

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0221U105374

Державний реєстраційний номер: 0116U008128

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 29-06-2021

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка інноваційних технологій традиційних та спеціальних хлібобулочних виробів

Початок етапу: 11.2016

Закінчення етапу: 01.2021

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): 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

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

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

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

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

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розроблення інноваційних технологій традиційних та спеціальних хлібобулочних виробів

Назва роботи англійською:

Development of innovative technologies traditional and special bakery products

Реферат українською:

Звіт про НДР: 290 с., 45 рис., 112 табл. ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ, БРОДІННЯ, ТІСТО, ФІЗІОЛОГІЧНО-ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ІНГРЕДІЄНТ, ЧЕРСТВІННЯ, ШРОТИ, КЛІТКОВИНА, ІЗОЛЯТИ, НАСІННЯ ЛЬОНУ, КЕРОБ, ГРЕЧКА, ЦИТРАТИ, СУХА МОЛОЧНА СИРОВАТКА. Об'єкт дослідження – технології хлібобулочних виробів. Мета роботи – розробити інноваційні технології хлібобулочних виробів з метою покращання технологічних властивостей борошна, підвищення споживчих характеристик виробів та надання їм функціональних властивостей. Методи дослідження – органолептичні, хімічні, фізико-хімічні, мікробіологічні методи досліджень з використанням сучасних приладів та інформаційних технологій, математичні методи планування експерименту та обробки результатів досліджень напівфабрикатів та готових хлібобулочних виробів до рецептурного складу яких включено нетрадиційні види сировини. На основі результатів наукових досліджень встановлені закономірності впливу нетрадиційних видів сировини, багатих фізіологічно-функціональними інгредієнтами, на формування структурно-механічних властивостей тістових напівфабрикатів, перебіг мікробіологічних та біохімічних процесів в тісті, формування органолептичних та фізико-хімічних показників якості готової продукції, процеси черствіння виробів. Враховуючи встановлені закономірності використання нетрадиційних видів сировини та рекомендації щодо необхідного надходження в організм людини важливих нутрієнтів з харчовими продуктами, було розроблено технології та рецептури хлібобулочних виробів з включенням до базових рецептур нетрадиційної сировини як одного виду, так і комбінуванням різних видів. Це дозволило розробити рецептури та технологічні рекомендації щодо технології хлібобулочних виробів спеціального призначення, а саме для хворих на целіакію, цукровий діабет, геродієтичного призначення, для туристів та військовослужбовців; традиційних хлібобулочних виробів, збагачених фізіологічно-функціональними інгредієнтами нетрадиційної сировини, які можна вживати широкому колу споживачів.

Реферат англійською:

Report: 290 p., 45 figres, 112 tables. BAKERY PRODUCTS, FERMENTATION, DOUGH, PHYSIOLOGICAL-FUNCTIONAL INGREDIENT, STALE, MEAL, FIBER, ISOLATE, FLAX SEEDS, KEROB, BUCKWHEAT, CITRATE, DRY WHEY. The object of research is the technology of bakery products. The purpose of the work is to develop innovative technologies for bakery products in order to improve the technological properties of flour, increase the consumer characteristics of products and provide them with functional properties. Research methods - organoleptic, chemical, physicochemical, microbiological research methods using modern devices and information technologies, mathematical methods for planning an experiment and processing the results of research on semi-finished products and finished bakery products, the recipe composition of which includes non-traditional types of raw materials. Based on the results of scientific research, the regularities of the influence of non-traditional types of raw materials rich in physiologically functional ingredients on the formation of the structural and mechanical properties of dough semi-finished products, the course of microbiological and biochemical processes in the dough, the formation of organoleptic and physicochemical indicators of the quality of finished products, the processes of staling of products are established. Taking into account the established patterns of the use of non-traditional types of raw materials and recommendations for the necessary intake of important nutrients in the human body with food, recipes for bakery products were developed with the inclusion of non-traditional ones in the basic recipes, both of one type and a combination of different types. This made it possible to develop recipes

and technological recommendations for the technology of special-purpose bakery products, namely, for patients with celiac disease, diabetes mellitus, for people with a dietary habit, for tourists and military personnel; traditional bakery products, enriched w

Індекс УДК: 664.87; 664.932, 664.87:613.2

Коди тематичних рубрик: 65.53.35

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Дробот Віра Іванівна

Науковий ступінь: д. т. н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Інноваційні технології хлібобулочних виробів дієтичного, профілактичного та оздоровчого призначення

Назва НТП англійською: Innovative technologies of bakery products of increased nutritional value, dietary, preventive and health-improving purposes

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Хлібопекарська галузь

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Хлібобулочні вироби підвищеної харчової цінності, дієтичного, профілактичного та оздоровчого призначення

Соціально-економічна спрямованість НТП: Поліпшення якості життя та здоров'я населення, ефективності діагностики та лікування хворих, Розширення асортименту хлібобулочної продукції дієтичного та профілактичного призначення

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Апробація на виробництві

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: Спільні права на НТП

Наявність бізнес-плану: Ні

Техніко-економічне обґрунтування: Ні

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

IX. Бібліографічний опис

Дробот, В.І., Іжевська О.П., Бондаренко Ю.В. Шрот насіння льону в технології хлібобулочних виробів. Харчова наука і технологія. 2016. Т.10, № 3. С. 76-81.

Дробот В.І., Іжевська О.П., Тесля О.Д., Бондаренко Ю.В. Ефективність використання шроту насіння льону у хлібопекарській промисловості. Продовольчі ресурси : збірник наукових праць Інституту продовольчих

ресурсів НААН України. 2016. № 7. С. 210–213.

Дробот, В.І., Іжевська О.П. Використання шроту насіння льону для надання хлібу оздоровчих властивостей. *Хранение и переработка зерна*. 2017. № 1 (209). С. 47–49.

Дробот В.І., Тесля О.Д., Іжевська О.П. Заходи, що покращують якість хліба зі шротом насіння льону. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: VII Міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 30–31 травня 2016 р.: тези доповідей. Кривий Ріг: ДНУЕТ ім. М. Туган-Барановського, 2016. С. 11–12.

Дробот, В.І., Іжевська О.П., Бондаренко Ю.В. Дослідження структурно-механічних властивостей тіста зі шротом льону. *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. 2016. № 10 (131). С. 29–33

Дробот, В.І., Іжевська О.П. Технологічні заходи, що покращують якість хліба зі шротом насіння льону. Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг: IV Міжнародна науково-практична конференція, 24 листопада 2016 р.: тези доповідей. Львів: ЛТЕУ, 2016. С. 94–95.

Дробот, В.І., Іжевська О.П. Вплив способу приготування тіста зі шротом насіння льону на якість хліба. Актуальні проблеми навчання та виховання людей в інтегрованому освітньому середовищі у світлі реалізації конвенції про права осіб з інвалідністю: XVI Міжнародна науково-практична конференція, 23–24 листопада 2016 р.: тези доповідей. Київ: Університет «Україна», 2016. Ч. 2. С. 260–262.

