Облікова картка НДДКР

Державний обліковий номер: 0221U104021

Державний реєстраційний номер: 0116U002734

Відкрита

Дата реєстрації: 01-03-2021

1. Етапи виконання

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробити препаративні форми, дози та способи застосування нових антистресових препаратів при зберіганні рослинної продукції.

Початок етапу: 01-2016

Закінчення етапу: 12-2017

Вид звітного документа: Проміжний звіт

2. Виконавець

Назва організації: Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

Код ЄДРПОУ/ІПН: 00493698

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Адреса: пр. Б.Хмельницького, 18, м. Мелітополь, Мелітопольський р-н., Запорізька обл., 72312, Україна

Телефон: 0619422411

Телефон: 0619420618

E-mail: office@tsatu.edu.ua

3. Власник результатів НДДКР (продукції)

Назва організації: Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

Код ЄДРПОУ/ІПН: 00493698

Адреса: пр. Б.Хмельницького, 18, м. Мелітополь, Мелітопольський р-н., Запорізька обл., 72312, Україна

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Телефон: 0619422411

Телефон: 0619420618

E-mail: office@tsatu.edu.ua

4. Джерела та напрями фінансування

Підстава для проведення робіт: 43 - власна ініціатива (якщо робота виконується з власної ініціативи за кошти виконавця НДР або безкоштовно)

КПКВК:

Напрям фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

Джерело фінансування: 7704 - власні кошти, кошти підприємств, установ, організацій, фізичної особи на виконання ініціативних робіт

Фактичний обсяг фінансування за звітний етап: 1.000 тис. грн.

5. Науково-технічна робота

Назва роботи (укр)

Обґрунтування та розробка нових і вдосконалення існуючих технологій охолоджених та консервованих рослинних продуктів

Назва роботи (англ)

Substantiation and development of new and improvement technologies of cooling and canning products.

Реферат (укр)

Об'єкти досліджень–зміни якості та біологічної цінності плодової, ягідної, овочевої продукції протягом тривалого зберігання і консервування різними методами. Мета роботи–подовження термінів зберігання плодово-ягідної, овочевої продукції зі збереженням високих якісних показників та біологічної цінністі шляхом обґрунтування та розроблення нових нових і вдосконалення існуючих технологій консервування. Методи дослідження–теоретично-експериментальні методи, лабораторні випробування, перевірка гіпотез і обробка експериментальних даних виконані за стандартними програмами. Експериментальні дослідження проводилися в лабораторіях ТДАТУ відповідно до прийнятих методик та галузевих стандартів. У даному звіті пропонуються: - обґрунтування та розробка нових і вдосконалення існуючих технологій зберігання зерняткових і кісточкових плодів, плодових овочів, зелених культур; - вдосконалення технології виготовлення алкогольних напоїв із плодово-ягідної сировини; - вдосконалення технології виготовлення консервів та кондитерських виробів з плодово-ягідної сировини; - обґрунтування параметрів і режимів технології вакуумного охолодження плодів, овочів і ягід; - обґрунтування існуючих та розробка нових технологій виробництва та переробки їстівних та лікарських грибів. В результаті роботи. Влосконалено технологічний процес зберігання плодів зерняткових і кісточкових культур, плодових овочів і зелених культур. Сформовано комплексні антиоксидантні композиції, встановлено оптимальні концентрації діючих речовин. Розроблено комбінований спосіб попереднього охолодження. Доказано, що застосування розробленої технології забезпечить подовження термінів холодильного зберігання плодової та овочевої продукції. Досліджено стабільність нових сортів гливи, придатних до розповсюдження в Україні. Розроблений спосіб підготовки грибів до зберігання.

Реферат (англ)

Objects of research are changeable parameters of quality and nutritional value of fruits, vegetables, and berries during long shelf life and under different kinds of preservation. The purpose of the work is to look for new innovative methods and developing of known exist technics for prolongation of storage time of fruits, vegetables, berries, and mushrooms crops with storing of stabile high quality, and nutritional value parameters. Research methods are theoretical and experimental, laboratory tests, hypothesis testing, and processing of experimental data were performed according to standard programs. This report offers: - substantiation and development of new and improvement of existing storage technologies for pome and stone fruits, vegetables, and green crops; - improvement of production technology of alcohol beverages from fruit and berry raw materials; - improvement of manufacturing technologies for preserves and confectionery products from fruit-berry raw materials; - optimization of parameters and modes of vacuum cooling technology for fruits, vegetables, and berries; - substantiation of existing and development of new technologies of production and processing of edible and medicinal mushrooms. As a result of work technological processes of efficient storage of pome and stone fruits, vegetables, and green cultures were improved. Complex antioxidant compositions were formed; optimal concentrations of active substances were established. A combined precooling method had been developed. It had been proved that the application of the involved technology will ensure the extension of the refrigeration storage time for fruit and vegetable products. The stability of new species of edible mushrooms suitable for growing in different temperature conditions had been studied. A method of preparing fresh fruiting bodies of P. ostreatus for long time storage had been developed.

Індекс УДК: 633/635, 664.8

Коди тематичних рубрик НТІ: 68.35.01

6. Науково-технічна продукція (НТП)

НТП 1

Назва продукції (укр): Технологічний процес попередньої обробки та зберігання зерняткових, кісточкових плодів, плодових овочів, зелених культур та їстівних грибів

Назва продукції (англ): Technological process of preliminary processing and storage of pome and stone fruits, vegetables, green crops and edible mushrooms

Очікувані результати: Методи, теорії, Нормативні документи, Методичні документи

Галузь застосування: Перероблення та консервування фруктів і овочів (10.3)

Опис продукції (укр): Технологічні параметри процесу попередньої обробки плодів та овочів перед зберіганням, комплексні антиоксидантні композиції, комбінований спосіб попереднього охолодження, який передбачає на першій стадії охолодження плодів у робочих розчинах антиоксидантних композицій, на другій – доохолодження у камерах з інтенсивним рухом повітря, склад живильного середовища, режими вакууменого охолодження плодів, сорти істівних грибів, технологічні режими їх зберігання.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту, Економія енергоресурсів, Економія матеріалів, Підвищення автоматизації виробничих процесів

Стадія завершеності НТП: Ідея, концепція, Звіт по НДДКР

Впровадження НТП: Впроваджено

Строки впровадження:

Виробник продукції: виконавці НДР

Споживачі продукції:

Перспективні ринки:

Права інтелектуальної власності: Отримано патент, За договорами, В Україні

Форми та умови передачі продукції: Продаж ліцензії, Продаж патента, Навчання персоналу, Спільні НДДКР

7. Бібліографічний опис

1. Serdyuk M., Stepanenko D., Priss O., Kopylova T., Gaprindashvili N., Kulik A. ... & Kozonova J. Development of fruit diseases of microbial origin during storage at treatment with antioxidant compositions. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2017. T. 3. № 11 (87). P. 45–51.

2. Serdyuk M., Stepanenko D., Baiberova S., Gaprindashvili N., Kulik A. Substantiaton of selecting the method of pre-cooling of fruits. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2016. Vol. 4. №. 11 (82). P. 62–68.

3. Сердюк М. Є., Степаненко Д. С., Кюрчев С. В. Дослідження інтенсивності процесу втрати маси плодів сливи під час зберігання. Восточно-Европейский журнал передовых технологий. 2016. Т. 1. №. 10 (79) С. 42–49.

4. Dzyuba N., Telezhenko L., Kalugina I., Kozonova Y., Serdyuk M., Danchenko O., Sukharenko E., Zdorovtseva L., Hidzhelitskyi V. Determining biological value and quality indicators of beverages of the drink-breakfast type. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2018. 6/11 (96).c. 6-15.

5. Serdyuk M., Pylypenko L., Gaprindashvili N., Sukharenko E., Baiberova S. Changes of pectin substances content during the pear fruits storage with antioxidant compositions treatment. Journal of Chemistry and Technologies 27.1 (2019). C. 48-57. DOI: https://doi.org/10.15421/081905

6. Danylova O., Serdyuk M., Pylypenko L., Pelykh V., Lopotan I., Iegorova A. Screening of Agricultural Raw Materials and Long-Term Storage Products to Identify Bacillary Contaminants. Modern Development Paths of Agricultural Production. Springer,

Cham, 2019. 641-653.

7. Hospodarenko H., Cherno O., Prokopchuk I., Serdyuk M. Technological Properties of Winter Wheat Grain Depending on the Ecological and Geographical Origin of a Variety and Weather Conditions. Modern Development Paths of Agricultural Production. Springer, Cham, 2019. 699-705..

8. Serdyuk M., Stepanenko D., Priss O., Kopylova T., Gaprindashvili N., Kulik A. ... & Kozonova J. Investigation of the influence of antioxidant compositions on development of microbological spoilage in storage of fruits. EUREKA: Life Sciences. 2017. №. 3. P. 24– 29.

9. Serdyuk M., Stepanenko D., Baiberova S., Gaprindashvili N., Kulik A. The study of methods of preliminary cooling of fruits. EUREKA: Life Sciences. 2016. №. 3. P. 57–62.

10. Serdyuk M., Velichko I., Priss O., Danchenko O., Kurcheva L. & Baiberova S. Substantiation of the choice of optimal concentrations of active ingredients of the antioxidant composition for fruit treatment before storage. Technology audit and production reserves. 2017. Т. 3. №. 3 (35). С. 44–49.

11. Сердюк М. Є. Зміни вуглеводного комплексу плодів при зберіганні за обробки антиоксидантними композиціями. Вісник Національного технічного університету «ХПІ», серія: Нові рішення в сучасних технологіях. 2017. №. 53 (1274). С. 137-145.

12. Сердюк М. Є., Степаненко Д. С., Байбєрова С. С., Гапріндашвілі Н. А. Дослідження впливу способів обробки антиоксидантними композиціями на збереженість плодів. Technology audit and production reserves. 2016. Т. 4. №. 4 (30). С. 43–47.

