

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0226U003896

Державний реєстраційний номер: 0121U112866

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 03-06-2026

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Дослідження технологічних властивостей сировинної бази хлібопекарської промисловості з метою її використання у виробництві дієтичних та оздоровчих хлібобулочних виробів

Початок етапу: 09.2021

Закінчення етапу: 01.2026

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, Київ, 01601, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Розмір організації:

Телефон: 380442879333, 380442895472

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, Київ, 01601, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Розмір організації:

Телефон: 380442879333, 380442895472

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

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

Напрямок фінансування: 2.2 - Прикладні наукові дослідження і науково-технічні (експериментальні) розробки

Джерела фінансування

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

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Дослідження технологічних властивостей сировинної бази хлібопекарської промисловості з метою її використання у виробництві дієтичних та оздоровчих хлібобулочних виробів

Назва роботи англійською:

Research of technological properties of raw material base of bakery industry for the purpose of its use in production of dietary and health-improving bakery products

Реферат українською:

Звіт про НДР: 478 с., 156 табл., 119 рис., 227 джерел. ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ, PDCAAS, DIAAS, СТРУКТУРА М'ЯКУШКИ, СУМІШ ПРОРОЩЕНИХ ЗЕРЕН ЗЛАКОВИХ КУЛЬТУР, ЦІЛЬНОЗМЕЛЕНЕ БОРОШНО, БОРОШНО КРУП'ЯНИХ КУЛЬТУР, ВИСІВКИ, ГАРБУЗОВЕ ПЮРЕ, НАНОФОРМИ МАГНІЮ ТА ЦИНКУ, ІЗОЛЯТ СИРОВАТКОВОГО БІЛКА, MUNTONS MALTICHOС DRIED REGULAR, ТОМАТНИЙ ПОРОШОК, СИРОВИНА ЗІ ЗНИЖЕНИМ ВМІСТОМ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН, НАСІННЯ ЛЬОНУ, ЗАКВАСКА, ОРГАНІЧНА СИРОВИНА, ФІЗІОЛОГІЧНО-ФУНКЦІОНАЛЬНІ ІНГРЕДІЄНТИ, ШТУЧНИЙ ІНТЕЛЕКТ. Об'єктом дослідження є технології хлібобулочних виробів оздоровчого, функціонального та дієтичного призначення з використанням нетрадиційної рослинної сировини та функціональних інгредієнтів. Предметом дослідження є технологічні властивості рослинної сировини та її вплив на перебіг технологічного процесу та показники якості хлібобулочних виробів. Метою роботи є наукове обґрунтування використання функціональної сировини у виробництві хлібобулочних виробів підвищеної харчової та біологічної цінності. У роботі досліджено можливості використання інноваційних підходів у хлібопекарській галузі, зокрема сучасних інструментальних методів оцінювання структури хліба, цифрових технологій та функціональних інгредієнтів. Вивчено властивості пророщеного зерна, насіння льону, харчових волокон, ізоляту сироваткового білка, органічної рослинної сировини та продуктів переробки круп'яних культур. В результаті досліджень встановлено доцільність використання досліджуваної сировини в технології оздоровчих хлібобулочних виробів, визначено раціональні параметри її застосування та підтверджено можливість підвищення харчової цінності продукції без погіршення показників якості. Результати роботи можуть бути використані в хлібопекарській промисловості та навчальному процесі закладів вищого освіти.

Реферат англійською:

Research Report: 478 pp., 156 tables, 119 figures, 227 references. BAKERY PRODUCTS, PDCAAS, DIAAS, CRUMB STRUCTURE, MIXTURE OF GERMINATED CEREAL GRAINS, WHOLE-GRAIN FLOUR, CEREAL FLOUR, BRAN, PUMPKIN PUREE, NANOPARTICLES OF MAGNESIUM AND ZINC, WHEY PROTEIN ISOLATE, MUNTONS MALTICHOС DRIED REGULAR, TOMATO POWDER, RAW MATERIAL WITH REDUCED DIETARY FIBER CONTENT, FLAXSEED, SOURDOUGH, ORGANIC RAW MATERIALS, PHYSIOLOGICAL-FUNCTIONAL INGREDIENTS, ARTIFICIAL INTELLIGENCE. The object of the study is the technology of health-promoting, functional, and dietary bakery products using non-traditional plant-based raw materials and functional ingredients. The subject of the study is the technological properties of plant-based raw materials and their impact on the course of the technological process and the quality indicators of bakery products. The aim of this study is to provide a scientific rationale for the use of functional ingredients in the production of bakery products with enhanced nutritional and biological value. The study investigates the potential for applying innovative approaches in the baking industry, specifically modern instrumental methods for assessing bread structure, digital technologies, and functional ingredients. The properties of sprouted grains, flaxseeds, dietary fiber, whey protein isolate, organic plant-based raw materials, and processed cereal products were studied. The research established the feasibility of using the studied raw materials in the production of health-promoting bakery products, determined optimal parameters for their application, and confirmed the possibility of enhancing the nutritional value of products without

compromising quality indicators. The results of this work can be applied in the baking industry and in the educational curriculum of higher education institutions.

