у пюре з м'якоті овочів для підвищення їх стабілізаційної здатності у складі морозива / В. Я. Сапіга, А. П. Михалевич, Г. Є. Поліщук, Т. В. Осьмак // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 87-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 15–16 квітня 2021 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2021. Ч.

Костенко О., Поліщук Г., Осьмак Т. Удосконалення технології сиропу крем-брюле // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2021р., м. Київ. Київ: НУХТ, Ч.1. С. 314. <http://conferencenuft.ho.ua/Books%20of%20abstracts/2021/Part%201.pdf>

Розроблення нового виду кефірного продукту / М. Ковальчук, Н. Романюк, Г. Поліщук, Т. Осьмак // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2021 р., м. Київ. Київ: НУХТ, Ч.1. С. 318. <http://conferencenuft.ho.ua/Books%20of%20abstracts/2021/Part%201.pdf>

Використання спектроскопії ядерного магнітного резонансу в аналізі харчових продуктів / В.М. Іщенко, Н.П. Квітковська, О.В. Кочубей-Литвиненко, М.В. Іщенко // Якість і безпека харчових продуктів: матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції 11-12 листопада 2021 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2021. С.147. https://drive.google.com/file/d/1CX81PtWAlk5E_vGkk63KtsHP39jhWF2v/view

Басс О. О., Поліщук Г. Є. Низькокалорійне морозиво як альтернатива класичному продукту для дітей з особливими харчовими потребами // Здорове харчування дітей в Україні – запорука майбутнього нації: стан і перспективи: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції 29 вересня 2021 р. м. Київ. Київ: НУХТ, 2021. С. 73-75. http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/36836/1/29_09_2021.pdf

Поліщук Г. Є. Світовий ринок продуктів для дитячого харчування // Здорове харчування дітей в Україні – запорука майбутнього нації: стан і перспективи: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції 29 вересня 2021 р. м. Київ. Київ: НУХТ, 2021. С.102-104. http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/36836/1/29_09_2021.pdf

Сапіга В.Я., Поліщук Г.Є., Осьмак Т.Г. Вивчення структуруючої здатності овочевої сировини для використання у складі морозива // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів X Міжнародної науково-технічної конференції, 09-10 листопада 2021 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2021. С.157-158. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/36835/1/%d0%a5%202021.pdf>

Розробка нових видів молочно-овочевих продуктів на основі сиру кисломолочного / В.Я. Сапіга, А.П. Михалевич, Г.Є. Поліщук, Т.Г. Осьмак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів X Міжнародної науково-технічної конференції, 09-10 листопада 2021 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2021. С. 161-162. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/36835/1/%d0%a5%202021.pdf>

Деркач М.І., Поліщук Г.Є. Розробка нового виду йогурту на основі пряженого молока // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів X Міжнародної науково-технічної конференції, 09-10 листопада 2021 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2021. С. 165-167. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/36835/1/%d0%a5%202021.pdf>

Михалевич А.П., Поліщук Г.Є. Дослідження процесу ферментативного гідролізу лактози в технології кисломолочного морозива // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів X Міжнародної науково-технічної конференції, 09-10 листопада 2021 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2021. С. 169-171. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/36835/1/%d0%a5%202021.pdf>

Костенко О.В., Поліщук Г.Є. Доцільність удосконалення складу десертів кисловершкових на основі сметани //Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів X Міжнародної науково-технічної конференції, 09-10 листопада 2021 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2021. С. 171-173. . <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/36835/1/%d0%a5%202021.pdf>

Іващенко О.М., Поліщук Г.Є. Способи регулювання консистенції та вологоутримуючої здатності йогурту питного //Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів X Міжнародної науково-технічної конференції, 09-10 листопада 2021 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2021. С.177-179. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/36835/1/%d0%a5%202021.pdf>

Кочубей-Литвиненко О.В. Напрями практичного застосування електрофізичних способів оброблення в технологіях продуктів із сироватки молочної //Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів X Міжнародної науково-технічної конференції, 09-10 листопада 2021 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2021. С. 173-174. <http://drive.google.com/file/d/19UKlOwRCKdLnSAB-vq0Yct8lMP6wC9NK/view>

Кочубей-Литвиненко О.В., Висоцький О.О., Маринін А.І. Перспективи використання пірогенного діоксиду кремнію у якості антизлежувальної харчової добавки для сироватки молочної сухої //Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні: матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції, 29-30 листопада 2021 р., м.Київ. Київ: НУХТ, 2021. С. 80-83. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/36827/1/dobavki%20>