Дробот В.І., Місечко Н.О., Седих О.Л., Білик О.А. Хлібобулочні вироби для хворих на цукровий діабет, збагачені фізіологічно-функціональними інгредієнтами. *Хранение и переработка зерна*. 2017. №4. (212). С.66–70.

Drobot V., Shevchenko A., Marchenko O. The influence of proteins on the technological process of bread making with fructose. *Food and Environment Safety*, 2016. XV (4). С.341–346.

Шевченко, А.О., Місечко, Н.О., Кривошей, В.М. Вплив клітковини висівок гречки на технологічний процес та якість булочних виробів із фруктозою для діабетичного харчування. *Хранение и переработка зерна*. 2017. №10 (218). С.42–45.

Drobot V., Shevchenko A. Nutritional value and consumer properties of bakery products with fructose for diabetic nutrition. *Ukrainian Food Journal*. 2017. №6 (3). С. 480–493.

Shevchenko A. Biochemical processes in the dough for diabetic bakery products, enriched with proteins and food fibers. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2018. № 24 (2). С. 187–194.

Шевченко А., Дробот В. Збагачення хліба для хворих на цукровий діабет мінеральними речовинами, Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : Наукові здобутки молоді вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті. Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів. 13–14 квітня 2016р. Ч1. Київ. НУХТ, 2016. С.137

Шевченко, А., Кривошей, В., Дробот, В. Дослідження впливу харчових волокон гречки на структурно-механічні властивості тіста з фруктозою. «Наукові здобутки молоді вирішенню проблем харчування людства в XXI ст»: матеріали 83 наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів. Київ: НУХТ, Ч.1. 2017. С.118.

Шевченко А. Вплив харчових волокон гречки та топінамбуру на технологічний процес виготовлення булочних виробів з фруктозою, Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології в хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». Київ: НУХТ, 2017. С. 127

Дробот, В.І., Шевченко, А.О., Марченко, О.С. Дослідження впливу молочно-білкового концентрату казеїну в технології діабетичних виробів. «Технології харчових продуктів і комбікорми»: збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції, 25–30 вересня 2017р. Одеса: ОНАХТ, 2017. С.30–31.

- Shevchenko, A., Drobot, V. Influence of whey protein on the technological process of making bread with fructose and minerals, Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: 84 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів, 23-24 квітня 2018 р. Київ: НУХТ.
- Дробот, В.І., Шевченко, А.О. (2017). Патент України 120200. Київ: Державне патентне відомство України.
- Дробот, В.І., Шевченко, А.О. (2017). Патент України 120201. Київ: Державне патентне відомство України.
- Makhynko V. Drobot V., Golikova T. Effect of adding of plant protein isolates to the structural – mechanical properties of the wheat dough. Food and Environment Safety. Ștefan cel Mare University of Suceava, Romania. 2017. Volume XVI, Issue 2. Pp. 117–122.
- Makhynko V., Chernysh L., Berezna O. Influence of vegetable protein isolates on structural and mechanical properties of wheat dough. Food Science for Well-being (CEFood 2016) : 8th Central European Congress on Food 2016 : book of Abstracts, 23-26 May 2016. K.: NUFT, 2016. P. 167.
- Makhynko V. M., Sharan A. V., Sharan L. O. System approach in crumb briquette technology. International periodic scientific journal «Modern engineering and innovative technologies». Karlsruhe (Germany), 2017. Issue № 2, Vol.1. P. 107–111.
- Sharan A. V., Makhynko V. M., Sharan L. O. Bread Products High in Biologically Complete Protein. Modern engineering and innovative technologies. 2020. Issue № 11, P.1. P. 65–69.
- Бережна О. П., Махінько В. М. Вибір рослинних добавок для високобілкових хлібобулочних виробів. «Технологічні аспекти підвищення конкурентоспроможності хліба і хлібобулочних виробів» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі»: матеріали міжнародних науково-практичних конференцій. Київ: НУХТ, 2016. С. 38–39.
- Дробот В. І., Махінько В. М., Скотар О. С. Використання ізоляту соєвого білка для підвищення харчової цінності хлібних виробів зниженої вологості (хлібних паличок). Харчова промисловість. 2016. № 20. С. 28–33.
- Землинська М., Рибалко С., Махінько В. Вивчення та оптимізація процесу пресування сухарних брикетів. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 23-24 квітня 2018 р. Київ: НУХТ, 2018. Ч. 1. С. 156.
- Землинська М. Д., Самбурський Ф. Г., Махінько В. М. Показники хлібної крихти як сировини для сухарних брикетів. Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві : Матеріали міжнародної науково-практичної конференції, 13 вересня 2017 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2017. С. 49–50.
- Карманов А. В., Махінько В. М. Зміна кількісних і якісних характеристик клейковини тіста з додаванням ізолятів рослинних білків. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 85 Міжнародної ювілейної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 11-12 квітня. Київ : НУХТ, 2019. Ч. 1. С. 175.
- Махінько В., Моцний А. Інноваційний продукт – високобілкові сухарні брикети для харчуванні туристів. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 14–15 листопада 2019 р., м. Київ. Київ : НУХТ, 2019. С. 67–69.
- Махінько В., Соколовська І., Самбурський Ф. Критерії класифікації білковмісних продуктів. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 25-26 травня 2017 р., м. Київ. Київ : НУХТ, 2017 р. С. 110–111.
- Махінько В. М., Черниш Л. М., Прищепчук М. О. Високобілковий хліб для військовослужбовців. Збірник наукових праць Військового інституту Київського національного університету імені Тараса Шевченка. 2017. Вип. № 57. С. 209–215.

