

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0221U104327

Державний реєстраційний номер: 0118U003557

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 05-03-2021

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Науково-практичне обґрунтування технологій м'ясних та м'ясомістких продуктів подовженого терміну зберігання

Початок етапу: 01.2018

Закінчення етапу: 12.2020

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.): 2758.500

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Науково-практичне обґрунтування технологій м'ясних та м'ясомістких продуктів подовженого терміну зберігання

Назва роботи англійською:

Scientific and practical substantiation of technologies of meat and meat products of extended shelf-life

Реферат українською:

Звіт про НДР (заклучний): с. 521, рис. 110, табл. 149, джерел 441. Ключові слова: м'ясні і м'ясомісткі продукти, напівфабрикати, ковбасні вироби, мікроелементозне збагачення, подовження зберігання, олеоризини. Об'єкт дослідження – ресурсозберігаючі технології виробництва і зберігання м'ясних та м'ясомістких продуктів подовженого терміну зберігання, на основі раціонального використання нутрієнтів тваринного, рослинного походження. Предмет дослідження – тваринна, рослинна і мінеральна сировина, технологічні напівфабрикати, інкапсульовані олеорезини та суміші функціонально-технологічні для виробництва м'ясних і м'ясомістких продуктів, елементи ативного пакування. Метою роботи є наукове обґрунтування і розроблення ресурсозберігаючих технологій отримання і зберігання м'ясних та м'ясомістких продуктів подовженого терміну зберігання. Результати виконання попереднього етапу: проведено аналіз патентної та наукової, нормативної і технічної літератури за темою дослідження, закономірності щодо ефективності збагачення білоквісних поліфункціональних концентратів мікроелементами цільового призначення для підвищення бактеріостатичності, біологічної і харчової повноцінності м'ясних і м'ясомістких продуктів. Обґрунтовано ефективність використання нетрадиційної сировини тваринного і рослинного походження і можливості регулювання технологічної модифікації м'ясних, м'ясомістких продуктів, підвищення їх біологічної і харчової повноцінності з можливістю пролонгації термінів зберігання. Розроблено рецептурні моделі м'ясних та м'ясомістких продуктів на основі сировини тваринного і рослинного походження та проведено промислову апробацію розроблених технологій напівфабрикатів, ковбасних виробів і консервів з використанням різних типів пакування, елементів ативного пакування та складу рецептурних композицій.

Реферат англійською:

GDR report (final): p. 521, fig. 110, table. 149, sources 441. SCIENTIFIC AND PRACTICAL SUBSTANTIATION OF TECHNOLOGIES OF MEAT AND MEAT-LIKE PRODUCTS OF EXTENDED SHELF LIFE Object of research – Resource-saving technologies for the production and storage of meat and meat-containing products with extended shelf life, based on the rational use of nutrients of animal and plant origin. The subject of the research is animal, vegetable and mineral raw materials, technological semi-finished products, encapsulated oleoresins and functional-technological mixtures for the production of meat and meat-containing products, elements of active packaging. The purpose of the work is the scientific substantiation and development of resource-saving technologies for obtaining and storing meat and meat-containing products with extended shelf life. Results of the previous stage: analysis of patent and scientific, normative and technical literature on the research topic, regularities of efficiency of enrichment of protein-containing polyfunctional concentrates with microelements of special purpose for increase of bacteriostaticity, biological and food completeness of meat and meat-containing products. The efficiency of using non-traditional raw materials of animal and vegetable origin and the possibility of regulating the technological modification of meat, meat-containing products, increasing their biological and nutritional value with the possibility of extending the shelf life are substantiated. Prescription models of meat and meat-containing products based on raw materials of animal and vegetable origin have been developed and industrial testing of developed technologies of semi-finished products, sausages and canned food using different types of packaging, active packaging elements and composition of prescription compositions has been carried out. Key words: meat and meat-containing products, semi-finished products, sausages, microelement enrichment,

storage extension, oleorysins.

Індекс УДК: 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)

Назва НТП українською: Технології м'ясних та м'ясомістких продуктів подовженого терміну зберігання

Назва НТП англійською: Technologies of meat and meat-like products of extended shelf life

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології, Поліпшення якості продукції

Галузь застосування: Харчова та переробна промисловість, агропромисловий комплекс, сільське господарство

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Визначено закономірності щодо ефективності подовження термінів зберігання м'ясних, м'ясомістких продуктів з використанням ензимів і структуроформуючих нанокмполімерів, регуляторів Aw, природних і синтетичних антиоксидантів, натуральних стабілізованих барвників, а також модифікованої атмосфери з елементами активного пакування. На прикладі посічених напівфабрикатів, ковбасних виробів і консервів комбінованого складу розроблено технологічні способи і підходи раціонального перероблення тваринної і рослинної сировини, обґрунтовано технології використання вторинної тваринної сировини та мікроелементозних збагачувачів для м'ясопереробної промисловості для продуктів на основі м'ясної сировини подовженого терміну зберігання. В результаті реалізації проекту розроблено нові функціонально-технологічні композиції на основі зернових і бобових культур, сухої молочної сироватки для м'ясних і м'ясомістких продуктів з використанням отриманих концентратів на основі тваринних і рослинних білків, білкових поліпшувачів на основі продуктів перероблення молока при використанні традиційних видів м'ясної сировини, м'яса курчат-бройлерів, колагеновмісних наповнювачів з різним ступенем гідратації. В результаті проведених досліджень розроблено новий асортимент м'ясних і м'ясомістких посічених напівфабрикатів, ковбасних виробів і консервів на основі традиційних видів м'ясної сировини, зернових композицій, бобових та олеорезинів спецій. Розроблені рецептур і технології м'ясних, м'ясомістких продуктів тривалого зберігання за цільовим призначенням. Обґрунтовано ефективність використання нетрадиційної сировини тваринного і рослинного походження в технологіях м'ясних, м'ясомістких продуктів тривалого зберігання. Дослідженнями обґрунтовані раціональні терміни зберігання охолодженого м'яса та напівфабрикатів з нього з використанням сучасних пакувальних матеріалів.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2018

Закінчення етапу: 12.2020

Споживачі продукції: Підприємства харчової та переробної промисловості

Перспективні ринки: Внутрішній ринок України, країни ЄС

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:

Права, що надаються інвестору після завершення роботи:

Наявність бізнес-плану:

Техніко-економічне обґрунтування:

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

IX. Бібліографічний опис

Pasichnyi V., Bozhko N., Tischenko V., Kotliar Ye. Development of cooked smoked sausage on the basis of muskovy duck meat // Food Science and Technology. Vol.2 Issue 4. 2018. p.102-109.

DEVELOPMENT OF PROTEIN-FAT EMULSIONS BASED ON VITAMINIZED BLENDED VEGETABLE OILS: Yevhenii Kotliar, Oksana Topchiiy, Andrii Kyshenia, Maksym Polumbryk, Kateryna Garbazyh, Liubov Lanzhenko, Taisa Honcharenko // Eastern-european journal of enterprise technologies 3/11 (87) 2017.

Investigation of the films based on the uronate polysaccharides by the method of differential scanning calorimetry (Дослідження плівок на основі уронатних полісахаридів методом диференціальної скануючої калориметрії) / Н.В. Кондратюк, Є.П. Пивоваров, Т.М. Степанова, Ю.А. Мацук // Food Science and Technology. Одеса: ОНАХТ, 2018. – V.12. – Is 3. – С. 34-39

M Polumbryk, V Kravchenko, V Pasichnyi, C Omelchenko, I Pachitskaya. The effect of intake of sausages fortified with α -CD-I2 complex on iodine status and thyroid function: A preliminary study. Journal of Trace Elements in Medicine and Biology 51. 159-163.