Індекс УДК: 665.1/.3.014/.019; 664.3.014/.019, 664.6

Коди тематичних рубрик: 65.65.03

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Махинько Валерій Миколайович

Науковий ступінь: д.т.н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Дослідження технологічних властивостей сировинної бази хлібопекарської промисловості з метою її використання у виробництві дієтичних та оздоровчих хлібобулочних виробів

Назва НТП англійською: Research of technological properties of raw material base of bakery industry for the purpose of its use in production of dietary and health-improving bakery products

НТП, яку передбачалося створити: Створено

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Методи, теорії, гіпотези

Галузь застосування: Хлібопекарська

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Науковий звіт

Соціально-економічна спрямованість НТП: Збільшення обсягів виробництва, Економія матеріалів, Інше (Розширення асортименту хлібобулочних виробів дієтичних та оздоровчих хлібобулочних виробів)

Вплив НТП на довкілля: Результати роботи можуть бути використані для забезпечення сталого розвитку хлібопекарської галузі та ефективного використання сировини

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

1. Makhynko, V. & Hryshchenko, A. & Makhynko, L. & Kostiuk, A. Evaluation of bread structure: a review of principal methods and their applications. Scientific Works of National University of Food Technologies. 2025. Vol. 31(6). Pp. 307-325. DOI:10.24263/2225-2924-2025-31-6-23
2. Makhynko, V. Perspectives of using artificial intelligence elements in bread baking [Electronic resource] / V. Makhynko, O. Kozyr, L. Makhynko // Наукові праці НУХТ. – 2023. – Том 29, № 2. – С. 181-188.

3. Костюк, А. Структура м'якушки хлібних виробів та методи її оцінювання / А. Костюк, В. Махинько // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 7–11 квітня 2025 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2025. – Ч. 1. – С. 99.
4. Махинько, В. М. Оцінювання структури хліба: від сенсорного аналізу до машинного зору / В. М. Махинько, В. Г. Беспалий // Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві, Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі : матеріали Міжнародних науково-практичних конференцій, 24-25 вересня 2025 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2025. – С. 13–14.
5. Махинько, В. М. Використання штучного інтелекту для проектування рецептур хлібних виробів / В. М. Махинько, І. В. Нестеренко // Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві, Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі : матеріали Міжнародних науково-практичних конференцій. – Київ : НУХТ, 2023. – С. 16.
6. Махинько, В. М. Харчовий білок: фізіологічна потреба і біологічна цінність : монографія [Електронний ресурс] / В. М. Махинько, А. В. Шаран, Л. В. Махинько. – Karlsruhe : ScientificWorld-NetAkhatAV, 2024. – 120 с.
7. Махинько, В. М. Інноваційні хлібні вироби для здорового і дієтичного харчування // Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 14 вересня 2021 року. – Київ : НУХТ, 2021. – С. 14–17.
8. Махинько, В. М. Хлібопекарська галузь: світові тенденції, що заслуговують на увагу / В. М. Махинько, Л. В. Махинько // Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі. Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві : матеріали міжнародних науково-практичних конференцій. – Київ : НУХТ, 2022. – С. 123–125.
9. Махинько, В. Кількість і якість харчового білка: сучасні рекомендації // Технології харчових продуктів і комбікормів : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 25–27 вересня 2024 р., м. Одеса. – Одеса : ОНТУ, 2024.
10. Burchenko L., Bilyk O., Bondarenko Yu., Perederii I., Kochubei-Lytvynenko O. Investigation of the effect of a mixture of sprouted grains on the quality and nutritional value of bakery products. Technology audit and production reserves. 2018. 6/3(44). P. 42–47.
11. 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. 24. С. 40–47.
12. Білик О. А., Бурченко Л. М., Халікова Е. Ф., Йолтухівська А. В. Вплив суміші пророщених зернових культур на основні параметри і якість хліба пшеничного. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2020. 26 (2). С. 220–231.
13. Bilyk O., Burchenko L., Bondarenko Yu., Piddubnyi V. Effects of multicomponent mixture “Solodok super” on the quality of wheat bread enriched with a sprouted grain mixture. Polish journal of science. 2021. 39(1). P. 30–36.
14. 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. «Перспективи розвитку м'ясної, молочної та олієжирової галузей у контексті євроінтеграції». Програма і матеріали п'ятої Міжнародної науково – технічної конференції. 7 – 8 листопада 2016 р. К.: НУХТ. 2016. С. 126 – 127.
15. Бурченко Л. М., Передерій І. Г., Білик О. А. Перспективи використання суміші пророщених зерен у геродієтичному харчуванні. «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. К.: НУХТ. 2018. Ч.1. С. 143.