- Махинько В. М., Писарець О. П., Лістратенко А. О. Високобілковий хліб для споживачів з підвищеними білковими потребами. Продовольчі ресурси: зб. наук. пр. / НААН; Ін-т прод. ресурсів НААН. 2018. № 10. С. 200–205.
- Махинько В. М., Шаран А.В., Шаран Л. О., Черниш Л. В. Вплив ізолятів рослинних білків на клейковинний комплекс пшеничного тіста. Харчова промисловість. 2018. № 23. С. 21–26.
- Махинько В. М., Прищепчук М. О., Самбурський Ф. Г. Комплексне збагачення хлібних виробів ізолятами рослинних білків. Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві : матеріали міжнародної науково-практичної конференції, 11 вересня 2018 р., Київ. К. : НУХТ, 2018. С. 16–19.
- Махинько В. М. Наукове обґрунтування та розроблення технології високобілкових хлібних виробів для споживачів з підвищеною потребою у макронутрієнтах : автореф. дис... докт. техн. наук: 05.18.01 / Валерій Миколайович Махинько ; НУХТ. – К., 2019. – 39 с.
- Махинько В. М., Самбурський Ф. Г., Землинська М. Д. Оценка физических свойств крошки для производства сухарных брикетов. Научный взгляд в будущее. Выпуск 7, Том 1. Одесса : КУПРИЕНКО С. В., 2017. С. 68–72.
- Махинько В. М., Соколовська І. О., Черниш Л. М. Розрахунок біологічної цінності харчових продуктів та раціонів за методикою PDCAAS. Зернові продукти і комбікорми. 2017. Т. 17. № 1. С. 22–26.
- Махинько В. М., Дробот В. І., Землинська М. Д. Сухарні брикети для споживачів з підвищеними білковими потребами. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2018. Т. 24, № 3. –С. 160–169.
- Махинько В. М., Дробот В. І., Соколовська І. О. Формула еталонного білка: етапи розроблення і сучасні норми. Наукові праці НУХТ. 2017. Том 23. № 2. С. 208–216.
- Махинько В. М., Сажина А. В., Рибалко С. О. Хлібні вироби з підвищеним вмістом білка. Хранение и переработка зерна. – 2018. № 2 (222). С. 53–57.
- Махинько В. Н., Соколовская И. А., Шаран А. В. DIAAS – усовершенствованная методика расчета биологической ценности пищевых продуктов и рационов. Вестник Алматинского технологического университета. 2017. Выпуск 2 (115). С. 48–53.
- Махинько В. Н. Изменение представлений об аминокислотной формуле идеального белка / В. Н. Махинько, М. А. Прищепчук // Современные технологии сельскохозяйственного производства : сборник научных статей по материалам XX Международной научно-практической конференции. Гродно : ГГАУ, 2017. С. 102–104.
- Махинько В. Н., Соколовская И. А., Землинская М. Д. Инновации в оценке белковой составляющей пищевых продуктов / // Научный взгляд в будущее : международное периодическое научное издание. Вып. 5, Т. 2. Одесса : КУПРИЕНКО СВ, 2017. – С. 58–62.
- Махинько В. Н., Шаран Л. А., Самбурський Ф. Г. Особенности выбора и использования в хлебопечении высокобелкового растительного сырья. Пекарь&Кондитер. № 4 (10). 2017. С. 43–45.
- Махинько В. Н., Соколовская И. А., Сажина А. В. Продукты с повышенным содержанием питательных веществ: критерии классификации. Пекарь&Кондитер. 2018. № 2(14). С. 38–40.
- Махинько В. Н. Современная методика расчета биологической ценности пищевых продуктов и рационов / В. Н. Махинько, И. А. Соколовская, М. А. Прищепчук // Переработка и управление качеством сельскохозяйственной продукции : сборник статей III Международной научно-практической конференции, Минск, 23–24 марта 2017 г. / под общ. ред. В.Я. Груданова. Минск : БГАТУ, 2017. С. 70–72.
- Патент 106058 UA МПК A21D 13/06 (2006.01), A21D 2/26 (2006.01) Високобілковий хлібобулочний виріб / Махинько В. М. Черниш Л. М., Власюк В. М., Землинська М. Д.; заявник Національний університет харчових технологій. № у 201511030; заявл. 11.11.2015; опубл. 11.04.2016, Бюл. №7, 2016 р.

Патент 115243 UA МПК А21D 2/26 (2006.01), А21D 13/00 Високобілковий хлібний виріб / Дробот В.І., Махинько В. М., Скотар О. С., Землинська М. Д.; заявник Національний університет харчових технологій. – № u201610568; заявл. 19.10.2016; опубл. 10.04.2017, Бюл. №7, 2017 р.

Патент 116498 UA МПК А21D 13/064 (2017.01), А21D 2/26 (2006.01). Хлібний виріб / Дробот В. І., Махинько В. М., Скотар О. С., Землинська М. Д. ; заявник Національний університет харчових технологій. – № a201610567 ; заявл. 19.10.2016 ; опубл. 26.03.2018 ; Бюл. № 6 2018.

Патент 119388 UA МПК А21D 13/06 (2017.01). Хліб білково-соевий / Махинько В. М., Черниш Л. М., Самбурський Ф. Г. ; заявник Національний університет харчових технологій. – № u201703047 ; заявл. 31.03.2017 ; опубл. 25.09.2017, Бюл. № 18 2017.

Патент 116563 UA МПК А21D 13/06 (2017.01). Хліб з підвищеним вмістом рослинного білка / Махинько В. М., Черниш Л. М., Грищенко Т. В. ; заявник Національний університет харчових технологій. – № u201612609 ; заявл. 12.12.2016 ; опубл. 25.05.2017, Бюл. № 10 2017.

Патент 127329 UA МПК А21D 2/26 (2006.01), А21D 13/06 (2017.01) Високобілковий сухарний брикет / Дробот В. І., Махинько В. М., Землинська М. Д.; заявник Національний університет харчових технологій. – № u201802082 ; заявл. 28.02.2018 ; опубл. 25.07.2018 ; Бюл. № 14, 2018.

Патент 127391 UA МПК А23L 33/185 (2016.01) Суха борошняна суміш підвищеної харчової цінності / Дробот В. І. Махинько В. М., Прищепчук М. О.; заявник Національний університет харчових технологій. – № u201802657 ; заявл. 16.03.2018 ; опубл. 25.07.2018 ; Бюл. № 14, 2018.

Патент 127392 UA, МПК А23L 33/185 (2016.01) Композиція інгредієнтів для приготування високобілкового хліба / Дробот В. І., Махинько В. М., Лістратенко А. О. ; заявник Національний університет харчових технологій. – № u201802661 ; заявл. 16.03.2018 ; опубл. 25.07.2018 ; Бюл. № 14, 2018.

Патент 127917 UA МПК А21D 2/26 (2006.01) Суха борошняна суміш для приготування високобілкового хліба / Дробот В. І., Махинько В. М., Прищепчук М. О.; заявник Національний університет харчових технологій. № u201802663 ; заявл. 16.03.2018 ; опубл. 27.08.2018 ; Бюл. № 16, 2018.

Патент 128201 UA МПК А21D 13/06 (2017.01), А21D 2/26 (2006.01) Високобілковий хлібний виріб зниженої вологості/ Дробот В. І., Махинько В. М., Сажина А. В.; заявник Національний університет харчових технологій. № u201802518 ; заявл. 13.03.2018 ; опубл. 10.09.2018 ; Бюл. № 17, 2018.

Черниш Л. Вплив ізоляту соєвого білка на якість пшеничного тіста / Людмила Черниш, Оксана Бережна, Валерій Махинько // Наукові здобутки молоді — вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті. В 4 ч. : матеріали 82 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 13–14 квітня 2016 р. / Національний університет харчових технологій ; М-во освіти і науки України. — Київ : НУХТ, 2016. Ч. 1. С. 126.