13. Сердюк М. Є., Байбєрова С. С., Гапріндашвілі Н. А., Сухаренко О. І. Вплив обробки антиоксидантними композиціями на вихід стандартної плодової продукції після холодильного зберігання. Вісник Національного технічного університету «ХПІ», серія: Нові рішення в сучасних технологіях. 2017. №23 (1245). С. 176–182.

14. Сердюк М.Є., Гапріндашвілі Н. А., Байбєрова С. С. Кінетика інтенсивності дихання плодів яблуні при зберіганні плодів яблуні за обробки антиоксидантними композиціями. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. 2017. Вип. 17. Т.1. С. 150–158.

15. Сердюк М. Є., Гапріндашвілі Н. А. Визначення збереженості плодів яблуні Вісник Національного технічного університету «ХПІ», серія: Нові рішення в сучасних технологіях. 2016. №12 (1184). С. 181–188.

16. Сердюк М. Є., Байбєрова С. С. Вплив абіотичних факторів на розвиток фізіологічних розладів та мікробіологічних захворювань під час холодильного зберігання плодів яблуні. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. 2016. Вип. 16. Т. 1. С. 192–204.

17. Прісс О. П., Сердюк М. Є. Зберігання плодоовочевої продукції з використанням обробки біологічно активними речовинами. Інноваційний розвиток харчової індустрії: зб. наук. праць за матеріалами V Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ. 14 груд. 2017 р.). Київ: Інститут продовольчих ресурсів НААН, 2017. С. 105–107.

18. Малкіна В. М., Іванова І. Є., Сердюк М. Є., Крівонос І. А., Білоус Е. С. Регресійний аналіз залежності урожайності вишні від гідротермічних факторів в умовах мультиколінеарності. Наукові горизонти: збірник наукових праць, 2019. Вип. 11 (84). С. 51-60. DOI: 10.33249/2663-2144-2019-84-11-51-60

19. Іванова І. Є., Сердюк М. Є., Малкіна В. М., Шкіндер-Бармина А. М., Кривонос, І. А. Урожайність вишні залежно від кліматичних умов років вирощування. Вісник аграрної науки Причорномор'я. 2019. Вип. 4. С. 38-50. DOI: 10.31521/2313-092X/2019-4(104)-5.

20. Іванова І. Є., Сердюк М. Є., Герасько Т. В., Білоус Е. С., Кривонос, І. А. Урожайність черешні залежно від кліматичних умов років вирощування. Вісник аграрної науки Причорномор'я. 2019. Вип. 3 (103). с. 52-60. DOI: 10.31521/2313-092X/2019-3(103)-8.

21. Serdyuk M., Ivanova I., Malkina V., Kryvonos I., Tymoshchuk T., Ievstafiieva K. The formation of dry soluble substances in sweet cherry fruits under the influence of abiotic factors. Scientific Horizons, 2020. № 03 (88), С.127–135. DOI: 10.33249/2663-2144-2020-88-3-127-135.

22. Ivanova I., Serdyuk M., Kryvonos I., Yeremenko O., Tymoshuk T. Formation of flavoring qualities of sweet cherry fruits under the influence of weather factors. Scientific Horizons, 2020. № 04 (89). с. 72–81. DOI: 10.33249/2663-2144-2020- 89-4-72-81.

23. Іванова І. Є., Сердюк М. Є. Вплив абіотичних чинників півдня степової зони України на формування врожайності черешні. Scientific developments of Ukraine and EU in the area of natural sciences: Collective monograph. Riga: Izdevniecība "Baltija Publishing", 2020. P. 1. p.290-307. DOI https: //doi.org/10.30525/978-9934-588-73-0/1.15

24. Зарецька Д. К., Сердюк М. Є. Вплив заморожування на хімічний склад зелені м'яти перцевої. Праці ТДАТУ, 2020. Вип. 20, Т. 1.с.142-150. DOI: 10.31388/2078-0877-20-1-142-150

25. Зарецька Д. К., Сердюк М. Є. Зміни хімічного складу м'яти перцевої після заморожування та кріогенного зберігання. Теоретичні та експериментальні аспекти сучасної хімії та матеріалів ТАСХ-2020: Матеріали IV Всеукра-їнської наукової конференції (10 квітня 2020 р., м. Дніпро). Дніпро: "Середняк Т.К.", 2020. с.150 – 152.

26. Сердюк М. Є., Григоренко О. В., Сухаренко О. І., Коляденко В. В. Зміни функціональних властивостей фруктової та ягідної сировини протягом кріогенного зберігання. Вісник Національного технічного університету «ХПІ», серія: Нові рішення в сучасних технологіях, 2020. №2 (4). С. 126–133. DOI:10.20998/2413-4295.2020.02.16

27. Прісс О. П., Сердюк М. Є., Жукова В. Ф., Сухаренко О. І., Коляденко, В. В. Гарбузові цукати – ласощі з фунціональними властивостями. Вісник Національного технічного університету «ХПІ», серія: Нові рішення в сучасних технологіях. 2020. №2 (4). С. 119–125. doi:10.20998/2413-4295.2020.02.15

28. Шагова І.Н., Зарецька Д. К., Мелкумова Д. С., Сердюк М. Є. Заморожена м'ята, як напівфабрикат для приготування напоїв. VIII Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали VIII Всеукр. наук.- техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. с. 67.

29. Тарнавська Д. О., Сердюк М. Є. Оцінка сортової придатності плодів яблуні для виробництва чіпсів. VIII Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали VIII Всеукр. наук.- техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. с. 68.

30. Колісниченко К. А., Зарецька Д. К., Сердюк М. Є. Обґрунтування вибору способу та режимів проведення гідротермічної обробки плодів айви для виготовлення замороженого напівфабриката. VIII Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали VIII Всеукр. наук.- техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. с. 69.

31. Тривайло А.В., Зарецька Д. К., Сердюк М. Є. Обґрунтування вибору способу та режимів проведення гідротермічної обробки плодів кизилу для виготовлення замороженого напівфабриката. VIII Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали VIII Всеукр. наук.- техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. с. 70.

32. Зарецька Д. К., Сердюк М. Є. Вплив способів гідротермічної обробки на вміст аскорбінової кислоти в айвовому напівфабрикаті. Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернетконференція, 24 листопада 2020 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. Мелітополь : ТДАТУ, 2020. с.111.

33. Сердюк М. Є., Тарнавська Д. О. Оцінка сортової придатності яблук для виробництва чіпсів. Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернетконференція, 24 листопада 2020 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь : ТДАТУ, 2020. с.119.

34. Сердюк, М. Є., Кюрчева, Л. М., Андрущенко, М. В., Жукова, В. Ф. Вплив розчинів нанометалів на інтенсивність окисно-відновних процесів при зберіганні плодів груші. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету, 2019, №9 (1). 17 с. DOI:10.31388/2220-8674-2019-1-55.

35. Зарецька, Д. К., & Сердюк, М. Є. Зміни хімічного складу м'яти перцевої після заморожування та кріогенного зберігання. Теоретичні та експериментальні аспекти сучасної хімії та матеріалів ТАСХ-2020: Матеріали IV Всеукраїнської наукової конференції, 10 квітня 2020 р., м. Дніпро. Дніпро: "Середняк Т.К.", 2020. с.151 – 242.

36. Коляденко В. В., Сердюк М. Є. Динаміка зміни маси ягід чорної смородини під час зберігання. Сучасні підходи до

післязбиральних технологій та маркетингу плодоовочевої продукції: матеріали Міжнародної студентської науково-практичної конференції, м.Мелітополь, 2019. Мелітополь: Видавничо-поліграфічний центр «Lux», 2019. С. 46 – 51.

37. Сердюк М. Є., Бартиш Д. І. Обґрунтування вибору компонентного складу замороженої суміші для приготування гарячих вітамінних напоїв. Сучасні наукові дослідження на шляху до євроінтеграції: матеріали міжнародного науково-практичного форуму (21-22 червня 2019р.) Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного; за загальною редакцією д.т.н. професора Надикто В.Т. Мелітополь: ФОП Однорог Т.В. 2019. Ч.1. С. 134 – 137. ISBN 978-617-7566-85-3.

38. Сердюк М. Е., Присс О. П. Использование антиоксидантной композиции для длительного хранения плодов. Переработка и управление качеством сельскохозяйственной продукции: сборник статей IV Международной научно-практической конференции (Минск, 21–22 марта 2019 года) / редкол.: В. Я. Груданов [и др.]. Минск : БГАТУ, 2019. 428 с. С. 33-36.

39. Іванова І. Є., Сердюк М. Є., Малкіна В. М., Коваленко І. М. Оцінка впливу погодних чінниківна урожайність кісточкових культур в контексті ефективного управління садівництвом в умовах півдня степової зони України. The 3rd International scientific and practical conference “Perspectives of world science and education” (November 27-29, 2019) CPN Publishing Group, Osaka, Japan. 2019. p. 191-202.

40. Бартиш Д. І., Сердюк М. Є. Плодово-ягідні заморожені суміші – перспективне джерело вітамінів. VII Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет АТЕ: матеріали VII Всеукр. науч.-техн. конф., 11 – 12 листопада 2019 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2019. С. 10. http://www.tsatu.edu.ua/nauka/wp-content/uploads/sites/49/ate.pdf

41. Бартиш Д. І., Сердюк М. Є. Обгрунтування вибору компонентів складу замороженої суміші для приготування гарячих вітамінних напоїв. Інноваційні технології та актуальні питання післязбиральної доробки плодоовочевої продукції як важіль підвищення економічної ефективності: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Херсон. 14-15 березня 2019 р. Херсон: Видавничий дом «Гельветика», 2019. С.18 – 21.

