Облікова картка НДДКР

Державний обліковий номер: 0222U004639

Державний реєстраційний номер: 0117U003554

Відкрита

Дата реєстрації: 23-09-2022

1. Етапи виконання

Номер етапу: 1

Назва етапу: Дизайн технологій збагачення харчових та косметичних продуктів

Початок етапу: 07-2017

Закінчення етапу: 07-2022

Вид звітного документа: Остаточний звіт

2. Виконавець

Назва організації: Національний університет харчових технологій

Код ЄДРПОУ/ІПН: 02070938

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

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

Телефон: 380442895472

Телефон: 380442879333

E-mail: info@nuft.edu.ua

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

3. Власник результатів НДДКР (продукції)

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: 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: 7706 - безплатно (договір про науково-технічне співробітництво, тощо)

Фактичний обсяг фінансування за звітний етап: 0.000 тис. грн.

5. Науково-технічна робота

Назва роботи (укр)

Дизайн технологій збагачення харчових та косметичних продуктів

Назва роботи (англ)

Design technology of food and cosmetics fortification

Реферат (укр)

Звіт про НДР, 118 с., 12 табл., 25 рис., 124 джерела ХАРЧОВІ ДОБАВКИ, РОСЛИННА СИРОВИНА, ХАРЧОВИЙ ПРОДУКТ, ЦІЛЬОВИЙ КОМПОНЕНТ, КОСМЕТИЧНИЙ ПРОДУКТ, ІДЕНТИФІКАЦІЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК, СУЧАСНІ ФІЗИКО-ХІМІЧНІ МЕТОДИ, ІСП/МС, ЯМР, ІЧ СПЕКТРОСКОПІЯ, ХІТОЗАН-МЕЛАНІНОВИЙ КОМПЛЕКС, ПІНО-МИЮЧІ КОСМЕТИЧНІ ЗАСОБИ; ПОДВІЙНІ ФОСФАТИ ДВОВАЛЕНТНИХ МЕТАЛІВ, НАНОЧАСТИНКИ Предмет дослідження – технології застосування харчових добавок на основі природної сировини у харчовій та косметичній промисловості; ідентифікація та дослідження харчових добавок сучасними фізико-хімічними методами; технологія катіонного крохмалю, технологія хітозан-меланінового комплексу, рецептура та технологія піно-мийних засобів; оптимізація технології одержання нових видів харчових добавок за допомогою методів планування експерименту. Об'єкт дослідження – біологічно активні речовини як компоненти харчових та косметичних продуктів; катіонний крохмаль, хітозан, хітозан-меланіновий комплекс, піно-миючі косметичні засоби; подвійні фосфати двовалентних металів, наночастинки диоксиду кремнію. Мета науково-дослідної роботи: створення науково-практичних засад збагачення харчових та косметичних продуктів на основі наукового обґрунтування закономірностей хімічного дизайну технологій та закономірностей впливу цільових компонентів рослинної сировини, як ефективного джерела цінних біологічно активних речовин, а також вилучення та ідентифікація біологічно активних речовин з використанням сучасних наукових підходів та методів; розроблення рецептур та технологій з структуроутворюючими добавками; вивчення фізико-хімічних властивостей подвійних фосфатів двовалентних металів.

Реферат (англ)

Report on the GDR, 118 p., 12 tables, 25 figures, 124 sources FOOD ADDITIVES, VEGETABLE RAW MATERIALS, FOOD PRODUCT, TARGET COMPONENT, COSMETIC PRODUCT, IDENTIFICATION OF FOOD ADDITIVES, MODERN PHYSICO-CHEMICAL METHODS, ICP/MS, NMR, IR SPECTROSCOPY, CHITOSAN-MELANIN COMPLEX, FOAM-CLEANSING COSMETICS; DOUBLE PHOSPHATES OF DIVALENT METALS, NANOPARTICLES The subject of research is the technology of using food additives based on natural raw materials in the food and cosmetics industry; identification and research of food additives using modern physical and chemical methods; technology of cationic starch, technology of chitosan-melanin complex, formulation and technology of foam detergents; optimization of the technology of obtaining new types of food additives using experimental planning methods. The object of research is biologically active substances as components of food and cosmetic products; cationic starch, chitosan, chitosan-melanin complex, foam-cleansing cosmetics; double phosphates of divalent metals, nanoparticles of silicon dioxide. The purpose of the research work: creation of scientific and practical principles for the enrichment of food and cosmetic products based on the scientific justification of the laws of chemical design of technologies and the laws of influence of the target components of plant raw materials, as an effective source of valuable biologically active substances, as well as the extraction and identification of biologically active substances using modern scientific approaches and methods; development of formulations and technologies with structure-forming additives; study of physicochemical properties of double phosphates of divalent metals.

Індекс УДК: 613.29; 664.002.35, 613.292

Коди тематичних рубрик НТІ: 71.33.27

6. Науково-технічна продукція (НТП)

НТП 1

Назва продукції (укр): Створення науково-практичних засад розроблення та дизайну нових видів харчових добавок та косметичних продуктів з підвищеною біологічною та харчовою цінністю; застосуванням структуроутворюючих добавок типу карбогідратів у виробництві піно-миючих косметичних засобів; уявлення про неорганічні сполуки та нанооб'єкти, їхні фізико-хімічні властивості та застосування у харчовій та косметичній промисловості, покращенню екологічної ситуації при використанні ресурсозберігаючих технологій.

Назва продукції (англ): Creation of scientific and practical foundations for the development and design of new types of food additives and cosmetic products with increased biological and nutritional value; the use of carbohydrate-type structure-forming additives in the production of foam-cleansing cosmetics; understanding of inorganic compounds and nano-objects, their physico-chemical properties and applications in the food and cosmetic industry, improving the environmental situation when using resource-saving technologies.

