

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0223U002538

Державний реєстраційний номер: 0120U100868

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 22-02-2023

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Реалізації ресурсозберігаючих методів модифікації функціонально-технологічних характеристик молочної сироватки в технологіях харчових продуктів цільового призначення

Початок етапу: 01.2020

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

Форма власності:

Сфера управління: Кабінет Міністрів України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380444813221, +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.): 3803.670

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Реалізації ресурсозберігаючих методів модифікації функціонально-технологічних характеристик молочної сироватки в технологіях харчових продуктів цільового призначення

Назва роботи англійською:

Implementation of resource-saving methods of modification of functional and technological characteristics of whey in food technology of the intended purpose

Реферат українською:

Об'єкт дослідження – ресурсозберігаючі технології переробки, збагачення і модифікації функціонально-технологічних властивостей молочної сироватки з використанням нанокompatитів, мікроелементозних збагачувачів, рослинної та тваринної сировини для харчових продуктів, в тому числі цільового призначення. Предметом дослідження – молочна сироватка, інша тваринна, рослинна сировина, цільові мікроелементозні збагачувачі, комплексні суміші на їх основі, а також закономірності, що відбуваються у процесі зберігання, концентрування, модифікації молочної сироватки для харчових продуктів і напівфабрикатів, в тому числі цільового призначення. Мета роботи – наукове обґрунтування методів цільової модифікації функціонально-технологічних властивостей молочної сироватки та розроблення ресурсозберігаючих технологій її використання в комплексі з білоквмісною рослинною і тваринною сировиною та мікроелементозними збагачувачами для харчових продуктів цільового призначення. Проект направлено на наукове обґрунтування методологічних засад реалізації методів повного циклу переробки молочної сироватки та розроблення інноваційних технологій її використання для харчових продуктів, в тому числі цільового призначення. За сукупністю технологічних, економічних та соціальних аспектів у роботі використані, розроблені та удосконалені новітні методи концентрування молочної сироватки, технології її використання з рослинною та тваринною сировиною, а також цільовими збагачувачами. Базуючись на ефективному використанні технологічних наповнювачів та враховуючи їх синергічні взаємодії між собою та з молочною сироваткою, для покращення функціонально-технологічних характеристик молочної сироватки і розширення можливостей її використання в технологіях виробництва харчових продуктів розроблені технологічні поліфункціональні суміші на основі молочної сироватки.

Реферат англійською:

The object of the research is resource-saving technologies of processing, enrichment and modification of the functional and technological properties of milk whey using nanocomposites, trace elemental fortifiers, vegetable and animal raw materials for food products, including those for the intended purpose. The subject of the research is milk whey, other animal and vegetable raw materials, target microelement enrichments, complex mixtures based on them, as well as patterns that occur in the process of storage, concentration, and modification of milk whey for food products and semi-finished products, including those for the intended purpose. The purpose of the work is the scientific substantiation of the methods of target modification of the functional and technological properties of whey and the development of resource-saving technologies for its use in combination with protein-containing plant and animal raw materials and trace elemental fortifiers for targeted food products. The project is aimed at the scientific substantiation of the methodological foundations of the implementation of methods of the full cycle of whey processing and the development of innovative technologies for its use for food products, including for targeted purposes. Based on a combination of technological, economic and social aspects, the latest methods of whey concentration, technologies of its use with plant and animal raw materials, as well as targeted enrichments were used, developed and improved in the work. Based on the effective use of technological fillers and taking into account their synergistic interactions with each other and with whey, technological multifunctional mixtures based on whey were developed to improve the functional and technological characteristics of whey and expand

the possibilities of its use in food production technologies.

Індекс УДК: 664; 636.085.55; 663; 661.73; 637.1/.5; 665.1/.3

Коди тематичних рубрик: 65

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Бандура Уляна Геннадіївна

Науковий ступінь: К. Т. Н.

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Наукове обґрунтування та розроблення технології продуктів цільового призначення на основі сировини тваринного і рослинного походження з використанням отриманої і модифікованої молочної сироватки

Назва НТП англійською: Scientific substantiation and development of technology for targeted products based on raw materials of animal and plant origin using obtained and modified milk whey

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Методичні документи

Галузь застосування: Харова та переробна промисловість

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Розроблено технології харчових продуктів цільового призначення на основі отриманої молочної сироватки. Науково обґрунтовані терміни зберігання розроблених продуктів. Визначено комплекс показників якості та безпеки молочної сироватки та сумішей на її основі. Поряд з цим, досягнуто збільшення об'ємів виробництва харчових продуктів цільового призначення, покращені економічні показники виробництва.