16. Бурченко Л. М., Білик О. А., Передерій І. Г., Федорова Т. О. Збагачення хлібобулочних виробів геродієтичного призначення сумішшю пророщених зерен. «Агроєкологічні аспекти виробництва та переробки продукції сільського господарства». Матеріали Міжнародної науково – практичної конференції. 7 – 8 червня 2018 р. Мелітополь – Кирилівка: ТДАТУ. 2018. С. 33.
17. Видра О. В., Бурченко Л. М., Білик О. А. Використання суміші пророщених зерен у технології висівкових хлібців. «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті». Матеріали 85 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів. 11 – 12 квітня 2019 р. К.: НУХТ. 2019. Ч.1. С. 182.
18. Бурченко Л. М., Білик О. А. Використання суміші пророщених зерен у технології хлібобулочних виробів. «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства». Збірник праць за підсумками VIII Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів. 17 – 18 квітня 2019 р. К.: РВВ НУБІП України. 2019. С. 117.
19. Бурченко Л. М., Білик О. А., Бондар В. І. Пророщене зерно – неоцінений скарб. «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». Матеріали Міжнародних науково-практичних конференцій. К.: НУХТ. 2019. С. 53 – 56.
20. Бурченко Л. М., Білик О. А. Вплив суміші пророщених зерен на зміну кількості та якості клейковини тіста. «Технології харчових продуктів і комбікормів». Збірник тез доповідей Міжнародної науково – практичної конференції. 24 – 27 вересня 2019 р. Одеса: ОНАХТ. 2019. С. 49 – 51.
21. Бурченко Л. М., Білик О. А., Бондар В. І., Видра О. В. Ефективність використання полікомпонентної суміші «Солодок супер» у технології пшеничного хліба. «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції». Програма та тези матеріалів VIII Міжнародної науково – технічної конференції. 5 – 6 листопада 2019 р. К.: НУХТ. 2019. С. 142 – 143.
22. Білик О. А., Бурченко Л. М., Бондаренко Ю. В. Вплив полікомпонентної суміші «Солодок супер» на ступінь свіжості та харчову цінність хлібобулочних виробів. "GOAL AND ROLE OF WORLD SCIENCE IN MODERNITY". The 7 th International scientific and practical conference. March 09 – 10. 2020. Helsinki. Finland. 2020. P.136 – 138.
23. Бурченко Л. М., Білик О. А. Забезпечення подовження свіжості хліба застосуванням полікомпонентної суміші «Солодок супер». «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті». Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів. 2 – 3 квітня 2020 р. К.: НУХТ. 2020. Ч.1. С. 106.
24. Бурченко Л. М., Білик О. А. Вплив процесу пророщення на хімічний склад зернових культур та суміші пророщених зерен компанії «CHOICE» Україна. «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». Матеріали Міжнародних науково-практичних конференцій. 17 – 24 листопада 2020 р. К.: НУХТ. 2020. С. 27 – 28.
25. Бурченко Л. М. Вплив суміші пророщених зерен на кислотність тіста. «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті». Матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів. 15 – 16 квітня 2021 р. К.: НУХТ. 2021. Ч.1. С. 122.
26. Burchenko L., Bilyk O., Kochubei-Lytvynenko O. Studying the effect of sprouted grain mixture of "CHOICE" company on the quality of bakery products. «Аспекты инновационных исследований в аграрных науках». Материалы международной научно-практической конференции посвящённой 80-летию со дня рождения академика Академии ГСХН, профессора Гурама Ткемаладзе. 20 – 21 ноября 2021 г. Тбилиси. 2021.
27. Білик О. А., Капрельянц Л. В., Бондар В. І., Бурченко Л. М. Розділ: Технологічний ефект використання мальтодекстрину у виробництві булочних виробів: колективна монографія «Інноваційні напрями розвитку харчових технологій : колективна монографія» /за загальн. ред. канд. техн. наук, доц. Н. А. Нагурної. Черкаси: ЧДТУ. 2020. С. 33–43.