Дущак О., Шутюк В. Дослідження тенденцій споживання основних харчових джерел лікопіну //Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 17-18 листопада 2021 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2021. С.103-104. https://drive.google.com/file/d/13R_9UJ4eOFU3OSaNwYpsdq0GQItbNLbl/view

Дущак О.В. Формування якісних показників соусних заливок для виробництва пресервів //Якість і безпека харчових продуктів: Збірник тез V Міжнародної науково- практичної конференції, 11-12 листопада 2021 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2021. С. 110. https://drive.google.com/file/d/1CX81PtWAlK5E_vGkk63KtsHP39jhWF2v/view

Підвищення стабільності до зберігання сироватки молочної сухої шляхом використання пірогенного кремнезему / О.О. Висоцький, О.В. Кочубей-Литвиненко, А.І. Маринін // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 88 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2022 р. м. Київ. Київ: НУХТ. Ч.1. С. 243. <http://conferencenuft.ho.ua/Books%20of%20abstracts/2022/Part%201.pdf>

Кочубей-Литвиненко О.В., Висоцький О.О., Маринін А.І. Перспективи використання пірогенного діоксиду кремнію у якості антизлежувальної харчової добавки для сироватки молочної сухої // Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні: матеріали Першої Міжнародної науково-практичної конференції, 30 листопада 2021р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2021. С. 80-83. https://drive.google.com/file/d/1G-F_qBEcXWnVfRutWvDCB_5lo5WVjpx5/vi

Якимець, К. Ю., Дущак О. В. Технологічні аспекти використання плодів авокадо для створення функціональних консервованих продуктів // Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства : збірник праць за підсумками XI Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів, 12–13 травня 2022 р., м. Київ. Київ: РВВ НУБіП України, 2022 С. 239. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37485>

Пшенічна Г. А., Дущак О. В. Удосконалення технологій натуральних харчових барвників хлорофілового ряду // Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства : збірник праць за підсумками XI Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів, 12–13 травня 2022 р., м. Київ. Київ: РВВ НУБіП України, 2022. С. 242. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37487>

Дущак О. В., Пшенічна Г. А. Перспективи використання листя шпинатудля створення натуральних харчових барвників // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2022 р., м. Київ. Київ : НУХТ, 2022. Ч. 1. С. 185. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37498>

Сапіга В., Поліщук Г., Осьмак Т. Дослідження фізико-хімічних показників вівсяного п-глюкану у складі морозива молочно-

овочевого низькожирного // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2022 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2022. Ч. 1. С. 241. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37552>

Михалевич А., Поліщук Г., Осьмак Т. Використання п-глюкану вівса в технології морозива ацидофільно-сироваткового низьколактозного // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2022 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2022. Ч. 1. С. 242. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37553>

Іващенко О., Поліщук Г. Вплив режимів обробки та способу внесення бета-глюкану вівса на споживчі характеристики йогурту питного // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2022 р., м. Київ. Київ : НУХТ, 2022. Ч. 1. С. 249. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37586>

Костенко О., Поліщук Г. Підвищення термостійкості кисловершкових десертів // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2022 р., м. Київ. Київ : НУХТ, 2022. Ч. 1. С. 250. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37587>

Пилипенко І., Поліщук Г. Удосконалення технології йогурту грецького // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2022 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2022. Ч. 1. С. 252. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37588>

Пархомець П., Поліщук Г. Удосконалення технології крему кисловершкового // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2022 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2022. Ч. 1. С. 253. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37589>

Канівець Т., Поліщук Г. Сироватково-овочевий напій зі зниженим вмістом лактози // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2022 р., м. Київ. Київ : НУХТ, 2022. Ч. 1. С. 254. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37590>

Деркач М., Поліщук Г. Йогурт на основі пряженого молока // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2022 р., м. Київ. Київ : НУХТ, 2022. Ч. 1. С. 255. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37591>

Бурченко Л., Борщ В., Білик О. Вплив полікомпонентної суміші «Солодок» на ступінь свіжості здобних виробів // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2022 р., м. Київ. Київ: НУХТ. Ч.1. С. 99. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37590>