Melnyk O.P. Investigation of vegetable oils to oxidative degradation of varying degrees of saturation with tocopherol / O.P. Melnyk, I.G. Radzievska, O.O. Galenko, L.V. Peshuk // Carpathian journal of food science and technology. – 2018, vol.10 (3): 163-170

І.Г. Радзівська, О.П. Мельник, >В.М. Пасічний, А.І. Маринін. <Дослідження поверхневих характеристик фосфатидилхоліну. Питання хімії та хімічної технології. № 6, 2019, с.170-176.

Topchii O., Kotliar Ye., Honcharenko T., Petryna A., Tarasiuk O. (2019). Use of oilseed polyfunctional supplements in the manufacture of meat products. Food science and technology. 2019. Vol.13, Issue2. P. 78-86.

Bozhko, N., Tischenko, V., Pasichnyi, V., & Moroz, O. (2019). ДОСЛІДЖЕННЯ ХАРЧОВОЇ ТА БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ НАПІВКОПЧЕНОЇ М'ЯСОМІСЬКОЇ КОВБАСИ КОМБІНОВАНОГО СКЛАДУ. Food Science and Technology, 13(4).

Natalia Bozhko, Vasyl Tishchenko Vasyl Pasichnyi, Roman Svyatnenko (2019). Analysis of the effectiveness of natural plant extracts in the technology of combined meat-containing breads. Ukrainian Food Journal. Volume 8. Issue 3. P. 522-532.

Anatoliy Ukrainets, Vasyl Pasichnyi, Andrii Marynin, Yulia Zheludenko (2019). Investigation of oxygen scavengers influence on cooked sausages stability. Ukrainian Food Journal. Volume 8. Issue 4. P. 768-777.

Elena Goncharuk, Galyna Polishchuk, Iryna Shevchenko, Tetiana Osmak. Nature of water bonding in hydrated milk-protein systems. Ukrainian Food Journal. 2020. Volume 9. Issue 1. P. 111-119

Кочубей-Литвиненко О.В., Білик О.А., Бондаренко Ю.В., Чернюшок О.А. Studying the effect of electrospray treatment of milk whey on the process of its fermentation and quality of thermoacid cheese. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Vol. 6/11(102) 2019. P. 32-39.

- N. Bozhko, V. Pasichnyi, A. Marynin, V. Tischenko, I. Strashynskiy, O. Kyselov. The efficiency of oxidative deterioration stabilization of meat-containing products with balanced of fatty acid composition. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. (Technology and Equipment of Food Production)* Kharkiv: Technology center, Vol. 3, No (105), 2020 P. 38-45
- Yatsenko, O., Yushchenko, N., Kuzmyk, U., >Pasichnyi, V., Kochubei-Lytvynenko, O.<, Frolova, N., ... & Voitsekhivskiy, V. (2020). Research of milk fat oxidation processes during storage of butter pastes. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 14, 443-450.
- Bozhko, N., Tischenko, V., Pasichnyi, V., & Matsuk, Y. (2020). Analysis of the possibility of fish and meat raw materials combination in products. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 14, 647-655.
- Pasichnyi Vasyl, Shevchenko Oleksandr, Khrapachov Oleg, >Marynin Andrii,< Radzievskaya Irina, Matsuk Yuliia, Geredchuk Alina, Kuligin M.I Substantiating the optimized shelf life of pasteurized sausages with the elements of active packaging. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. Vol 4, No 11 (106) (2020). p. 46-54.
- Goncharuk, O.; Shipul, O.; Dyachenko, A.; Ischenko, O.; Andriyko, L.; Marynin, A.; Pakhlov, E.; Oranska, O.; Borysenko, M. Silicasupported Ni and Co nanooxides: Colloidal properties and interactions with polar and nonpolar liquids. *Journal of Molecular Liquids* 2019, 285, pp. 397-402.
- Bondarenko, Yu.; Mykhonik, L.; Bilyk, O.; Kochubei-Lytvynenko, O.; Andronovich G. Flax seeds and oats sourbread in the production of wheat bread. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies* 2019, 4/11 (100) P. 46 – 55. doi: 10.15587/1729-4061.2019.174643
- Kochubei-Lytvynenko, O.; Yatsenko, O.; Yushchenko, N.; Kuzmyk, U. A stabilizing system for butter pastes based on the dry concentrates of milk protein. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies* 2018, 5/11 (95), pp 30 – 36.
- Іщенко, В.М.; Квітковська, Н.П.; Кочубей-Литвиненко, О. В.; Іщенко, М.В. Використання флуоресцентної спектроскопії та ультразвукового аналізу для ідентифікації молочної продукції. *Methods Objects of Chemical Analysis*, 2018, 13(3), pp. 131-135
- Bozhko N., Tischenko V., Pasichnyi V., Polumbryk M., Haschuk O. Development of meat-containing semi-finished products on the basis of regional raw production. // *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. Kharkiv. – 4/11(94) 2018. – P. 41-54.
- Development of Mathematical Apparatus of the Expert System for Modelling Ice Cream Recipes with Specified Quality Parameters / N. M. Breus, S. V. Hrybkov, G. Ye. Polischuk, O. L. Siedykh // *Science and Innovation*. – № 15 (5) . – 2019. – C. 62-72
- Cryoprotective ability of starch syrup in the composition of aromatic and fruitberry ice cream / G. Polischuk, O. Bass, T. Osmak, N. Breus // *Ukrainian Food Journal*. – 2019. – № 8(2). – P. 239-248
- DEVELOPMENT OF PROTEIN-FAT EMULSIONS BASED ON VITAMINIZED BLENDED VEGETABLE OILS.Yevhenii Kotliar, Oksana Topchii, Andrii Kyshenia, Maksym Polumbryk, Kateryna Garbazhiy, Liubov Lanzhenko, Taisa Honcharenko . «EUREKA: Life Sciences» Number 3, 2018. C. 41-48.
- Fursik O. Quality assessment of proteins in cooked sausages with food composition / O. Fursik, I. Strashynskiy, V. Pasichnyi, O. Kochubei-Lytvynenko // *Food science and technology*. – Odessa: ONAFT. – p. 80-88
- Pasichnyi, V., Kotliar, Ye., Polumbryk, M., Polumbryk, M., & Litvyak, V. Morphology of the surface of cooked sausages made with the collagen-containing protein additive «Bilkozyne». *Food science and technology*, 2018, Volume12, Issue 2 – Odessa: ONAFT. 73-79.
- Bozhko N., Tischenko V., Baidak L., Pasichnyi V. Evaluation of rosemary extract effectiveness in the technology of meat-containing sausages with duck meat. *Ukrainian Food Journal*. 2018. V/ 7. Issue 1. 54-64.

Victoria Grechko Ihor Strashynskyi Vasil Pasichnyi. (2019) Psyllium using in the technology of meat ground semi-cooked products. PROCEEDINGS OF UNIVERSITY OF RUSE, volume, 58, book 10.2., Biotechnologies and food technologies, p. 102-105.

Vasyl Pasichnyi, Dmytro Garmash. (2019) Application of hydrocolloids injection in processing of different types of meat raw materials by sous vide technology. PROCEEDINGS OF UNIVERSITY OF RUSE, volume, 58, book 10.2., Biotechnologies and food technologies, p. 123-128.

Vasyl Pasichnyi, Yulia Zheludenko. (2019) The effect of packaging on the cooked sausages stability during storage. PROCEEDINGS OF UNIVERSITY OF RUSE, volume, 58, book 10.2., Biotechnologies and food technologies, p. 109-114.

