

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0223U003415

Державний реєстраційний номер: 0121U109796

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 02-05-2023

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Обґрунтування ресурсоощадних технологій харчових продуктів на основі органічно спрямованого перероблення продуктів тваринного походження

Початок етапу: 03.2021

Закінчення етапу: 12.2022

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

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

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380442895472, 380442879333

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Міністерство освіти і науки України

Код за ЄДРПОУ: 38621185

Місцезнаходження: просп. Перемоги, буд. 10, м. Київ, Київська обл., 01135, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Кабінет Міністрів України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380444813221

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

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

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 2201040

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 2526.460

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Обґрунтування ресурсощадних технологій харчових продуктів на основі органічно спрямованого перероблення продуктів тваринного походження

Назва роботи англійською:

Substantiation of resource-saving technologies of food products on the basis of organically directed processing of products of animal origin

Реферат українською:

Звіт про НДР (заключний): с.435, рис. _42_, табл. 84 , джерел _389_ Об'єкт дослідження - Ресурсозберігаючі технології виробництва харчових продуктів на основі органічно спрямованого перероблення продуктів тваринного і рослинного походження з використанням збагачуючих функціонально-технологічних комплексів та інноваційних технологій зберігання харчової продукції. Предмет дослідження – є тваринна, рослинна сировина, в тому числі органічна та гідробіоти, технологічні напівфабрикати, інкапсульовані олеорезини, мікроелементозні збагачувачі, нанокompозити та суміші функціонально-технологічні для виробництва м'ясних і м'ясомістких продуктів. Метою роботи є наукове обґрунтування ресурсощадних технологій харчових продуктів на основі органічно спрямованого перероблення продуктів тваринного походження, розширення використання білоквмісної рослинної сировини та продуктів з гідробіотів для продуктів цільового призначення з прогнозованим терміном зберігання. Результати виконання попереднього етапу: проведено аналіз патентної та наукової, нормативної і технічної літератури за темою дослідження, обґрунтовано ефективність збагачення поліфункціональних концентратів та органічно орієнтованих продуктів на тваринній і рослинній основі комплексами мікронутрієнтів, Розроблені рецептури технологічної основи білоквмісних органічно спрямованих харчових продуктів на основі сировини тваринного, рослинного походження та продуктів з гідробіотів та проведено промислову апробацію розроблених технологій ковбасних виробів і напівфабрикатів з використанням елементів активного пакування. Ключові слова: м'ясні і м'ясомісткі продукти, напівфабрикати, ковбасні вироби, нетрадиційна сировина, подовження зберігання.

Реферат англійською:

Report on the GDR (final): p. 435, fig. _42_, tab. 84, sources _389_ Research object - Resource-saving food production technologies based on organically directed processing of products of animal and plant origin using enriching functional-technological complexes and innovative food storage technologies. The subject of the research is animal and vegetable raw materials, including organic and hydrobionts, technological semi-finished products, encapsulated oleoresins, microelement enrichments, nanocomposites and functional-technological mixtures for the production of meat and meat-containing products. The purpose of the work is the scientific justification of resource-saving technologies of food products based on organically directed processing of products of animal origin, expansion of the use of protein-containing vegetable raw materials and products from hydrobionts for targeted products with a predicted shelf life. The results of the previous stage: the analysis of patent and scientific, regulatory and technical literature on the research topic was carried out, the effectiveness of enriching multifunctional concentrates and organically oriented animal and plant-based products with micronutrient complexes was substantiated, Formulations of the technological basis of protein-containing organically oriented food products based on raw materials of animal, vegetable origin and hydrobiont products were developed, and industrial testing of the developed technologies of sausage products and semi-finished products using elements of active packaging was carried out. Key words: meat and meat-containing products, semi-finished products, sausage products, non-traditional raw materials, extension of storage.