Очікувані результати: Технології, Матеріали, Методи, теорії, Аналітичні матеріали

Галузь застосування: Хімічна, харчова, фармацевтична та косметична промисловість

Опис продукції (укр): На підставі теоретичних та експериментальних досліджень з використанням фізико-хімічних методів, зокрема, ICP/MS, HPLC та ІЧ-спектроскопії підтверджена доцільність, позитивна біологічна дія та безпечність використання рослинної сировини в рецептурах харчових добавок та косметичних продуктів; сформовано науково-практичні засади отримання та застосування комплексів біологічно активних речовин у харчових та косметичних продуктах; забезпечено хімічний дизайн нових видів харчових добавок та косметичних продуктів, а також за результатами досліджень особливостей синтезу та властивостей твердих розчинів фосфатів одержані нові дані, щодо можливості використання їх у якості біологічно активної та комплексної харчової добавки.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Поліпшення стану навколишнього середовища, Економія енергоресурсів, Економія матеріалів, Поліпшення якості життя та здоров'я населення, ефективності діагностики та лікування хворих

Стадія завершеності НТП: Звіт по НДДКР, Дослідний зразок

Впровадження НТП: Впроваджено

Строки впровадження: 01.202006.2022

Виробник продукції: НУХТ

Споживачі продукції:

Перспективні ринки:

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

Форми та умови передачі продукції: Спільне виробництво

7. Бібліографічний опис

1. Фізична і колоїдна хімія. Грабовська О.В., Ковалевська Є.І., Максімова І.М., Подобій О.В. Навчальний посібник – К.: НУХТ,2017. – 327 (Рекомендовано вченою радою НУХТ). 2. Спосіб виробництва желейного продукту. Райчук Н.М., Подобій О.В. Патент України на корисну модель № 121549. Опубл. 11.12.2017, Бюл. № 23. 3. Склад фруктового гелевого продукту. Райчук Н.М., Подобій О.В. Патент України на корисну модель № 122105. Опубл. 26.12.2017, Бюл.№ 24.

4. Контроль якості відновлюючого шампуню для волосся з хітозаном / Н.І. Сабадаш, В.В. Кійко, А.Ю. Рубніковіч, К.В. Конотоп // Тези доп. III Міжнародної науково-практичної конференції «Якість і безпека харчових продуктів», 16-17 листопада 2017 р. – К.: НУХТ, 2017. – С. 252-254. 5. Розроблення рецептури шампуню на основі хітозану / А.Ю. Рубніковіч, Н.І. Сабадаш // Матеріали Всеукраїнської студентської наукової конференції, 13-17 листопада 2017 р. – Суми: СНАУ, 2017. – С. 225.

6. Olena Podobii, Iryna Lupekha. Impact of pumpkin as a nutritional supplement on the physico-chemical and organoleptic characteristics of a puncake // Ukrainian Journal of Food Science. 2017. Volume 5. Issue 2. P.186-196. 7. Olena Podobii, Maryna

Ladonko. Optimization of the recipe of toothpaste by carrageenan addition // Ukrainian Journal of Food Science. 2017. Volume 5. Issue 1. P.63-71

7. Olena Podobii, Maryna Ladonko. Optimization of the recipe of toothpaste by carrageenan addition // Ukrainian Journal of Food Science. 2017. Volume 5. Issue 1. P.63-71

8. Г.М.Біла, Н.М.Антрапцева, Н.В.Солод Науковий гурток як база для підвищення якості освіти// Химия, био- и нанотехнологии, экология и экономика в пищевой и косметической промышленности: Сборник материалов IV Международной научно-практической конференции, 17–18 октября 2017 г. – Харьков., 2017. – 260 с. – С. 247-251.

9. Антрапцева Н.М., Примак С.А. студент, Біла Г.М. Оптимальні умови синтезу біологічно активної добавки на основі фосфатів цинку-магнію // International periodic scientific journal / Modern engineering and innovative technologies. – 2018. – V.5, P.3. – P.107-111. (Карлсруэ, Германия, Karlsruhe, Germany) INDEXCOPERNICUS (ICV: 71.70) and RISC SCIENCE INDEX Copernicus

10. Біла Г. М., Новак І. С., Антрапцева П. М. Взаємодія в системі Mn(NO3)2-Ca(NO3)2-Na2HPO4-H2O // Актуальні проблеми сучасної хімії: Матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів та молодих науковців з міжнародною участю. – Миколаїв: Видавець Торубара В. В., 2018. – 118 с. – С. 12-13.

11. Буров А.А., Фільчук Д.О., Біла Г.М. Визначення вмісту рибовлафіну в харчових продуктах// Всеукраїнська конференція "Стан і перспективи розвитку хімічної, харчової та парфумерно-косметичної галузей промисловості" Херсон 22-23 травня 2018 року – С.22-23.

12. Антрапцева Н. М., Коваль Л. Б., Біла Г.М. Синтез твердого розчину гідратованих цинк і купрум(II) фосфатів // XX Всеукраїнська конференція з неорганічної хімії за участю закордонних вчених, 17-20 вересня 2018 р., Дніпро, ДВНЗ УДХТУ. – С. 15.

13. Антрапцева Н., Шилін Б., Біла Г. ІЧ спектроскопічні дослідження твердого розчину кобальту(II) і магнію гідроген фосфатів // III Всеукраїнська науково–практична конференція “Актуальні проблеми хімії та хімічної технології”, 21 – 22 листопада 2018 р., Київ, НУХТ. – С. 22-23.