Vasyl Pasichnyi, Dmytro Shvediuk. (2019) Optimization of meat-containing semi-finished products formulations with the microbiological derived proteases application. PROCEEDINGS OF UNIVERSITY OF RUSE, volume, 58, book 10.2., Biotechnologies and food technologies, p. 72-77.

Perspective the use of goat milk in the production of soft milk cheeses / Oksana Kochubei-Lytvynenko, Irina Korolchuk, Nataliia Yushchenko, Uliana Kuzmyk, Nataliia Frolova, Vasiliy Pasichny, Ivan Mykoliv // Ukrainian Journal of Food Science. – 2019. – Vol. 7, Issue 2. – P. 250-263 Режим доступу:

Honcharenko T., Topchii O. Selection of components of the compositional protein-carbohydrate mixture to improve the quality of the chopped semi-finished products . Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava, Romania Volume XVIII, Issue 4-2019, C. 258 – 265

Investigation of thermal and technological characteristics of new meat pastes production / Moskaluk O., Chernyushok O., Fedorov V., Kepko O., Zhurilo S. // Technology audit and production reserves – № 6/3(44), 2018. C.36-41

Oksana Fursik, Igor Strashynskyi, Vasil Pasichnyi, Andriy Marynin. Some aspects of using the nanotechnology in food industry. Ukrainian Journal of Food Science. 2019. Volume 7. Issue 2. P. 298-306

Shevchenko I Advantages of using proteins in the production of truncated semi-finished products / I. Shevchenko., A. Skochko // Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava, Romania Volume XVII, Issue 3 – 2018, pag. 272 – 277.

Nataliia Bozhko, Vasyl Tischenko, Vasil Pasichnyi, Polumbryk Manyefa, Oleksandra Haschuk (2018) The study of the possibility of combining freshwater fish with duck meat in meat-containing semi-finished products. «EUREKA: Life Sciences» Number 4 (2018). 35-41.

Bozhko N.V., Tischenko V.I., Pasichnyi V.M., Kozhedub M. Development of semi-finished meat-containing product formulation with low-value freshwater fish. / Proceeding of XXX International scientific conference “Way to Science”, Morrisville, Oct, 6, 2018.5-8.

Popova Y.S., Bozhko N.V., Tischenko V.I., Pasichnyi V.M. Застосування екстракту розмарину у технології м'ясо-місткого хлібу з м'яса качки та риби / Proceeding of XXX International scientific conference “Way to Science”, Morrisville, Oct, 6, 2018.32-33.

Verteleckaya N.P., Bozhko N.V. Correction of lipid oxidation in meat containing semi-smoked sausages with use of rosemary extract. / Proceeding of XXIX International scientific conference “Scientific Development Prospects”, Morrisville, Oct, 17, 2018. 31-33.

N. Bozhko, V. Pasichnyi, A. Marynin, V. Tischenko, I. Strashynskiy, O. Kyselov (2020). Investigation of the influence of the rosemary extract on the oxidizing stability of fats of semi-smoked sausages with peking duck meat. Eureka: Life Sciences. Food Science and Technology. No. 3 (2020). p.18-25

Shevchenko I, Polishchuk G, Kotliar Ye, Osmak T, Skochko A. Prospects of using the rystabilizing protein polysaccharide composition to manufacture semi-finished chopped meat products. Food science and technology. 2020;14(1) P. 135-142.

I.Shevchenko, V.Zhuk, G.Polishchuk, T. Osmak. Research of functional-technological properties of the protein complex and natural color in the composition of restructured ham products. Food and Environment Safety, Volume XIX, Issue 1 – 2020 p. 76 – 83.

Kochubei-Lytvynenko, O.; Yatsenko, O.; Yushchenko, N.; Kuzmyk U. Investigation of functionaltechnological properties of soya protein. Eureka: Life Sciences. – 2018, pp. 39 – 44.

Nataliia Bozhko, Vasyl Tischenko, Vasil Pasichnyi, Polumbryk Manyefa, Oleksandra Haschuk (2018) The study of the possibility of combining freshwater fish with duck meat in meat-containing semi-finished products. «EUREKA: Life Sciences» Number 4 (2018). 35-41.

Pasichnyi, V., Shevchenko, O., Khrapachov, O., Marynin , A., Radzievskaya, I., Matsuk, Y., Geredchuk, A., & Kuligin, M. (2020). PROGNOSTICATION OF STORAGE TERMS FOR PASTEURIZED SAUSAGES WITH ACTIVE PACKAGE ELEMENTS . EUREKA: Life Sciences, (4), 34-43.

Гармаш Д. В., Пасічний В. М. Вплив режимів термічної обробки на характеристики продуктів із м'яса птиці з використанням цільової ферментації. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. – Харків: НТУ «ХПІ». 2020. № 3 (5). С. 40-44.

Святненко, Р. С.; Маринін, А. І.; Кочубей-Литвиненко, О. В.; Фурсік, О. П. Дослідження обробки незбираного молока імпульсними електричними полями. Науковий вісник НУБіП України. Серія : Техніка та енергетика АПК 2018, 268, с. 118-124.

Святненко, Р. С.; Українець, А. І.; Маринін, А. І.; Кочубей-Литвиненко, О. В.; Бойко, М. І. Вплив імпульсних електричних полів на амінокислотний склад незбираного молока. Наукові праці НУХТ 2018, 23(1), с. 119-126.

Кочубей-Литвиненко, О. В.; Пасічний, В. М.; Ющенко, Н. М.; Яценко, О. В.; Кузьмик, У. Г. Перспективи використання ізоляту горохового протеїну у технології масляних паст. Наукові праці НУХТ 2018, 6, с. 153-159.

Радзівська, І.Г.; Пасічний, В.М.; Ющенко, Н.М.; Кузьмик, У.Г. Розробка оксистабільних композицій аюрведичних сумішей прянощів для косметичної промисловості. Наукові праці НУХТ 2019, 25 (1), с. 199-207.

Страшинський І. М. Вплив технології забою на формування функціональних показників м'яса / І.М. Страшинський, В.М.Пасічний, О.П. Фурсік // Харчова промисловість. – 2020. – № 27. – С.60-68.

Пасічний В.М., Гармаш Д.В. Технологія ковбас кров'яних консервованих. Збірник "Аграрна наука та харчові технології", 2018, 2(101): 172-179

Божко Н.В., Тищенко В.І., Яковенко Я.М., Пасічний В.М. Перспективи використання регіональної аквакультури у виробництві посічених напівфабрикатів.//Праці ТДАТУ, 2018. В.18.Т.1. С.75-84.

Божко Н.В. Розробка м'ясомістких запечених виробів з м'яса птиці. /Н.В. Божко, В.І. Тищенко, В.М. Пасічний, М.М. Сацький // Збірник наукових праць Продовольчі ресурси. – 2018. – С. 13-20.

Розробка рецептури варених ковбас з м'яса водоплавної птиці та малоцінної ставкової риби / [Н. В. Божко, В. І. Тищенко, В. М. Пасічний, М. В. Коник] // Науковий вісник ВНЗ УКООПСІЛКИ "Полтавський університет економіки і торгівлі, Серія «Технічні науки». – 2018. – № 1 (85). – С.17-24.

Дослідження функціонально-технологічних властивостей м'ясних січених напівфабрикатів з використанням рибної сировини/ В.М. Пасічний, Ю.А. Мацук, І.М. Марченко // Науковий вісник Львівського Національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З.Гжицького. – Львів : ЛНАВМ, 2018. – Т. 20. – № 90. – С. 22-26.