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

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу:

Закінчення етапу:

Споживачі продукції:

Перспективні ринки:

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

Yatsenko, O., Yushchenko, N., Kuzmyk, U., Pasichnyi, V., Kochubei-Lytvynenko, O., Frolova, N., ... & Voitsekhivskyi, V. (2020). Research of milk fat oxidation processes during storage of butter pastes. *Slovak Journal of Food Sciences*, 14, 443–450. <https://doi.org/10.5219/1283>

Belemets, T., Radzievskaya, I., Yushchenko, N., Kuzmyk, U. (2020). Determining the efficiency of using egg products for the stabilization of emulsion when making milk-containing curds-based products. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 4(11 (106), 14–23. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2020.210006>

Kambulova Y., Zviahintseva-Semenets Y, Shevchenko A., Kokhan O. (2020). Study of structural-mechanical characteristics of emulsion-foam systems of milk cream and hydrocolloids. *Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI: Food Technology*, 44(2), 85-103. <https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85102762653&origin=resultslist>

Asaula V. M.; Lytvynenko A. S.; Mishura A. M.; Kurmach M. M.; Buryanov V. V.; Gavrilenko K. S.; Ryabukhin S. V.; Volochnyuk D. M.; Kolotilov S. V. (2020). In-situ formation of NiB/MIL-101(Cr) and Pd/MIL-101(Cr) composites for catalytic hydrogenation of quinoline. *Inorganic Chemistry Communications*, 121, 108203–108206. <https://doi.org/10.1016/j.inoche.2020.108203>

Belemets, T., Radziyevska, I., Yushchenko, N., Kuzmyk, U., Pasichnyi, V., Kochubei-Lytvynenko, O.... & Korablova, O. (2021). Impact of vegetable oils on the fatty acid composition of a milk-containing curd product. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 34, 150–160. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37157>

Kuzmyk, U., Marynin, A., Svyatnenko, R., Zheludenko, Y., Kurmach, M. (2021). Determining the effect of apple and banana powders dried by sublimation on the quality indicators of a sour milk dessert during storage. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 3 (11 (111)), 28–35. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.228083>

Osmak, T., Mleko, S., Bass, O., Mykhalevych, A., Kuzmyk, U. (2021). Enzymatic hydrolysis of lactose in concentrates of reconstituted demineralized whey, intended for ice cream production. *Ukrainian Food Journal*, 10(2), 277–288. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/34899>

Polishchuk, G., Kuzmyk, U., Osmak, T., Kurmach, M., Bass, O. (2021). Analysis of the nature of the composition substances of sour-milk dessert with plant-based fillers. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 6(11 (114), 68–73. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.246309>

Larina, O. V., Kurmach, M.M., Kyriienko, P.I., Alekseenko, L.M., Shvets, O.V., Soloviev, S.O. (2021). Influence of Acid-Base Characteristics of Hierarchical Cu/Zr-MTW Zeolites on their Catalytic Properties in 1, 3-Butadiene Production from Ethanol-Water Mixtures. *Theoretical and Experimental Chemistry*, 57, 2, 343–350. <https://doi.org/10.1007/s11237-021-09703-4>

Kurmach, M.M., Tsyryn, N.N., Eroshenko, A.V., Shvets O. V., Chernenko Z. V., Yaremov P.S., Davydovskyi L.S., Bisyk S.P. Zhuchenko A.M., Melnichenko G.M, Kolotilov S.V. (2021). Influence of the Structure of Hydrophobic Porous Silica Materials of SBA-15 Type and Polymethylsiloxane Derivatives on the Value of Water Intrusion Pressure. *Theor Exp Chem*, 57, 2, 134–140. <https://doi.org/10.1007/s11237-021-09682-6>

Sapiga, V., Polishchuk, G., Breus, N., Osmak, T. (2021). Enzymatic destruction of protopectin in vegetable raw materials to increase its structuring ability in ice cream. *Ukrainian Food Journal*, 10, 2, 321–332. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/34900>

Sapiga, V., Polishchuk, G., Buniowska, M., Shevchenko, I., Osmak, T. (2021). Polyfunctional properties of oat β -glucan in the composition of milk-vegetable ice cream. *Ukrainian Food Journal*, 10, 4, 691–702. <http://dspace.nuft.edu.ua/bitstream/123456789/37007/1/5.pdf>

Belemets, T., Kuzmyk, U., Gryshchenko, R., Osmak, T. (2022). Determining optimal technological parameters for obtaining stevia extract in the technology of sour dairy desserts. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 4 (11 (118)), 60–67. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.263530>

Litvynchuk, S., Galenko, O., Cavicchi, A., Ceccanti, C., Mignani, C., Guidi, L., Shevchenko, A. (2022). Conformational Changes in the Structure of Dough and Bread Enriched with Pumpkin Seed Flour. *Plants*, 11, 2762. <https://doi.org/10.3390/plants11202762>

Kurmach, M., Yaremov, P., Shvets, O. (2022). Cs-containing hierarchical zeolites as catalysts for Gewald reaction. *Materials Today: Proceedings*, 62, 15, 7745–7750. <https://doi.org/10.1016/j.matpr.2022.04.766>

Kurmach, M.M., Konysheva, K.M., Yaremov, P.S., Shvets, O.V., Fetiukhin, V.M., Shcherban, N.D. (2022). Hierarchical zeolites as efficient catalysts for dehydration of substituted indanols. *Journal of Solid State Chemistry*, 309, 122942 <https://doi.org/10.1016/j.jssc.2022.122942>

Shvets, O., Kurmach, M., Yaremov, P., Shcherban, N. (2022). Hierarchical zeolite materials with basic properties as active catalysts in cycloaddition of carbon dioxide to epoxides reaction. *Materials Today: Proceedings*, 62, 15, 7677–7680. <https://doi.org/10.1016/j.matpr.2022.03.006>

Kurmach, M. M. , Konysheva, K. M., Filatova, K. O., Sotnik, S. O., Gavrilenko, K.S., Andreev, O.V., Shvets, O. V.. (2022). Properties of Hierarchy Zeolite Obtained From Obsidian and Perlite. *Theoretical and Experimental Chemistry*, 57, 451–457. <https://doi.org/10.1007/s11237-022-09715-8>