Черниш Л. М. Вплив високобілкової рослинної сировини на якість хлібобулочних виробів з пшеничного борошна / Л. М. Черниш, В. М. Махинько // Інноваційні напрямки розвитку освіти, сфери послуг і технологій : збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції студентів і молодих учених, 24–25 березня 2016 р. – Луцьк : Волинський коледж НУХТ, 2016. С. 98–101.

Черниш Л. М. Махинько В. М. Вплив соєво-клейковинного збагачувача на якість тіста і хліба. Хранение и переработка зерна. 2016. № 11 (207). С. 60–63.

Дробот В.І., Михонік Л.А., Грищенко А.М. Вплив структуроутворювачів на якість безглютенового хліба із суміші рисового та кукурудзяного борошна. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2017. Т. 23, № 6. С. 169–175.

Грищенко А.М., Білик О.А. Дослідження якості та черствіння безглютенового хліба з гречаним і кукурудзяним борошном. Зернові продукти і комбікорми. 2017. Т.17, №2. С. 18–23.

Грищенко А.М., Билык О.А., Дробот В.И., Бондар В.И. Диетические хлебобулочные изделия в рационе людей преклонного возраста. Теория и практика современной науки. 2017. №6. С.125-130.

Use of dried carrot pomace in the technology of wheat bread for elderly people / A. Hryshchenko O. Bilyk Y. Bondarenko, V. Kovbasa, V. Drobot. Food Science and Technology. V.13(1). 2019, p.98-105

Грищенко А.М. Різні види крохмалю в технології безбілкового та безглютенового хліба Інноваційні напрямки розвитку харчових технологій : колективна монографія / за ред. к.т.н., доцента Осипенкової І.І.; Черкас.держ.технол. ун-т. Черкаси: ЧДТУ, 2020. С. 50-54.

Грищенко А.Н. Исследование влияния жиров на качество безглютенового хлеба. Modern Scientific Researcher. №11 (ч. 2) с. 52-57.

Грищенко А., Ситниченко Н. Безглютеновий хліб з кукурудзяним борошном поліпшеної якості. Inżynieria i technologia. Naukawczoraj, dziś, jutro. : Zbiyrraportywnaukowych 30.01.2016–31.01.2016. –Warszawa: Sp. zo.o. "Diamondtradingtour", 2016. С. 25–28

Грищенко А.М., Ситниченко Н.О. Вплив тапіокового крохмалю на якість безбілкового хліба. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 82-ої Міжнар. наук. конф. мол. учен., асп. і студ., 13-14 квітня 2016 р. К. : НУХТ, 2016. Ч. 1. С. 128.

Hryshchenko A., Mykhonik L., Yurchenko O.. Gluten-free bread with cereal crops flour. Central European Congresson Food 2016. Food Science for Well-being, may 23-26, 2016 :BookofAbstracts. Kyiv : NUFT, 2016. P. 269.

Пшеничный хлеб с морковными сушеными вижимками /А.М. Грищенко Ж.М. Каниболоцкая, Т.Н.Коренеева, М.В. Шкраба //Inżynieria i technologia. Badania podstawoweistosowane: wyzwaniai wyniki: Zbiyrraportywnaukowych 30.05.2017–31.05.2017. Gdańsk :Sp. zo.o. "Diamondtradingtour", 2017. p. 51–53

Поліщук В., Грищенко А. Вплив жирів та молока сухого на вміст ароматутворюючих речовин в безглютеновому хлібі. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 83-ої Міжнар. наук. конф. мол. учен., асп. і студ., 5-6 квітня 2017 р. Київ: НУХТ, 2017. Ч. 1. С. 132.).

Голубева К., Каниболоцька Ж., Грищенко А. Вплив сушених морквяних вичавок на показники якості пшеничного хліба. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 83-ої Міжнар. наук. конф. мол. учен., асп. і студ., 5-6 квітня 2017 р. Київ. : НУХТ, 2017.– Ч. 1. – С. 134.).

Грищенко А.Н. Перспективы использования муки из термически необработанной гречки в технологи безглютенового хлеба.а Современные технологи сельскохозяйственного производства : сборник научных статей по материалам XX Международной научно-практической конференции. Гродно : ГГАУ, 2017. С. 17-19.

Грищенко А.Н. Структурно-механические свойства безглютенового теста с гречневой мукой. Техника и технологияпищевыхпроизводств : тезисыдокладов XI Международной науч.-техн. конференции, 20-21 апреля 2017 г. М. : МГУП, 2017. С. 77.

Грищенко А., Савіцька, Н. Євсюк О. Вплив какао-порошку на якість хлібобулочних виробів. Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». К.: НУХТ, 2018. с. 30-31

Микитенко А., Вороніна А., Грищенко А. Використання какао-порошку в технології хлібобулочних виробів. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 84-ої Міжнар. наук. конф. мол. учен., асп. і студ., 23-24 квітня 2018 р. К. : НУХТ, 2018. Ч. 1. С. 163

Грищенко А., Жданов Д. Вплив сушених вичавок з червоного столового буряка на показники якості пшеничного хліба. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 84-ої Міжнар. наук. конф. мол. учен., асп. і студ., 23-24 квітня 2018 р. К. : НУХТ, 2018. Ч. 1. С. 165

Грищенко А., Шкраба М., Грицайова А. Використання яблучних харчових волокон в технології безглютенового хліба. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 84-ої

Міжнар. наук. конф. мол. учен., асп. і студ., 23-24 квітня 2018 р. К. : НУХТ, 2018. Ч. 1. С. 167.

Горова Є., Грищенко А. Вплив кербу меленого на показники якості хліба пшеничного. Матеріали 85 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті”, присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 11-12 квітня 2019 р. К.: НУХТ, 2019 р. Ч.1. С. 184

Грищенко А. Збагачення безглютенового хліба яблучними харчовими волокнами для надання виробам оздоровчих властивостей. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Європейські виміри сталого розвитку», 23-24 квітня 2019. К.: НУХТ, 2019. с.71

Грищенко А.М., Свястин І.В., Карпович Ю.О. Доцільність використання різних продуктів переробки гарбуза в технології хліба пшеничного. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: програма та тези матеріалів VIII Міжнародної науково-технічної конференції, 5-6 листопада 2019 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2019. С. 89-90

Свястин І.В., Карпович Ю.О., Грищенко А.М. Переваги використання гарбузового пюре в технології пшеничного хліба. Всеукр. наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти і молодих вчених «Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді», 8квітня 2020р. Харків : ХДУХТ, 2020. Ч. 1. С.45

Свястин І., Грищенко А. Вплив гарбузового пюре на основні процеси в пшеничному тісті. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали Міжнар. наук. конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2-3квітня 2020р. К. : НУХТ. Ч. 1. С. 112