42. Бартиш Д. І., Сердюк М. Є. Зміни вмісту аскорбінової кислоти у плодово-ягідній замороженій суміші. Сучасні підходи до післязбиральних технологій та маркетингу плодоовочевої продукції: матеріали Міжнародної студентської науково-практичної конференції, м.Мелітополь, 2019. Мелітополь: Видавничо-поліграфічний центр «Lux», 2019. С. 8 – 15.

43. Індик В. С., Іванова І. Є., Сердюк М. Є. Визначення придатності сортів черешні середнього терміну достигання до заморожування за величиною втрати соку. Сучасні підходи до післязбиральних технологій та маркетингу плодоовочевої продукції: матеріали Міжнародної студентської науково-практичної конференції, м.Мелітополь, 2019. Мелітополь: Видавничо-поліграфічний центр «Lux», 2019. С. 74 – 79.

44. Караулова С. С., Сердюк М. Є. Впили розчинів нанометалів на інтенсивність дихання при зберіганні плодів груші. Сучасні підходи до післязбиральних технологій та маркетингу плодоовочевої продукції: матеріали Міжнародної студентської науково-практичної конференції, м.Мелітополь, 2019. Мелітополь: Видавничо-поліграфічний центр «Lux», 2019. С. 15– 19.

45. Іванова І. Є., Сердюк М. Є., Герасько Т. В., Білоус Е. С., Кривонос І. А. Визначення придатності сортів черешні та вишні до заморожування за критерієм кріорезистентності. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2018. 8(2). 8 с.

46. Сердюк М. Є., Сухаренко О. І., Коляденко В. В. Прогнозування товарної якості плодів груші за критерієм ідентифікації. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2018. 8(2). 12 с.

47. Бурдіна І. О., Прісс О. П. Вплив компонентного складу субстрату на пігментний комплекс та фотосинтетичну продуктивність васильків справжніх. Науковий вісник Національного ун-ту біоресурсів і природокористування України. Серія: Агрономія. 2016. Вип. 235. С. 40–47.

48. Burdina I. O., Прісс О. П. Effect of the substrate composition on yield and quality of basil (Ocimum basilicum L.). Journal of Horticultural Research. 2016. Vol. 24(2). P. 109–118.

49. Прісс О.П., Бурдіна І.О. Вплив компонентного складу субстрату на біологічно активні речовини антиоксидантного типу в зелені базиліку. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. 2017. Вип. 17. Т 1. С. 140 – 149.

50. Priss O., Burdina I., Kiurchev S., Verkholantseva V., Stepanenko D. Effect of seed sowing period on polyphenolic compounds content in basil (Ocimum basilicum L.) under greenhouse conditions. Technology audit and production reserves. 2017. Vol. 4. № 3 (36). P.42 – 45. DOI:10.15587/2312-8372.2017.109329

51. Прісс О. П., Бурдіна І. О. Вплив строків висіву насіння на ріст, розвиток та формування врожайності васильків справжніх (Ocimum basilicum L). Таврійський науковий вісник: науковий журнал. 2017. Вип. 97. С. 100 – 112.

52. Прісс О. П., Бурдіна І. О.. Вплив строків висіву насіння на фотосинтетичну діяльність базиліку в умовах плівкових теплиць. Вісник аграрної науки Причорномор'я. 2017. Вип. 2 (94). С. 93 – 107.

53. Прісс О. П., Бурдіна І. О. Вплив строків висіву насіння на вміст сухих речовин у зелені базиліку в умовах плівкових теплиць. Агробіологія. 2017. Вип. 2. С. 102–108.

54. Бурдіна І. О., Прісс О.П. Вміст біологічно активних речовин у васильках справжніх різних сортів. Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: VII Міжнародна науково-практична конференція вчених, аспірантів і студентів: матеріали доповідей. Київ, 2017. С. 196 – 198.

55. Бурдіна І. О., Прісс О.П. Формування врожайності васильків справжніх у плівкових теплицях залежно від строків висіву насіння. Новітні агротехнології. Теорія та практика: Міжнародна науково- практична конференція присвячена 95-річчю від дня заснування Інституту біоенергетичних культур і цукрових буряків НААН, м. Київ, 11 липня, 2017 року: матеріали доповідей. Київ, 2017. С. 65 – 67.

56. Бурдіна І. О., Прісс О.П. Чиста продуктивність фотосинтезу базиліку залежно від строків висіву насіння в умовах плівкових теплиць. Імпортозамінні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва і рослинництва: III Міжнародна науково-практична конференція, м. Умань, 24-25 травня, 2017 року: матеріали доповідей. Умань, 2017. С. 211 – 213.

57. Прісс О.П., Бурдіна І.О. Функціонування системи антиоксидантного захисту базиліку залежно від компонентного складу субстрату. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. 2018. Вип. 18. Т 1. С. 300 – 306.

58. Прісс О.П., Коротка І.О., Сердюк М.Є., Сухаренко О.І. Фітонутрієнти базиліку вирощеного в умовах захищеного ґрунту. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. 2019. Вип. 19. Т 1. С. 188–195.

59. Бурдіна І. О., Прісс О.П., Злоєдова А.В. Харчова цінність малопоширених зеленних культур, вирощених в умовах плівкових теплиць. Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності: II Міжнародна науково-практична конференція до 85-річчя Таврійського державного агротехнологічного університету та 50-річчя Харківського державного університету харчування та торгівлі, м. Мелітополь, 5 вересня, 2017 року: матеріали доповідей. Мелітополь, 2017. С. 221 – 222.

60. Priss Olesia, Yevlash Viktoria. Technology of fresh herbs storage using hydrogel and antioxidant composition/ O. Priss V. Yevlash: 7th Edition of the International Conference [Biotechnologies, present and perspectives], 24-25 November, "Stefan cel Mare" University Suceava, Romania. 2017. С. 23.

61. Прісс О. П., Булавицька, К. В., Коляденко, В. В. Зберігання зелені шпинату в живильному середовищі. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету, 2018, Вип. 8, том 2, 8 с.

62. Прісс О.П. Сучасні підходи до зберігання плодів і овочів. Агроекологічні аспекти виробництва та переробки продукції сільського господарства : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (Мелітополь-Кирилівка, 7-8 червня 2018 р.);

63. Прісс О. П., Сухаренко О. І., Коляденко В. В., Нестеров Ю. Ю. Зберігання зелені коріандру (coriandrum sativum l.) в живильному середовищі. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету, 2019. Вип. 9, том 1,10 с.

64. Нестеров Ю. Ю., Прісс О.П. Проблеми у зберіганні зелені коріандру. Інноваційні технології та актуальні питання післязбиральної доробки плодоовочевої продукції як важіль підвищення економічної ефективності : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Херсон, 14-15 березня 2019 р. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2019. с. 538-540.

65. Прісс О. П., Коротка І.О., Сердюк М.Є., Сухаренко О.І. Фітонутрієнти базиліку вирощеного в умовах захищеного ґрунту.

Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. 2019. Вип. 19. Т 1. С. 188–195.

66. Priss O., Korotka I., Simakhina, G., Koliadenco V., Kolisnychenko T. Effect of Seed Sowing Period on Antioxidant Protection of Basil (Ocimum basilicum L.) Under Greenhouse Conditions. Modern Development Paths of Agricultural Production. Springer, Cham, 2019. P. 769 – 775. DOI:10.1007/978-3-030-14918-5_75

67. Прісс О.П., Коротка І.О., Сердюк М.Є., Сухаренко О.І. Фітонутрієнти базиліку вирощеного в умовах захищеного ґрунту. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. 2019. Вип. 19. Т 1. С. 188–195.

68. Прісс О. П., Коротка І. О., Клепакова Ю. О., Золотухіна З.В. Фонд сухих речовин зелені васильків залежно від компонентного складу субстрату. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету :наукове фахове видання ТДАТУ. гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев.Мелітополь: ТДАТУ, 2020. Вип. 20, т. 1. С 115-124.

69. Прісс О. П., Загорко Н.П. Вплив теплової обробки біологічно активними речовинами на функціонування системи низькомолекулярних антиоксидантів під час зберігання плодів перцю. Вісник НТУ «ХПІ», Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. Харків: НТУ «ХПІ». 2016. № 12 (1184). С. 169-175.

70. Прісс О. П. Вплив теплової обробки антиоксидантами на вміст біологічно активних речовин впродовж зберігання кабачків. Технологический аудит и резервы производства. 2016. № 1/1(27). С. 72–76.

71. Прісс О. П., Бандуренко Г.М. Вплив теплової обробки біологічно активними речовинами на інтенсивність дихання томатів впродовж зберігання. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. 2016. Вип. 16, Т. 1. С. 89–98.

72. Priss O. The influence of antioxidant heat treatment on utilization of active oxygen forms during storage of cucumbers / O.Priss, O.Danchenko, V.Yevlash, V. Zhukova and al. // Technology audit and production reserves.– 2017. – Vol. 4/3 (36). – P. 35–41.

73. Прісс О.П., Жукова В.Ф., Легеза Д.Г., Іванова І.Є. Вплив теплової обробки антиоксидантами на вміст біологічно активних речовин впродовж зберігання огірків. Харчова наука і технологія. Наукове фахове видання (Web of Science). 2017. № 11 (4). С. 36-43.

74. Osokina N., Osokina N., Kostetska K., Gerasymchuk H., Voziian V., Telezhenko L., Priss O., Zhukova V., Verkholantseva V., Palyanichka N., Stepanenko D. Substantiation of the use of spice plants for enrichment of wheat bread. Eastern European Journal of Enterprise Technologies. Наукове фахове видання (Scopus).2017. Vol. 4/11 (88). P. 16–22.