28. Білик О. А., Бурченко Л. М., Бондаренко Ю. В., Краєвська С. П. (2025). Застосування Muntions maltichoc dried regular як натурального барвника та смако-ароматотворюючого інгредієнта в технології тостового хліба. Наукові праці НУХТ, 31(6), 335–352. DOI: 10.24263/2225-2924-2025-31-6-25
29. Розширення асортименту тостового хліба за рахунок інноваційних інгредієнтів / Білик О.А.,(0,45) Бурченко Л.М.,(0,45) Скобляков Д.Ю.(0,1) // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції: «БІОТЕХНОЛОГІЇ ПРОДОВОЛЬЧИХ ПРОДУКТІВ: ПРОБЛЕМИ І ПЕРСПЕКТИВИ», 10 грудня 2024 р. Київ: ДНУ «УкрНДІспиртбіопрод», 2024 р. – с. 78-81
30. Натуральний барвник лікопін у технології хлібобулочних виробів / Анастасія Кухар, Людмила Бурченко, Олена Білик / Матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 7-11 квітня 2025 р. – Київ: НУХТ, 2025. – Ч.1. – 107 с.
31. Використання томатного поршку у технології тостового хліба / Кухар А., Заброда А.В., Білик О.А. // Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». – К.: НУХТ, 2025. – с. 49-50
32. Shevchenko A., Drobot V. (2021). The process of gas formation in the dough with oat bran and phospholipids. Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі», С. 31.
33. 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 <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2021-27-5-15>.
34. Шевченко А.О., Дробот В.І. (2021). Процес газоутворення в тісті з рисовим борошном та фосфоліпідами. 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., 82-83
35. Shevchenko A., Drobot V. (2021). Influence of food additive – sunflower lecithin on the properties of dough for manufacturing bakery products. Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Conference «Problems and practical approaches to the production and regulation of the use of food additives in the European Union countries and in Ukraine», November 30, 2021. – K.: NUFT, 2021. 62-63.
36. Sokolenko A., Shevchenko O., Stepanets O., But S., Shevchenko A. (2021). Dynamics of springy systems of packaging lines for food products. Food and Environment Safety, Volume XX, Issue 4. 298-313. DOI: <https://doi.org/10.4316/fens.2021.033>
37. Shevchenko A., Drobot V. (2022). Structural and mechanical properties of dough with oat bran and phospholipids. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: 88 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів, 2022 р. Ч.1. – К.: НУХТ, 2022. – С. 82
38. Shevchenko A., Drobot V., Galenko O. (2022). Use of pumpkin seed flour in preparation of bakery products. Ukrainian Food Journal. Volume 11, Issue 1. pp. 90-101. <https://doi.org/10.24263/2304-974X-2022-11-1-10>
39. Shevchenko A., Litvynchuk S. (2022). Influence of rice flour on conformational changes in the dough during production of wheat bread. Ukrainian Journal of Food Science, 10(1), 5-15. <https://doi.org/10.24263/2310-1008-2022-10-1-3>
40. Protsenko L., Ryzhuk S., Litvynchuk S., Shevchenko A., Bober A., Shevchenko O. (2022) Application of Valuable Hop Compounds in Bakery. In: Paredes-Lopez O., Stabnikov V., Shevchenko O., Ivanov V., eds., Bioenhancement and Fortification of Foods for a Healthy Diet, CRC Press, Boca Raton, USA p.29-46. <https://doi.org/10.1201/9781003225287-3>.
41. Shevchenko A. (2022) Artichoke Powder and Buckwheat Bran in Diabetic Bakery Products In: Paredes-Lopez O., Stabnikov V., Shevchenko O., Ivanov V., eds., Bioenhancement and Fortification of Foods for a Healthy Diet, CRC

Press, Boca Raton, USA p.115-134. <https://doi.org/10.1201/9781003225287-8>.