14. Буров А., Біла Г., Антрапцева Н. Розробка принципової технологічної схеми одержання подвійних водорозчинних фосфатів цинку-мангану(II) // III Всеукраїнська науково–практична конференція “Актуальні проблеми хімії та хімічної технології”, Київ, НУХТ, 21 – 22 листопада 2018 р. – С. 52-53.

15. Антрапцева Н., Джима Є., Біла Г. Про умови низькотемпературного синтезу циклотетрафосфатів цинку-магнію // III Всеукраїнська науково–практична конференція “Актуальні проблеми хімії та хімічної технології”, 21 – 22 листопада 2018 р., Київ, НУХТ. – С. 92.

16. Н.М. Антрапцева, Н.В. Солод, Т.С. Семененко, Г.М. Біла Синтез і хімічна природа протонованих Mg-Co(II) фосфатів // XIV Международная конференция «Стратегия качества в промышленности и образовании» 4 – 7 июня 2018 г., Варна, Болгария Днепр – Варна. – 2018. – Материалы в 2-х томах, Т. 1. – С.15-19.

17. Сініцин М.А., Дворецький Д.С., Біла Г.М. Роль харчових добавок для процесів тривалого зберігання молочних продуктів // Збірник матеріали IX Міжнародної конференції молодих вчених “Молоді вчені 2018 – від теорії до практики” 16 лютого 2018 р., м. Дніпро. – С. 401 – 407.

18. Дзюбенко А., Біла Г., Антрапцева Н. Хімічна взаємодія компонентів харчових продуктів // III Всеукраїнська науково–практична конференція “Актуальні проблеми хімії та хімічної технології”, Київ, НУХТ, 21 – 22 листопада 2018 р. – С. 146-147.

19. Подобій О. В., Гайдук К.П. Перспективи використання комплексних поліпшувачів на основі □-амілази // Всеукраїнська наукова конференція «Актуальні задачі хімії: дослідження та перспективи» (16 травня 2018 року). Матеріали конференції. – Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І.Франка, 2018. – 410 с. С.240-241

20. Bila G. N., Antraptseva P. N., Babin O.V. Thermal properties of zinc dihydrogenphosphate tetrahydrate // Актуальні проблеми сучасної хімії: Матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів та молодих науковців з міжнародною участю. – Миколаїв: Видавець Торубара В. В., 2018. – 118 с. – С. 8.

21. Забуга Т.О., Антрапцева Н.М., Біла Г.М. Про умови одержання твердого розчину на основі цинк фосфату тетрагідрату//

Науково-практичні розробки молодих учених в хімічній, харчовій та парфумерно-косметичній галузях промисловості: Матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених і студентів. – Херсон, ХНТУ, 2018. – 118 с. – С. 11.

22. Коречко С.А., Антрапцева Н.М., Біла Г.М. Оптимальні умови кристалізації в системі MnSO4 – Na2HPO4 – H2O// Науково-практичні розробки молодих учених в хімічній, харчовій та парфумерно-косметичній галузях промисловості: Матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених і студентів. – Херсон, ХНТУ, 2018. – 118 с. – С. 14.

23. Ірина Івченко, Ігор Житнецький, Олена Подобій / Розробка рецептури емульсійного крему для обличчя з додаванням ефірної олії розмарину // III Всеукраїнська науково-практична конференція "Актуальні проблеми хімії та хімічної технології", 21 – 22 листопада 2018 р. – К.: НУХТ, 2018р. – 232с. С.128-129

24. Катя Гайдук, Олена Подобій / Визначення амілолітичної активності ферменту альфа-амілази // III Всеукраїнська науково-практична конференція "Актуальні проблеми хімії та хімічної технології", 21 – 22 листопада 2018 р. – К.: НУХТ, 2018р. – 232с. С.178-179

25. Олена Подобій, Оксана Багінська / Визначення показників якості натурального ароматизатора «М'ята» // III Всеукраїнська науково-практична конференція "Актуальні проблеми хімії та хімічної технології", 21 – 22 листопада 2018 р. – К.: НУХТ, 2018р. – 232с. С.183-184

26. Олена Подобій, Людмила Шевченко / Розробка рецептури низькокалорійних майонезі // III Всеукраїнська науково-практична конференція "Актуальні проблеми хімії та хімічної технології", 21 – 22 листопада 2018 р. – К.: НУХТ, 2018р. – 232с.

27. Олена Подобій, Вячеслав Длужевський / Визначення вмісту флавоноїдів в екстрактах сушених плодів Aronia melanocarpa спектрофотометричним методом // Матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді –вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 23–24 квітня 2018р. – К.: НУХТ, 2018р. –Ч. 2. – 505 с. (С.474)

28. Олена Подобій , Олена Дудка / Дослідження антиоксидантної активності вітамінізованої обліпихової олії // Матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді –вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 23–24 квітня 2018р. – К.: НУХТ, 2018р. –Ч. 2. – 505 с. (С.475)

29. Анастасія Ходаківська, Олена Подобій, Ігор Житнецький / Властивості води, отриманої методом електролізу // Матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді –вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 23–24 квітня 2018р. – К.: НУХТ, 2018р. –Ч. 2. – 505 с. (С.476)

30. Людмила Єлісєєва, Олена Подобій / Дослідження структурно-механічних властивостей йогурту з інуліном // Матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді –вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 23–24 квітня 2018р. – К.: НУХТ, 2018р. –Ч. 2. – 505 с. (С.479)

31. Людмила Киришун, Олена Подобій / Розробка рецептури харчової добавки на основі вітамінізованого білкового концентрату // Матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді –вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 23–24 квітня 2018р. – К.: НУХТ, 2018р. –Ч. 2. – 505 с. (С.481)