Patrylak L.K., Pertko O.P., Yakovenko A.V., Voloshyna Yu. G., Povazhnyi V. A., Kurmach M. M. (2022). Isomerization of linear hexane over acid-modified nanosized nickel-containing natural Ukrainian zeolites. *Appl Nanosci*, 12, 3, 411–425. <https://doi.org/10.1007/s13204-021-01682-1>

Mykhalevych, A., Polishchuk, G., Nassar, K., Osmak, T., Buniowska-Olejniak, M. (2022). α -glucan as a Techno-Functional Ingredient in Dairy and Milk-Based Products—A review. *Molecules*, 27(19), 6313. <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/38002>

Bilyk, O., Khalikova, E., Shevchenko, A., Kochubei-Lytvynenko, O., Bondarenko, Y., Fain, A. (2020). Effect of the complex improver on consumer properties of bakery products. *Ukrainian Food Journal*, 9, (I. 1), 148–158. https://www.researchgate.net/publication/341512974_Effect_of_the_complex_improver_on_consumer_properties_

Sokolenko, A., Shevchenko, O., Stepanets, O., Romanchenko, N., Shevchenko, A. (2020). Limitation of dynamic power parameters in transitional processes. *Ukrainian Food Journal*, 9, (I. 1), 209–220. https://www.researchgate.net/publication/341512691_Limitation_of_dynamic_power_parameters_in_transitional_pr

Lystopad T., Deinychenko G., Pasichnyi V., Shevchenko A., Zhukov Y. (2020). Rheological studies of berry sauces with iodine-containing additives. *Ukrainian Food Journal*, 9, 3, 651–663. <https://nuft.edu.ua/doi/doc/ufj/2020/3/13.pdf>

Sokolenko A., Shevchenko O., Koval O., Vasylykivskyi K., Maksymenko I., Shevchenko A. (2020). Phase transitions in food production technologies. *Ukrainian Food Journal*, 9, 4, 889–900. <https://nuft.edu.ua/doi/doc/ufj/2020/4/13.pdf>

Kuzmyk, U., Bohdanova, V. (2020). Prospects for the use of whey in the development of dairy desserts technology. *Ukrainian Journal of Food Science*, 8 (1), 80–94. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/31889/1/Ukr%20Jour%20Food%20Sci%20V%208%20I%201.pdf>

Starch syrups as substitutes for sugar and milk powder in ice cream / Oksana Kochubei-Lytvynenko, Galyna Polischuk, Oksana Bass // 59th Annual Science Conference of Ruse University NEW INDUSTRIES, DIGITAL ECONOMY, SOCIETY – PROJECTIONS OF THE FUTURE III Dedicated to the 75th anniversary of the University of Ruse, 2020. – Ruse, Razgrad, Silistra. – 514 p. <https://www.uni-ruse.bg/Branches/Razgrad/Pages/gallery.aspx?RootFolder=%2FBranches%2FRazgrad%2FDocLib%2F%D0%9A%D0%BE>

Reasoning of the Selection of Technological Parameters for the Extraction of Sumac / Uliana Kuzmyk, Nataliia Yushchenko, Tetiana Osmak, Artur Mykhalevych // 59th Annual Science Conference of Ruse University New Industries, Digital Economy, Society – projections of the Future III. Dedicated to the 75th anniversary of the University of Ruse. – Silistra, Ruse, Razgrad, 2020. – P. 515. <http://conf.uni->

Bolshak, Y., Kalenyk, O., Marynin, A., Svyatnenko, R. (2020). Research of regularities of formation of health-improving antioxidant electron-donor properties of functional drinking water modified with ascorbic and citric acids. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*, 22(94), 3-7. <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f9401>

Belemets, T., Radzievskaya, I., Tochkova, O., Yushchenko, N., Kuzmyk, U., Mykhalevych, A. (2021). Evaluation of oxidizy resistance of milk-containing products based on blending of vegetable oils. *Technology audit and production reserves*, 1/3 (57), 26-33. <http://dSPACE.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/34032>

Kuzmyk, U., Marynin, A., Svyatnenko, R., Zheludenko, Y., Kurmach, M., Shvaiko, R. (2021). Prospects of use of vegetable raw materials in the technology of sour-milk dessert. *EUREKA: Life Sciences*, (3), 29-35. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2021.001848>

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

Ivanov, V., Shevchenko, O., Marynin, A., Stabnikov, V., Gubenia, O., Stabnikova, O., Shevchenko, A., Gavva, O., Saliuk, A. (2021). Trends and expected benefits of the breaking edge food technologies in 2021-2030. *Ukrainian Food Journal*, 10, 1, 7-36. <http://dSPACE.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/34684/1/ssaoaebotbefti.pdf>

Hetman, I., Mykhonik, L., Kuzmin, O., Shevchenko, A. (2021). Influence of spontaneous fermentation leavens from cereal flour on the indicators of the technological process of making wheat bread. *Ukrainian Food Journal*, 10, 3, 492-506. <http://dSPACE.nuft.edu.ua/bitstream/123456789/36755/1/ssaoiosflfcfotiottpomb.pdf>