42. 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>
43. Шевченко А.О., Литвинчук С.І., Дробот В.І. (2022). Конформаційні перетворення в тісті з борошном з насіння гарбуза для хлібобулочних виробів з пшеничного борошна. XI Міжнародна науково-технічна конференція «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції», 8 листопада 2022 р., – К.: НУХТ, с.98-99
44. Shevchenko A. (2022). Functional properties of pumpkin seed flour for use in bakery products. Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі» та «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві». – К.: НУХТ, с.150.
45. 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>
46. Шевченко А.О., Дробот В.І. (2022). Вівсяні висівки – перспективна добавка для надання хлібу оздоровчих властивостей. Міжнародна науково-практична конференція "Біологічні, медичні та науково-педагогічні аспекти здоров'я людини" 17-18 листопада 2022 р. 103-105
47. Shevchenko A. (2022). Pumpkin cellulose is a prospective additive for providing bread with healthy properties. II Міжнародна науково-практична мультидисциплінарна конференція «Здорове харчування від дитинства до довголіття: стан та перспективи» 24 листопада 2022 р. С. 30-31
48. Shevchenko A., Litvynchuk S. (2022). Functional properties of rice flour and its effect on conformational changes in the structure of wheat dough and bread. *Наукові праці НУХТ*. 28(6), 150-159. <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2022-28-6-16>
49. Changgao, S., Olkhovikov, O., Xiaojin, G., Marynin, A., Sichen, Z., Shevchenko, A., Botong, S., & Yue, Z. (2022). Research and comparative analysis of the qualitative parameters of food powders produced from grain raw materials using an improved jet mill. *Technology Audit and Production Reserves*, 6(3(68), 36–43. <https://doi.org/10.15587/2706-5448.2022.271557>
50. Shevchenko A., Litvynchuk S. (2022). Protein substances of oat bran and their influence on conformational transformations in dough and bread from wheat flour. *Ukrainian Journal of Food Science*, 10(2), 161-170. <https://doi.org/10.24263/2310-1008-2022-10-2-6>
51. Shevchenko A. (2023). Influence of pumpkin flour on sensory and physical-chemical properties of wheat bread. VII International Scientific and Practical Conference «Science, trends and modern methods of solving problems», 20-22 February 2023, Portugal, 254-256
52. Shevchenko A. (2023). Protein substances of rice flour and its use in wheat bread technology. *Наукові праці НУХТ*. 29(1), 141-150. <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2023-29-1-13>
53. Shevchenko A., Litvynchuk S. (2023). Changes in structural groups in dough and bread from wheat flour with the addition of rice flour. *Proceedings of the XI International Scientific and Practical Conference : Methodological and attitudinal principles of classical science*. Stockholm, Sweden, 13–14 March. 43-44
54. Shevchenko A., Drobot V., Litvynchuk S. (2023). Changes and redistribution of structural groups in dough and bread with rice flour and phospholipids. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: 89 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів, 2023 р. – К.: НУХТ, 2023. – Ч.1, С. 136*
55. Shevchenko A., Litvynchuk S. (2023). Influence of rice flour on conformational changes in the structure of wheat bread and its nutritional value. *Food and Environment Safety*, 22(1), 5-14. <https://doi.org/10.4316/fens.2023.001>