Цикало Д., Ющенко Н. Розробка системи моніторингу безпечності виробництва глазурованих сиркових виробів у закладі ресторанного господарства // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2022 р., м. Київ. Київ: НУХТ. Ч.3. С. 236. <http://conferencenuft.ho.ua/Books%20of%20abstracts/2022/Part%203.pdf>

Романовський Д., Ющенко Н. Розробка рецептури пісочного напівфабрикату з кербом // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2022 р., м. Київ. Київ: НУХТ. Ч.3. С. 238. <http://conferencenuft.ho.ua/Books%20of%20abstracts/2022/Part%203.pdf>

Біловол В., Ющенко Н. Розробка системи моніторингу безпечності виробництва ласі у закладі ресторанного господарства // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2022 р., м. Київ. Київ: НУХТ. Ч.3. С. 235. <http://conferencenuft.ho.ua/Books%20of%20abstracts/2022/Part%203.pdf>

Ясінська І., Головенько А. Огляд ринку спортивних напоїв // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2022 р., м. Київ. Київ: НУХТ. Ч.1. С. 50. <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/37617>

Іщенко В., Квітковська Н., Кочубей-Литвиненко О. Використання спектроскопії стабільних ізотопів для визначення автентичності харчових продуктів // Актуальні проблеми хімії та хімічної технології: матеріали I-ї Міжнародної науково-практичної конференції, 30 листопада 2022 р., м. Київ. Київ: НУХТ. С.48-49. https://drive.google.com/file/d/1tpHXrvW7FTSY9IwUXWp8WtAz1I_V4R4p/view

Межубовський О.М., Сімахіна Г.О. Культивовані гриби – джерело незамінних амінокислот // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2022 р., м. Київ. Київ: НУХТ. Ч.1. С. 19. <http://sw.nuft.edu.ua/ConferenceUKR/Books%20of%20abstracts/2022/Part%201.pdf>

Науменко І.Ю., Сімахіна Г.О. Харчові продукти для військовослужбовців // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2022 р., м. Київ. Київ: НУХТ. Ч.1. С. 40. <http://sw.nuft.edu.ua/ConferenceUKR/Books%20of%20abstracts/2022/Part%201.pdf>

Межубовський О.М., Сімахіна Г.О. Обґрунтування складу та отримання дієтичної добавки з радіозахисними властивостями на основі рослинної сировини // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2022 р., м. Київ. Київ: НУХТ. Ч.1. С. 43 <http://sw.nuft.edu.ua/ConferenceUKR/Books%20of%20abstracts/2022/Part%201.pdf>

Сімахіна Г.О. Доцільність збагачення сировини тваринного походження вітамінами // Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі : Програма та тези матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції, 18 жовтня 2022 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2022. С. 136-137. <https://drive.google.com/file/d/1pTc4j3KQGL1Or8zUL0ez3sKvDJbRTXEd/view>

Сімахіна Г.О., Одинець А.В. Фізіологічні резерви організму і створення харчових продуктів для спортсменів // Оздоровчі продукти та дієтичні добавки: матеріали IX Міжнародної науково-практичної конференції 16-17 листопада 2022 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2022. С. 23-24. https://drive.google.com/file/d/1yIqD94PouXTEo45V2r_I-Q07QfxG4DAQ/view

Сімахіна Г.О., Чикун О.М. Ефективність використання дикорослої ягідної сировини у технологіях комплексного перероблення // Оздоровчі продукти та дієтичні добавки: матеріали IX Міжнародної науково-практичної конференції 16-17 листопада 2022 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2022. С. 33-34 https://drive.google.com/file/d/1yIqD94PouXTEo45V2r_I-Q07QfxG4DAQ/view

Сімахіна Г.О. Оптимізація харчового раціону: Реалії сьогодення і завдання технологам // Оздоровчі продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції 16 листопада 2022 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2022. С. 7-8 https://drive.google.com/file/d/1yIqD94PouXTEo45V2r_I-Q07QfxG4DAQ/view

Сімахіна Г.О., Межубовський О.М. Виробництво дієтичних добавок з використанням грибною сировини // Оздоровчі продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції 16 листопада 2022 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2022. С. 15-16 https://drive.google.com/file/d/1yIqD94PouXTEo45V2r_I-Q07QfxG4DAQ/view