75. Прісс О.П., Євлаш В.В., Кюрчев С.В., Жукова В.Ф. та ін. Вплив абіотичних факторів на інтенсивність дихання плодових овочів впродовж зберігання. Восточно-Европейский журнал передовыхтехнологий. 2017. №6/11(90). С. 27-34

76. Dzyuba N., Telezhenko L., Kashkano M., V. Zhukova and al. Development of the formulation and quality assessment of immunostimulating fresh-mixes with a balanced potassium-protein composition. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Наукове фахове видання(Scopus).2018. 1/11 (91). P. 33-39.

77. Priss O., Zhukova V. Optimized concentration of exogenous antioxidants for the storage of zucchini fruit. Journal of Chemistry and Technologies. (Web of Science). 2019. 27(1). P.48-57

78. Жукова В.Ф., Гапріндашвілі Н.А., Сухаренко О.І., Коляденко В.В. Вплив антиоксидантної обробки плодів на збереженість якості гетерозисних сортів томата з генами уповільненого достигання. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. 2019. Вип. 19, Т. 3. С. 268-275.

79. Telezhenko L., Diduch G., Kolesnichenko S., Zhukova V. Development of Emulsion Sauce Technology for Preventive Nutrition. In: Nadykto V. (eds) Modern Development Paths of Agricultural Production. Springer, Cham. 2019. P. 785-792.

80. Жукова В.Ф. Вплив абіотичних факторів на інтенсивність дихання томатів впродовж зберігання. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини : матеріали VIII Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2018. С.85-86.

81. Жукова В.Ф. Вплив ступеню стиглості томатів на тривалість зберігання за обробки антиоксидантами. Агроекологічні аспекти виробництва та переробки продукції сільського господарства : матеріали міжнародної науково-практичної конференції. Мелітополь-Кирилівка: ТДАТУ, 2018. С. 42 .

82. Жукова В.Ф. Оптимальні концентрації екзогенних антиоксидантів для зберігання томатів. Імпортозамінні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва. Матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції (17-18 травня 2018 р., м. Умань). Умань: Видавець «Сочінський М. М.», 2018. С.84-85.

83. Жукова В.Ф. Особливості зберігання бульбоплодів і коренеплодів. Актуальні проблеми тилового забезпечення Національної гвардії України. Збірник наукових праць круглого столу академії Нацгвардії. Харків, 2018. С. 26-28.

84. Романюк М.В..Жукова В.Ф. Динаміка вмісту аскорбінової кислоти у плодах томата при зберіганні за використання теплової обробки антиоксидантною композицією. Матеріали V Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції молодих учених, магістрантів та студентів підсумками наукових досліджень 2017 року «Інноваційні агротехнології» Мелітополь: ТДАТУ, 2018. Випуск V. С. 85-86.

85. Гресько К.В., Захарченко М.А., Жукова В.Ф. Динаміка втрати маси впродовж зберігання плодів томата з генами уповільненого достигання за антиоксидантної обробки. Матеріали VII Всеукр. наук.-техн. конф.,11-22 листопада 2019 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2019. С. 13.

86. Danchenko M.1, Ruban G., Klimashevsky V., Danchenko O.1, Konovalenko T., Dyuzhikova T., Zhukova V., Sukharenko O., Kolyadenko V., Gaponenko T. On The Peculiarities Of Vitamin E Influence On The Quality Of Geese Meat. 3rd International Conference «Smart Bio», 02-04 May 2019. Kaunas, Lithuania. 2019. C.175.

87. Жукова В.Ф., Майборода Д.О., Ганчева А.І. Роль аліментарного фактора в профілактиці та лікуванні короновірусу COVID–19 . Матеріали міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 24 листопада 2020 р. Мелітополь : ТДАТУ, 2020. С. 209-211.

88. Жукова В.Ф., Шеховцова Д.С. Вплив гарбузового борошна на харчову цінність кондитерських виробів. Матеріали VIII Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С.52.

89. Жукова В.Ф., Бутенко О.В. Вплив біопрепаратів на рівень мікробіологічних і фізіологічних хвороб плодів томату при зберіганні. Матеріали VIII Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С.53.

90. Прісс О. П., Жукова В.Ф., Ротань П.О., Черешневі страви як головний гастрономічний спеціалітет мелітопольського регіону. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», 26-27 листопада 2020 року. Львів: ЛДУФК, 2020. С.44-47.

91. Загорко Н. П., Коляденко В. В., Кашуба А. А. Відомості щодо виробництва плодово-ягідних вин в Україні. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наукове фахове видання. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. Вип 20, т.2 С. 211-219.

92. Москаленко О. В., Загорко Н. П. Технологічне значення ферментів у виноробстві. Матеріали щорічної VII Всеукраїнської науково-технічної конференції студентів і магістрантів ТДАТУ імені Дмитра Моторного (11-22 листопада 2019 року) URL: http://www.tsatu.edu.ua/nauka/n/naukovi-vydannja/

93. Загорко Н. П., Кашуба А. А., Коляденко В. В. Огляд виробництва плодово-ягідних вин. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. URL: http://www.tsatu.edu.ua/ophv/naukova-dijalnist/statti-vykladachiv/praci-tdatu/

94. Григоренко О.В. Методологія дослідження реологічних характеристик кондитерських мас. Всеукраїнська науково-практична конференція «Проблеми та перспективи сталого розвитку АПК півдня України» за підсумками наукових досліджень у 2014 р.: матер. конф. Мелітополь: ТДАТУ, 2015.

95. Байбєрова С.С., Григоренко О.В. Науково-дослідна робота студентів – невід'ємна складова освітнього процесу у ВНЗ. Збірник науково-методичних праць ТДАТУ. 2015.

96. Григоренко О.В., Байбєрова С.С., Антонова Г.В. Фізико-хімічні показники та реологічні властивості яблучного пюре різних сортів та методів обробки. Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності: Міжнародна науково-практична конференція, 8-11 вересня 2015 р.: [тези]/ редкол.: Кюрчев В.М., Черевко О.І. [та ін.]. Харків: ХДУХТ, 2015. С. 241-243.

97. Богдан Д., Григоренко О.В. Реологічні та структурно-механічні властивості сировини, напівфабрикатів і готових

кондитерських виробів. Матеріали ІІ Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції студентів та магістрантів за підсумками наукових досліджень 2014 року «Інноваційні агротехнології». Мелітополь: ТДАТУ, 2015. URL: http://rmus.tsatu.edu.ua/konf-tsatu/iat.html.

98. Мовчан Є., Григоренко О.В. Класифікація методів і засобів визначення реологічних та структурно-механічних характеристик кондитерських мас. Матеріали ІІ Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції студентів та магістрантів за підсумками наукових досліджень 2014 року «Інноваційні агротехнології». Мелітополь: ТДАТУ, 2015. URL: http://rmus.tsatu.edu.ua/konf-tsatu/iat.html.

99. Генсицький М., Григоренко О.В. Екологічний вплив використання суперабсорбентів у сільськогосподарському виробництві. Матеріали ІІ Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції студентів та магістрантів за підсумками наукових досліджень 2014 року «Інноваційні агротехнології». Мелітополь: ТДАТУ, 2015. Випуск 2. URL:http://rmus.tsatu.edu.ua/konf-tsatu/iat.html.

100. Татарінцева А. , Григоренко О.В. Шляхи вирішення проблеми утилізації твердих побутових відходів. Матеріали ІІ Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції студентів та магістрантів за підсумками наукових досліджень 2014 року «Інноваційні агротехнології». Мелітополь: ТДАТУ, 2015. Випуск 2. URL:http://rmus.tsatu.edu.ua/konf-tsatu/iat.html.

101. Тельчарова А. , Григоренко О.В. Використання відходів сільського господарства для виробництва енергії в Україні. Матеріали ІІ Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції студентів та магістрантів за підсумками наукових досліджень 2014 року «Інноваційні агротехнології». Мелітополь: ТДАТУ, 2015. Випуск 2. URL: http://rmus.tsatu.edu.ua/konf-tsatu/iat.html.

102. Григоренко О.В. Підвищення ефективності процесу сушіння плодів з використанням абсорбційної сушарки. Всеукраїнська науково-практична конференція «Проблеми та перспективи сталого розвитку АПК півдня України» за підсумками наукових досліджень у 2015 р.: матер. конф. Мелітополь: ТДАТУ, 2016.

103. Стручаев Н.И., Григоренко О.В., Загорко Н.П. Абсорбционная сушилка для сочных растительных продуктов. Вісник Українського відділення Міжнародної академії аграрної освіти: збірник наукових праць. Вип. 4. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2016. С. 248-260.

104. Вовченко А., Григоренко О.В. Аналіз сучасних технологій виробництва фруктових соків. Матеріали ІІІ Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції студентів та магістрантів за підсумками наукових досліджень 2015 року «Інноваційні агротехнології». Мелітополь: ТДАТУ, 2016. URL:http://rmus.tsatu.edu.ua/konf-tsatu/iat.html.

105. Кравченко А ., Григоренко О.В. Аналіз асортименту та особливості виробництва овочевих соків. Матеріали ІІІ Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції студентів та магістрантів за підсумками наукових досліджень 2015 року «Інноваційні агротехнології». Мелітополь: ТДАТУ, 2016. URL: http://rmus.tsatu.edu.ua/konf-tsatu/iat.html.

106. Фєнагєєва Д., Григоренко О.В. Сучасні способи виробництва квашеної капусти. Матеріали ІІІ Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції студентів та магістрантів за підсумками наукових досліджень 2015 року «Інноваційні агротехнології». Мелітополь: ТДАТУ, 2016. URL:http://rmus.tsatu.edu.ua/konf-tsatu/iat.html.

107. Богдан Д. Технологія виробництва плодово-ягідного мармеладу з підвищеною біологічною цінністю. Збірник творчих робіт з конкурсу «Найкращий зі спеціальності» (Агрономія, Харчові технології та інженерія, Маркетинг). Мелітополь, ТДАТУ, 2016. С. 75-89.