Індекс УДК: 637.5.04/.07, 637.5.04/.07;637.5.03/.04/.07:637.52/.54/.56:613.28/.29:635.7:614.31

Коди тематичних рубрик:65.59.03

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Пасічний Василь Миколайович

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

VIII. Наукова (науково-технічна) продукція (НТП)

IX. Бібліографічний опис

O. Topchiy, Y.Kotliar, V.Pasichnyj, I.Shevchenko, A.Tymchuk, Y Kryzhova, A. Petryna, N.Dets EFFECT OF FAT-SOLUBLE ROSEMARY AND GREEN TEA EXTRACTS ON STORAGE PERIOD PROLONGATION OF MEAT PASTE Journal of Hygienic Engineering and Design 2020 Vol.33 pp.3-11 ref.13 (наукометричне видання, цитується у SCOPUS) <https://keypublishing.org/jhed/wp-content/uploads/2021/02/01.-JHED-Volume-33->

Nataliia Bozhko, Vasyl Tischenko, Vasyl Pasichnyi, Yevgenia Shubina, Oleksandr Kyselov, Andriy Marynin, Igor Strashynskyi THE QUALITY CHARACTERISTICS OF SAUSAGE PREPARED FROM DIFFERENT RATIOS OF FISH AND DUCK MEAT Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences vol. 15, 2021, p. 26-

32 <https://doi.org/10.5219/1482> Received: 8 October 2020. Accepted: 3 December 2020. Available online:

28 January 2021 at www.potravinarstvo.com © 2021 Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, License: CC BY 4.0 ISSN 1337-0960

Bozhko, Nataliia and Pasichnyi, Vasyl and Tischenko, Vasil and Marynin, Andriy and Shubina, Yevgenia and Strashynskyi, Igor, Determining the Nutritional Value and Quality Indicators of Meat-Containing Bread Made With Hemp Seeds Flour (*Cannabis sativa* L.) (August 30, 2021). Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(11(112)), 58–65, 2021. doi:10.15587/1729-4061.2021.237806

Andrii Marynin, Vasyl Pasichny, Svitlana Litvynchuk, Liubomyr Khomichak, Inha Kuznietsova, Svitlana Vysotska (2021). Influence of water activity on the properties of wheat flour. Ukrainian Food Journal. 2021. Volume 10. Issue 2. P. 375-386.

Strashynskyi, I., Grechko, V., Fursik, O., Pasichnyi, V. ., & Marynin, A. Determining the properties of chia seed meal gel. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 6(11 (114)), 90–98. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.245505> <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.245505> Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 6(11 (114)), 90–98.

Shevchenko A., Drobot V., Galenko O. Influence of pumpkin seed flour on technological characteristics of bakery products / Ukrainian Food Journal. Volume 11, Issue 1, 2022. – P. 90-102.

Litvynchuk, S.; Galenko, O.; Cavicchi, A.; Ceccanti, C.; Mignani, C.; Guidi, L.; Shevchenko, A. Conformational Changes in the Structure of Dough and Bread Enriched with Pumpkin Seed Flour. Plants 2022, 11, 2762.

Lyudmila V. Peshuk, Oleg O. Galenko, Svitlana M. Shuler Improving the technology of washed turkey meat from a mechanical roller-surimi and the development of new products using it // Journal of Chemistry and Technologies, 2022, 30(2), 285-297.

Shevchenko I., Polishchuk G., Topchii O., Kotliar Ye., Osmak T. Improving the technology of restructured ham-type products from turkey meat and pse pork Харчова наука і технологія / Food science and technology. 2021 Том 15 Випуск 4/2021 С. 106-105

Belemets T., Radziyevska I., Yushchenko N., Kuzmyk U., Kochubei-Lytvynenko O., Pasichnyi V., Frolova N., Mykoliv I., Korablova O. Impact of vegetable oils on the fatty acid composition of a milk-containing curd product/ Journal of Hygienic Engineering and Design. 2021. Vol. 34. P. 150–160.

Topchii, O., Kotliar, Y., Shevchenko, I., Tymchuk, A., Pasichnyi V., Kryzhova, Yu., Petryna, A., & Nadiia, D. Antioxidant effect of fat-soluble rosemary and green tea extracts on storage period prolongation of meat paste. Journal of Hygienic Engineering and Design, (2020). 33, 1–11.