Development of a new type of alcoholic ice cream / O. Kochubei-Lytvynenko, G. Polishchuk, T. Osmak, U. Kuzmyk, O. Bass, A. Mykhalevych // *New industries, digital economy, society - projections of the future iv : 60th Annual Scientific Conference. – Bulgaria : University of Ruse and Union of Scientists, 2021. – P. 199-203.* <http://dSPACE.nuft.edu.ua/bitstream/123456789/36923/1/article.pdf>

Mykhalevych, A., Kuzmyk, U. (2022). Study of heat treatment effect on the biological value of pine nuts kernels. *Food and Environment Safety*, 3, 209-217. <http://dSPACE.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/38001>

Mykhalevych, A., Polischuk, G., Kuzmyk, U. (2022). Qualimetric evaluation of sensory properties of acidophilic-whey ice cream with oat beta-glucan. *Proceedings of Global science and education in the modern realities*, 31.07.2022, USA, 3-6. <http://dSPACE.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37915>

Svyatnenko, R. S., Marynin, A. I., Kuzmyk, U. H., Pozniakovskiy, S. V. (2022). The influence of pulsed electric fields on the dynamics of milk fermentation. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*, 24(98), 30-34. <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f9806>

Shevchenko A., Drobot V., Galenko O. (2022). Use of pumpkin seed flour in preparation of bakery products. *Ukrainian Food Journal*, 11, 1, 90-101. DOI: 10.24263/2304-974X-2022-11-1-10

Shevchenko, A., Drobot, V. (2022). Use of rice flour in wheat bread technology. *EUREKA: Life Sciences*, 6, 44-51. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2022.002677>

Belemets, T., Kuzmyk, U., Gryshchenko, R., Osmak, T. (2022). Determination of technological parameters of obtaining stevia extract. *EUREKA: Life Sciences*, (3), 15-20. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2022.002584>

Шевченко, О.Ю., Сімахіна, Г.О., Шевченко, А.О. (2020). Оздоровче харчування в контексті продовольчої безпеки в Україні. *Наукові праці НУХТ*, 26, (6), 36-43. <http://dSPACE.nuft.edu.ua/bitstream/123456789/33480/1/ssaoohvkptvu.pdf>

Belemets, T., Radzievskaya, I., Yushchenko, N., Kuzmyk, U. (2020). Prospects of using spinach in production technology of chapatti of wholegrain flour. *EUREKA: Life Sciences*, 4, 26-33. <http://journal.eu->

Bass, O., Kuzmyk, U. (2020). Theoretical aspects of improving the technology of low-calorie ice cream. Trends in the development of modern scientific thought : The X th International scientific and practical conference, November 23-26, Vancouver, Canada, 677-678. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/32282>

Kuzmyk, U., Yushchenko, N., Osmak, T., Mykhalevych, A. (2020). Reasoning of the Selection of Technological Parameters for the Extraction of Sumac. 59th Annual Science Conference of Ruse University New Industries, Digital Economy, Society – projections of the Future III. Dedicated to the 75th anniversary of the University of Ruse, Silistra, Ruse, Razgrad, 515. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/34031>

Prospects of using spinach in production technology of chapatti of wholegrain flour / T. Belemets, I. Radzievskaya, N. Yushchenko, U. Kuzmyk // EUREKA: Life Sciences. – 2020. – N. 4. – P. 26-33. <http://journal.eu-jr.eu/life/article/view/1381/122>

Басс, О.О., Кузьмик, У.Г., Поліщук, Г.Є. (2020). Продукти переробки сироватки як рецептурні компоненти у складі морозива. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів IX Міжнародної науково-технічної конференції, К.: НУХТ, 167-169. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/32215>

Кузьмик, У.Г., Ющенко, Н.М., Басс, О.О., (2020). Миколів, І.М. Дослідження показника активності води паст кисломолочних. Наукові праці НУХТ, 6, 174-179. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37161>

Красуля, О.О. (2020). Розробка технології напою для спортсменів з додаванням сироваткових білків молока. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. – 2020, 22, 94, 61-65. <https://nvlvet.com.ua/index.php/food/article/view/4069>

Красуля, О.О., Олінчук, В.П. (2020). Технологія плавлених сирів з використанням сухого сироваткового білкового концентрату. Наукові праці НУХТ, 26, 5, 130-137. http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/32102/3/Tom_26_%235_2.pdf

Страшинський, І.М.; Пасічний, В.М.; Фурсік, О.П. Вплив технології забою на формування функціональних показників м'яса. Харчова промисловість, НУХТ, 2020, № 27. С.60-68. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/32230>

Маринін А. І., Большак Ю. В. Святненко Р. С., Штепа Д. В. Дослідження особливостей фізико- хімічних показників води, обробленої безреагентним електрохімічним методом. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. – Харків: НТУ «ХПІ». 2020. № 2 (4). С. <https://doi.org/10.20998/2413-4295.2020.02.13>

Поліщук, Г. Є., Басс, О. О., Михалевич, А. П. (2020). Перспективи використання демінералізованої ферментованої молочної сироватки у складі морозива. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : програма та тези матеріалів IX-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 10-11 листопада 2020 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 141-143. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/32217>

Олена Красуля (2020). Розроблення технології молочних напоїв для спортсменів. Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 2-3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 1, 303. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/31150>

Олена Красуля (2020). Технологія ферментованих молочних напоїв для спортсменів. «Біотехнологія XXI століття»: матеріали XIV Всеукраїнської науковопрактичної конференції (Київ, 20 травня 2020). Міністерство освіти і науки України, КПІ ім. Ігоря Сікорського, Національна академія наук України, Інститут клітинної біології та генетичної інженерії – Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, вид-во «Політехніка», 2020, 50. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/31149>

Красуля, О.О., Олінчук, В.П. (2020). Вплив білкових концентратів на біологічну цінність плавлених сирів.

Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів IX-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 10-11 листопада 2020 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2020 р., 196–167. <https://drive.google.com/file/d/17Q3vnjSlpLXnF8jvF1Cf7dsZoN3fi5B0/view>

Фурсік, О.; Ковальчук, А.; Страшинський, І. Перспективи використання гідролізованих пептидів молочної сироватки. В Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті, Матеріали 86 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів. Частина 1. Київ, Україна, квітень 2–3, 2020; НУХТ, 2020; с. 265. http://old.nuft.edu.ua/page/51adaed39c2a2/files/Part%201_2_06.pdf

Валерія Богданова, Ульяна Кузьмик (2020). Перспективи використання молочної сироватки в технології молочних десертів. Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 2–3 квітня 2020 р. – Київ: НУХТ, 1, 313. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/31230>

Кузьмик, У.Г. , Ющенко, Н.М., Белемєць, Т.О. , Миколів, І.М. (2020). Дослідження показника активності води паст кисломолочних. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів IX Міжнародної науково-технічної конференції. – К.: НУХТ, 2020, 147–149. <https://drive.google.com/file/d/17Q3vnjSlpLXnF8jvF1Cf7dsZoN3fi5B0/view>

Кузьмик, У.Г. (2020). Реалізації ресурсозберігаючих технологій харчових продуктів на основі молочної сироватки. IV спеціалізований Міжнародний Запорізький екологічний форум «ЕКО ФОРУМ – 2020», 134–136. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/32294>

Fursik, O.; Strashynskiy, I. Alternative sources of protein in the food industry. In Modern Approaches to the Introduction of Science Into Practice, The Xth International scientific and practical conference, San Francisco, USA, March 30–31, 2020; p. 512–514. https://isg-konf.com/modern-approaches-to-the-introduction-of-science-into-practice/?utm_source=eSputnik-promo&utm_medium=email&utm_campaign=Zbirnik_materialiv_konferencii_e_dostupnim&utm_content=799568454

Фурсік, О.П.; Страшинський, І.М. Перспективи використання комплексних функціональних композицій для стабілізації емульсій. В Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції, Програма та тези матеріалів IX-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 10-11 листопада 2020 р., м. Київ, К.: НУХТ, 2020; с.233–236. <http://old.nuft.edu.ua/page/51adaed39c2a2/files/9-%D1%82%D0%B0%20%D0%9C%D0%9D%D0%A2%D0%9A.pdf>

Михалевич, А.П., Сапіга, В.Я., Кузьмик, У.Г. (2020). Впровадження методів модифікації молочної сироватки з метою екологізації виробництва. Екологічні проблеми навколишнього середовища та раціонального природокористування в контексті сталого розвитку: зб. матеріалів III-ої Міжнародної науково-практичної конференції, 22–23 жовтня 2020 р. Херсон: ХДАУ, 432–434. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/32324>

Marynin, A., Bolshak, Y., Svyatnenko, R., Shtepa, D. (2020). Дослідження особливостей фізико-хімічних показників води, обробленої безреагентним електрохімічним методом. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення у сучасних технологіях, 2 (4), 103–109. <https://doi.org/10.20998/2413-4295.2020.02.13>

Михалевич, А.П., Поліщук, Г.Є., Осьмак, Т.Г., Кузьмик, У.Г. (2020). Доцільність застосування комплексу білків у рецептурному складі морозива ацидофільно-сироваткового. XIV Міжнародна науково-практична конференція магістрантів та аспірантів "Теоретичні та практичні дослідження молодих вчених, 01-04 грудня 2020 р. Харків: НТУ «ХПІ», 361–362. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/32322>

Prospects of using non-fried buckwheat groats in first dishes technology / N. Yushchenko, U. Kuzmyk, O. Kochubei-Lytvynenko, O. Yatsenko, T. Belemets // EUREKA: Life Sciences. – 2020. – N. 6. – P. 58–65. <http://journal.eu-jr.eu/life/article/view/1542>