108. Мовчан Є. Використання безвідходних технологій при переробці. Збірник творчих робіт з конкурсу «Найкращий зі спеціальності» (Агрономія, Харчові технології та інженерія, Маркетинг). Мелітополь, ТДАТУ, 2016. С. 90-116.

109. Григоренко О.В., Мовчан Є.І. Удосконалення технології виробництва соку яблучного натурального прямого віджиму. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Вип. 17. Т 1. Мелітополь: ТДАТУ, 2017. С. 172-177.

110. Григоренко О.В. Обґрунтування напрямів удосконалення технології виробництва натурального соку прямого віджиму: тези доповіді міжнародній наукової конференції в Wyższa Szkoła Biznesu - National-Louis University (м. Новий Сонч, Польща) 19-23 червня 2017 р. 2017. С. 66-67.

111. Деклараційний патент на корисну модель: МПК H05B 6/80 (2006.01) Україна. Спосіб дефростації плодової, овочевої

або ягідної продукції в цукровому сиропі. М.І. Стручаєв, О.В. Григоренко. Н.П. Загорко. № 2013 09582; замовл. 31.07.13; опубл. 25.02.14.

112. Патент на корисну модель: МПК (2017.01) F26B 9/00 Україна. Абсорбційна сушарка. Стручаєв М.І., Постол Ю.О., Шуляк Н.О., Григоренко О.В. № u 2017 06646, замовл. 27.06.17, опубл. 09.10.17.

113. Вовченко А.А., Григоренко О.В. Аналіз сучасних технологій виробництва желейних та пастильно – мармеладних виробів. Матеріали IV Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції студентів та магістрантів за підсумками наукових досліджень 2016 року «Інноваційні агротехнології». Мелітополь: ТДАТУ, 2017. URL: http://rmus.tsatu.edu.ua/konf-tsatu/iat.html.

114. Фенагеева Д.К., Григоренко О.В. Інноваційні технологічні підходи при зберігання плодів яблук у розвинених країнах Європи. Матеріали IV Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції студентів та магістрантів за підсумками наукових досліджень 2016 року «Інноваційні агротехнології». Мелітополь: ТДАТУ, 2017. URL:http://rmus.tsatu.edu.ua/konf-tsatu/iat.html.

115. Мовчан Є.І., Григоренко О.В. Удосконалення технології виробництва соку яблучного натурального прямого віджиму. Матеріали IV Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції студентів та магістрантів за підсумками наукових досліджень 2016 року «Інноваційні агротехнології». Мелітополь: ТДАТУ, 2017. URL: http://rmus.tsatu.edu.ua/konf-tsatu/iat.html.

116. Гарабажій К. А., Григоренко О.В. Дослідження показників якості соку яблучного натурального у відповідності до вимог стандартів. Матеріали IV Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції студентів та магістрантів за підсумками наукових досліджень 2016 року «Інноваційні агротехнології». Мелітополь: ТДАТУ, 2017. URL: http://rmus.tsatu.edu.ua/konf-tsatu/iat.html.

117. Масловська А.С., Григоренко О.В. Використання нетрадиційних видів сировини та Інноваційних інгредієнтів у технології плодово-ягідних джемів. Матеріали IV Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції студентів та магістрантів за підсумками наукових досліджень 2016 року «Інноваційні агротехнології». Мелітополь: ТДАТУ, 2017. URL:http://rmus.tsatu.edu.ua/konf-tsatu/iat.html

118. Чекмак А.П., Григоренко О.В. Аналіз прогресивних технологій зберігання та переробки картоплі в Україні та Європі. Матеріали IV Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції студентів та магістрантів за підсумками наукових досліджень 2016 року «Інноваційні агротехнології». Мелітополь: ТДАТУ, 2017. URL:http://rmus.tsatu.edu.ua/konf-tsatu/iat.html.

119. Григоренко О.В., Важенкова В.К Удосконалення технології варених ковбас з використанням горохової пасти. Агроекологічні аспекти виробництва та переробки продукції рослинництва: матеріали міжнародної науково-практичної конференції. Мелітополь-Кирилівка: ТДАТУ. 2018. С. 40-41.

120. Palamarchuk I. Optimization of the parameters for the process of grain cooling/ Igor Palamarchuk, Sergey Kiurchev, Valentyna Verkholantseva, Nadiia Palianychka, Olena Hryhorenko// V Międzynarodowa Konferencja ODNAWIALNE ŹRÓDŁA ENERGII techniki, technologie, innowacje 20-22 czerwca 2018 r. – Krynica-Zdrój. „RENEWABLE ENERGY SOURCES: engineering, technology, innovation" June 20-22. – Krynica (Poland), 2018. – P. 91.

121. Osokina N., Liubych V., Novak L., Pushkarova-Bezdil T., Priss O., Verkholantseva V., Hryhorenko O., Pusik V., Pusik L. Elucidation of the mechanism that forms breadbaking properties of the spelt grain. Eastern European Journal of Enterprise Technologies. 2018. Vol. 2/11(92). P. 39-47.

122. Osokina N., Liubych V., Novak L., Pushkarova-Bezdil T., Priss O., Verkholantseva V., Hryhorenko O., Pusik V., Pusik L. Analysis of bakery properties of grain of new varieties and lines of wheat spelts. EUREKA: Life Sciences, (2), 2018. P. 41-46.

123. Карнаушенко В.В., Григоренко О.В. Удосконалення технології виробництва сливового соку замороженого. Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ (присвячується 80-річчю Запорізької області). Факультет агротехнологій та екології: всеукраїнська науково-технічна конференція, збірник тез доповідей. м. Мелітополь, 19-23 листопада 2018 року. Мелітополь: ТДАТУ, 2018. С. 17.

124. Нестеренко Д. Г., Григоренко О.В. Збагачення вишневих джемів піктиновмісним плодовим пюре. Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ (присвячується 80-річчю Запорізької області). Факультет

агротехнологій та екології: всеукраїнська науково-технічна конференція, збірник тез доповідей. м. Мелітополь, 19-23 листопада 2018 року. Мелітополь: ТДАТУ, 2018. С. 20.

125. Гарабажій К. А., Григоренко О.В. Аналіз технологій виробництва концентрованого яблучного соку. Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ (присвячується 80-річчю Запорізької області). Факультет агротехнологій та екології: всеукраїнська науково-технічна конференція, збірник тез доповідей. м. Мелітополь, 19-23 листопада 2018 року. Мелітополь: ТДАТУ, 2018. С. 15.

126. Важенкова В.К., Григоренко О.В. Застосування білоквмісних добавок з гороху у технології варених ковбас. Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ (присвячується 80-річчю Запорізької області). Факультет агротехнологій та екології: всеукраїнська науково-технічна конференція, збірник тез доповідей. м. Мелітополь, 19-23 листопада 2018 року. Мелітополь: ТДАТУ, 2018. – С. 14.

127. Корж Г. А., Григоренко О.В. Підвищення якості двошарового мармеладу з використанням крохмальних сиропів. Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ (присвячується 80-річчю Запорізької області). Факультет агротехнологій та екології: всеукраїнська науково-технічна конференція, збірник тез доповідей. м. Мелітополь, 19-23 листопада 2018 року. Мелітополь: ТДАТУ, 2018. С. 19.

128. Nina Osokina, Hennadii Tkachenko, Yana Yevchuk, Olena Hryhorenko. Use of Alternative Types of Fuel for Grain Drying. Modern Development Paths of Agricultural Production. Springer, Cham. 2019. P. 763-768.

129. Olena Yeremeeva, Yevgen Kharchenko, Hennadii Tkachenko, Iryna Shapoval, Olena Hryhorenko. Investigation of the Grinding Mode of Enriched Wheat Products to the Rolling Mill 1-Grinding System of the Milling Mill of Wheat Grinding. Modern Development Paths of Agricultural Production. Springer, Cham. 2019. P. 807-814.

130. Патент на корисну модель: Пат. МПК 131500 Україна. Спосіб отримання замороженого фасованого сливового соку. С.М. Стручаєв, О.В. Григоренко, В.В. Карнаушенко. Опубл. 25.01.2019, Бюл. №2.

131. Григоренко О.В., Загорко Н.П. Збереженість біологічної цінності компонентів заморожених ягідних сумішей за тривалого низькотемпературного зберігання. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь: ТДАТУ, 2019. Вип. 19, т. 1. С. 164-169.

132. Григоренко О.В. Розширення асортименту та поліпшення якості хлібобулочних виробів з тритикале. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь: ТДАТУ, 2019. Вип. 19, т. 3. С. 268-273.

133. Sylwester Tabor, Aleksandr Lezhenkin, Serhii Halko, Aleksandr Miroshnyk, Stepan Kovalyshyn, Aleksandr Vershkov, Olena Hryhorenko. Mathematical simulation of separating work tool technological process. E3S Web of Conferences, EDP Sciences, XXII International Scientific Conference POLSITA 2019 “Progress of mechanical engineering supported by information technology”, V.132. 01025 (2019). 10 p.

134. Карнаушенко В.В., Григоренко О.В. Збереженість корисних властивостей сировини при виробництві сливового соку замороженого. Інноваційні технології та актуальні питання післязбиральної доробки плодоовочевої продукції як важіль підвищення економічної ефективності: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Херсон, 14-15 березня 2019 р. Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2019. С.62-63.

135. Карнаушенко В.В., Григоренко О.В. Прогресивний спосіб консервування плодоовочевих соків за низьких температур. Матеріали VII Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ імені Дмитра Моторного 11-22 листопада 2019 р. Факультет агротехнологій та екології. Мелітополь: ТДАТУ, 2019. С. 14.