Іщенко В., Квітковська Н., Кочубей-Литвиненко О. Використання спектроскопії стабільних ізотопів для визначення автентичності харчових продуктів // Актуальні проблеми хімії та хімічної технології: матеріали I-ї Міжнародної науково-практичної конференції, 30 листопада 2022 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2022. С. 48-49. https://drive.google.com/file/d/1tpHXrvW7FTSY9IwUXWp8WtAz1I_V4R4p/view

Кочубей-Литвиненко О. Перспективи застосування комбінованого способу оброблення сироватки молочної в технології сухих молочних продуктів // Актуальні проблеми науки та освіти: реалії та перспективи: матеріали I-ої Міжнародної науково-практичної конференції, 09 грудня 2022 року, м. Київ. Київ: ГО “МАН”, 2022. С. 76-77. <https://man.org.ua/conferences.html>

Левківська Т.М., Душак О.В. Використання пасти з волоських горіхів при виробництві консервованих продуктів

//Актуальні проблеми науки та освіти: реалії та перспективи: матеріали I-ої Міжнародної науково-практичної конференції, 09 грудня 2022 року, м. Київ. Київ: ГО "МАН", 2022 р. С. 78-79. <https://man.org.ua/conferences.html>

Левківська Т.М., Душак О.В. Розширення асортименту компотів та маринадів за рахунок нетрадиційної сировини //Актуальні проблеми науки та освіти: реалії та перспективи: матеріали I-ої Міжнародної науково-практичної конференції, 09 грудня 2022 року, м. Київ. Київ: ГО "МАН", 2022. С. 79-80 <https://man.org.ua/conferences.html>

Ющенко Н. М., Романовський Д. С., Яценко О. В. Перспективи використання масляних паст у технології масляних кремів зниженої калорійності // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції, 8 листопада 2022 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2022. С. 218-219. <https://drive.google.com/file/d/1pUGwMBTnkJW5BWpNlPnbcVFb3OStlh5I/view>

Іващенко О. М., Поліщук Г. Є., Осьмак Т. Г. Застосування карамельної патоки у складі йогурту питного нежирного //Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції, 8 листопада 2022 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2022. С. 220-222. <https://drive.google.com/file/d/1pUGwMBTnkJW5BWpNlPnbcVFb3OStlh5I/view>

Вивчення структуруючої здатності низькожирних сумішей для виробництва морозива з натуральними структуруючими інгредієнтами /В. Я. Сапіга, А. П. Михалевич, Г. Є. Поліщук, Т. Г. Осьмак //Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції, 8 листопада 2022 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2022 р. С. 234-236. <https://drive.google.com/file/d/1pUGwMBTnkJW5BWpNlPnbcVFb3OStlh5I/view>

Іващенко О.М., Поліщук Г.Є., Осьмак Т.Г. Застосування карамельної патоки у складі йогурту питного нежирного // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції, 8 листопада 2022 р., м. Київ. Київ : НУХТ, 2022р. С. 220-221. <https://drive.google.com/file/d/1pUGwMBTnkJW5BWpNlPnbcVFb3OStlh5I/view>

Вивчення структуруючої здатності низькожирних сумішей для виробництва морозива з натуральними структуруючими інгредієнтами / В. Я. Сапіга, А. П. Михалевич, Г.Є. Поліщук, Т.Г. Осьмак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції, 8 листопада 2022 р., м. Київ. Київ : НУХТ, 2022. С. 234-235 <https://drive.google.com/file/d/1pUGwMBTnkJW5BWpNlPnbcVFb3OStlh5I/view>

Впровадження основ системи VACCP у молокопереробних цехах ресторанного господарства / А. Михалевич, Г. Поліщук, В. Сапіга, Т. Осьмак // Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти: збірник тез доповідей I-ої міжнародної науково-практичної конференції, 17-18 травня 2022 р., м. Київ. Київ : НУБіП України, 2022. С. 114-115. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37695>

Чернюшок О. А., Бірюк Ю. В., Дубівко А.С. Технологія фортифікованих посічених напівфабрикатів з використанням вівсяного борошна та сухої демінералізованої молочної сироватки //Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, квітень-травень 2022 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2022 р. Ч.1. С.-193. <http://conferencenuft.ho.ua/Books%20of%20abstracts/2022/Part%201.pdf>

Чернюшок О. А., Бірюк Ю. В. Визначення якості фортифікованих посіченихнапівфабрикатів звикористанням вівсяного борошна та сухої демінералізованої молочної сироватки //Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, квітень-травень 2022р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2022. Ч.1. С.-235. <http://conferencenuft.ho.ua/Books%20of%20abstracts/2022/Part%201.pdf>