Pasichnyi, V., Tischenko, V., Bozhko, N., Marynin, A., Moskaluyk, O., & Geredchuk, A. (2022). Determining the medical and biological safety of meat- containing polycomponent products based on regional raw materials. Eastern- European Journal of Enterprise Technologies, 6(11 (120), 126–133.
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.268907>

Pasichnyi, V., Bozhko, N., Tischenko, V., Marynin, A., Shubina, Y., Svyatnenko, R., Haschuk, O., & Moroz, O. Studying the influence of berry extracts on the quality and safety indicators of half-smoked sausages. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, (2022). 1(11(115), 33–40.

Bozhko Nataliia, Vasyl Pasichnyi, Vasyl Tischenko, Andrii Marynin, Yevgeniia Shubina, Igor Strashynskiy DEVELOPMENT OF MEAT-CONTAINING BREADS WITH HEMP SEED FLOUR AND TURKEY MEAT OF MECHANICAL CRUMBING 2021, «EUREKA: Life Sciences» Number 4 с.34-42 DOI: 10.21303/2504-5695.2021.001977

Ihor Strashynskiy , Victoria Grechko , Oksana Fursik , Vasyl Pasichnyi , Andrii Marynin Influence of Temperature Modes of Processing Chia Seed Meal Gel on Its Rheological and Functional-Technological Properties Science Rise, 6, 11-17, 2021.

Vitalii Rudiuk, Vasyl Pasichnyi, Tetyana Khorunzha Rationale of cheese filling technology for the meat industry. Научні Трудове. Серія 10.2 : Биотехнологии и хранителни технологии. – 2021.

Bozhko, N., Pasichnyi V., Tischenko, V., Marynin, A., Shubina, Y., Svyatnenko, R., Haschuk, O., Moroz, O. Study of efficiency of berry extracts in the technology of semi-smoked sausages. EUREKA: Life Sciences. 2022. 1. С. 25-31. DOI: 2504-5695.2022.002286.

Pasichnyi V., Tischenko, V., Bozhko, N., Marynin, A., Moskaluyk, O., & Geredchuk, A. Index Medical and biological studies of meat polycomponent products based on regional raw materials. EUREKA: Life Sciences, (3), (2022). 21-28.

Oleg Galenko, Ostap Hasyuk, Valentina Kravchuk, Medyanuk Mariya Study of combination of pumpkin seed flour and turkey meat in hams. Ukrainian Journal of Food Science, Volume 9, Is. 1., 2021. – pag. 58-71.

Шевченко А. О., Галенко О. О. Цитрати мінеральних речовин у технологічному процесі виготовлення хлібобулочних виробів. Наукові праці НУХТ. Том 27, № 1, 2021.- С.182-188.

Божко Н.В., Тищенко В.І., Пасічний В.М. Удосконалення технології крафтових ковбасок із мясом водоплавної птиці. «Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки» Випуск 25, 2021, С.38-44.

Pasichnyi V., Haschuk O., Moskalyuk O., Huralevych A. Improvement of sausage products technology using protein-fat emulsion based on chicken fat. Наукові праці НУХТ 2021. Том 27, № 2. С. 121-128.

Дубівко А.С. Перспективи використання колоїдного розчину цинку при пророщуванні зерна голозерного вівса / А.С. Дубівко, О.В. Кочубей-Литвиненко, О. А. Чернюшок, Н. М. Пушанко // Наукові праці НУХТ. – 2022. – №1. – С. 187-198

Страшинський І.М., Фурсік О.П., Грицай М.С., Шабала Є.С. ВИКОРИСТАННЯ ЕМУЛЬСІЙ ДЛЯ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ КРОВ'ЯНИХ КОВБАС Вісник Львівського торговельно-економічного університету / [ред.

кол.: Пелик Л.В., Мережко Н.В., Донцова І. В. та ін.]. – Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2021. – Вип. 26. – 124 с. – (Технічні науки). Збірник наукових праць С.57-65 DOI: 10.36477/2522-1221-2021-26

Галенко О. О., Кравчук В. В., Медяник М. О., Горбач О. Я. Дослідження біологічної та харчової цінності борошна з насіння гарбуза для використання в технології шинок із м'яса індички / Наукові праці НУХТ. Том 27, № 5, 2021. – С.99-108.