136. Гарабажій К. А., Григоренко О.В. Вплив ферментної обробки на вихід яблучного соку концентрованого соку. Матеріали VII Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ імені Дмитра Моторного 11-22 листопада 2019 р. Факультет агротехнологій та екології. Мелітополь: ТДАТУ, 2019. С. 12.

137. Igor Palamarchuk, Sergey Kiurchev, Valentyna Verkholantseva, Nadiia Palianychka, Olena Hryhorenko. Optimization of the Parameters for the Process of Grain Cooling. Renewable Energy Sources: Engineering, Technology , Innovation. Springer, Cham. 2020. P. 981-988.

138. Григоренко О.В., Петрич Т.Л. Інноваційна технологія виробництва крафтового зефіру з обліпихою та імбиром. Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: proceedings of I International scientific and

practical Internet conference. Prague, Oktan-Print s.r.o., 2020, P.34-36. URL: https://www.oktanprint.cz/p/congress-proceedings-student-section/

139. Сердюк М. Є., Григоренко О. В., Сухаренко О. І., Коляденко В. В. Зміни функціональних властивостей фруктової та ягідної сировини протягом кріогенного зберігання. Вісник НТУ «ХПІ», Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. Харків: НТУ «ХПІ». 2020. № 2. С. 126-132.

140. Задорожна Я.С., Григоренко О.В. Технологія плодових компотів функціонального призначення. Матеріали VIII Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ імені Дмитра Моторного 01-18 листопада 2020 р. Факультет агротехнологій та екології. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 73.

141. Хмура Ю.Ю., Григоренко О.В. Виробництво хлібобулочних виробів із цільнозернового борошна. Матеріали VIII Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ імені Дмитра Моторного 01-18 листопада 2020 р. Факультет агротехнологій та екології. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 74.

142. Гейман Ю.Є., Григоренко О.В. Технологія йогуртів з добавками для лікувально-дієтичного та оздоровчого харчування. Матеріали VIII Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ імені Дмитра Моторного 01-18 листопада 2020 р. Факультет агротехнологій та екології. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 75.

143. Бородіна М.С., Григоренко О.В. Інноваційна технологія квашення перцю солодкого. Матеріали VIII Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ імені Дмитра Моторного 01-18 листопада 2020 р. Факультет агротехнологій та екології. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 76.

144. Важенкова В.К., Григоренко О.В. Удосконалення технології варених ковбас з білковмісними наповнювачами. Матеріали VIII Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ імені Дмитра Моторного 01-18 листопада 2020 р. Факультет агротехнологій та екології. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 77.

145. Ємельянов Д.О., Григоренко О.В. Розробка технології картопляних харчоконцентратів. Матеріали VIII Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ імені Дмитра Моторного 01-18 листопада 2020 р. Факультет агротехнологій та екології. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 78.

146. Бондаренко Д.О., Григоренко О.В. Історія виникнення коктейлів сімейства сауер і їх місце у сучасній барній справі. Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р.: [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. Мелітополь : ТДАТУ, 2020. С. 244-246.

147. Мелкумова Д.А., Григоренко О.В. Етнічна вірменська кухня в умовах карантину. Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р.: [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. Мелітополь : ТДАТУ, 2020. С. 277-280.

148. Бондаренко Д.О. Варіації коктейльного аперитиву на основі джину “negroni” та коктейлю “margarita” на основі текіли. Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства: матеріали III Студентської наукової Інтернет-конференції, 17 червня 2020 р. Чернівці. С. 9-12.

149. Ломейко О.П., Арестов А.Ю. Обґрунтування досліджень вакуумного охолоджувача рослинної сировини: Новый научно-производственный журнал "Пищевая наука и технология - 2010". Одеса: Одеська національна академія харчових технологій, 2010.

150. Ломейко О.П., Арестов А.Ю. Обґрунтування необхідності використання вакуумного охолодження рослинної сировини: Всеукраїнська науково-практична конференція "Сучасні проблеми техніки та технології харчових виробництв, ресторанного бізнесу та торгівлі". Харків: ХДУХТ, 2010.

151. Ломейко О.П., Арестов А.Ю. Вплив режимів вакуумного охолодження на збереженість та якість плодів черешні. Журнал "Холодильная техника и технология". Одеса: ОГАХ, 2010.

152. Ломейко О.П., Арестов А.Ю. Вплив режимів вакуумного охолодження на збереженість та якість плодів черешні. Наукові праці. Випуск 39. Том 1. Одеса: Одеська національна академія харчових технологій, 2011. с. 187-190.

153. Ломейко О.П., Арестов А.Ю. Вплив режимів вакуумного охолодження на збереженість та якість плодів черешні. Международная научно-техническая конференция "Современные проблемы холодильной техники и технологии" Одеса:

Одеська національна академія харчових технологій, 2011. с 120-122.

154. Ломейко О.П., Арестов А.Ю. Вплив режимів вакуумного охолодження збереженість та якість плодів черешні: Журнал "Харчова наука і технологія". Одеса: Одеська національна академія харчових технологій, 2011.

155. Ломейко О. П. Теоретичне дослідження технології вакуумного охолодження при зберіганні продукції рослинництва. Праці Таврійського державного агротехнологічного університетту. 2015. №15. С. 56–65.

156. Ломейко О.П. Efficiency of preliminary cooling of berries. 8 th Central European Congress on Food, Kyiv, 2016

157. Ломейко О. П., Єфіменко Л. В. Використання методу вакуумного охоложення для попереднього охолодження плодів черешні. Актуальні проблеми енергетики та екології. 2016. С. 276–279.

158. Ломейко О. П., Ефіменко Л.В. Використання вакуумного охолодження при зберіганні плодів черешні. Проблеми конструювання, виробництва та експлуатації сільськогосподарської техніки. Кропивницький, 2017. С.101-103.

159. Lomeiko O., Yefimenko L., Tarasenko V. Vacuum Cooling Technology for Pre-Cooling of Cherry Fruits. Modern Development Paths

160. Бандура І. І., Кулик А. С., Коляденко В. В. Ксилотрофні гриби як джерело біоактивних речовин для функціонального харчування. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. Вип. 20, т. 2. С. 132-141.

161. Бандура І. І., Кулик А. С., Жукова В. Ф., Гапріндашвілі Н. А. Міждисциплінарний підхід у викладанні дисципліни «Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості». Зб. наук.-метод. пр. ТДАТУ «Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти». 2020. Вип. 23. С. 353–361. URL:http://elar.tsatu.edu.ua/handle/123456789/106343

162. Бандура И. И. Перспективы интродукции тропического гриба CALOCYBE INDICA PURKAY. & A. CHANDRA в украинское грибопроизводство. Збірник наукових праць Уманського НУС. 2020. Вип.96. Ч.1. DOI: https://doi.org/10.31395/2415–8240–2020–96–1–3

163. Iryna Bandura, Omoanghe S. Isikhuemhen, Alina Kulik, Marina Serduk, Olena Sucharenko, Valentina Jukova, Viktoriia Koliadenko, Nona Gaprindashvili. Effect of perforation size and substrate bag fruiting position on the morphology of fruiting bodies and clusters in Pleurotus ostreatus (Jacq.) P. Kumm. Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences. URL:https://www.elsevier.com/journals/journal-of-the-saudi-society-of-agricultural-sciences/1658-077x/open-access-journal - подано 2.10.20.

164. Бандура І. І., Кулик А. С., Хареба В.В., Хареба О.В., Цизь О.М., Чаусов С. В., Макогон С. В. Вплив складу субстратів на морфологічні та біохімічні показники Pleurotus Citrinopileatus Singer.

165. І.І. Бандура, А.С. Кулик, С.В. Чаусов, О.М. Цизь. Вплив складу рослинних субстратів на ефективність культивування їстівних грибів Cyclocybe aegerita (V. Brig.), Pleurotus eryngii (DC.) Quel., Pleurotus citrinopileatus Singer та Flammulina velutipes (Curtis) Singer. Вісник аграрної науки Причорномор'я. DOI: 10.31521/2313-092X. Випуск 2 (106), 2020.

166. Бандура І. І., Бісько Н. А., Кулик А. С., Цизь О. М., Чаусов С. В., Василенко О. Ю., Гончаров С. М. Технологічні засади впровадження опенька зимового Flammulina velutipes (Curtis) Singer в промислову культуру. "Наукові доповіді НУБіП України". 2020. № 5(87). URL: http://journals.nubip.edu.ua/index.php/Dopovidi/article/viewFile/14314/12676.

167. Бандура І.І., Кулик А. С., Байбєрова С. С., Жукова В. Ф., Сухаренко О. І., (2019). Оцінка впливу технік культивування на зміну морфологічних ознак зростків плодових тіл PLEUROTUS OSTREATUS (JACQ.) P. KUMM. Науковий журнал «Рослинництво та ґрунтознавство».2019. (286). P. 283-293.

168. Бандура І. І., Мироничева О. С. Karlsson Olov. Assessment of Raw Plant material and Substrate for Efficient production of Oyster Mushrooms (Pleurotus ostreatus (Jacq.) P. Kumm.) Ochrana drevín a dreva 2016: zborník recenzovaných vedeckých prác a abstraktov / Zvolen: Technická univerzita vo Zvolene , 2016, p. 27-33

169. Бандура І. І., Кулик А. С., Макогон С. В., Синяговський С. С. Дослідження особливостей інтродукції продуктивних штамів екзотичних грибів Cyclocybe aegerita (V. Brig.) Vizzini та Pleurotus eryngii (DC.) Quél. [Електронне видання] Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету [Електронне видання]. 2019. Вип. 8, том 2.

URL:http://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/article/view/116/113

170. Myronycheva O., Bandura I., Bisko N., Gryganskyi A. P., Karlsson O. Assessment of the growth and fruiting of 19 oyster mushroom strains for indoor cultivation on lignocellulosic wastes. BioResources. 2017. 12(3), 4606-4626.