56. Шевченко А.О., Літвинчук С.І. (2023). Зміни та перерозподіл структурних груп у тісті та хлібі з борошном з насіння гарбуза та фосфоліпідами. І Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція «Нові технології і обладнання харчових та переробних виробництв» 19-20 квітня 2023 року. 24-26
57. Шевченко А.О., Літвинчук С.І., Дробот В.І. (2023). Вплив вівсяних висівок в поєднанні з фосфоліпідами на перерозподіл структурних груп в тісті та хлібі з пшеничного борошна. *International Science Journal of Engineering & Agriculture*, 2(3), 38-50. <https://doi.org/10.46299/j.isjea.20230203.05>
58. Шевченко А. О., Літвинчук С. І., Коваль О. В. (2023). Вплив гарбузової клітковини на перерозподіл структурних груп у тісті та хлібі з пшеничного борошна. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*, 29(2), 162-171. <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2023-29-2-15>
59. Шевченко А.О., Літвинчук С.І., Дробот В.І. (2023). Структурні групи тіста та хліба з вівсяними висівками та фосфоліпідами. МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації», 23 травня 2023, Київ: НУХТ, 107-109
60. Шевченко А.О., Літвинчук С.І. (2023). Зміни та перерозподіл структурних груп у тісті та хлібі з вівсяними висівками та фосфоліпідами. І Міжнародна науково-практична конференція «Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес», Харків, 18 травня 2023, 156-157
61. Shevchenko A., Litvynchuk S., Drobot V., Shevchenko O. (2023). Influence of pumpkin cellulose addition on conformational transformations in the structure of wheat flour dough and bread. *Ukrainian Food Journal*, 12(1), 38-50. <https://doi.org/10.24263/2304-974X-2023-12-1-5>
62. Shevchenko A., Litvynchuk S., Drobot V. (2023). Conformational changes in dough and bread from wheat flour with the addition of oat bran in combination with phospholipids. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 29(1), 9-15
63. Шевченко А. О., Фурсік О.П. (2023). Вплив концентрату рисового протеїну в поєднанні з фосфоліпідами на якість та харчову цінність пшеничного хліба. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*, 29(3), 150-158. <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2023-29-3-14>
64. Shevchenko, A., Litvynchuk S., Drobot, V. (2023). Changes in structural units in dough and bread from wheat flour with the addition of pumpkin cellulose in combination with phospholipids. *EUREKA: Life Sciences*, 3, 34-43. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2023.002954>
65. Shevchenko, A., Litvynchuk S., Koval, O. (2023). The influence of rice protein concentrate on the technological process of wheat bread production. *EUREKA: Life Sciences*, 4, 22-29. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2023.003031>
66. Шевченко А.О., Літвинчук С.І., (2023). Зміни структурних одиниць у тісті та хлібі з пшеничного борошна з концентратом рисового протеїну та фосфоліпідами. *International Science Journal of Engineering & Agriculture*, 2(4), 47-57. <https://doi.org/10.46299/j.isjea.20230204.06>
67. Stabnikova O., Shevchenko A., Stabnikov V., Paredes-López O. (2023). Utilization of plant processing wastes for enrichment of bakery and confectionery products. *Ukrainian Food Journal*, 12(2), 299-308. <https://doi.org/10.24263/2304-974X-2023-12-2-11>
68. Shevchenko, A., & Litvynchuk S. (2023). The influence of rice protein concentrate on the redistribution of structural groups in the production of wheat bread. *Ukrainian Journal of Food Science*, 11(1), 6 – 15. DOI:10.24263/2310-1008-2023-11-1-4
69. Shevchenko A., Fursik O., Drobot V., Shevchenko O. (2023). The use of wastes from the flour mills and vegetable processing for the enrichment of food products. In O. Stabnikova, O. Shevchenko, V. Stabnikov, and O. Paredes-López (Eds.), *Bioconversion of Wastes to Value-added Products*, CRC Press, Boca Raton, London. ISBN 9781003329671. <https://doi.org/10.1201/9781003329671>

70. Шевченко А. О., Літвинчук С. І., Галенко О. О. (2023). Структурно-механічні та конформаційні зміни в процесі виготовлення пшеничного хліба з концентратом рисового протеїну, Наукові праці Національного університету харчових технологій, 29(4), 176-184. <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2023-29-4-16>
71. Shevchenko A. (2023). Use and assimilation of the protein of wheat bread with rice protein concentrate by the body. Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». – К.: НУХТ, с.25
72. Shevchenko A., Drobot V., Litvynchuk S. (2023). Changes and redistribution of structural groups in dough and bread with pumpkin cellulose and phospholipids. Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Технології харчових продуктів і комбікормів», (Одеса, 26-29 вересня 2023 р.), Одеський національний технологічний університет. Одеса, 19-20
73. Shevchenko A., Drobot V., Litvynchuk S. (2023). Influence of sunflower lecithin on conformational changes in dough and bread from wheat flour. Proceedings of the IInd International Scientific and Practical Conference «Problems and practical approaches to the production and regulation of the use of food additives in the European Union countries and in Ukraine», October 25, 2023. – K.: NUFT, 2023. 108-110
74. Shevchenko A. (2023). The influence of pumpkin protein concentrate on the kinetics of sugars in the process of manufacturing wheat bread. I International scientific and practical conference «Synergy of knowledge: new horizons in global scientific research», 01-03 November 2023, Vancouver, Canada, 227-228
75. Shevchenko A., Litvynchuk S. (2023). Conformational changes in dough with pumpkin protein concentrate for wheat flour bakery products. XII Міжнародна науково-технічна конференція «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції», 7 листопада 2023 р., – К.: НУХТ, с. 99-100
76. Shevchenko A. (2023). Influence of sunflower lecithin on quality indicators of wheat bread. Food Additives. Healthy Man and Human Patient Diet: proceedings of X International scientific and practical internet conference. Prague, Oktan-Print s.r.o. Prague. 10 November 2023. P. 128 ISBN 978-966-385-391-8. <https://doi.org/10.46489/FAHM-23-25>
77. Шевченко А. О., Літвинчук С. І. (2023). Концентрат гарбузового протеїну як джерело з високим вмістом білка в технології виготовлення пшеничного хліба. III Міжнародна науково-практична конференція «Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи» 27 жовтня 2023. Київ: НУХТ, 2023. С. 83-85
78. Шевченко А.О. (2023). Вплив концентрату гарбузового протеїну на технологічний процес виготовлення пшеничного хліба. International Science Journal of Engineering & Agriculture, 2(6), 92-99. <https://doi.org/10.46299/j.isjea.20230206.11>
79. Шевченко А. О. (2023). Вплив концентрату гарбузового протеїну в поєднанні з фосфоліпідами на якість та харчову цінність пшеничного хліба, Наукові праці Національного університету харчових технологій, 29(5), 157-165. <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2023-29-5-15>
80. Galenko O., Shevchenko A., Ceccanti C., Mignani C., Litvynchuk S. (2024). Transformative shifts in dough and bread structure with pumpkin seed protein concentrate enrichment. European Food Research and Technology. <https://doi.org/10.1007/s00217-023-04454-z>
81. Shevchenko A. (2024). Dynamics of gas formation in dough with lamium extract. 90 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 11-12, 2024. – K.: NUFT, 2024. P. 111
82. Shevchenko A., Litvynchuk S. (2024). Infrared spectra of pumpkin protein concentrate in comparison with wheat flour and prospects for its use in bakery products technology. I International Scientific-Practical Conference "Scientific strategies in the context of global challenges", April, 16, 2024, Warsawa (Poland). 127-128