Карпович Ю., Грищенко А. Порівняння впливу різних видів гарбузового пюре на якість хліба. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали Міжнар. наук. конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2-3квітня 2020р. К. : НУХТ. Ч. 1. С. 115

Грищенко А.Н. Влияние сушеных овощных выжимок на качество пшеничного хлеба. Актуальные проблемы и современные технологии производства продуктов питания : сборник трудов Международной научно-практической конференции, 20-21 февраля 2020г. – Кутаиси: Государственный университет Акакия Церетели, 2020. С. 37-40

Грищенко А.Н. Влияние кербора на газообразование в пшеничном тесте. Техника и технология пищевых производств : материалы XIII Международной научно-технической конференции, 23-24 апреля 2020 г., г. Могилев, Могилевский государственный университет продовольствия, 2020. Ч. 1 . С. 127-128

Бондаренко Ю., Качалаба С., Карпенко Я. Дослідження впливу насіння кунжуту на якість пшеничного хліба. “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті” : матеріали 83 міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ, 5-6 квітня 2017 р. К.: НУХТ, 2017. Ч. 1. С. 131.

Бондаренко Ю.В., Дробот В. І., Білик О. А., Білас Я.І. Використання урбечу з насіння льону у виробництві пшеничного хліба. Наукові праці НУХТ. 2017. Т 21, №6. С. 211-219.

Бондаренко Ю.В., Дробот В. И., Ижевская О.П. Шрот семян льна – источник ингредиентов для придания хлебу оздоровительных свойств. Хранение и переработка зерна. 2017. №4 (212). С. 66-70

Бондаренко Ю.В., Фаін А.В., Білик О. А., Урбеч з насіння льону – цінний продукт для збагачення пшеничного хліба. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали VIII міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2018. С.18.

Бондаренко Ю., Васильченко Ю., Багайлюк О. Дослідження впливу замочування насіння льону білого на якість пшеничного хліба. “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті” : матеріали 84 міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ, 23-24 квітня 2018 р. К.: НУХТ, 2018 р. Ч.1. С.157.

- Андронович Г., Бондаренко Ю. Дослідження впливу насіння льону білого на якість пшеничного хліба. "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті" : матеріали 84 міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ, 23–24 квітня 2018 р. К.: НУХТ, 2018 р. Ч.1. С.166.
- Буцик Н., Гмиря І., Бондаренко Ю. Дослідження впливу подрібненого насіння льону білого на якість хліба. "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті" : матеріали 84 міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ, 23–24 квітня 2018 р. К.: НУХТ, 2018 р. Ч.1. С.168
- Bondarenko Yu., Bilyk O., Hryshchenko A., Drobot V. Investigation of the cinnamon influence on the wheat bread quality enriched with flax seeds oil meal . «EUREKA: Life Sciences». 2018. № 3. P. 13-18
- Бондаренко Ю.В., Дробот В.І., Білик О.А., Грищенко А.М. Використання кунжутного борошна у виробництві пшеничного хліба. Збірник наукових праць "Продовольчі ресурси". 2018. № 10. С. 101-110.
- Бондаренко Ю., Білик О., Бондар В., Лук'яненко К. Дослідження впливу інуліну з цикорію на якість пшеничного хліба. Технологічний аудит та резерви виробництва. 2018. Т.3, N 3(41). С. 50-54.
- Бондаренко Ю.В., Андронович Г.М., Буцик Н.А, Гмиря І.В. Дослідження впливу крупності подрібненого насіння льону білого на якість пшеничного хліба. «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі» : матеріали міжнародних наук.-прак. конф., м. Київ, 11 вересня 2018 р. К.: НУХТ, 2018. С. 23-25
- Бондаренко Ю.В., Андронович Г.М., Буцик Н.А, Гмиря І.В Використання подрібненого насіння білого льону у виробництві хлібобулочних виробів. Харчова промисловість. 2018. № 24. С. 32-39.
- Бондаренко Ю., Буцик Н., Варчук А. Дослідження впливу подрібненого насіння льону білого на динаміку цукрів у пшеничному тісті. "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті" : матеріали 85 міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, ", присвяченої 135-річчю НУХТ, м. Київ, 11-12 квітня 2019 р. К.: НУХТ, 2019 р. Ч.1. С. 185.
- Bondarenko Yu., O. Bilyk, O. Kochubei-Lytvynenko, E. Khalikova Investigation of influence of inulin made from cyscoria on structural-mechanical properties of wheat dough . Технологічний аудит та резерви виробництва. 2019. Том 1, №3(45). С. 35-38.
- Bondarenko Yu., Mykhonik L. , Bilyk O., Kochubei-Lytvynenko O. Study of the influence of buckwheat flour and flax seeds on consumption properties of long-stored bakery products. «EUREKA: Life Sciences». 2019. №4. С. 9-18.
- Bondarenko Yu., Mykhonik L., Bilyk O., Kochubei-Lytvynenko O. The use of golden flax seeds and oats sourbread in the production of wheat bread. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2019. Vol. 4, Issue 11(100). P. 46-55.
- Бондаренко Ю.В., Білик О.А., Михонік Л. А., Стрілець М.А. Збагачення листових дріжджових виробів подрібненим насінням льону золотого. Polish science journal. 2020. Issue 5 (26). Pp. 7-14.
- Бондаренко Ю.В., Білик О.А., Борщова О.А. Використання насіння льону золотого у виробництві органічних хлібних паличок спеціального призначення. «Modern scientific researches». 2020. Issue 11. P. 58-63.
- Бондаренко Ю.В., Андронович Г.М., Федорова Д.В. Дослідження впливу насіння льону на якість бараночних виробів. «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі» : матеріали міжнар. наук.-прак. конф., м. Київ, 10-11 вересня 2019 р. К.: НУХТ, 2019. С. 49-50.
- Бондаренко Ю.В., Андронович Г.М., Білик О.А. Використання насіння льону білого у виробництві пшеничного хліба: підрозділ монографії. Черкаси: ФОП Пономаренко Р.В., 2019. С. 144-149
- Бондаренко Ю.В., Андронович Г.М., Білик О.А. Збагачення насінням льону хлібних паличок Гріссіні. "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті" : матеріали 86 міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ, 2-3 квітня 2020 р. К.: НУХТ, 2020 р. Ч.1. С. 107.

Бондаренко Ю.В., Андронович Г.М., Білик О.А. Насіння льону золотого – перспективна сировина для створення функціональних хлібобулочних виробів. Modern approaches to the introduction of science into practice : abstracts of X International Scientific and Practical Conference. San Francisco, March 30-31, 2020. San Francisco, USA 2020. Pp.271-273.

Бондаренко Ю.В., Андронович Г.М., Вплив цілого та подрібненого насіння льону золотого на якість пшеничного хліба. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали І міжнар. наук.-практ. інтернетконф., м. Прага, 24 квітня 2020 р. Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. С 87-88.