171. Кулик А. С., Бандура І. І. Сердюк М. Є., Севастьянович О.С., Булгаков І. В., Гапріндашвілі Н. А., Розробка рецептури м'ясних консервів з грибами [Електронне видання] Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету [Електронне видання]. 2019. Вип. 9, том 1. DOI: 10.31388/2220-8674-2019-1-60.

172. Бандура І. І., Кулик А.С., Гапріндашвілі Н.А., Макогон С.В. Аналіз морфологічних характеристик гливи легеневої штаму Pleurotus pulmonarius (Fr.) Quél. 2314 ІВК як складових якості грибної сировини. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету ім. Д. Моторного. 2019. Вип. 19, т. 3. С. 247-256.

173. Кулик А. С., Бандура І. І., Булгаков І. В., Макогон С. В., Загорко Н. П. Розробка рецептури пресервів на основі бичка азовського та гливи звичайної. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. 2019. 19(3), 251-261.

174. Бандура І. І., Кулик А. С., Макогон С. В. Особливості інтродукції лікарських ксилотрофних грибів в промислову культуру. Лікарське рослинництво: від досвіду минулого до новітніх технологій: матеріали восьмої Міжнародної науково–практичної конференції. 29–30 червня 2020 р., м. Полтава. РВВ ПДАА. 2020. 262 с. URL:http://DOI.org/10.5281/zenodo.4054586 С.15-17.

175. Бандура І.І., Кулик А.С.,.Omoanghe S. Isikhuemhen. Оцінка мікробіоти рослинних субстратів для промислового культивування їстівних грибів. Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р. : [матеріали конференції] / під заг. Ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь : ТДАТУ, 2020. С. 187-191.

176. Сокот О. Є., Бандура І. І., Кулик А. С., Зміна вмісту ендополісахаридів в плодових тілах грибів роду глива під час зберігання та після термічної обробки. Матеріали І Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції «Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі». Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 83-84.

177. Вакасова К.А., Бандура І.І., Кулик А.С. Оцінка впливу температури та активної кислотності розчину на відновлення сухого порошку з плодових тіл Pleurotus Ostreatus(Jacq) P. Kumm. Матеріали VIII Всеукр. наук.-техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 55-56.

178. Рудакова Г.А., Бандура І.І., Кулик А.С. Оцінка органолептичних показників смажених грибів залежно від тривалості температурного впливу. Матеріали VIII Всеукр. наук.-техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 56-57.

179. Сидоренко Л.Д., Бандура І.І. Визначення коефіцієнтів втрати маси у технологічному процесі виготовлення напівфабрикатів з гливи золотої. Матеріали VIII Всеукр. наук.-техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 57-58.

180. Сокот О.Є., Бандура І.І. Оцінка вмісту біоактивних речових у плодових тілах гливи pleurotus (fr.) p. kumm різного ступеню стиглості. Матеріали VIII Всеукр. наук.-техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 60-61.

181. Угріна П.О., Бандура І.І. Енергетична цінність м'ясних тефтелей з використанням нетрадиційної сировини. Матеріали VIII Всеукр. наук.-техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 61-62.

182. Бандура І.І., Кулик А.С. Севастьянович М. В. Удосконалення технології виробництва м'ясних тефтелей з використанням нетрадиційної сировини. Матеріали VIII Всеукр. наук.-техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С.62-63.

183. Бісько Н.А., Бандура І. І. Вплив добрива Аватар (комплекс наноцитратів мікроелементів) на продуктивність та якість печериць та гливи. Modern methodologies, innovations, and operational experience in the field of biological sciences, Lublin, Republic of Poland, Dec 27-28, 2017. P.92-94

184. Bandura I., Isikhuemhen O. S. Pretreatment of the wheat straw and solid statefermentation improves yield and biological efficiency in Pleurpotus ostreatus (Jucq.) P. Kumm mushroom production. The 9th International medicinal mushroom conference. – Book of abstract. - Palermo, Italy Sep 24-28, 2017. C. 41-43.

185. Кулик А. С., Бандура І. І., Байбєрова С. С. Сучасні способи зберігання грибів. Матеріали ІІІ міжнародної науково-практичної конференції «Імпортозамінні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва, 24-25 травня 2017 р., м. Умань». Умань: Видавець «Сочінський М. М.», 2017. С. 134-135

186. Кулик А. С., Бандура І. І., Байбєрова С.С. Проблеми сучасних способів зберігання грибів. Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної конференції «Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини, 19-20 квітня 2018 року». Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2018. С. 134-135.

187. Кулик А. С., Кльонова А.О. Новий спосіб підготовки грибів роду глива -PLEUROTUS (FR.) P. Kumm. до зберігання. Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів та молодих вчених «Сучасні тенденції розвитку харчових технологій в умовах європейської інтеграції», 16 травня 2018 року, м. Київ.

188. Бандура І. І., Сокот О. Є., Кулик А. С. Перспективи використання грибних полісахаридів у виготовленні страв функціонального призначення. Матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції молодих учених магістрантів та студентів за підсумками наукових досліджень 2018 року «Інноваційні агротехнології»: Мелітополь, ТДАТУ, 2018. Випуск VI. с. 24.

189. Кулик А. С., Бандура І. І. Особливості зберігання грибів роду глива. Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності : друга міжнародна науково-практична конференція, 5–7 вересня 2017 р. Харків: ХДУХТ, 2017. С. 213-214.

190. Isikhuemhen O. S., Kulik A.S. & other. Fruiting position and length of incisions on substrate bags affect fruit body yield and cluster characteristics in Pleurotus ostreatus. Abstract of the 10th International medicinal mushroom conference :IMMC-10 (Nantong, China, September 19-22, 2019.)

191. Кулик А. С., Загорко Н. П., Бандура І. І., Булгаков І. В. Сучасні продукти функціонального призначення з додаванням рослинної сировини. Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності : третя Міжнародна науково-практична конференція (Харків, Мелітополь, Кирилівка, 4–6 вересня 2019 р.): тези доповідей;С. 207-209. URL:http://elar.tsatu.edu.ua/handle/123456789/8029

192. Бандура І. І., Прісс О. П., Кулик А. С., Макогон С. В. Інноваційні технології переробки екзотичних грибів для отримання продуктів функціонального призначення. Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності : третя Міжнародна науково-практична конференція (Харків, Мелітополь, Кирилівка, 4–6 вересня 2019 р.): тези доповідей;С. 10-12. URL:http://elar.tsatu.edu.ua/handle/123456789/8021

193. Бандура І., Отставнова А. Вплив складу поживного середовища на швидкість вегетативного росту міцелію благородних плісеней. Матеріали Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ (присвячується 80-річчю Запорізької області). Факультет агротехнологій та екології: збірник тез доповідей (Мелітополь, 19-23 листопада 2018 р.);С. 22.

194. Бандура І., Карпенко А., Желязков О.Технологічні особливості використання грибів при виготовленні соусів. Матеріали Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ (присвячується 80-річчю Запорізької області). Факультет агротехнологій та екології: збірник тез доповідей (Мелітополь, 19-23 листопада 2018 р.). С. 18.

195. Бандура І. І., Макогон С. В., Сокот О. Є., Кулик А. С. Перспективи використання грибної сировини для підвищення біологічної цінності продуктів харчування. Матеріали ІІІ міжнародної науково-практичної конференці «Інноваційні технології та актуальні питання післязбиральної доробки плодоовочевої продукції як важіль підвищення економічної ефективності, 14-15 березня 2019 р., м. Херсон». Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2019. С. 14-17.

196. Бандура І. І., Кулик А. С., Макогон С. В., Орлова Т. Ю., Севастьянович О. С. Перспективи розширення асортименту продуктів переробки грибів із підвищеною біологічною цінністю. Міжвузівська студентська науково-практична конференція «Сучасні підходи до післязбиральних технологій та маркетингу плодоовочевої продукції, 28-29 травня 2019 року, м. Мелітополь». Мелітополь: Видавничо-поліграфічний центр «Люкс», 2019. С. 51-57.

197. Бандура І. І. Сокот О.Є., Кулик А.С. Використання грибних полісахаридів у технології страв функціонального призначення. Міжвузівська студентська науково-практична конференція «Сучасні підходи до післязбиральних технологій та маркетингу плодоовочевої продукції, 28-29 травня 2019 року, м. Мелітополь». Мелітополь: Видавничо-поліграфічний

центр «Люкс», 2019. С. 51-57.

198. Бандура И. И. Экспресс - метод оценки микробиологической элективности субстратов в промышленном производстве грибов рода Pleurotus. Современная микология в России. Материалы III Международного микологического форума. Москва. 14 – 15 апр. 2015 г. М.: Нац. акад. микол. 2015. Том 5., С. 279-282.

199. Бандура И. И. Анализ технологических показателей зерновых смесей для изготовления посевного зернового мицелия. «Инновационные подходы и технологии для повышения эффективности производств в условиях глобальной конкуренции» международная научно-практическая конф-я, посв. памяти член-корр-а КазАСХН, д.т.н., профессора Тулеуова Елемеса Тулеуовича. 01 марта 2016 г. Семей: Государственный университет имени Шакарима, 2016. Т. II. С. 339-341.

200. Спосіб підготовки грибів роду Глива-PLEUROTUS (FR.)P.KUMM до зберігання. Пат № UA 127654 U. Україна, МПК51, A23B 7/16, A01F 25/14, B65B 25/02. заявлено u201803761 від 06.04.2018, опубліковано 10.08.2018; Бюл. №15/2018.