- Shevchenko, A., Galenko, O. (2021). Citrates of mineral substances in the technological process of manufacturing bakery products. *Наукові праці НУХТ*, 27(1), 182–187.
<http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/33668/1/ssaoomsintpombp.pdf>
- Drobot, V., Shevchenko, A., Sorochynska, Yu. (2021). Gluten-free bakery products of high nutritional value. *Modern engineering and innovative technologies Germany*, 15(2), 112–118
<http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/33670/1/ssaoibpohnv.pdf>
- Shevchenko, A. (2021). Influence of artichoke powder on microbiological and biochemical processes in the dough in the process of manufacturing bakery products. *Наукові праці НУХТ*, 27(2), 181–186.
<http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/34683/1/ssaoiojapomabpdtitpombp.pdf>
- Drobot, V., Shevchenko, A. (2021). Influence of pumpkin processing products on structural and mechanical properties of dough and bread quality. *Наукові праці НУХТ*, 27(3), 172–180.
http://sw.nuft.edu.ua/Archiv/2021/swnuft_27_3.pdf.pdf
- Дробот, В. І., Шевченко, А. О., Літвинчук С. І. (2021). Вплив рисового борошна на структурно-механічні властивості тіста та якість хліба. *Наукові праці НУХТ*, 27(5), 114–122.
<http://dspace.nuft.edu.ua/bitstream/123456789/36754/1/ssaoivrbnsmtvtyh.pdf>
- Швайко, Р, Кириченко, О., Кузьмик, У. (2021). Перспективи використання вторинної молочної сировини при виробництві десертів. *Матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті"*, 15–16 квітня 2021 р., Київ, НУХТ, Ч.1, 319. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/34035>
- Корольчук, І. М., Ющенко, Н. М., Кочубей-Литвиненко, О. В., Кузьмик, У. Г. (2021). Вивчення впливу прянощів на ступінь використання білка в технології м'яких сирів з козиного молока. *Наукові праці НУХТ*, 2 (27), 187–196. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37162>
- Polishchuk, G., Kuzmyk, U., Yushchenko, N., Osmak, T., Kurmach, M., Bass, O., Kyrychenko, O. (2021). Study of rheological characteristics of fermented milk paste with spices. *ScienceRise*, 5, 30–34.
<https://doi.org/10.21303/2313-8416.2021.002141>
- Кузьмик У. Г., Басс О. О., Ющенко Н. М., Махмудов А. М., Миколів І. М. (2021). Обґрунтування тривалості сквашування молочної суміші в технології кисломолочних десертів. *Наукові праці НУХТ*, 27,5, 81–89.
<http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/36657>
- Кузьмик, У.Г. (2021). Тенденції використання натуральних смако-ароматичних речовин у молочній галузі. *Матеріали І 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, 147–149. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37165>
- Kuzmyk, U., Bass, O., Mykhalevych, A., Osmak T. (2021). Investigation of the fermentation process of demineralized whey concentrates for ice cream production. *Trends in LEAN food production and packaging : Proceedings of the10th International Specialized Scientific and Practical Conference*. – Kyiv : NUFT, 122–123.
<http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/36753>
- Махмудов, А. М., Кузьмик, У. Г. (2021). Дослідження мікробіологічних показників кисломолочного десерту. *Implementation of modern science in practice : Abstracts of XI International Scientific and Practical Conference*, San Francisco, USA, 477–478. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/36803>
- Большак, Ю. В., Маринін, А. І., Святненко, Р. С., Шпак, В. В. (2021). Біоелектроніка і закономірності набуття оздоровчих властивостей питною водою, збагаченою молекулами водню. *Редакційна колегія*, 58. DOI: 10.24263/2225-2924-2021-27-5-9
- Mykhalevych, A., Sapiga, V., Kuzmyk, U. (2021). Implementation of resource-saving technologies of whey processing - a step to sustainable development of dairy companies. *Наукові проблеми харчових технологій та*

промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів IX-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 09-10 листопада 2021 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 224–225.

<http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/36631>

Kochubei-Litvinenko, O, Osmak, T., Kuzmyk, U., Mykhalevych, A. (2021). Development of a new type of alcoholic ice cream, 60th Science Conference of Ruse University New Industries, Digital Economy, Society – projections of the Future III. Dedicated to the 75th anniversary of the University of Ruse. – Silistra, Ruse, Razgrad, 9.

<http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/36656>

Sapiga, V., Mykhalevych, A., Osmak, T., Polishchuk, G. (2021). The process optimization of protopectin enzymolysis of vegetable raw materials for its use in ice cream production. Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів Міністерство освіти і науки України. – Одеса, 38–40.

<http://dspace.nuft.edu.ua/bitstream/123456789/36100/1/1.pdf>

Сапіга, В., Михалевич, А., Поліщук, Г., Осьмак Т. (2021). Особливості виробництва морозива ацидофільно-сироваткового, збагаченого білком. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали II Міжнародної науково-практичної інтернет- конференції, 30 квітня 2021 р. – Прага : Oktan Print s.r.o., 213–214. <http://dspace.nuft.edu.ua/bitstream/123456789/34269/3/DonNUET.pdf>

Поліщук, Г., Сапіга, В., Осьмак, Т., Шевченко, І. (2021). Порівняльний аналіз структуруючої здатності овочевих пюре у складі сумішей морозива. Наукові праці НУХТ, 27, 4, 154–164.

<http://dspace.nuft.edu.ua/bitstream/123456789/36632/1/Polischuk.pdf>

Розробка нових видів молочно-овочевих продуктів на основі сиру кисломолочного / В. Сапіга, А. Михалевич, Г. Поліщук, Т. Осьмак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : програма та тези матеріалів IX-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 09–10 листопада 2021 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2021. – С. 161–162.

<http://dspace.nuft.edu.ua/bitstream/123456789/36626/1/2.pdf>

Вивчення структуруючої здатності овочевої сировини для використання у складі морозива / В. Сапіга, Г. Поліщук, Т. Осьмак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : програма та тези матеріалів IX-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 09–10 листопада 2021 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2021. – С. 157–158.