Бондаренко Ю.В. Перспективи збагачення дріжджових листових виробів насінням льону. Science, trends and perspectives : abstracts of XVII international scientific and practical conference. Tokyo, 19 May, 2020. Tokyo, Japan 2020. Pp. 143-146.

Бондаренко Ю.В., Білик О.А., Кочубей_Литвиненко О.В., Андронович Г.М. Насіння льону – рецептурний компонент хлібобулочних виробів. Наукові праці НУХТ. 2020. Т 26, № 4. С. 178-189.

Бондаренко Ю.В., Андронович Г.М., Вплив ступеню подрібнення насіння льону на якість пшеничного хліба: підрозділ монографії Черкаси : ЧДТУ, 2020. С. 43-51.

Гетьман І.А., Михонік Л.А., Дробот В.І., Семенова А.Б., Писарець О.П. Дослідження показників якості заквасок спонтанного бродіння з борошна круп'яних культур. Зберігання та переробка зерна. 2017. №10 (218). С. 45-48.

Михонік Л.А., Гетьман І.А., Бела Н.А., Богдан Г.С. Показники якості заквасок спонтанного бродіння з борошна круп'яних культур в процесі низькотемпературного консервування. Продовольчі ресурси. 2018. № 11. С.116 – 122.

Михонік Л. А., Гетьман І. А. Технологія безглютенового хліба з використанням заквасок спонтанного бродіння. Товари і ринки. 2019. № 1(29). С. 95-103.

Bondarenko Yu., Mykhonik L., Bilyk O., Kochubei-Lytvynenko O., Andronovich G., Hetman I. Study of the influence of buckwheat flour and flax seeds on consumption properties of long-stored bakery products. EUREKA: Life Sciences. 2019. №4. С.9-18

Bondarenko Yu., Mykhonik L., Bilyk O., Kochubei-Lytvynenko O., Andronovich G., Hetman I. The use of golden flax seeds and oats sourbread in the production of wheat bread. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2019. №4/11 (100). С.46-55.

Гетьман І.А., Михонік Л.А., Кухаренко І.О. Дослідження вуглеводно-амілазного комплексу борошна круп'яних культур і його сумішей з пшеничним. Харчова промисловість. 2020. №27. С. 46-52.

Михонік Л.А., Грищенко А.М. Використання рисового борошна в технології безглютенового хліба. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2017. Т. 23, № 1. С. 241-247.

Дробот В.І., Михонік Л.А., Грищенко А.М. Вплив структуроутворювачів на якість безглютенового хліба з суміші рисового та кукурудзяного борошна. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2017. Т. 23, № 6. С. 182-189.

Михонік Л.А., Грищенко А.М. Використання шроту з насіння розторопші в технології хліба з пшеничного цільнозернового борошна. Хранение и переработка зерна. 2017. № 3 (211). С. 53-55

Гетьман І.А., Михонік Л.А., Писарець О.П. Використання заквасок спонтанного бродіння з борошна круп'яних культур в технології хліба. Інноваційний розвиток харчової індустрії: зб. наук. праць за матеріалами V Міжнар. наук.-практ. конф., 14 грудня, 2017 р. Київ: ІПР НААН, 2017. С. 55-56.

Гетьман І., Смуток П., Михонік Л. Дослідження впливу заквасок спонтанного бродіння з борошна круп'яних культур на процеси газоутворення в пшеничному тісті. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 84 Міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів,

23–24 квітня 2018 р. Київ: НУХТ, 2018. С. 161.

Getman I., Mikhonik L., Okopna Y. Voraussetzungen für die Verwendung Getreidemehl in der Brottechnologie. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 85 Міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, 11–12 квітня 2019 р. Київ: НУХТ, 2019. С. 553.

Гетьман І. А., Михонік Л. А. Дослідження вуглеводно-амілазного комплексу борошна круп'яних культур. «Інноваційні технології в хлібопекарському виробництві», «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі»: матеріали Міжнародних науково-практичних конференцій, 10–11 вересня 2019 р. Київ: НУХТ, 2019. С. 57–59.

Гетьман І. А., Михонік Л. А. Використання вівсяної закваски спонтанного бродіння в технології пшенично-житнього хліба. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : програма та тези матеріалів VIII Міжнар. наук.-техн. конференції, 5–6 листопада 2019 р. Київ: НУХТ, 2019. С. 113–114.

Гетьман І. А., Михонік Л. А., Науменко О. В. Борошно круп'яних культур як перспективна нетрадиційна сировина в хлібопеченні. Інноваційний розвиток харчової індустрії: зб. наук. праць за матеріалами VII Міжнар. наук.-практ. конф., 21 листопада, 2019 р. Київ: ІПР НААН, 2019. С. 23–25.

Гетьман І., Шубін В., Михонік Л. Закваска спонтанного бродіння з борошна зеленої гречки в технології безглютенового хліба. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 86 Міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, 2–3 квітня 2020 р. Київ: НУХТ, 2020. С. 108.

Гетьман І. А., Михонік Л. А., Науменко О. В., Кухаренко І. О. Використання заквасок спонтанного бродіння з борошна круп'яних культур в технології пшеничного хліба. Якість і безпечність харчової продукції і сировини – проблеми сьогодення: матеріали Міжнародної конференції, 25 вересня, 2020 р. Львів: ЛТЕУ, 2020. С. 78–80.

Гетьман І. А., Михонік Л. А. Використання гречаної закваски спонтанного бродіння в технології хліба. «Інноваційні технології в хлібопекарському виробництві», «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі»: матеріали Міжнародних науково-практичних конференцій. Київ, 2020. С. 32–36.

Grischenko A. Gluten-free bread with cereal crops flour / A. Grischenko, L. Mykhonik, O. Yurchenko. Central European Congress on Food 2016 – Food Science for Well-being, may 23–26, 2016 : Book of Abstracts. Kyiv : NUFT, 2016. P. 269.

Альона Петрусь, Лариса Михонік. Вивчення технологічних властивостей пшеничного тіста з додаванням пластівців круп'яних культур // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : Матеріали 82 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 13–14 квітня 2016 р. Київ: НУХТ, 2016 р. Ч. 1. 440 с.

Дмитро Кравчук, Лариса Михонік. Дослідження впливу вівсяних пластівців на перебіг газоутворення в тісті та його формоутримувальну здатність // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : Матеріали 82 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 13–14 квітня 2016 р. Київ: НУХТ, 2016 р. Ч. 1. 440 с.

Ніколетта Ласлов, Лариса Михонік. Вивчення можливості використання гречаних пластівців в технології хліба з пшеничного цілнозернового борошна // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : Матеріали 82 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 13–14 квітня 2016 р. Київ: НУХТ, 2016 р. Ч. 1. 440 с.