83. Shevchenko A. (2024). State, problems and prospects of the development of organic agriculture in Ukraine. I-й Всеукраїнська науково-практична конференція «Наукові та практичні аспекти виробництва органічних харчових продуктів: реалії та майбутнє», 17 квітня 2024 р. – К.: НУХТ, 2024. С. 16
84. Shevchenko A., Litvynchuk S. (2024). Changes in structural units in wheat flour dough and bread with pumpkin seed protein concentrate and phospholipids, *Наукові праці Національного університету харчових технологій*, 30(2), 145-153. <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2024-30-2-13>
85. Shevchenko A., Litvynchuk S. (2024). Conformation transformations in bread with pumpkin seed protein concentrate and phospholipids. II Міжнародна науково-практична конференція «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації», 23-24 травня 2024, Київ: НУХТ, 100-102
86. Shevchenko A., Ivanišová E., Kováčiková E., Benešová L., Mykhonik L. (2024). Effect of complex plant supplement on shelf life of wheat bread. *Ukrainian Food Journal*, 13(2), 274-286. <https://doi.org/10.24263/2304-974X-2024-13-2-6>
87. Shevchenko A. (2024). Digestibility of pumpkin by-products as a promising raw material in the technology of bakery products. Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». 17-18 вересня 2024 р. К.: НУХТ, с. 99
88. Shevchenko A. (2024). The influence of the inclusion of oils in the dough with rice raw materials on the quality indicators of bread from wheat flour. 1 Міжнародна науково-практична конференція «Scientific Research: Modern Innovations and Future Perspectives». 30 вересня-02 жовтня 2024 р. Монреаль, Канада, с. 53-54
89. Шевченко А. (2024). Плив лляної та рижєвої олії на показники якості хліба з пшеничного борошна з продуктами переробки рису та фітосировиною. IV Міжнародна науково-практична конференція «Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи». 24-25 жовтня 2024 року. К: НУХТ, С. 97-99.
90. Шевченко А. (2024). Вплив внесення олій в тісто на показники якості хліба з пшеничного борошна з продуктами переробки гарбуза. XIII Міжнародна науково-технічна конференція "Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції". 21 листопада 2024 р. К: НУХТ. С. 160-162
91. Shevchenko, A., Drobot, V., Litvynchuk, S., Galenko, O. (2025). Application of *Lamium album* Leaves Powder in Wheat Bread Technology. *Plant foods for Human Nutrition* 80, 106. <https://doi.org/10.1007/s11130-025-01328-5>
92. Шевченко А. (2025). Вплив внесення олій на показники якості хліба, виготовленого із застосуванням органічного борошна зі шроту насіння гарбуза. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: 91 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів, 2025 р. ЧІ. С. 84. К.: НУХТ, 2025
93. Патент на корисну модель 159738 UA, МПК А 21D 2/08 (2006.01) А21D 13/047 (2017.01) Спосіб виробництва хлібобулочних виробів для спеціального дієтичного споживання / Шевченко А.О.; Дробот В.І.; заявник Національний університет харчових технологій. – № u202402514; заявл. 10.05.2024; опубл. 02.07.2025, Бюл. № 27
94. Патент на корисну модель 159740 UA, МПК G01N 11/12 (2006.01) G01N 33/10 (2006.01) Спосіб визначення реологічних властивостей тіста / Шевченко А.О.; Маринін А.І.; заявник Національний університет харчових технологій. – № u202402983; заявл. 05.06.2024; опубл. 02.07.2025, Бюл. № 27
95. Шевченко А. О., Камбулова Ю.В. (2025). Практики органічних агротехнологій та біодинаміки в Данії. *Наукові праці НУХТ*. 31(4), 221-231. <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2025-31-4-18>
96. Shevchenko A., Litvynchuk S., Zaporozhets Y., Drobot V., Galenko O., Shevchenko O. Wild edible plants in the manufacturing of bakery and meat products. In S. Gubsky, O. Stabnikova, V. Stabnikov, O. Paredes-López (Eds.). *Wild edible plants: Improving foods nutritional value and human health through biotechnology*, CRC Press, Boca