32. Євгеній Д'ячук, Олена Подобій / Підбір оптимального екстрагенту для екстракції антоціанів з чорної смородини // Матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді –вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 23–24 квітня 2018р. – К.: НУХТ, 2018р. –Ч. 2. – 505 с. (С.482)

33. Олена Подобій, Катерина Гайдук / Вплив комплексного поліпшувача з альфа -амілазою на якість хлібобулочних виробів // Матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді –вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 23–24 квітня 2018р. – К.: НУХТ, 2018р. –Ч. 2. – 505 с. (С.483)

34. Andrey Deriy, Galina Bila, Nadezda Antraptseva / Research of the products of heattreatment of cobalt-magnesium dihydrogenphosphates solid solution under isothermalconditions // Матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді –вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 23–24 квітня 2018р. – К.: НУХТ, 2018р. –Ч. 2. – 505 с. (С.472)

35. Максим Поєнко, Надія Антрапцева, Галина Біла / Вдосконалення способів одержання середніх кобальт(II)-цинк

фосфатів октагідратів // Матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді –вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті”, 23–24 квітня 2018р. – К.: НУХТ, 2018р. –Ч. 2. – 505 с. (С.487)

36. Юлія Кошель, Галина Біла Визначення масової частки вологи у квітах ромашки // Матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді –вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті”, 23–24 квітня 2018р. – К.: НУХТ, 2018р. –Ч. 2. – 505 с. (С.489)

37. Дослідження розчинності хітозану, як інгредієнту шампунів / Н.І. Сабадаш, А.Ю. Рубніковіч // Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції “Перспективи майбутнього та реалії сьогодення в технологіях водопідготовки”, 19-20 квітня 2018 р. – К.: НУХТ, 2018. – С. 47-48.

38. Інноваційна технологія отримання хітозан-меланінового комплексу з бджолиного підмору / А.Ю. Рубніковіч, А. Сергієнко, Н.І. Сабадаш // Матеріали 84-ї Міжнародної наукової конференції молодих вчених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті”, 23-24 квітня 2018 р. – К.: НУХТ, 2018. – Ч.II. – С. 506.

39. Перспективи використання □-глюканів в косметиці / Л.А. Овакімян, Н.І. Сабадаш, І.В. Фесич // Матеріали III Всеукраїнської науково–практичної конференції “Актуальні проблеми хімії та хімічної технології”, 21-22 листопада 2018 р. – К.: НУХТ, 2018 р. – С. 130-131.

40. Сучасні методи для тестування та стандартизації показників якості фарб для волосся / А.Ю. Рубніковіч, Н.І. Сабадаш, П.В. Назарук, А.Р. Сергієнко, Ю.В. Коробка // Матеріали III Всеукраїнської науково–практичної конференції “Актуальні проблеми хімії та хімічної технології”, 21-22 листопада 2018 р. – К.: НУХТ, 2018 р. – С. 131-133.

41. Розроблення рецептури шампуню для чоловіків з мальтодекстрином / Н.І. Сабадаш, І.В. Фесич, Є.В. Ребенок, П.В. Назарук, А.Ю. Рубніковіч // Матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених і студентів «Науково-практичні розробки молодих учених в хімічній, харчовій та парфумерно-косметичній галузях промисловості», 22-23 листопада 2018р. – К: ХНТУ, 2018. С.82-83.

42. Порівняння хітозану різних форм випуску, як кондиціонуючого інгредієнту засобів по догляду за волоссям / А.Ю. Рубніковіч, Н.І. Сабадаш // Міжнародна науково-практична конференція «Концептуальні напрями розвитку наукових знань», 24-25 листопада 2018 р. – К.: 2018 С. 63-64.

43. Купаж рослинних олій, як інгредієнт шампуню для волосся / В.В. Сліпньова, Н.І. Сабадаш // Міжнародна науково-практична конференція «Підсумки розвитку наукової думки: 2018» – Логос, 05.12.2018 р. – І.Ф., 2018. Т. 4. С. 86-87.

44. Інтенсифікація технології вилучення хітозан-меланінового комплексу з бджолиного підмору / Н.І. Сабадаш, І.В. Фесич, А.Ю. Рубніковіч // Молодий Вчений. – 2019. - №1 (65) – С. 278-281.

45. Дослідження катіонного крохмалю методом ІЧ-спектроскопії / Р. Максименко, Н.І. Сабадаш, Є.В. Ребенок // Матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», 11-12 квітня 2019 р. – К: НУХТ, 2019. – Ч. 2. – С. 238.

46. Розроблення рецептури бальзаму для волосся з кератином / А. Сергієнко, Н.І. Сабадаш // Матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», 11-12 квітня 2019 р. – К: НУХТ, 2019. – Ч. 1. – С. 440.

47. Development of hair balm formula with keratin / A. Serhiienko, N. Sabadash // 85 Anniversary International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 11–12, 2019 – K:, NUFT, 2019. – Part. 1. – P. 443.

48. Гайдук К. П. Розробка комплексного поліпшувача на основі альфа амілази / К. П. Гайдук, О. В. Подобій // Молодий вчений. 2019. № 1(2). С. 262-265. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2019_1(2)__4

49. .Development of a vegetable oils blend for use in shampoos / A. Serhiienko, V. Slipnova, N. Sabadash // 85 Anniversary International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 11–12, 2019 – K:, NUFT, 2019. – Part. 2. – P. 231.

50. Хітозан, як рецептурний компонент шампунів / Н.І. Сабадаш, А.Ю. Рубніковіч, І.В. Фесич // VIII Міжнародна науково-

технічна конференція "Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції", 5-6 листопада 2019 р. – К.: НУХТ, 2019. – С. 417-419.