Чернюшок О. А., Бірюк Ю. В. Використання вівсяного борошна та сухої демінералізованої молочної сироватки збагаченої магнієм та манганом у технології посічених напівфабрикатів //Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції, 8 листопада 2022 р., м. Київ. Київ : НУХТ, 2022. С. 248-249. <https://drive.google.com/file/d/1pUGwMBTnkJW5BWpNlPnbcVFb3OStlh5I/view>

Чернюшок О. А., Бірюк Ю. В. Обґрунтування компонентів для фортифікації м'ясних посічених напівфабрикатів //

Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: програма та тези матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції, 18 жовтня 2022р., м. Київ. Київ : НУХТ, 2022. С.36. <https://drive.google.com/file/d/1pTc4j3KQGL1Or8zUL0ez3sKvDJbRTXEd/view>

Чернюшок О. А., Бірюк Ю. В. Використання вівсяного борошна та сухої демінералізованої молочної сироватки фортифікованої магнієм та манганом у технології посічених напівфабрикатів //Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: програма та тези матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції, 18 жовтня 2022р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2022. С.163. <https://drive.google.com/file/d/1pTc4j3KQGL1Or8zUL0ez3sKvDJbRTXEd/view>

Потієнко Т.В., Ющенко Н. М. Перспективи використання дієтичної добавки «Еламін» у технології харчової продукції //Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: Матеріали IX Всеукраїнської науково-практичної конференції, 19 – 20 травня 2020 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2020. С. 261. URL: https://drive.google.com/file/d/113HEjLt38RtrKX2yCckjaaWcF3Xs_xfo/view

Chernyushok O. O., Shevchenko I. Use of raw materials for development of meat semifinished products . Всеукраїнська наукова конференція молодих учених і науково-педагогічних працівників: Матеріали конференції, 16 червня 2020 р., м. Умань. Умань, 2020. С. 118–120. URL: <http://dSPACE.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/31746>

Наукове обґрунтування рецептурного складу морозива ацидофільного, збагаченого білком / А. П. Михалевич, В. Я. Сапіга, Г. Є. Поліщук, Т.Г. Осьмак //Всеукраїнська наукова конференція молодих учених і науково-педагогічних працівників: Матеріали конференції, 16 червня 2020 р., м. Умань. Умань: Уманський національний університет садівництва, 2020. С. 112–114. URL: <http://dSPACE.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/31779>

Розроблення технології морозива ацидофільно-сироваткового збагаченого. Ягідництво в Україні / В. Сапіга, А. Михалевич, Г. Поліщук, Т. Осьмак //Управління якістю ягідних культур за допомогою впровадження новітніх технологій вирощування, збирання, післязбиральної доробки, зберігання та переробки : тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної онлайн-конференції, 28-29 квітня 2021 р., м. Київ. Київ : НУБіП України, 2021. С. 84–87. <http://dSPACE.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/33825>

Evaluation of social and economic efficiency from the introduction of acidophilic-whey enriched ice-cream / А. Mykhalevych, Т. Osmak, G. Polischuk, U. Kuzmyk //Матеріали Всеукраїнської наукової конференції молодих учених і науково-педагогічних працівників, 20 травня 2021 р., м.Умань. Умань:УНУС, 2021. С. 147-149. <http://dSPACE.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/34195/1/147%20%281%29.pdf>

Ющенко Н.М., Романовський Д.С. Перспективи використання кербу у технологіях кондитерських виробів з пісочного тіста // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: Матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції, 23 листопада 2021 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2021. – С. 75-76. <https://drive.google.com/file/d/1FfvWojXbb3NHZ3qQQ3O3icxrksLorkRV/view>

Дубівко А.С., Кочубей-Литвиненко О.В. Перспективи використання пророщених зерен вівса голозерного з підвищеним вмістом цинку в молочній промисловості //Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів: збірник праць за підсумками III Всеукраїнської науково-практичної конференції в заочній формі, 20 квітня 2022р., м. Умань. Умань:УНУС, 2022р. С. 46-49 <http://dSPACE.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37505>

Дущак О. В., Бессараб О. С. Технологічні аспекти створення натуральних харчових барвників із плодовоовочевої сировини //Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів : збірник праць за підсумками III Всеукраїнської науково-практичної конференції, 20 квітня 2022 р., м. Умань. Умань:УНУС, 2022р. С. 69–71. <http://dSPACE.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37505>