Пасічний В.М., Гармаш Д.В. Технологія ковбас кров'яних консервованих. Збірник "Аграрна наука та харчові технології", 2018, 2(101): 172-179

Божко Н.В., Тищенко В.І., Яковенко Я.М., Пасічний В.М. Перспективи використання регіональної аквакультури у виробництві посічених напівфабрикатів.//Праці ТДАТУ, 2018. В.18.Т.1. С.75-84.

Божко Н.В. Розробка м'ясомістких запечених виробів з м'яса птиці. /Н.В. Божко, В.І. Тищенко, В.М. Пасічний, М.М. Сацький // Збірник наукових праць Продовольчі ресурси. – 2018. – С. 13-20.

Розробка рецептури варених ковбас з м'яса водоплавної птиці та малоцінної ставкової риби / [Н. В. Божко, В. І. Тищенко, В. М. Пасічний, М. В. Коник] // Науковий вісник ВНЗ УКООПСІЛКИ "Полтавський університет економіки і торгівлі, Серія «Технічні науки». – 2018. – № 1 (85). – С.17-24.

Дослідження функціонально-технологічних властивостей м'ясних січених напівфабрикатів з використанням рибної сировини/ В.М. Пасічний, Ю.А. Мацук, І.М. Марченко // Науковий вісник Львівського Національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З.Гжицького. – Львів : ЛНАВМ, 2018. – Т. 20. – № 90. – С. 22-26.

Bozhko, N.V., Tischenko, V.I., Pasichnyi, V.M., Antonenko, O. (2018). Development of meat-containing semi-smoked sausages with Muscovy duck meat and white carp. Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. 20(90), 12–16. doi: 10.32718/nvlvet9003

Д. А. Шведюк, В. М. Пасічний. Використання цільової ферментації у технології м'ясомістких продуктів подовженого терміну зберігання. Вісник НТУ «ХПІ», Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. 2018. – № 16 (1292) С. 184-190.

Божко Н.В., Тищенко В.І., Пасічний В.М., Юшко М.І., Жукова Я. Ф., Попова Є.С. Вивчення функціонально-технологічних показників м'ясо-містких хлібів з м'ясом качки мускусної та білого товстолиба. //Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького, 2018. Т. 20, № 85. 19-23.

Божко Н.В., Тищенко В.І., Пасічний В.М., Крижська Т.А. Стабілізація ліпідів варено-копчених ковбас із м'ясом качки в процесі їх зберігання./Вчені записки Таврійського національного університету ім.. В.І. Вернадського, Київ, 2018. Т. 29 (68), № 1. 25-29.

В.М.Пасічний, О.В. Кочубей-Литвиненко, А.І.Маринін, Д.В. Гармаш, Р.С.Святненко. Біологічна цінність кров'яних ковбас з використанням сухої молочної сироватки. Вісник Херсонського національного технічного університету, 2018, 2: 67-71.

Т.О. Хорунжа, В.М. Пасічний, А.І. Маринін, Р.С. Святненко, О. Мороз. Сосиски пастеризовані з підвищеним вмістом гемового заліза. / Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2019, т 21, № 91. 43-47

Н. В. Божко, В. І. Тищенко, В. М. Пасічний, М. В. Коник. РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ВАРЕНИХ КОВБАС ІЗ М'ЯСОМ ВОДОПЛАВНОЇ ПТИЦІ ТА МАЛОЦІННОЇ СТАВКОВОЇ РИБИ. / Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2018. № 1 (85). С. 17-24.

В.М. Пасічний, А.М. Гередчук, Н.В. Олійник, О.І. Положишникова. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ БІЛКОВО-ЖИРОВИХ ЕМУЛЬСІЙ ДЛЯ КУЛІНАРНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2018. № 1 (85). 25-31

І.М. Страшинський, В.М. Пасічний, В.В. Гречко. Вивчення впливу ступеня подрібнення насіння чіа на здатність до гелеутворення. / Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Технічні науки Том 30 (69) № 3, 2019

Пасічний В.М., Маринін А.І., Желуденко Ю.В., Задкова С.П. Дослідження впливу використання натуральних і штучних оболонок на мікробіологічну стабільність і вологовміст варених ковбасних виробів у процесі зберігання. Харчова промисловість : наук. журн. № 24 / Національний університет харчових технологій ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, НУХТ. – К. : НУХТ, 2018. С.48-54

Пасічний В.М., Гармаш Д.В., Рамік О.С., Кохан Б.А. Вплив застосування технології Sous Vide на різні види м'яса птиці. Харчова промисловість : наук. журн. № 24 / Національний університет харчових технологій ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, НУХТ. – К. : НУХТ, 2018. С.70-76.

- Фурсік, О.П.; Страшинський, І.М.; Пасічний, В.М.; Святненко, Р.С. Біологічна ефективність білків варених ковбас. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2019, 21(91), с. 48-53
- В.П. Рудюк, В.М. Пасічний, Т.О. Хорунжа, О.О. Красуля. Кисломолочний продукт з підвищеним вмістом білка. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2019, т 21, № 91. с. 79-83.
- Д. А. Шведюк, В. Н. Пасичный. Влияние протеазы микробиологического происхождения на функционально-технологические характеристики фарша на основе различных видов мясного сырья. Вісник НТУ «ХПІ», Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. – Харків: НТУ «ХПІ». – 2019. – № 5 (1330). С. 204-209
- Гречко В., Страшинський І., Пасічний В. Харчові волокна як функціональний інгредієнт у м'ясних напівфабрикатах. Технічні науки та технології : науковий журнал // Чернігів. нац. технол. ун-т. – Чернігів : ЧНТУ, 2019. – № 2 (16). – С. 154-165.
- Тищенко, В. І. М'ясомісткі комбіновані продукти з м'ясом качки та сріблястого карася / В. І. Тищенко, Н. В. Божко, В. М. Пасічний // Вісник НТУ «ХПІ», Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. – Харків: НТУ «ХПІ». – 2019. – № 5 (1330). – С. 160-168. – doi:10.20998/2413-4295.2019.05.21.
- Tischenko, V.I., Bozhko, N.V., Pasichnyi, V.M., Brazhenko, V.V. (2019). Development of meatcontaining semi-smoked sausages with Muscovy duck meat and white carp. Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies, 21(91), 3-8.
- Н.В. Божко, В.І. Тищенко, В.М.Пасічний, Р.С.Ревенко. Білоквісна сировина регіонального виробництва в технології м'ясомісткої варено-копченої ковбаси. Технічні науки та технології : науковий журнал / Чернігів. нац. технол. ун-т. – Чернігів : ЧНТУ, 2019. – № 2 (16). – С. 145-153.
- Н.В. Божко, В.І. Тищенко, В.М.Пасічний. Оцінка якості м'ясомістких посічених напівфабрикатів з м'ясом качки. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2019, т 21, № 92. – с. 8-13.
- В.П. Рудюк, В.М. Пасічний, Т.О. Хорунжа, О.О. Красуля. Дослідження впливу використання білкових концентратів на реологічні показники кисломолочних продуктів та терміни їх зберігання. //Харчова промисловість, 2019, №25, С.70-77.
- Полумбрик М.М., Пасічний В.М., Хорунжа Т.О., Мороз О.О. (2019). Дослідження мікробіологічної стабільності пастеризованих сосисок з використанням гемового заліза. Харчова промисловість, №26, С. 50-56.
- Пасічний В. М., Топчій О. А., Ткач Н. І., Гереччук А. М. Розробка технології пащету печінкового підвищеної харчової цінностістатті. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2019. № 1 (91). С. 47-53
- Vasyl Pasichnyi, Anatoliy Ukrainets, Khrystyna Chebanenko, Ivanna Kamlay. Вплив комплексу п-циклодекстрину з йодом на функціонально-технологічні характеристики м'ясних фаршів. Вісник Національного Технічного Університету"ХПІ". Серія: Нові рішення в сучасних технологіях, №1(3), 2020. С. 95-100.
- Pasichnyi, V., Ukrainets, A., Chebanenko, K., & Kamlay, I. Використання п-циклодекстрину з йодом у технології приготування фрикадельок та їх функціональні характеристики. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, (2020). 22(93), 45-49.
- О. Білик, О. Кочубей-Литвиненко, Ю. Бондаренко, О. Чернюшок. Застосування ферментного препарату у разі використання ацетату кальцію у технології хліба пшеничного. Технологічний аудит та резерви виробництва. – 2019. – Т. 4, № 3 (48). С. 35-39.
- Шведюк Д.А., Пасічний В.М. Вплив термічної обробки на характеристики січених м'ясо-рослинних напівфабрикатів з використанням ферментації. / Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях зб. наук. пр. / Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». – Харків : НТУ «ХПІ», 2020. – № 2(4). – С. 138-144.