Галенко О. О., Кравчук В. В., Медяник М. О., Горбач О. Я. Дослідження біологічної та харчової цінності борошна з насіння гарбуза для використання в технології шинок із м'яса індички / Наукові праці НУХТ. Том 27, № 5, 2021. – С.99-108.

Шевченко І.І., Поліщук Г.Є., Філоненко М.І., Топчій О.А. Вивчення особливостей регулювання структури шинкових виробів шляхом застосування трансглютамінази. / Наукові праці НУХТ, 2021, т. 27, № 4. С.154-164

Котляр, Є., Топчій, О., Чабанова, О., Левчук, І., & Паламарчук, А. ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ, ЗБАЛАНСОВАНИХ ЗА ЖИРНОКИСЛОТНИМ ТА ВІТАМІННИМ СКЛАДОМ. Наукові праці ОНАХТ, Том 85, Випуск 2. Scientific Works, 2(85)

О.І Гашук, О.Є. Москалюк, І.І.Сімонова. Удосконалення технології паштету в оболонці з використанням дієтичної добавки Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького, 2022, т 24, № 97. С 46-50

Страшинський, І., Пасічний В., Ришканич, Р., & Свириденко, О. Підвищення показників якості ковбас типу «саламі». Scientific Collection «InterConf+», (2022). (13(109), 297–305.

Т. О. Хорунжа, В.М. Пасічний, О. П. Фурсік, В. П. Рудюк. Дослідження стабільності показників плодкових емульсійних соусів з використанням сухої молочної сироватки та пірогенного кремнезему. Наукові праці НУХТ. – 2021. – Т. 27, № 5. – С. 162–171.

Пасічний В.М. Зберігання м'ясних продуктів потребує багатовекторних рішень. М'ясної бізнес. – 2021. – № 4. – С. 34–35.

Turov, V. V., Gun'ko, V. M., Krupskaya, T. V., Andriyko, L. S., Marynin, A. I., Pasichnyi V. Тиксотропна система на основі суміші гідрофільного та гідрофобного кремнеземів. Хімія, фізика та технологія поверхні. 2020. №11(4). Р. 456-469.

Vasyl Pasichnyi, Yevheniia Shubina, Roman Svyatnenko, Olena Moroz/ Influence of freezing on the characteristics of semi-finished products in the dough shell using non-traditional white raw materials. Animal Science and Food Technology, Issue, 2022. Vol. 13, No. 1. p. 47-56.

А. М. Холод, В.М. Пасічний (2022) Розроблення рецептур м'ясних хлібів з використанням смакоароматичних наповнювачів. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Сер. : Нові рішення в сучасних технологіях = Bulletin of the National Technical University «KhPI». Ser. : New solutions in modern technology : зб. наук. пр. – Харків : НТУ «ХПІ», 2022. – № 2 (12). – С. 86-92.

Пасічний В.М., Шубіна Є. А., Тищенко В. І., Божко Н. В., Мороз О. О. Дослідження продуктів переробки насіння конопель для використання у м'ясних продуктах. Наукові праці НУХТ 2022. Том 28, № 2, С.173-183.

Пасічний В.М., Божко С.Б., Тищенко В. І., Божко Н. В., Самілик М.В. Дослідження споживчих і функціонально-технологічних показників напівкопчених ковбасок, виготовлених з використанням мпмо індичого і протеїну насіння коноплі на основі баранини. Наукові праці НУХТ 2022. Том 28, № 6, С.115-124.

ГЕРЕДЧУК, А. М., ПАСІЧНИЙ, В. М., МАЦУК, Ю. А., & КОСТЕНКО, В. С. (2023). РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З РОСЛИННИМИ ЗБАГАЧУВАЧАМИ. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», (2), 31-35.

РУДЮК Віталій Петрович, ПАСІЧНИЙ Василь Миколайович,МАРИНІН Андрій Іванович. ДОЦІЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ СУХИХ МОЛОЧНИХ КОНЦЕНТРАТІВ ЯК БІЛКОВОЇ ОСНОВИ. Modern scientific strategies of development : collective monograph / Compiled by V. Shpak; Chairman of the Editorial Board S. Tabachnikov. Sherman Oaks, California : GS Publishing Services, 2022. p.277-282.