Юрій Богомаз, Анжеліка Мельник, Владислав Кизимчук, Лариса Михонік. Дослідження впливу борошна круп'яних культур на показники якості сухарних виробів / Матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті”, 23–24 квітня 2018 р. Київ: НУХТ, 2018 р. Ч. 1. С. 144.

Михонік Л.А., Бондаренко Ю.В., Шупило К.О. Покращення якості хліба з суміші рисового та кукурудзяного борошна / Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». Київ: НУХТ, 2017. С. 43-46.

Михонік Л.А., Марченко В.В. Альона Петрусь, Лариса Михонік. Вплив шроту з насіння розторопші на інтенсивність бродіння та підйомну силу тіста з пшеничного цілнозернового борошна / Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Технологічні аспекти підвищення конкуренто-спроможності хліба і хлібобулочних виробів». Київ: НУХТ, 2016. С. 26-28.

Михонік Л., Марченко В., Шупило К. Використання пектиновмісної сировини у хлібопеченні / Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : Матеріали 83 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 5–6 квітня 2017 р. Київ: НУХТ, 2017 р. Ч.1. С. 142.

Анастасія Остронос, Юлія Чичикало, Марина Чернишова, Лариса Михонік . Вплив борошна з зеленої та з темної гречки на якість клейковини та структурно-механічні властивості тіста // Матеріали 85 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті”, присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 11-12 квітня 2019 р. – К.: НУХТ, 2019 р. – Ч.1. – С. 190

Спосіб приготування закваски для виробництва пшенично - житнього хліба:пат. 139653 Україна: МПК A21D 8/00. № у 201907395; заявл. 03.07.2019;опубл. 10.01.2020, Бюл. № 1.(на корисну модель)

Спосіб приготування закваски для виробництва пшенично - житнього хліба:пат. 122743Україна: МПК A21D 2/36, A21D 8/02. № у 2019 07394; заявл. 03.07.2019;опубл. 28.12.2020, Бюл. № 24. (на винахід)

Патент 116663 UA, МПК A21D 13/02 (2006.01) A21D 2/36 (2006.01) Хліб «Гречана цибулінка» / Михонік Л. А., Ласлов Н. Й. ; заявник Національний університет харчових технологій. – № у 201613455 ; заявл. 27.12.2016 ; опубл. 25.05.2017, Бюл. № 10, 2017 р.

Патент 116667 UA, МПК A21D 13/00 A21D 2/36 (2006.01) Хліб «Вівсяна родзинка» / Михонік Л. А., Кравчук Д. В. ; заявник Національний університет харчових технологій. – № у 201613459 ; заявл. 27.12.2016 ; опубл. 25.05.2017, Бюл. № 10, 2017 р.

Патент 120726 UA, МПК A21D 13/066 (2017.01) Хліб «Безглютеновий смачний» / Михонік Л. А., Дробот В. І., Шупило К. О. ; заявник Національний університет харчових технологій. – № у 201706035 ; заявл. 16.06.2017 ; опубл. 10.11.2017, Бюл. № 21, 2017 р.

Білик О.А., Капрельянц Л.В., Бондар В.І., Бурченко Л.М. Технологічний ефект використання мальтодекстрину у виробництві булочних виробів / Інноваційні напрями розвитку харчових технологій : колективна монографія. – Черкаси : ЧДТУ, 2020. С. 33-41.

Ukrainets, A. Дослідження впливу збагаченої сухої сироватки на якість хліба спеціального призначення / Anatoliy Ukrainets, Oksana Kochubei-Lytvynenko, Olena Bilyk, Valerij Zakharevych, Tetyana Vasylchenko // Східно-Європейський журнал передових технологій. 2016. Т. 2, N 11(80). С. 32-41.

Кочубей-Литвиненко О.В., Білик О.А., Захаревич В.Б., Васильченко Т.О. Хліб пшеничний із сухою сироваткою, збагаченою магнієм, для харчування людей літнього віку. Журнал «Проблемы старения и долголетия. Т.25, №12, 2016, С. 253-262.

В. Кочубей-Литвиненко, Е. А. Билык Хранимособность сухой молочной сыворотки, полученной с использованием электроискровой обработки, и ее применение в хлебопечении. Научный журнал «Труды БГТУ: Химия, технология органических веществ и биотехнология». №4 (186). 2016. С. 200-205.

Білик О.А., Васильченко Т.О., Бандура О. Концентрат сироватковий білковий сухий у технології хлібобулочних виробів для людей літнього віку. Хранение и переработка зерна. № 4 (212). 2017. С. 66-70.

Білик О., Ковбаса В., Малиновський В., Бандур О. Ефективність використання концентрату сироваткового білкового сухого у виробництві хлібобулочних виробів. Збірник наукових праць "ПРОДОВОЛЬЧІ РЕСУРСИ". 2017. №8. С.138-142

Vasylchenko T., Bilyk O., Bondarenko Yu, Hryshchenko A. Розробка комплексного хлібопекарського поліпшувача «Свіжість КСБ +» для подовження свіжості булочних виробів. Science Rise. 2018. Т. 7, N 7. С. 45-49.

Vasylchenko T., Bilyk O., Kochubei-Lytvynenko O., Breus N., Bondarenko Yu. Розроблення комплексного хлібопекарського поліпшувача «Свіжість СМС Супер» для подовження свіжості пшеничного хліба. Технологічний аудит та резерви виробництва. 2018. Т. 4, N 3(42). С. 35-40.

Бурченко Л.М., Білик О. А., Кочубей-Литвиненко О. В., Бондар В. І., Іскрицька В. О.. Технологічний ефект використання фосфатидних концентратів у виробництві хлібобулочних виробів. Харчова промисловість. 2018. Т24. С. 40-47.

Kochubei-Lytvynenko O., Chernyushok O., Bilyk O., Bondarenko Yu. Вивчення впливу електроіскрового оброблення молочної сироватки на процес її ферментації та якості термокислотного сиру. Східно-Європейський журнал передових технологій. 2019. Т. 6, N 11 (102). С. 33-40.

Кочубей-Литвиненко О.В., Білик О.А. Перспективи використання сухих багатокомпонентних концентратів на основі молочної сироватки в технології хліба пшеничного / О.В. Кочубей-Литвиненко. Журнал «Наукові праці НУХТ». Т26, № 1 2020. С. 165-174.

Bilyk O., Khalikova E., Shevchenko A., Kochubei-Lytvynenko O., Bondarenko Yu., Fain A. Effect of the complex improver on consumer properties of bakery products. Ukrainian Food Journal. 2020. Volume 9. Issue 1 p. 149-158.

Bilyk O., Kochubei-Lytvynenko O., Bondarenko Yu., Vasylchenko T., Pukhliak A. Розроблення поліпшувача направленої дії для подовження свіжості хліба з пшеничного борошна. Східно-Європейський журнал передових технологій. 2020. Т. 5, N 11 (107). С. 62-70.