51. Поверхнева обробка залізо оксидних пігментів – інгредієнтів губних помад. Сабадаш Н.І., Сергієнко А.Р. Весник. Наука и практика. / Zwiastować. Nauki i praktyki. // Техника и технология. Приоритетные направления науки. / Inżynieria i technologia. Priorytetowe obszary nauki. 29.12.-30.12.2019 – Закопане / Zakopane: 2019.

52. Photocatalytic properties of the polymer composite based on zinc oxide. I.V. Fesych, S.A. Nedilko, N.I. Sabadash, O.G. Dziazko, T.A. Voitenko, O.V. Grabovska, M.A. Zelenko. Voprosy Khimii i Khimicheskoi Tekhnologii (Engl. Transl.). – 2019. – № 6. P.241-246

53. Антрапцева Н.М., Бегаль М.М., Біла Г.М. Склад продуктів термообробки біологічно активної добавки на основі фосфатів цинку-магнію // International periodic scientific journal / Modern engineering and innovative technologies. – 2019. – V.7, №2. – P.48-52. (Karlsruhe, Germany, Index Copernicus)

54. Била Г.Н., Антрапцева Н.М. Термические свойства катализаторов на основе фосфатов кобальта(II)-магния // Химические технологии функциональных материалов: материалы III Міжнар. Рос.-казахської наук.-практ. конф., 16–18 травня 2019 р. Новосибирськ.: НГТУ, 2017. - С.134-135

55. Антрапцева Н.М., Біла Г.М. Енергозберігаючий синтез лінійних і циклічних конденсованих фосфатів мангану(II)-кобальту(II) // Технологія-2019: Матеріали XXII міжнар. наук.-техн. конф., 26-27 квіт. 2019 р., м. Сєвєродонецьк. / [укл.: Тарасов В.Ю.]. – Сєвєродонецьк: [Східноукр. нац. ун-т ім. В. Даля], 2019. – Ч.І. – С. 59-60.

56. Сініцин М.А., Біла Г.М., Антрапцева Н.М. Дослідження можливості використання окремих консервантів при виготовленні овочевих та фруктових консервів // X Міжнародна конференція молодих вчених «Молоді вчені 2019 - від теорії до практики» (07 березня 2019 р., м. Дніпро, Україна) – Дніпро, 2019. – 404 с.

57. А.А. Буров, І.В. Житнецький, О.В. Подобій, С.О. Руденький, В.П. Василів / Ультрафільтрація гідролатів ефірної олії лаванди // VIII Міжнародна науково-практична конференція вчених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства» м. Київ, 17 квітня 2019 р. – 18 квітня 2019 р.). – К.: РВВ НУБіП України, 2019 – С. 241–242.

58. І.В. Івченко, О.В. Подобій, І.В.Житнецький, В.П. Василів / Технологія отримання ефірної олії меліси // VIII Міжнародна науково-практична конференція вчених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства» м. Київ, 17 квітня 2019 р. – 18 квітня 2019 р.). – К.: РВВ НУБіП України, 2019. – С. 194-195

59. Козачук Т.В., Антрапцева Н.М., Біла Г.М. Синтез твердого розчину манган(II) і магній конденсованих фосфатів із циклічною будовою аніона // Збірка тез доповідей XXI Міжнародної конференції студентів, аспірантів та молодих вчених “Сучасні проблеми хімії” Київ, КНУ ім.Т.Шевченка (20-22 травня 2020 р.) – С. 96.

60. Шнуренко О.М., Біла Г.М., Антрапцева Н.М. Дослідження твердого розчину гідратованих кобальту(II) і магнію фосфатів // Збірка тез доповідей XXI Міжнародної конференції студентів, аспірантів та молодих вчених “Сучасні проблеми хімії” Київ, КНУ ім.Т.Шевченка (20-22 травня 2020 р.) – С. 133.

61. Бондаренко А., Подобій О. / Визначення оптимальних умов екстракції для отримання флавоноїдів з акації (Robinia pseudoacacia) // The 4th International scientific and practical conference “Priority directions of science development” (February 3-4, 2020) SPC “Sci-conf.com.ua”, Lviv, Ukraine. 2020. Abstracts of the 4th International scientific and practical conference. SPC “Sci-conf.com.ua”. Lviv, Ukraine. 2020. 655 p., P. 180-184 URL: http://sciconf.com.ua

62. Маркушин І., Подобій О. / Технологія отримання ароматизатору закріпленого на субстраті/ // The 4th International scientific and practical conference “Priority directions of science development” (February 3-4, 2020) SPC “Sci-conf.com.ua”, Lviv, Ukraine. 2020. Abstracts of the 4th International scientific and practical conference. SPC “Sci-conf.com.ua”. Lviv, Ukraine. 2020. 655 p., P. 150-153 URL: http://sciconf.com.ua

63. Подобій О. Житнецький І., Івченко І. / Технологія отримання емульсійного екстракту меліси лікарської // The 4th International scientific and practical conference “Priority directions of science development” (February 3-4, 2020) SPC “Sci-conf.com.ua”, Lviv, Ukraine. 2020. Abstracts of the 4th International scientific and practical conference. SPC “Sci-conf.com.ua”. Lviv, Ukraine. 2020. 655 p., P. 224-229 URL: http://sciconf.com.ua

64. Коробка Ю.В., Подобій О.В. Нові перспективи застосування цукрогліцеридів (Е474) у харчовій індустрії / Коробка Ю.В., Подобій О.В.// Науково-практичні розробки молодих учених в хімічній, харчовій та парфумерно-косметичній галузях промисловості: Матеріали VII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених і студентів (у дистанційній формі). – Херсон, ХНТУ, 2020. – 153с. (с.22-23).