201. Бандура І. І., Бісько Н. А. Мироничева О. С. Свідоцтво №171270 від 12.10.17 р. про реєстрацію сорту рослин ІВК 2301 Pleurotus ostreatus (Jacq.) P. Kumm «Глива звичайна». Державний реєстр сортів рослин, придатних для поширення в Україні на 2019 рік; с. 461 URL:https://sops.gov.ua/reestr-sortiv-roslin

202. Бандура І. І., Бісько Н. А. Мироничева О. С.Свідоцтво №160829 про державну реєстрацію сорту рослин ІВК 2314 Pleurotus pulmonarius (Fr.) Quél. «Глива легенева». Дата державної реєстрації майнового права інтелектуальної власності на поширення: 25.04.2016. Свідоцтво про державну реєстрацію № 160829. Державний реєстр сортів рослин, придатних для поширення в Україні на 2019 рік; заявка 13627001, стор.378

203. Бісько Н. А. Мироничева О. С. Бандура І. І. Патент №160350 на сорт рослин ІВК 2314 Pleurotus pulmonarius (Fr.) Quél. «Глива легенева». Заявка № 13627001 Назва сорту: ІВК 2314 Заявник (код): 1957 Власник сорту (код): 1957. Дата державної реєстрації майнових прав інтелектуальної власності: 17.06.2016 Патент № 160350. Дата пріоритету: 17.10.2013.

204. Яковійчук О. В., Данченко О. О., Рубан Г. В. Особливості підтримки балансу окисно-відновних реакцій в тканинах гусей наприкінці ембріонального та в ранньому постнатальному періоді онтогенезу. Вісник Запорізького національного університету. Біологічні науки. 2017. №1. С.106-114.

205. Рубан Г. В., Яковійчук О. В., Галько Т. І., Данченко О. О.. Особливості антиоксидантного впливу вітаміну Е на окисні процеси у м’ясі гусей. The Animal Biology. 2017. Т.19, № 3. С.82-87.

206. Яковійчук О.В., Рубан Г.В., Данченко О. О.. Вплив розчину вікасолу на стан окисно-відновних процесів у посмугованих м’язах гусей у постнатальному онтогензі. Технологія виробництва та переробки продуктів тваринництва. 2017. № 1-2, (134). С. 109-116.

207. Данченко О.О., Здоровцева Л.М., Данченко М.М., Рубан Г.В. Особливості впливу вітаміну Е на антиоксидантну активність скелетних м’язів гусей у передзабійному періоді. Аграрна наука і харчові технології: Збірник наук. праць ВНАУ, 2018, № 2 (101). С.3-13.

208. Данченко О.О., Здоровцева Л.М., Данченко М.М., Рубан Г.В. Антиоксидантна активність скелетних м’язів гусей у передзабійному періоді. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: Збірник наук. праць БНАУ, 2018, № 1 (141). С. 45-52.

209. Yakoviichuk O., Danchenko O., Kurtyak B., Nikolaeva Yu., Fedorko A., Halko T. Ontogenetic features of redox reactions in the myocardium of geese. Biologija. 2018. 64, №4. С. 259–266.

210. О. Яковійчук, О. Данченко, В. Дзюба Специфічність функціонування дегідрогеназ цикла Кребса м’язової тканини гусей в онтогенезі. Біологічний вісник Мелітопольського державного педагогічного університету імені Богдана Хмельницького. 2018. №1. С. 45-50.

211. Danchenko O. Zdorovtseva L,. Danchenko M, Yakoviichuk O., Halko T., Sukharenko E. INFLUENCE of OAT SEED EXTRACT BIOFLAVONOIDS on the ANTIOXIDANT STATUS of GEESE. Modern Development Paths of Agricultural Production- Trends and Innovations SPRINGER. 2019. Series Title: N/A.750 P. 633-640.

212. Gryshchenko V., Danchenko O., Muciychuk V.Modification of modeling method. Modern Development Paths of Agricultural Production- Trends and Innovations SPRINGER. 2019. Series Title: N/A. 689-699.

213. Данченко О.О., Здоровцева Л.М., Данченко М.М., Майборода Д.О., Коляденко В.В., Федорко А.С., Гапоненко Т.М. Вплив екстракту вівса посівного на псування гарбуза при зберіганні. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. Мелітополь, 2019. Вип. 19. Т.3. С.200-205.

214. Данченко О.О., Яковійчук О.В., Здоровцева Л.М., Данченко М.М., Майборода Д.В. Особливості процесів пероксидного окиснення та змін жирнокислотного складу ліпідів сьомги при зберіганні. Науковий вісник ТДАТУ. Мелітополь, 2019. Вип. 8. Т.2. С. 1-9.

215. Яковійчук О.В., Данченко О.О., Данченко М.М., Федорко А.С., Кулик І.О. Жирнокислотний склад міокарду гусей за дії вікасолу. Наук. Зап. Терноп. Нац. пед. ун-ту. Сер. Біологія. Біохімія, 2019, № 3 (77). С. 32 – 38.

216. Яковійчук О.В., Данченко О.О., Данченко М.М., Федорко А.С., Гапоненко Т.М. Вплив вікасолу на окисно-відновні процеси міокарду гусей. Питання біоіндикації та екології. 2019. 24, №1. С. 133–144.

217. Danchenko M., Ruban H., Danchenko O., Yakoviichuk O., Klimashevskyi V., Konovalenko T., Sukharenko O., Haponenko T.The effect of vitamin E on the quality of geese meat. BIOLOGIJA. 2019. Vol. 65. No. 4. P. 236–242.

218. Данченко О.О., Рубан Г.В., Здоровцева Л.М., Данченко М.М., Гапоненко Т.М., Коляденко В.В. Вітамін Е як інгібітор окисного псування м'яса гусей під час зберігання. Зб. наук. праць Білоцерківського НАУ «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва». 2019, вип. 2. С. 137 – 144.

219. Danchenko O., Zdorovtseva L., Vishchur O., Koshelev O., Halko1 T., Danchenko M., Nikolayeva Y, Mayboroda D. Extract of oats as a modulator of fatty acid composition of geese tissues in the conditions of physiological stress. BIOLOGIJA. 2020. Vol. 66. No. 1. P. 27–34.

220. Майборода Д.О. , Данченко О.О., Здоровцева Л.М., Федорко А.С., Данченко М.М., Загорко Н.П. Екстракт вівса як технологічний засіб підвищення якості м'яса гусей. Праці Таврійського держ. агротехнологічного університету : наук. фах. видання ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. Вип. 20, т. 1. С. 203-212.

221. Федорко А.С., Данченко О. О., Яковійчук О.В. Прооксидантно-антиоксидантна рівновага в тканинах серця і мозку гусей за ембріонального та раннього постнатального онтогенезу. Наукові доповіді НУБіП, 2020. №3 (85).

222. Яковійчук О.В., Данченко О.О., Шатохіна О.В., Дзюба В.О. Активність ферментів антиоксидантного захисту у м'язових тканинах гусей в онтогенезі та за дії розчину вітаміну К3. Збірник наукових праць VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Біологічні дослідження-2017». Житомир: ПП «Рута», 2017. С. 278-279.

223. Яковійчук О.В., Бугонько І.Ю., Данченко О.О., Майборода Д.О., Дзюба В.О. Активність сукцинатдегідрогенази та 2-оксоглутаратдегідрогенази у м'язових тканинах гусей за дії розчину менадіону в період раннього постнатального онтогенезу. ІІІ міжнародна заочна науково-практична конференція «Актуальні питання біологічної науки»: збірник статей – Ніжин: НДУ імені Миколи Гоголя, 2017. С 103-105.

224. Danchenko O., Yakoviichuk O., Fedorko A. Ontogenetic features of redox reactions in the myocardium geese . 2ND International Conference „Smart Bio“: Abstract book - Kaunas, Lithuania: 03-05 may 2018. P. 64.

225. Данченко О.О., Кошелев О.І., Здоровцева Л.М. Вплив екстракту вівса на процеси ліпопероксидації в тканинах печінки гусей та їхні птерилографічні показники у постнатальному онтогенезі. Сучасний світ як результат антропогенної діяльності: збірник матеріалів ІІ-ї Всеукраїнської наукової інтернет-конференції з міжнародною участю «Сучасний світ як результат антропогенної діяльності» присвяченої 95-річчю Мелітопольського державного педагогічного університету імені Богдана Хмельницького конференції

226. Danchenko O., Zdorovtseva L., Vishchur O., Koshelev O., Galko T., Danchenko M., Nikolayeva Yu., Maiboroda D.. The influence of avena sativa extract on redox processes and fatty acid composition of lipids in geese tissues. 3ND International Conference „Smart Bio“: Abstract book. Kaunas, 2019. P. 75.

227. Danchenko O., Zdorovtseva L., Vishchur O., Koshelev O., Galko T., Danchenko M., Maiboroda D. On The Peculiarities Of Vitamin E Influence On The Quality Of geese Meat. 3ND International Conference „Smart Bio“: Abstract book. Kaunas, 2019.P. 175.

228. Данченко О.О., Кошелев О.І., Галько Т.І., Ніколаєва Ю.В. Особливості впливу екстракту вівса посівного на жирнокислотний склад ліпідів м'язових тканин. Мат-ли Укр. Біохім. конгресу. Медична та клінічна хімія. 2019, Т.21, №3 (додаток).С. 301.

228. Данченко О.О., Кошелев О.І., Галько Т.І., Ніколаєва Ю.В. Особливості впливу екстракту вівса посівного на жирнокислотний склад ліпідів м'язових тканин. Мат-ли Укр. Біохім. конгресу. Медична та клінічна хімія. 2019, Т.21, №3 (додаток).С. 301.

8. Звітна документація

Кількість сторінок в звіті: 175

Мова звіту: Українська

Кількість файлів у звіті: 1

9. Заключні відомості

Керівник організації:

Кюрчев Володимир Миколайович

Керівники роботи:

Сердюк Марина Єгорівна

Керівник відділу реєстрації наукової діяльності УкрІНТЕІ

Юрченко Т.А.