МИХАВКО Тамара Романівна, ПАСІЧНИЙ Василь Миколайович. НАТУРАЛЬНИЙ БАРВНИК – АНАЛОГ НІТРИТУ НАТРІЮ В М'ЯСНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ. Modern scientific strategies of development : collective monograph / Compiled by V. Shpak; Chairman of the Editorial Board S. Tabachnikov. Sherman Oaks, California : GS Publishing Services, 2022. p.263-276.

Pasichniy V., Marynin A., Khrapachov O., Shvediuk D. (2022). Modern Packaging Systems Application to Extend Meat Products Shelf Life. In Paredes-Lopez O., Stabnikov V., Shevchenko O., Ivanov V. (Eds.), Bioenhancement and Fortification of Foods for a Healthy Diet. CRC Press, Boca Raton, London, pp. 295 – 323.

Галенко О. О., Шаповалов В. Ю., Кравчук В. В., Медяник М. О. Перспективи використання продуктів забою індиків в реструктурованих шинках / Стійкий розвиток сільських територій у контексті реалізації державної екологічної політики та енергозбереження : кол. моногр. ; за заг. ред. Т. О. Чайки. Полтава: Видавництво ПП «Астроя». 2021 р. 408 с.

Дослідження ефективності корекції перекісного окислення ліпідів в системах біологічного походження з використанням біофлавоноїдного комплексу / Н. В. Божко, В. І. Тищенко, В. М. Пасічний, А. І. Маринін // Scientific trends: modern challenges : collective monograph. – Sherman Oaks, California : GS Publishing Services, 2021. – Vol. 1. – P. 7-14.

Strashynskiy I., Pasichniy V., Marynin A., Fursik O., Shevchenko T. Modern technological techniques for improving the quality of smoked sausages. / Technical research and development: collective monograph / Kalafat K., Vakhitova L., Drizhd V., – etc. – International Science Group. – Boston : Primedia eLaunch, 2021. 216 – 222 616 p.

Fursik O. Gelling properties of composition containing protein./Scientific trends: modern challenges. Volume 1 : collective monograph / Compiled by V. Shpak; Chairman of the Editorial Board S. Tabachnikov. Sherman Oaks, California : GS Publishing Services, 2021. 202 p.

Fursik O., Strashynskiy I., Kuzmyk Y., Svyatnenko R., Marynin A., Pasichniy V. (2021) THE STUDY OF THE ABILITY OF SOY ISOLATES OF DIFFERENT TRADEMARKS TO INTERACT WITH WATERMOLECULES. P. 402-408. Scientific foundations of solving engineering tasks and problems: collective monograph / Demchyna B., Vozniuk L., Surmai M., Hladyshv D., Babyak V.– etc. – International Science Group. – Boston : Primedia eLaunch, 2021. 758 p.

Страшинський І.М. Пасічний В.М. ЛОГІСТИКА ПОГОЛІВ'Я ЗАБІЙНИХ ТВАРИН І ПТИЦІ ТА ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ В УКРАЇНІ У СІЧНІ – ЧЕРВНІ 2021 РОКУ Scientific trends: modern challenges. Volume 2 : collective monograph / Compiled by V. Shpak; Chairman of the Editorial Board S. Tabachnikov. Sherman Oaks, California : GS Publishing Services, 2021. 158 p., p.5-9.

Використання нетрадиційної сировини у виробництві комбінованих м'ясопродуктів як прогресивний напрямок створення продуктів підвищеної біологічної цінності / Н. В. Божко, В. І. Тищенко, В. М. Пасічний, А. І. Маринін // Scientific trends: modern challenges : collective monograph. – Sherman Oaks, California : GS Publishing Services, 2021. – Vol. 2. – P. 146-157.

Tischenko, V. I., Bozhko, N. V., & Shubina, Y. A. (2021). Research and analysis of semi- finished products made from pork and freshwater fish. Publishing House “Baltija Publishing”. P.79-83.