65. Арлачова М.І., Подобій О.В. / Використання сублімованої плодоовочевої та ягідної сировини у виробництві дієтичних добавок // International Conference «Food chemistry. Modern methods for production of food, food additives and packaging materials» Polytechnic National University, Lviv, Ukraine, October 7-9, 2020 (P.54)

66. Омелянчук Ілля, Олена Подобій, Мілюкін Михайло / Дослідження мікроелементного складу екстракту з ягід чорноплідної горобини етиловим спиртом методом мас-спектрометрії з індуктивно-зв'язаною плазмою // Матеріали 86 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.2. С.255

67. Ошурко Павло, Олена Подобій, Мілюкін Михайло / Дослідження мікроелементного складу екстракту з ягід чорноплідної горобини ізопропіловим спиртом методом мас-спектрометрії з індуктивно-зв'язаною плазмою // Матеріали 86 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів ` Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.2. С.266

68. Хомов Євгеній, Олена Подобій, Мілюкін Михайло / Дослідження мікроелементного складу екстракту з ягід чорноплідної горобини диметилсульфоксидом методом мас-спектрометрії з індуктивно-зв'язаною плазмою // Матеріали 86 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.2. С.267

69. Олена Бондар, Олена Подобій, Мілюкін Михайло / Дослідження мікроелементного складу екстракту ромашки етиловим спиртом методом мас-спектрометрії з індуктивно-зв'язаною плазмою // Матеріали 86 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.2. С.258.

70. Арлачова Марина, Олена Подобій / Перспективи використання сублімованої рослинної сировини у складі дієтичних добавок // Матеріали 86 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.2. С.270.

71. Олена Теребило, Олена Подобій / Стабілізуючі властивості гуміарабіку в емульсіях // Матеріали 86 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.2. С.272.

72. Галина Біла, Надія Антрапцева / Твердофазний синтез магнію-кобальту(II) циклотетрафосфатів // Матеріали 86 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.2. С.264.

73. Володимир Кравец, Надія Антрапцева Галина Біла / Про участь кристалогідратної води в твердофазному гідролізі дифосфатів Mn (II), Co (II), Zn // Матеріали 86 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.2. С.265.

74. Надія Солод, Надія Антрапцева, Галина Біла / Синтез і термоліз твердого розчину цинку-кобальту(II) дифосфатів пентагідратів // Матеріали 86 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.2. С.265.С. 266.

75. Дослідження елементного складу екстракту з ягід аронії методом ІЗП/МС /Омелянчук Ілля, Ошурко Павло, Хомов Євгеній, Подобій Олена, Костенко Єлізавета, Мілюкін Михайло // Екологічна безпека Карпатського Єврорегіону: збірник тездоповідей міжнародної науково-практичної конференції (м. Ужгород, 13-15 травня 2020 р.). Ужгород: Видавництво УжНУ «Говерла», 2020. 88 с. ISBN 978-617-7825-12-7 с.52

76. Дослідження елементного складу спиртових екстрактів з ромашки, базилику, шкірки апельсину методом ІЗП/МС / Бондар Олена, Буров Андрій, Мілюшин Руслан, Подобій Олена, Житнецький Ігор, Фесич Ігор, Костенко Єлізавета, Мілюкін

Михайло // Екологічна безпека Карпатського Єврорегіону: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (м. Ужгород, 13-15 травня 2020 р.). Ужгород: Видавництво УжНУ «Говерла», 2020. 88 с. (ISBN 978-617-7825-12-7) с.53

77. Оксана Кобилко, Олеся Романова / Області застосування полісорбату 80 Е433 // 86 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів, студентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем людства у XXI столітті" – Київ, 2020. – (НУХТ). – (2). – С. 290.

78. Л. Овакімян, Ю. Михайлик, Н.І. Сабадаш /Дослідження □-глюкану методом ІЧ-спектроскопії // 86 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.2. – С.294.

79. L. Ovakimyan, Y. Mykhailyk, N. Sabadash / Identification of impurities in the production of beta-glucans from barley grains // 86 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів `Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті`, 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.2. С.298.

80. Анастасія Дзюбенко, Поліна Горкуненко, Наталія Сабадаш / Фізіологічні властивості лікопіну Е-160d // 86 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів `Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті`, 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.2. С. 273

81. Anastasia Dzubenko, Polina Gorkunenko, Natalia Sabadash/ Physiological properties of lycopene //86 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів `Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті`, 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.2. С. 296

82. Olena Podobii, Svitlana Kovalyova, Ihor Zhytnetskyi Olena Mayboroda. Chemical resistance of sunflower oil enriched with cumin oil // Ukrainian Journal of Food Science. 2020, V.8, 2, p. 269-277

83. Сабадаш, Н. І. Дослідження «мокрої» катіонізації крохмалю / Н. І. Сабадаш, Є. В. Ребенок, Р. О. Волошенюк // Science, research, development. Technics and technology : monografia pokonferencyjna, 29–30 June2020. – Czestochowa, 2020. – № 30. – P. 38–40.

84. Sabadash, N. I. Development of facial peeling peeling recipe with glycolic acid / N. I. Sabadash, Y. A. Mykhaikyk, L. A. Ovakimian // Science, research, development. Technics and technology : monografia pokonferencyjna, 29–30 June 2020. – Czestochowa, 2020. – № 30. – P. 11–13.

85. Антрапцева Н.М., Козачук Т.В., Біла Г.М. Дослідження складу продуктів спільного осадження гідратованих фосфатів кобальту і кальцію // XVI Міжнародна конференція “Стратегія якості в промисловості і освіті”: Матеріали. – Дніпро-Варна, 2021. – 340 с. – С. 19–24.