- Гармаш Д.В., Пасічний В.М. Оптимізація процесу термічної обробки м'яса птиці за технологією sous vide із застосуванням фосфатної суміші. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях зб. наук. пр. / Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». — Харків : НТУ «ХПІ», 2020. — № 2(4). — С. 96-102.
- В.П. Рудюк, В.М. Пасічний, Т.І. Толюпа. Розроблення альтернативних рецептур сирних продуктів для використання у м'ясній промисловості Харчова промисловість. — Київ: НУХТ. — 2020. — №27. — С. 29-36.
- Обґрунтування технології снєків з використанням м'ясного сушеного напівфабрикату/ Ю.А. Мацук, І.М. Марченко, В.М. Пасічний, І.А. Маринін// Наукові праці НУХТ. — Київ : НУХТ, 2018. —№ 5. — С. 189-194.
- Божко Н.В., Тищенко В.І., Пасічний В.М., Вертелецька Н. Розробка рецептури напівкопченої ковбаси з м'яса пекінської качки.//Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр./[редкол.: О. І. Черевко (відпов. ред.) та ін.]. — Харків: ХДУХТ, 2018. — Вип. 1 (27).С. 112-121.
- А.І. Українець, І.Г. Радзівєвська, О.П. Мельник, В.М. Пасічний. Антирадикальна активність гірчиної олії в умовах авто окиснення. Наукові праці НУХТ. 2018. — Том 24. — № 3. — С. 178.-185.
- Пасічний В.М., Гармаш Д.В., Лободіна Н.Е., Кривобік Р.А. Дослідження органолептичних показників при довготривалому дозріванні м'яса яловичини./ Наукові праці НУХТ 2019. Том 25, № 2. С.217-224.
- Розробка оксистабільних композицій аюрведичних сумішей прянощів для косметичної промисловості / І. Г.Радзівєвська, В. М. Пасічний, Н. М. Ющенко, У. Г. Кузьмик // Наукові праці НУХТ. — 2019. — Т. 25, №1. — С. 199-208.
- Гречко В. В., Страшинський І. М., Пасічний В. М. Використання гелів з нетрадиційної сировини для виробництва м'ясних напівфабрикатів. «Наукові праці Національного університету харчових технологій» Том 25 № 5. — С 108-117.
- Штонда О.А., Пасічний В.М. Перспективи використання фруктово-ягідної сировини у технології м'ясних натуральних напівфабрикатів // Наукові праці НУХТ 2019. Том 25, № 6. — С.195-200.
- Божко Н. В., Тищенко В. І., Пасічний В. М. Дослідження споживчої та біологічної цінності м'ясомістких посічених напівфабрикатів Наукові праці НУХТ 2020. Том 26, № 1, С. 134-141.
- В.М. Пасічний, Т.О. Хорунжа, М.М. Полумбрик Дослідження впливу пастеризації на органолептичні, реологічні та фізико-хімічні характеристики сосисок. Наукові праці НУХТ, Том 26, №3, 2020, с. 214-221.
- Гармаш Д.В., Пасічний В.М. Вплив режимів термічної обробки на характеристики продуктів із м'яса птиці з використанням цільової ферментації/ Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях зб. наук. пр. / Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». — Харків : НТУ «ХПІ», 2020. — № 3(5). С.40-44.
- Органолептичні показники та амінокислотний склад м'ясомістких консервів з використанням нуту Аграрна наука та харчові технології / І.М. Страшинський, Вернигора О.О., Мігаль А.Ю. // Збірник наукових праць Вінницький національний аграрний університет, 2017. Вип. 5 (99), Т. 2. С. 162-168.
- Шевченко І.І., Крижова Ю.П. Стабілізація забарвлення шинкових виробів. Журнал «Мясной бизнес». — 2018. — № 2. С. 34-38.
- Шевченко І.І., Крижова Ю.П. Основні закономірності збереження кольору свіжого м'яса в межах класифікаційних груп. Журнал «Мясной бизнес». — 2018. — № 3. С. 33-35.
- Шевченко І.І., Крижова Ю.П. Активність води як показник якості та безпечності м'ясних продуктів. Журнал «Мясной бизнес». — 2018. — № 5. С. 33-36.
- Шевченко І.І. Вплив кріопротекторів на якісні показники напівфабрикатів глибокого заморожування Шевченко / Шевченко І.І., Скачко О.І., Крижова Ю.П. // Международное периодическое научное издание Научный взгляд в будущее. — Выпуск 7. Том 1. —2017. — С. 76-79.

Скачко О.І. Оцінка впливу харчових кріопротекторів на якісні показники посічених напівфабрикатів / Скачко О.І., Шевченко І.І., Поліщук Г.Є., Паска М.З. // Науковий вісник ЛНУВМ імені С.З. Гжицького, 2018, т 20, № 90. С. 27-31.

Божко Н.В. (2019). Розробка м'ясомістких варено-копчених ковбас з м'ясом регіональної аквакультури. Продовольчі ресурси: зб. наук. пр. Ін-т прод. ресурсів НААН, No 13. С. 35-43.

Т.О. Хорунжа, В.М. Пасічний, А.І. Маринін, Р.С. Святненко, О. Мороз. Сосиски пастеризовані з підвищеним вмістом гемового заліза. / Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2019, т 21, № 91. 43-47

Жук В.О., Шевченко І.І., Поліщук Г.Є., Паска М.З. Кольорокорегуючі композиції м'ясних систем з низьким вмістом гемоглобінвмісної сировини. / Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2019, т 21, No 91. С.136-142

Фурсік, О.П.; Страшинський, І.М.; Пасічний, В.М.; Святненко, Р.С. Біологічна ефективність білків варених ковбас. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2019, 21(91), с. 48-53

Хорунжа Т.О., Пасічний В.М., Гуць В.С., Рудюк В.П. Сосиски стерилізовані, з підвищеним вмістом гемового заліза. // Харчова промисловість, 2019, № 25, - С.46-51

Haschuk, O., Moskalyuk, O., & Simonova, I. Розширення асортименту ковбасних виробів спеціального призначення. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, . (2020). 22(93), 72-76.

Скочко О.І. Вивчення кріопротекторних властивостей білково-полісахаридних сумішей в складі посічених напівфабрикатів /Скочко О.І., Друговейко В., Шевченко І.І., Масліков М.М //Наукові праці НУХТ, 2018, т.24, № 5. С.203-207.

Особливості використання білкових препаратів у складі реструктурованих шинкових виробів В. Жук, Шевченко І. Топчій О., Крижова Ю. Наукові праці НУХТ» т.24, № 3. К., 2018. С. 197-204.