<http://dspace.nuft.edu.ua/bitstream/123456789/36625/1/1.pdf>

Дослідження процесу ферментативного гідролізу лактози в технології кисломолочного морозива / А. Михалевич, Г. Поліщук // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : програма та тези матеріалів IX-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 09–10 листопада 2021 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2021. – С. 169–171.

<http://dspace.nuft.edu.ua/bitstream/123456789/36628/1/4.pdf>

Belemets, T., Kuzmyk, U., Gryshchenko, R., Osmak, T. (2022). Determination of technological parameters of obtaining stevia extract. EUREKA: Life Sciences, (3), 15–20. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2022.002584>

Михалевич, А. П., Поліщук, Г. Є., Осьмак, Т. Г., Кузьмик, У. Г. (2022). Визначення оптимальних параметрів процесу визрівання сумішей нежирного кисломолочного морозива з в-глюканом вівса. Наукові праці НУХТ, 28, 5, 63–73. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/38698>

Кириченко, О., Кузьмик, У. (2022). Тенденції удосконалення технології сиркових паст. Матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", Квітень – Травень 2022 р., Київ: НУХТ, 1, 248.

<http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37510>

Pasichnyi, V., Bozhko, N., Tischenko, V., Marynin, A., Shubina, Y., Svyatnenko, R., ... & Moroz, O. (2022). Study of Efficiency of Berry Extracts in the Technology of Semi-Smoked Sausages. EUREKA: Life Sciences,(1), 25–31.

<https://doi.org/10.21303/2504-5695.2022.002286>

Басс, О. О., Кузьмук, У. Г., Поліщук, Г. Є. (2022). Можливості зниження калорійності морозива за рахунок використання заміників цукру. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів XI-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 8 листопада 2022 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2022 р., 224–225.

<https://drive.google.com/file/d/1pUGwMBTnkJW5BWpNlPnbcVFb3OStlh5I/view>

Махмудов, А. М., Гродська, К. А., Бандура, У. Г., Белемець, Т. О. (2022). Вивчення впливу дисперсності сублімованих фруктів на процес відновлення. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів XI-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 8 листопада 2022 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2022 р., 174–175.

<https://drive.google.com/file/d/1pUGwMBTnkJW5BWpNlPnbcVFb3OStlh5I/view>

Маковій, І. М., Басс, О. О. (2022). Перспективи використання заміників традиційних рецептурних компонентів у морозиві. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, квітень – травень 2022 р. – Київ : НУХТ, 1, 251. <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/37551>

Басс, О. О., Осьмак, Т. Г. (2022). Перспективи розширення асортименту сухих сумішей для виробництва морозива. Technologies and strategies for the implementation of scientific achievements, 2, 41–42.

<http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/37584>

Екологічні інновації у підвищенні економічної та продовольчої безпеки України : колективна монографія ; за ред. Т. О. Чайки, І. О. Яснолоб, О. О. Горба. Полтава : Видавництво ПП «Астроя», 2020. 216 с. Розділ 1.2.

Перспективи використання рослинної сировини в вітчизняних м'ясопродуктах (Галенко О. О., Шевченко А. О., Гасюк О. Б.)

Fursik O., Kuzmyk U., Svyatnenko R., Marynin A., Strashynskyi I., Pasichniy V. (2021). The study of the ability of soy isolates of different trademarks to interact with water molecules. Scientific foundations of solving engineering tasks and problems: collective monograph. International Science Group, Boston : Primedia eLaunch, 402–407.

Fursik O. (2021). Gelling properties of composition containing protein. Scientific Trends: Modern Challenges. Volume 1: collective monograph. Sherman Oaks, California: GS Publishing Services, 15–19.

Kochubei-Lytvynenko O., Kuzmyk U., Yushchenko N. (2022). Chapter 8 Spices for dairy products. «Bioenhancement and Fortification of Foods for a Healthy Diet». CRC Press: ISBN 9781032113777, P. 157–179. (подано).

Кочубей-Литвиненко О.В., Ющенко Н.М., Бандура У.Г., Басс О.О. Молоко та молочна сировина: хімічний склад, властивості, методи контролю: Підручник [Електронний ресурс]. – К.: НУХТ, 2022. – 195 с. ISBN 978-966-612-286-8

Патент на корисну модель № 147179 UA, A23C9/13 Спосіб виробництва кисломолочного десерту / У.Г. Кузьмук, О.О. Басс, І.М. Миколів, В.Ю. Богданова – u202005951; заявл. 17.09.2020; опубл. 21.04.2021, бюл. № 16/2021.

Патент на корисну модель № 148579 UA, МПК A23G 9/04 (2006.01). Спосіб виробництва морозива ацидофільного збагаченого / Г.Є. Поліщук, Т.Г. Осьмак, А.П. Михалевич, О.О. Басс, У.Г. Кузьмук, В.Я. Сапіга, О.М. Іващенко – u 202100941; заявл. 26.02.2021; опубл. 26.08.2021, Бюл. №34, 2021 р.