Кочубей-Литвиненко О.В., Білик О.А., Дубівко А.С., Висоцький О.О., Швець Д.П. Дослідження впливу електроіскрового оброблення на білки молочної сироватки. Журнал «Наукові праці НУХТ». Т26. № 5. 2020. С. 182-189.

Bilyk O., Vasylchenko T. , Kochubei-Lytvynenko O., Bondarenko Yu., Piddubnyi V. Studying the effect of milk processing products on the structural-mechanical properties of wheat flour dough. «EUREKA: Life Sciences». 2021. №1. С.44-52.

Білик О.А. Спосіб подовження свіжості пшеничного хліба для людей похилого віку / О.А. Білик, Т.О. Васильченко, Н. Давидович // Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали VII Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. – Кривий Ріг; Видавець ФОП Чернявський Д.О, 2016. С. 49.

Васильченко Т.О., Кочубей-Литвиненко О.В., Білик О.А., Бурченко Л.М.. Молочна сироватка, збагачена мінеральними речовинами, – нетрадиційна сировина у виробництві комплексного хлібопекарського поліпшувача. Програма і матеріали п'ятої міжнародної науково-технічної конференції «Перспективи розвитку м'ясної, молочної та олієжирової галузей у контексті євроінтеграції», 7-8 листопада 2016 р. Київ: НУХТ, 2016 р. С.126-127.

Васильченко Т., ГільченкоА, Кочубей-Литвиненко О., Білик О. Комплексний хлібопекарський поліпшувач «Свіжість СМС+» у технології булочних виробів, для людей похилого віку. Матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції “Актуальні проблеми хімії і хімічної технології”, 21 – 23 листопада 2016 р. Київ: НУХТ. 2016 р.. С. 286-287.

Білохатнюк В., Скалозуб А., Білик О., Кочубей-Литвиненко О. Концентрат сироватковий білковий сухий у технології хлібобулочних виробів. 83 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті» 5-6 квітня 2017

р. Ч.1. Київ: НУХТ, 2017. С. 120.

Станев С., Бурченко Л., Олішевський В., Білик О. Збагачення хлібобулочних виробів для людей похилого віку біогенними металами. 83 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті» 5-6 квітня 2017 р. Ч.1. Київ: НУХТ, 2017, С. 127.

Кравченко А., Васильченко Т., Білик О., Кочубей-Литвиненко О. Використання концентрату сироваткового білкового сухого у технології булочних виробів. 83 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті» 5-6 квітня 2017 р. Ч.1. Київ: НУХТ 2017, С. 127.

Білик О.А., Васильченко Т.О. Концентрат сироватковий білковий сухий у технології комплексних хлібопекарських поліпшувачах. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-технічної конференції, 7-8 листопада 2017 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2017 р., С. 45.

Кочубей-Литвиненко О.В., Білик О.А., Хлусова К.Ю., Осадча Д.І. Підбір молочної основи для розроблення сухих багатокомпонентних концентратів для хлібобулочних виробів. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини : матеріали VIII Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. – Кривий Ріг : ДонНУЕТ. 2018. С. 44-45.

Васильченко Т.О., Білик О.А., Фаїн А.В. Вдосконалення технології булочних виробів у разі використання комплексного хлібопекарського поліпшувача «Свіжість КСБ+». Агроекологічні аспекти виробництва та переробки продукції сільського господарства : матеріали міжнародної науково-практичної конференції. – Мелітополь-Кирилівка: ТДАТУ, 2018. С. 34.

Кочубей-Литвиненко О., Білик О. Інноваційний спосіб збагачення магнієм сухих концентратів із молочної сироватки // Матеріали науково-практичної конференції з міжнародною участю «Актуальні питання сучасної мікроелементології присвячені пам'яті академіка Ю.І. Кундієва» – 4-5 жовтня 2018 р., м. Київ. Київ: НАМНУ, 2018. С.80-81.

Васильченко Т.О., Кочубей-Литвиненко О.В., Білик О.А. Дослідження впливу комплексного хлібопекарського поліпшувача «Свіжість СМС +» на якість булочних виробів. Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» Київ: НУХТ, 2018. С. 26-27.

Васильченко Т., Іванів О., Білик О. Вплив комплексного хлібопекарського поліпшувача «Свіжість КСБ» на смак та аромат хлібобулочних виробів оздоровчого призначення. Матеріали 85 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті”, присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 11-12 квітня 2019 р. Київ: НУХТ, 2019 р. Ч.1. С. 128

Друговейко А., Васильченко Т., Кочубей-Литвиненко О., Білик О. Розроблення сухого багатокомпонентного молокозмісного концентрату для хлібобулочних виробів. Матеріали 85 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті”, присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 11-12 квітня 2019 р. Київ: НУХТ, 2019 р. Ч.1. С. 384.

Білик О.А., Кочубей-Литвиненко О.В., Халікова Е.Ф., Васильченко Т.О. Подовження свіжості хлібобулочних виробів із застосуванням комплексних хлібопекарських поліпшувачів зі статусом GRAS. Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Технології харчових продуктів і комбікормів», (Одеса, 24 - 27 вересня 2019 р.). Одеська нац. акад. харч. технологій. Одеса: ОНАХТ, 2019. С. 45-47.

Білик О.А., Васильченко Т.О., Корчинський М.П. Підвищення харчової цінності хліба пшеничного геродієтичного призначення. Impact of modernity on science and practice. Abstracts of XVIII International

Scientific and Practical Conference. Boston, USA 2020. pp. 206-210 pp.

Кочубей-Литвиненко О.В., Білик О.А., Дубівко А.С. Дослідження впливу електроіскрового оброблення на основні компоненти молочної сироватки. 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. с. 115-117.

Пат. 143161, МПК A21D 8/02 (2006.01) Комплексний хлібопекарський поліпшувач «Свіжість СМС» / Білик О.А., Кочубей-Литвиненко О.В., Васильченко Т.О. ; заявник Національний університет харчових технологій. № u202001236 ; заявл. 25.02.2020 ; опубл. 10.07.2020, Бюл. № 13.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Шевченко Олександр Юхимович

Перелік осіб-виконавців

Бондаренко Юлія Вікторівна
(к.т.н., 05.18.01)

Білик Олена Анатоліївна
(к.т.н., 05.18.01)

Грищенко Анна Миколаївна
(к.т.н., 05.18.01)

Дробот Віра Іванівна
(д. т. н., 05.18.01)

Малиновський Віталій Васильович

Махінко Валерій Миколайович
(д.т.н., 05.18.01)

Михонік Лариса Анатоліївна
(к.т.н., 05.18.01)

Шевченко Анастасія Олександрівна
(к.т.н., 05.18.01)

Відповідальний за підготовку облікових документів

Гук Лариса Миколаївна

Телефон

+38 (099) 253-48-58

Реєстратор

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