86. Hrabovska, O. Fruit fillings flour products based on the modified starch and pectin / O. Hrabovska, M. Kravchenko, N. Sabadash // Commodities and markets : international scientific-practical journal. – 2020. – № 1(33). – P.22–30

87. Шнуренко О.М., Антрапцева Н.М., Біла Г.М. / Вплив природи катіона на термічні властивості середніх кобальту-магнію фосфатів // Збірка тез доповідей XXII Міжнародної конференції студентів, аспірантів та молодих вчених «СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ХІМІЇ». – КНУ. – 2021. – 214 с. – с.85

88. Бегаль М.М., Антрапцева Н.М., Біла Г.М. / Вплив складу твердого розчину мангану(II) і магнію фосфатів на його розчинність і термодинамічні характеристики // Збірка тез доповідей XXII Міжнародної конференції студентів, аспірантів та молодих вчених «СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ХІМІЇ». – КНУ. – 2021. – 214 с. – с.49

89. Kravets V.A., Antraptseva N.M., Bila G.N./ The composition of coprecipitation products of cobalt and magnesium phosphates // Збірка тез доповідей XXII Міжнародної конференції студентів, аспірантів та молодих вчених «СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ХІМІЇ». – КНУ. – 2021. – 214 с. – с.85

90. Коробка, Ю. Використання цукрогліцеридів у виробництві соусів / Юлія Коробка, Олена Подобій // 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. – Київ : НУХТ, 2021. – Ч. 2. – С. 222.

91. Буров, А. Застосування методу CO2 екстракції для отримання біологічно-активних речовин із листя базиліку / Андрій Буров, Олена Подобій, Ігор Житнецький // 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. – Київ : НУХТ, 2021. – Ч. 2. – С. 252–253.

92. Olena Podobiy, Ihor Zhytnetskii, Maryna Malyk. Substantiation of dietary supplement technology based on sublimated vegetable raw materials // International Conference Biotechnologies, present and perspectives on November 5, 2021. Suceava, Romania. P.45

93. Антрапцева Н.М., Біла Г.М., Бегаль М.М. / Обґрунтування умов синтезу біологічно активної добавки на основі Цинку-Кобальту(ІІ) фосфатів // Сучасні аспекти створення лікарських засобів: тези допов. Міжнар. наук.-практ. дистанц. конф., присвяченої 100-річчю кафедри аналітичної хімії НФаУ (16 квітня 2021 р.). – Х. : НФаУ, 2021. – 224 с. С. 56–57

94. Антрапцева Н.М., Біла Г.М. / Визначення складу продуктів теплової обробки біологічно активної добавки // Сучасні аспекти створення лікарських засобів : тези допов. Міжнар. наук.-практ. дистанц. конф., присвяченої 100-річчю кафедри аналітичної хімії НФаУ (16 квітня 2021 р.). – Х. : НФаУ, 2021. – 224 с. С. 58–59

95. Теребило, О. Застосування природного гідроколоїду – гуміарабіку для стабілізації косметичних емульсій / Олена Теребило, Олена Подобій // 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. – Київ : НУХТ, 2021. – Ч. 2. – С. 229–230.

96. Юлія Коробка, Михайло Мілюкін, Олена Подобій / Дослідження мікроелементного складу цукрогліцеридів методом мас-спектрометрії з індуктивно-зв'язаною плазмою // 87 Міжнародна наукова конференція 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.2. С. 220

97. Коробка, Ю. В. Моніторинг вмісту нітратів у продуктах харчування / Ю. В. Коробка, Г. М. Біла, Н. М. Антрапцева // Стан і перспективи розвитку хімічної, харчової та парфумерно-косметичної галузей промисловості : матеріали IV Всеукраїнської науково-практичної конференції 21 травня 2021 р. – Херсон : ХНТУ, 2021. – С. 49–52.

98. Коробка, Ю. В. Технологія консервованих продуктів з використанням нізину / Ю. В. Коробка, Г. М. Біла, Н. М. Антрапцева // Стан і перспективи розвитку хімічної, харчової та парфумерно-косметичної галузей промисловості : матеріали IV Всеукраїнської науково-практичної конференції 21 травня 2021 р. – Херсон : ХНТУ, 2021. – С. 80–84.

99. Новак, І. С. Термоаналітичні дослідження твердого розчину Кобальту(ІІ) і Магнію фосфатів / І. С. Новак, Н. М. Антрапцева, Г. М. Біла // Актуальні проблеми хімії, матеріалознавства та екології : матеріали І Міжнародної наукової конференції, 12–14 травня 2021 р. – Луцьк: Волинський національний університет імені Лесі Українки, 2021. – С. 69–70.

100. Новак, І. С. Дослідження можливості утворення твердих розчинів Кобальту(ІІ) і Кальцію фосфатів / І. С. Новак, Н. М. Антрапцева, Г. М. Біла // Актуальні проблеми хімії, матеріалознавства та екології : матеріали І Міжнародної наукової конференції, 12–14 травня 2021 р. – Луцьк : Волинський національний університет імені Лесі Українки, 2021. – С. 71–73.

101. Отримання та сфери застосування харчової добавки Е160с / Наталія Шморкун, Олеся Романова// 87 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів, студентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем людства у XXI столітті" – Київ, 2021. – (НУХТ). – (2). – С. 217.

102. Deriy, A. On the composition of the products of interaction in the system CoCl2 – ZnCl2 – Na2HPO4 (Na3PO4) – H2O / Andrey Deriy, Nadezda Antraptseva, Galina Bila // 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. – Київ: НУХТ, 2021. – Ч. 2. – С. 203.