Патент на винахід № 126536 UA, МПК A23G 9/32 (2006.1) Склад морозива ацидофільного збагаченого / Поліщук Г. Є., Осьмак Т. Г., Михалевич А. П., Басс О. О., Кузьмук У. Г., Сапіга В. Я., Іващенко О. М.; заявник Національний університет харчових технологій НУХТ. – № а 2021 00936 ; заявл. 26.02.2021 ; опубл. 26.10.2022, Бюл. № 43

Патент на корисну модель № 152079 U UA, МПК A23G 9/04 (2006.01) Спосіб виробництва морозива молочно-овочевого, збагаченого комплексом білків / Кочубей-Литвиненко О. В., Поліщук Г. Є., Осьмак Т. Г., Михалевич А. П., Сапіга В. Я., Кузьмик У. Г.; заявник Національний університет харчових технологій НУХТ. – № u 2021 05410; заявл. 24.09.2021; опубл. 26.10.2022, Бюл. № 43

Патент на корисну модель № 152097 U UA, МПК (2022.01) A23G 9/00, A23G 9/04 (2006.01) Спосіб виробництва морозива сироваткового низьколактозного / Поліщук Г. Є., Осьмак Т. Г., Михалевич А. П., Сапіга В. Я., Кузьмик У. Г., Кочубей-Литвиненко О. В.; заявник Національний університет харчових технологій НУХТ. – № u 20212 01959; заявл. 09.06.2022 ; опубл. 26.10.2022, Бюл. № 43

Патент на корисну модель № 152382 U UA, МПК A23C 21/02. Спосіб виробництва гідролізованого концентрату сироватки / Кочубей-Литвиненко О. В., Поліщук Г. Є., Осьмак Т. Г., Михалевич А. П., Кузьмик У. Г., Сапіга В. Я.; заявник Національний університет харчових технологій НУХТ. – № u 202202131; заявл. 21.06.2022; опубл. 18.01.2023, Бюл. № 3/2023

Патент на винахід «Спосіб виробництва морозива ацидофільного збагаченого» (заявка а202100939 від 26.02.21). Розробники: Г.Є. Поліщук, Т.Г. Осьмак, А.П.Михалевич, О.О. Басс, У.Г. Кузьмик, В.Я. Сапіга, О.М. Іващенко . Стан діловодства: <https://sis.ukrpatent.org/uk/search/detail/1479568/>

Патент на винахід «Склад морозива молочно-овочевого, збагаченого комплексом білків» (заявка а202105409 від 24.09.2021). Розробники: О.В. Кочубей-Литвиненко, Г.Є. Поліщук, Т.Г. Осьмак, А.П. Михалевич, В.Я. Сапіга, У.Г. Кузьмик. Стан діловодства: <https://sis.ukrpatent.org/uk/search/detail/1622935/>

Патент на винахід «Спосіб виробництва морозива молочно-овочевого, збагаченого комплексом білків» (заявка а202105411 від 24.09.2021). Розробники: О.В. Кочубей-Литвиненко, Г.Є. Поліщук, Т.Г. Осьмак, А.П. Михалевич, В.Я. Сапіга, У.Г. Кузьмик. Стан діловодства: <https://sis.ukrpatent.org/uk/search/detail/1622934/>

Патент на винахід «Кисломолочний десерт» (заявка № u202105405). Розробники: У.Г. Кузьмик, О.О. Басс, І.М. Миколів, В.Ю. Богданова. Стан діловодства: <https://sis.ukrpatent.org/uk/search/detail/1622949/>

Патент на винахід «Суха суміш для кисломолочних напоїв» (заявка а202106027). Розробники: У.Г. Кузьмик, О.О. Р.В. Швайко. Стан діловодства: <https://sis.ukrpatent.org/uk/search/detail/1635409/>

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

Патент на винахід «Склад сметани дієтичної, збагаченої сироватковими білками» (заявка № а 2022 04046). Розробники: Михалевич А.П., Поліщук Г.Є., Сапіга В.Я., Костенко О.В., Кузьмик У.Г., Осьмак Т.Г.

Патент на корисну модель «Спосіб виробництва сметани дієтичної, збагаченої сироватковими білками» (заявка № а 2022 04048). Розробники: Михалевич А.П., Поліщук Г.Є., Сапіга В.Я., Костенко О.В., Кузьмик У.Г., Осьмак Т.Г.

Патент на винахід «Спосіб виробництва сметани дієтичної, збагаченої сироватковими білками» (заявка № а 2022 04049). Розробники: Михалевич А.П., Поліщук Г.Є., Сапіга В.Я., Костенко О.В., Кузьмик У.Г., Осьмак Т.Г.

Патент на винахід «Спосіб виробництва морозива сироваткового низьколактозного» (заявка а202201957 від 09.06.2022). Розробники: Г.Є. Поліщук, Т.Г. Осьмак, А.П. Михалевич, В.Я. Сапіга, У.Г. Кузьмик, О.В. Кочубей-Литвиненко.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Шевченко Олександр Юхимович

д. т. н., 05.18.12

Перелік осіб-виконавців

Басс Оксана Олександрівна

(к. т. н., 05.18.04)

Белемець Тетяна Олександрівна

Красуля Олена Олександрівна

(к.т.н., 05.18.05)

Курмач Михайло Миколайович

(к. х. н., 02.00.04)

Михалевич Артур Петрович

Сапіга Вікторія Ярославівна

Святненко Роман Сергійович

(к. т. н., 05.18.12)

Фурсік Оксана Петрівна

(к.т.н., 05.18.04)

Шевченко Анастасія Олександрівна

(к.т.н., 05.18.01)

Шпак Владислав В'ячеславович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Бандура Ульяна Геннадіївна

Телефон

+38 (098) 767-02-82

Реєстратор

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