Horishnii P., Topchii O., Shevchenko I., Kotliar Y., Petryna A. IMPROVING FOOD ADEQUACY LOW-VALUE COLLAGENCONTAINING RAW MATERIALS IN THE TECHNOLOGY OF SEMI-FINISHED PRODUCTS. Theoretical foundations of engineering. Tasks and problems: collective monograph /– etc. – International Science Group. – Boston : Primedia eLaunch, 2021. 485 p. P. 306-316

Ivanov V., Stabnikov V. (2021) Basic of microbiology in the built environment. Chapter 2. In: Viruses, Bacteria and Fungi in the Built Environment: Designing Healthy Indoor Environments, F. Pacheco-Torgal, V. Ivanov, J. Falkinham, (Eds.), 1st Edition – December 2, 2021, pp. 11 – 28.

Kuzmin O.V. Marynin A. I. Concerning the prospect of using electrochemical activation in the production of alcoholic products: collective monograph / O. V. Kuzmin., A. I. Marynin – Engineering sciences: development prospects in countries of Europe at the beginning of the third millennium – P. 258-272.

Сучасна фізика води: монографія. / Л.С. Марценюк, О.С. Марценюк, О.Ю. Шевченко, А.І. Маринін, С.І. Літвинчук Київ: Видавничий дім «Кондор», 2021. 288 с.

Савченко О. А., Грек О. В., Ніколаєнко М. С., Топчій О. А., Тимчук А. В. Загальні технології харчових виробництв. Навчальний посібник, К., ЦП «Компринт», 2021.– 24,5 авт. арк. Реєстраційний номер бібліотеки НУХТ – 664.

Патент на корисну модель. № 148049 МПК (2006) A23L 13/50, A23C 21/00 – № u202; Маринін А.І., Гречко В.В. Спосіб виробництва м'ясних січених напівфабрикатів. № u202007552, заявл. 27.11.2020; опубл. 30.06.2021; бюл. № 26/2021

Заявка на винахід. МПК A23L13/50 – № 0121U109796; Москалюк О. Є. Пасічний В. М. Посічений напівфабрикат з м'яса птиці. № a2022025650 , заявл. 18.07.2022 ; опубл. 18.01.2023 ; бюл. № 3/2023

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Шевченко Олександр Юхимович

д. т. н., 05.18.12

Перелік осіб-виконавців

Божко Наталія Володимирівна
(к. с.-г. н., доц., 05.18.04)

Галенко Олег Олександрович
(к.т.н., доц., 05.18.04)

Гащук Олександра Ізидорівна
(к. т. н., доц.)

Геречук Аліна Михайлівна
(к.т.н., 05.18.16)

Гончаренко Таїса Юріївна
(к.т.н., 181)

Круковес Лариса Анатоліївна

Маринін Андрій Іванович
(к. т. н., доц., 05.18.12)

Мацук Юлія Анатоліївна
(к.т.н., доц., 05.18.16)

Мельник Оксана Петрівна
(к.х.н., доц., 02.00.01)

Михавко Тамара Романівна

Мороз Олена Олександрівна
(к. фіз.вих)

Мороз Олена Олексіївна
(к.т.н., 05.18.04)

Москалюк Оксана Євгенівна
(к.т.н., 05.18.04)

Мошенський Андрій Олександрович
(к. т. н., доц., 05.13.06)

Позняк Оксана Михайлівна

Радзієвська Ірина Геронтіївна
(к. т. н., доц., 05.18.06)

Ришканич Роман Олександрович

Скочко Олексій Іванович
(к. т. н., 05.18.04)

Стабніков Віктор Петрович
(д. т. н., професор, 03.00.20)

Страшинський Ігор Мирославович
(к. т. н., доц., 05.18.04)

Топчій Оксана Анатоліївна
(к.т.н., доц., 05.18.04)

Хорунжа Тетяна Олегівна

(181)

Чернюшок Ольга Василівна

(к. пед. н., доц., 05.18.04)

Швец Олексій Васильович

(к.т.н., старший науковий співробітник, 02.00.04)

Шевченко Ірина Іванівна

(д.т.н., професор, 05.18.04)

Шевченко Олександр Юхимович

(д. т. н., професор, 05.18.12)

Шубіна Євгенія Андріївна

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Кушнір О.В.

Телефон

+38 (067) 408-59-93

Реєстратор

**Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є
відповідальним за реєстрацію наукової
діяльності**



Юрченко Тетяна Анатоліївна