Страшинський, І.М.; Фурсік, О.П.; Ришканич, Р.О.; Ромазан, О.В. Якість свинини на ТОВ «Тернопільський м'ясокомбінат». Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. Збірник наукових праць ХДУХТ. 2019, 1 (29), с. 199-214.

Гащук О. І. Удосконалення технології м'ясо-рослинних консервів з використанням бобових./ Гащук О. І., Москалюк О. Є., Горішний П. О., Грищенко О. А. // Наукові праці НУХТ 2019. Том 25, № 6. с. 219-226.

Кундеева Г.О., Топчій О.А. Розвиток м'ясопереробних підприємств з позиції забезпечення продовольчої безпеки України. Наукові праці НУХТ. № 4. , 2019. - С. 72-82.

Радзівєвська І. Г., Мельник О. П., Пушнова А. О., Гередчук А. М. Використання олії чорного кмину у складі засобу для волосся. Наукові праці НУХТ. № 6. , 2019. - С. 165-172.

Гончаренко Т.Ю., Топчій О.А. Дослідження різних способів внесення композиційної білково-вуглеводної суміші у фаршеві системи Modernen gineering and innovative technologies, Германія, Вип.11/Part 1-2020. Р. 58-64.

Жук В. О., Шевченко І. І. Переваги використання білково-жирових емульсій у технології реструктурованих шинкових виробів. Наукові праці НУХТ 2020. Том 26, № 1, 231-237.

О. І. Гащук, О. Є. Москалюк, Н.М. Бреус. Математико-статистична оцінка досліджених показників інноваційних м'ясних паштетів. Наукові праці НУХТ Том 26, №3, 2020р.

Шевченко І. І., Поліщук Г. Є., Філоненко М. І., Осьмак Т. Г. Вивчення структуруючих властивостей трансглютамінази у білоквмісних системах. Наукові праці НУХТ 2020. Том 26, № 2, 212-219.

О. І. Гащук, О. Є.Москалюк, П. Горішний, О. Грищенко. Удосконалення технології м'ясо-рослинних консервів з використанням бобових. Наукові праці. НУХТ –К.: НУХТ, 2019р.том 25 №6. - С.218 - 226.

Шевченко І.І. Науково-практичні аспекти виробництва солених м'ясних з використанням багатофункціональних розсільних колоїдних систем / І.І. Шевченко, С.В. Стращенко // Монографія 2018 р. – К., 2018. – С. 172.

Bozhko N. V., Pasichnyi V. M. Study on efficiency of natural antioxidant preparations in the technology of meat and meat-containing products with duck meat. // Development of natural sciences in countries of the European Union taking into account the challenges of XXI century: Collective monograph. Lublin: Izdevnieciba "Baltija Publishing", 2018. P. 58-78.

Bozhko N., Pasichnyi V. Efficiency of providing biological value of combined meat-containing products with meat of waterfowl. // Scientific Development and achievements. Collective monograph. London, 2018. Sciemcee PUBLISHING London. – P.142-153.

Технології продуктів з модифікованим жировим складом: реалії та тенденції. Савченко О.А., Грек О.В., Петрина А.Б., Топчій О.А., Красуля О.О. – Монографія. К., 2018. – 250 с.

Nataliia Bozhko, Vasyl Pasichnyi. Development of meat-containing products with a balance of fatty acids composition. New stages of development of modern science in Ukraine and EU countries: monograph / edited by authors. – 3rd ed. – Riga, Latvia : "Baltija Publishing", 2019. – P. 97-115.

Topchii O., Pasichnyj V. Development of formulation multicomponent protein-fat emulsion. International Science Group. – Boston: PrimediaeLaunch, 2020. 528 p. (P. 54-64). Available at :

Пасічний В.М., Українець А.І., Шведюк Д.А., Маринін А.І. ПОВНОЦІННЕ ХАРЧУВАННЯ: тренди енергоефективного виробництва, зберігання та маркетингу: колективна монографія / за ред. проф. В. В. Євлаш, проф. В. О. Потапова, проф. Н. Л. Савицької, доц. Л. Ф. Розділ " Використання протеаз мікробіологічного походження в технології м'ясомістких продуктів " Товма. – Х. : НАНГУ, 2020. 663/31 д.а

Engineering sciences: development prospects in countries of Europe at the beginning of the third millennium: Collective monograph. Vol. 2. Development of modeling theoretical studies on fractionating distillation parameters of natural sources of aroma / N. E. Frolova, N. M. Yushchenko – Izdevnieciba "Baltija Publishing" (Riga). – 2018. – p. 386-410.

Scientific development and achievements. Bread products with milk whey enriched with biogenic metals according to the innovative technology / E. Bilyk, O. Kochubei-Lytvynenko. – Sciemcee Publishing London – 2018. – p. 130-141.

Development of natural sciences in countries of the European Union taking into account the challenges of XXI century: collective monograph. Complex baking improver based on dry milk whey enriched with magnesium and manganese / O. Kochubei-Lytvynenko, E. Bilyk – "Izdevnieciba "Baltija Publishing" (Lublin, Poland). – 2018. – p. 216-234.

Ivanov, V., V. Stabnikov. Microbially-Mediated Decontamination of CBRN Agents on Land and Infrastructure Using Biocementation. NATO Science for Peace and Security Series C: Environmental Security, 2020, с. 233-244.

Ivanov, V., V. Stabnikov. et al. Iron-containing clay and hematite iron ore in slurry-phase anaerobic digestion of chicken manure September 2019

Оптимізація виробничих процесів: навчальний посібник / Ю. Г. Сухенко, М.М. Жеплінська, В.М. Пасічний, І. В. Тимошенко. – К.: Інкос, 2019. – 259 с.

Пасічний В.М. Мясна промисловість, 2020 Енциклопедії Сучасної України, НАН України, Інститут енциклопедичних досліджень. Том.22, С.237-239.

Хімічний склад харчових продуктів : навчальний посібник / О.П. Перепелиця , О.В. Кочубей-Литвиненко, В.М. Іщенко , Петренко Т. В. – К.: НУХТ, 2019. – 102 с.

Технологія сиру: підручник / Ю. Г. Сухенко, Г. Є. Поліщук, Р. Й. Раманаускас, Т. І. Шингарева б ; під заг. ред. Ю. Г. Сухенка ; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. — 2-ге вид., перероб. і доп. — Київ :

Патент на корисну модель №127273 UA A23L 23/00. Соус на основі окари для продуктів тривалого зберігання / Страшинський І. М., Пасічний В.М., Маринін А.І., Ришканич Р.О., Грабаровський А.В.; заявник і патентовласник Національний університет харчових технологій - № 6427, заявл.15.02.2018, опубл. 25.07.2018, бюл. № 14

Патент на корисну модель №127270 UA A23L 23/00. Харчова композиція на основі білкових препаратів / Страшинський І. М., Пасічний В.М., Маринін А.І., Фурсік О.П., Віхоть К.О.; заявник і патентовласник Національний університет харчових технологій - № 6425, заявл.15.02.2018, опубл. 25.07.2018, бюл. № 14

Патент на корисну модель № 124221 UA A23L 13/50. М'ясовмісні сардельки з м'ясом качки мускусної. /Божко Н.В., Пасічний В.М., Тищенко В.І.; заявник і патентовласник Сумський нац. аграрн. ун-т. - № 10831, заявл. 06.11.2017, опубл.26.03.2018 р., бюл. № 6.