103. Turko, O. Synthesis of polymer phosphates by heat treatment of Mn (II)-Mg dihydrogenphosphates under isothermal conditions / Oksana Turko, Nadezda Antraptseva, Galina Bila // 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. – Київ: НУХТ, 2021. – Ч. 2. – С. 204.

104. Біла, Г. М. Спектральне дослідження стану кристалізаційної води в мангану(ІІ)-магнію гідроген фосфатах / Галина Біла, Надія Антрапцева // 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. – Київ : НУХТ, 2021. – Ч. 2. – С. 219.

105. Кравець, В. Вибір умов термографічних досліджень гідратованих фосфатів / Володимир Кравець, Надія Антрапцева, Галина Біла // 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. – Київ : НУХТ, 2021. – Ч. 2. – С. 227.

106. Коробка, Ю. В. Вміст неіоногенних пар в дитячих шампунях / Юлія Коробка, Галина Біла, Надія Антрапцева // 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. – Київ : НУХТ, 2021. – Ч. 2. – С. 238.

107. Олена Теребило, Олена Подобій. Емульгуючі властивості харчової добавки Е414 – гуміарабіку у косметичних емульсіях // X Міжнародна науково-практична інтернет-конференція здобувачів вищої освіти та молодих учених «Хімія та сучасні технології» 23–24 листопада 2021 року, м.Дніпро

108. Олена Теребило, Олена Подобій. Розробка технології отримання гуміарабіку (Е414) // Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції «Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні», 30 листопада 2021. – К.: НУХТ, 2021. С.48-50

109. Можейко Андрій, Подобій Олена. Розробка технології харчової добавки на основі сухого яєчного білку // Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції «Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні», 30 листопада 2021. – К.: НУХТ, 2021. С.40-42

110. Андрій Буров, Олена Подобій, Ігор Житнецький. Технологія отримання комплексу біологічно активних речовин з листя базиліку // Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції «Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні», 30 листопада 2021. – К.: НУХТ, 2021. С.46-48

111. Розроблення рецептурної композиції рідкого цукрозамінника на основі стевії та мальтозного сиропу для безалкогольних напоїв / О.В. Грабовська, Н.І. Сабадаш, А.Д. Авраменко, К.О. Додонова-Судьїна, Г.С. Пастух // Наукові праці НУХТ. К.: НУХТ. 2021. Т. 27, № 4. 140-154. (EBSCO, ScholarGoogle, Index Copernicus).

112. Визначення властивостей дикрохмалфосфату, як інгредієнту косметичних емульсій / М. Лебедєв, Н. Сабадаш // 88 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів `Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті`, Квітень – Травень 2022 р. – Київ: НУХТ. – Ч.2. – С. 212.

113. Визначення мікроелементного складу спиртового розчину журавлини методом ICP/MS / Д. Дюденко, О. Романова, М. Мілюкін / Матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді п вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», квітень-травень 2022. Київ: НУХТ. Ч-2. С.188.

114. Віталія Гриб, Олеся Романова / Огляд властивостей зволожуючого емульсійного крему з сечовиною // Матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді п вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», квітень-травень 2022. Київ: НУХТ. Ч-2. С.217.

115. Юлія Коробка, Галина Біла, Надія Антрапцева / Про математичне моделювання рецептури соусів із цукрогліцеридами // Матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", Квітень – Травень 2022 р. – К.: НУХТ, 2022 р. – Ч.2. – 291 с. – С. 218-219.

116. Нелюбіна Олександра, Олена Подобій, Михайло Мілюкін. Визначення мікроелементного складу екстракту тютюну методом масспектрометрії з індуктивно-зв'язаною плазмою // 88 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", Квітень – Травень 2022 р. Київ: НУХТ. Ч.2. С.180

117. Дика Альона, Олена Подобій, Михайло Мілюкін. Визначення мікроелементного складу екстракту люцерни методом масспектрометрії з індуктивно-зв'язаною плазмою // 88 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", Квітень – Травень 2022 р. Київ: НУХТ. Ч.2. С.184

118. Валентина Криштоф, Олена Подобій. Вивчення властивостей олійних екстрактів оре гано // 88 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства

у XXI столітті", Квітень – Травень 2022 р. Київ: НУХТ. Ч.2. С.191

119. Крістіна Кордон, Олена Подобій, Михайло Мілюкін. Визначення вмісту флаваноїдів в естрактах череди багатолистої // 88 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", Квітень – Травень 2022 р. Київ: НУХТ. Ч.2. С.193

120. Vitalii SYDORENKO, Oleksandr OBODOVYCH, Tetyana GRABOVA, Olena PODOBII / Influence of physicochemical parameters of the alkaline pretreatment on the viscosity of wheat straw slurries // Acta Periodica Technologica, APTEFF, 52, 1-273 (2021). P.253-263 (Scopus)

121. Effect of combining amylolytic enzyme preparations of different origins on the carbohydrate composition of starch syrups / Sabadash N., Hrabovska O., Fesych I., Avramenko A., Serhiienko A. // Ukrainian Food Journal. 2021. Volume 10. Issue 4. C. 761-773. (Web of Science).

8. Звітна документація

Кількість сторінок в звіті: 87

Мова звіту: Українська

Кількість файлів у звіті: 1

9. Заключні відомості

Перелік осіб-виконавців

Біла Галина Миколаївна (к. х. н., доц.)

Подобій Олена Валеріївна (к. т. н., доц.)

Романова Олеся Олександрівна (к. т. н.)

Сабадаш Наталія Іванівна (к. т. н., доц.)

Керівник організації:

Шевченко Олександр Юхимович

Керівники роботи:

Подобій Олена Валеріївна (к. т. н., доц.)

Керівник відділу реєстрації наукової діяльності УкрІНТЕІ

Юрченко Т.А.