Вплив внесення п-глюкана на функціонально-технологічні властивості морозива молочно-овочевого низькожирного / В. Сапіга, А. Михалевич, Г. Поліщук, Т. Осьмак // Молодь – аграрній науці і виробництву. Новітні технології виробництва та переробки продукції тваринництва, харчові технології: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти, 19 травня 2022 р., м. Біла Церква. Біла Церква : БНАУ, 2022. С. 6–8. <http://dSPACE.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37620>

Використання п-глюкану вівса у технології морозива / А. П. Михалевич, Г. Є. Поліщук, В. Я. Сапіга, Т. Г. Осьмак //Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів : тези доповідей III Всеукраїнської науково-практичної конференції в заочній формі, 20 квітня 2022 р., м. Умань. Умань:УНУС, 2022. С. 101-104.

<http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37486>

Використання бета-глюканів у виробництві молочних продуктів / В. Сапіга, А. Михалевич, Г. Поліщук, Т. Осьмак // Матеріали Всеукраїнської наукової конференції молодих учених і науково-педагогічних працівників, 18 травня 2022 р., м. Умань. Умань: ВПЦ «Візаві», 2022. С. 174–175. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37597>

Фролова Н.Е., Ющенко Н. М. Розуміння харчової цінності в аюрведичних положеннях // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: матеріали XI Всеукраїнської науково-практичної конференції, присвяченої до 70-річчя з дня народження професора В.Ф. Доценка, 17 травня 2022 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2022. С. 87-88. <https://drive.google.com/file/d/1LCsvg8FJUtg94v-FjJ8mBL13F1Qz8x8O/view>

Квітковська Н.П., Іщенко В.М. Шляхи встановлення натуральності молока // Перспективи хімії в сучасному світі: II Інтернет-конференція молодих вчених, 23 листопада 2022 р., м. Житомир. Житомир: Житомирський державний університет імені Івана Франка, 2022. С. 156-158 <http://eprints.zu.edu.ua/34718/>

Сімахіна Г.О. Здорове харчування в системі готельно-ресторанного бізнесу // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: матеріали XI Всеукраїнської науково-практичної конференції, присвяченої до 70-річчя з дня народження професора В.Ф. Доценка, 17 травня 2022 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2022. С. 82-83. <https://drive.google.com/file/d/1LCsvg8FJUtg94v-FjJ8mBL13F1Qz8x8O/view>

8. Звітна документація

Кількість сторінок в звіті: 364

Мова звіту: Українська

Кількість файлів у звіті: 1

9. Заключні відомості

Перелік осіб-виконавців

Іванов Євген Ігорович

Іщенко Віра Миколаївна (к. х. н., доц.)

Андрійко Людмила Станіславівна (к. х. н.)

Білик Олена Анатоліївна (к. т. н., доц.)

Бондаренко Світлана Петрівна (д. х. н., професор)

Бондаренко Юлія Вікторівна (к. т. н., доц.)

Бреус Наталія Миколаївна (к.т.н.)

Бурченко Людмила Миколаївна

Висоцький Олександр Олександрович

Дубівко Анастасія Сергіївна

Дущак Ольга Вячеславівна (к. т. н., доцент)

Завальна Діна Петрівна

Кузнецова Інга Вадимирівна (д. с.-г. н., с.н.с.)

Михалевич Артур Петрович

Науменко Наталія Валентинівна (д.філол.н., професор)

Осьмак Тетяна Григорівна (к. т. н.)

Поліщук Галина Євгеніївна (д. т. н., професор)

Сімахіна Галина Олександрівна (д.т.н., професор)

Сапіга Вікторія Ярославівна

Святненко Роман Сергійович (к. т. н.)

Чернюшок Ольга Анатоліївна (к. т. н.)

Ющенко Наталія Михайлівна (к. т. н., доц.)

Ющенко Олексій Володимирович

Ясінська Ірина Леонідівна

Яценко Ольга Володимирівна (к. т. н.)

Керівник організації:

Шевченко Олександр Юхимович (д. т. н., професор)

Керівники роботи:

Кочубей-Литвиненко Оксана Валер'янівна (к. т. н., доц.)

**Керівник відділу реєстрації наукової діяльності
УкрІНТЕІ**



Юрченко Т.А.