Патент на корисну модель № 124222 UA A23L 13/50. М'ясовмісна варено-копчена ковбаса з м'ясом качки мускусної. / Божко Н.В., Пасічний В.М., Тищенко В.І.; заявник і патентовласник Сумський нац. аграрн. ун-т. - № 10844, заявл. 06.11.2017, опубл.26.03.2018 р., бюл. № 6.

Патент на корисну модель № 126214 UA МПК (2006) A23L 13/40 (2016.01) М'ясо-місткий хліб комбінованого складу/ Божко Н.В., Пасічний В.М., Тищенко В.І.; заявник і патентовласник Сумський нац. аграрн. ун-т. - № 13151, заявл. 29.12.2017, опубл. 11.06.2018 р., бюл. № 11.

Патент на корисну модель № 127624 UA МПК (2018.01) A23L 13/00 М'ясо-вмісний хліб «Єлизаветинський»./ Божко Н.В., Пасічний В.М., Тищенко В.І.; Попова Є.С. заявник і патентовласник Сумський нац. аграрн. ун-т. - № 03098, заявл. 26.03.2018, опубл. 10.08.2018 р., бюл. № 15.

Патент на корисну модель № 129771 UA МПК (2018.01) A23L 13/00 М'ясовмісні напівфабрикати січені "Ярославські»./ Божко Н.В., Пасічний В.М., Тищенко В.І.; Яковенко Я.М. заявник і патентовласник Сумський нац. аграрн. ун-т. - № 05375, заявл. 15.05.2018, опубл. 12.11.2018, бюл. № 21.

Патент на корисну модель № 130071 UA МПК (2016.01) A23L 13/50 М'ясовмісна варено-копчена ковбаса із м'ясом качки мускусної і екстрактом розмарину./ Божко Н.В., Пасічний В.М., Тищенко В.І.; заявник і патентовласник Сумський нац. аграрн. ун-т. - № 05371, заявл. 15.05.2018, опубл. 26.11.2018, бюл. № 22.

ТУ У 10.1-02070938-278:2018 Консерви м'ясні "М'ясо перепелів Ароматне" Дата надання чинності - 06.12.2018 р. Розробники: В.М. Пасічний, А-Хашимі Хайдер М.

Технологічна інструкція з виробництва консервів м'ясних до ТУ У 10.5 0207 0938-256:2018 Дата надання чинності - 06.12.2018 р. Розробники: В.М. Пасічний, А-Хашимі Хайдер М.

ТУ У 10.1-02070938-277:2018 "Перепела запечені". Дата надання чинності - 06.12.2018 р. Розробники: В.М. Пасічний, А-Хашимі Хайдер М.

Технологічна інструкція до ТУ У 10.1-02070938-277:2018 "Перепела запечені". Дата надання чинності - 06.12.2018 р. Розробники: В.М. Пасічний, А-Хашимі Хайдер М.

Технологічна інструкція до ТУ У 10.1-02070938-284 "Перепела копчено-варені". Дата надання чинності - 16.12.2018 р. Розробники: В.М. Пасічний, А-Хашимі Хайдер М.

Зміна № 6 Технологічна інструкція з виробництва виробів ковбасних напівкопчених ТІ У 15.1-20021369-005:2007 до ТУ У 15.1-20021369-005:2007. Дата надання чинності - 03.05.2018 р. Розробники: О.Ю. Шевченко, В.М. Пасічний, І.М. Страшинський, А.І. Маринін, О.П. Фурсік

ТУ У 10.8-02070938-279:2018 Композиції функціональні харчові для м'ясних продуктів до Дата надання чинності - 10.12.2018 р. Розробники: В.М. Пасічний, І.М. Страшинський, О.П. Фурсік

Технологічна інструкція з виробництва композицій функціональних харчових для м'ясних продуктів до ТУ У 10.8-02070938-279:2018 Дата надання чинності - 10.12.2018 р. Розробники: В.М. Пасічний, І.М. Страшинський,

О.П. Фурсік

ТУ У 10.8-02070938-280:2018 Варені ковбасні вироби та вироби мясомісткі варені. Дата надання чинності - 17.12.2018 р. Розробники: В.М. Пасічний, І.М. Страшинський, О.П. Фурсік

Технологічна інструкція з виробництва варених ковбасних виробів та виробів м'ясомістких варених до ТУ У 10.8-02070938-280:2018. Дата надання чинності - 17.12.2018 р. Розробники: В.М. Пасічний, І.М. Страшинський, О.П. Фурсік

Зміна № 3 до ТУ У 20.5-02070938-37-2003 Суміші харчові комплексні функціональні для м'ясних продуктів та продуктів з мяса птиці. Дата надання чинності - 22.03.2018 р. Розробники: В.М. Пасічний, І.З. Жук

Технологічна інструкція до ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Дата надання чинності - 22.03.2018 р. Розробники: О.Ю. Шевченко, В.М. Пасічний, А.І. Маринін, М.М. Полумбрик, Ю.В. Желуденко

Зміна № 1 до ТУ У 20.5-02070938-143:2013 Поглинач-пакет кисню. Дата надання чинності - 18.06.2018 р. Розробники: В.М. Пасічний, А.І. Маринін, К.Ю. Ісічко

ТУ У 20.5-02070938-264:2018 Пакети охолоджуючі. Дата надання чинності - 12.07.2018 р. Розробники: В.М. Пасічний, А.І. Маринін, К.Ю. Ісічко

Зміна № 1 до технологічної інструкції до ТУ У 10.1-32122069-013:2017 Вироби м'ясні та мясомісткі фасовані пастеризовані. Дата надання чинності - 27.06.2018 р. Розробники: С.М. Лисенко, В.М. Пасічний, О.В. Храпачов

Патент на изобретение республики Беларусь № 22697. Способ производства колбасы обогащенной йодом. №а 20170155, заявлен 11.05.2014, /Литвяк Владимир Владимирович (BY); Ловкие Зенон Валентинович (BY); Полумбрик Максим Олегович (UA); Пасичный Василий Николаевич (UA); Росляков Юрий Федорович (RU). Патентодержатель Республиканское унитарное предприятие "Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию" зарегистрирован в государственном реестре изобретений и опубликован

Патент на винахід № 119078 UA МПК A23L 13/40. Спосіб виготовлення м'ясовмісної вареної ковбаси "Качина" з екстрактом чорної смородини. / Пасічний В.М., Божко Н.В., Тищенко В.І.; заявник і патентовласник Сумський нац. аграрн. ун-т. - № а201704524, заявл. 10.05.2017, опубл. 25.04.2019, бюл. № 8

Патент на винахід № 119079 UA МПК A23L 13/40. Спосіб виготовлення м'ясовмісної вареної ковбаси "Качина" з екстрактом журавлини. / Пасічний В.М., Божко Н.В., Тищенко В.І.; заявник і патентовласник Сумський нац. аграрн. ун-т. - № а201704543, заявл. 10.05.2017, опубл. 25.04.2019, бюл. № 8

Патент на корисну модель № 131280 UA, МПК A23C 15/16, A23C 15/16 (2006.01) Стабілізаційна композиція для масляної пасти / О.В. Кочубей-Литвиненко, В.М. Пасічний, Н.М. Ющенко, У.Г. Кузьмик, О.В. Яценко, А.В. Слободяник, І.М. Миколів - у 2018 07488; заявл. 04.07.2018; опубл. 10.01.2019, Бюл. №1, 2019 р.

Патент на корисну модель № 134977 UA, МПК A23L 13/00 (2006.01) Хліб м'ясний комбінованого складу / Гончаров Г. І.; Пасічний В.М.; Маринін А.І.; Юшко М. І.; Холод А.М.; Толюпа Т.І.; заявник і патентовласник : Національний університет харчових технологій - у 201900238; заявл. 09.01.2019; опубл. 10.06.2019, Бюл. №11, 2019 р.

Патент на корисну модель №134364 UA, МПК A23L 11/00, 13/50, 33/20 (2006.01) Консерви м'ясорослинні "Квасоля з м'ясом птиці" / Страшинський І.М.; Пасічний В.М.; Маринін А.І.; Кулик Н.І., Ришканич Р.О.; заявник і патентовласник : Національний університет харчових технологій - у 201812628; заявл. 19.12.2018; опубл. 10.05.2019, Бюл. №9,

Патент на корисну модель №138605 UA, МПК A23L 13/00, A23L 13/50, (2006.01) М'ясовмісні котлети "Ганнівські". / Божко Н.В., Пасічний В.М., Тищенко В.І., Будницька Г.В., Понпа В.В. ; заявник і патентовласник Сумський нац. аграрн. ун-т. - у201904217, заявл. 19.04.2019, опубл. 10.12.2019, бюл. № 23.

Патент на корисну модель №138606 UA, МПК A23L 13/00, A23L 13/50, (2006.01) М'ясовмісні напівфабрикати посічені "Путивльські". / Божко Н.В., Пасічний В.М., Тищенко В.І., Жаровський Б. Б. ; заявник і патентовласник Сумський нац. аграрн. ун-т. - u201904220, заявл. 19.04.2019, опубл. 10.12.2019, бюл. № 23.

Патент на корисну модель № 133197, UA, МПК A23L 13/00, A23L 13/50, (2006.01) М'ясомістка напівкопчена ковбаса з м'ясом качки пекінської. /Божко Н.В., Пасічний В.М., Тищенко В.І., Вертелецька Н.П.. Патент опубліковано 25.03.2019, бюл. № 6/2019.

Патент на корисну модель № 135647, UA, МПК A23L 13/00, A23L 13/50, (2006.01). Напівфабрикат "Котлета з м'яса індика". / Галенко О.О.; Логвиненко Н.П., Пасічний В.М., Патент опубліковано 10.07.2019, бюл. № 13/2019.

Патент на корисну модель № 135711, UA, МПК A23L 13/00, A23L 13/50, (2006.01). Білково-жирова емульсія з кров'ю. / Хорунжа Т.О.; Пасічний В.М., Маринін А.І., Храпачов О.В.; Полумбрик М.М. заявник і патентовласник : Національний університет харчових технологій Патент опубліковано 10.07.2019, бюл. № 13/2019.

Патент на корисну модель № 135712, UA, МПК A23L 13/00, A23L 13/50, (2006.01). Білково-жирова емульсія з тваринним білком "Білкозин". / Хорунжа Т.О.; Пасічний В.М., Маринін А.І., Храпачов О.В.; Полумбрик М.М. заявник і патентовласник : Національний університет харчових технологій. Патент опубліковано 10.07.2019, бюл. № 13/2019.

Патент на корисну модель № 135713, UA, МПК A23L 13/00, A23L 13/50, (2006.01). Сосиски пастеризовані./ Хорунжа Т.О.; Пасічний В.М., Маринін А.І., Храпачов О.В.; Желуденко Ю.В. заявник і патентовласник : Національний університет харчових технологій. Патент опубліковано 10.07.2019, бюл. № 13/2019.

Патент на корисну модель № 135714, UA, МПК A23L 13/00, A23L 13/50, (2006.01). Спосіб виробництва сосисок з повторною пастеризацією. / Пасічний В.М., Маринін А.І., Храпачов О.В.; Логвиненко Н.П., Желуденко Ю.В., Капітула Є.І. заявник і патентовласник : Національний університет харчових технологій. Патент опубліковано 10.07.2019, бюл. № 13/2019

Патент на корисну модель № 139564, UA, МПК A23L 13/00, A23L 13/50, (2006.01). Спосіб виробництва масляної пасти. / Кочубей-Литвиненко Оксана Валер'янівна (UA); Пасічний Василь Миколайович (UA); Ющенко Наталія Михайлівна (UA); Яценко Ольга Володимирівна (UA); Кузьмик Ульяна Геннадіївна (UA); Фролова Наталія Епінетівна (UA); Миколів Іван Михайлович. 10.01.2020, бюл. № 1

Патент на корисну модель № 139157, UA, МПК A23L 13/00, A23L 13/50, (2006.01). Спосіб підготовки бобових для м'ясо-рослинних консервів/Страшинський Ігор Мирославович (UA); Маринін Андрій Іванович (UA); Пасічний Василь Миколайович (UA); Ришканич Роман Олександрович (UA); Штельмах Валерія Леонідівна (UA); Святненко Роман Сергійович (UA). 26.12.2019, бюл. № 24/2019

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Шевченко Олександр Юхимович

Перелік осіб-виконавців

Андрійко Людмила Станіславівна
(к. х. н., 02.00.04)

Божко Наталія Володимирівна
(к. с.-г. н.)

Бреус Наталія Миколаївна
(к.т.н., 05.13.06)

Гармаш Дмитро Вікторович

Гашук Олександра Ізидорівна
(к.т.н., 05.18.04)

Геречук Аліна Михайлівна
(к.т.н., 05.18.04)

Гетьман Майя Володимирівна
(к. с.-г. н., 16.00.10)

Гончаренко Таїса Юріївна

Гречко Вікторія Віталіївна

Дербугова Галина Любомирівна

Друговейко Анна Миколаївна

Друговейко Владислав Олегович

Дубковецький Ігор Володимирович
(к.т.н., 05.18.12)

Желуденко Юлія Володимирівна

Задкова Світлана Петрівна

Закржевський Максим Васильович

Котляр Євгеній Олександрович
(к. т. н., 05.18.04)

Кохан Богдан Андрійович

Кочубей-Литвиненко Оксана Валер'янівна
(к. т. н., 05.18.04)

Кузнецова Інга Вадимівна
(д. с.-г. н., 06.01.09, 06.01.15)

Кузьмик Уляна Геннадіївна
(к. т. н., 05.18.04)

Логвиненко Наталія Петрівна

Логінова Анна Олегівна

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

Мартиненко Тетяна Андріївна

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

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

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

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

Полумбрик Максим Олегович
(к. т. н., 05.18.01)

Полумбрик Манефа Миколаївна
(к.т.н., 05.18.04)

Поліщук Галина Євгеніївна
(д. т. н., 05.18.04)

Прохоренко Жанна Іванівна
(к. с.-г. н., 06.01.04)

Радзівська Ірина Гіронтіївна
(к.т.н., 05.18.06)

Ришканич Роман Олександрович
Рудюк Віталій Петрович

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

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

Страшинський Ігор Миколайович
(к.т.н., 05.18.04)

Танчик Ренат Сергійович
Топчій Оксана Анатоліївна
(к.т.н., 05.18.04)

Тюлюпа Тетяна Іванівна
Фурсік Оксана Петрівна
(к.т.н., 05.18.04)

Холод Артем Михайлович

Хорунжа Тетяна Олегівна

Чебаненко Христина Володимирівна

Чернюшок Ольга Анатоліївна
(к. т. н., 05.18.04)

Шведюк Дмитро Анатолієвич

Швець Олексій Васильович
(к.х.н., 02.00.04)

Шевченко Ірина Іванівна
(д. т. н., 05.18.04)

Шевченко Анастасія Олександрівна

(к.т.н., 05.18.01)

Юшко Марія Ігорівна

Ющенко Наталія Михайлівна

(к. т. н., 05.18.04)

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

Гук Лариса Миколаївна

+38 (099) 253-48-58

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