97. Шевченко А. (2025). Вплив лляної та рижієвої олії на показники якості хліба з пшеничного борошна з вівсяними висівками та фітосировиною. Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». С. 82
98. Shevchenko A., Drobot V., Galenko O. (2025). Determining rational methods for incorporating oat bran during manufacture of bakery products. International Scientific-Practical Conference «Innovative Technologies in Food Production», Akaki Tsereteli State University, Kutaisi, 15–16 October, 127–130
99. Shevchenko A., Marynin A., Drobot V., Shevchenko O., Kambulova Y. (2025). Rheological indicators of wheat dough with the addition of lecithin and organic pumpkin seed meal flour for bakery products. The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology. 49 (1), 72–88.
<https://doi.org/https://doi.org/10.35219/foodtechnology.2025.1.05>
100. Zagorulko, A., Kasabova, Kateryna., Shevchenko, A., Dmytrevskyi, D., Levchenko, Y., Kalashnyk, O., Koshulko, V., Gromov, A. (2025). Determining the heat and mass exchange efficiency of a scraper heat exchanger for heating food semi-finished products. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 4(11). 25–32.
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.335509>
101. Андронович, Г. Дослідження впливу тривалості замішування тіста з цілим насінням льону на якість пшеничного хліба / Г. Андронович, Ю. Бондаренко // Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві ; Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі : матеріали Міжнародних науково-практичних конференцій. – Київ : НУХТ, 2021. – С. 18–20
102. Порівняльний вплив різних сортів льону на якість пшеничного хліба / Г. Андронович, А. Вінник, Я. Корчак, Ю. Бондаренко // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 88-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, квітень–травень 2022 р. – Київ : НУХТ, 2022. – Ч. 1. – С. 96
103. Бондаренко, Ю. В. Дослідження споживчих властивостей хліба, збагаченого насінням льону, за вмістом бісульфїтзв'язуючих речовин / Ю. В. Бондаренко, Д. В. Дейнега, Г. М. Андронович // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : матеріали XI Всеукраїнської науково-практичної конференції, 17–18 травня 2022 р. – Київ : НУХТ, 2022. – С. 80–82
104. Оптимізація параметрів замочування насіння льону для виробництва пшеничного хліба / Ю. Бондаренко, Г. Андронович, О. Білик, О. Кочубей-Литвиненко // ВНТ: Biota. Human. Technology. – 2022. – № 3. – С. 100–109
105. Бондаренко, Ю. Вплив насіння льону на випікання тістових заготовок / Ю. Бондаренко, Г. Андронович, К. Жученко // Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі ; Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві : матеріали Міжнародних науково-практичних конференцій. – Київ : НУХТ, 2022. – С. 144–145
106. Study of dough fermentation process with flax seeds / Yu. Bondarenko, G. Andronovych, L. Kaprelyants, O. Bilyk, O. Naumenko // Food science and technology. – 2023. – Vol. 17, Issue 4. – P. 60–68
107. Андронович, Г. Використання насіння льону у виробництві органічних листкових булочних виробів / Г. Андронович, Ю. Бондаренко // Наукові та практичні аспекти виробництва органічних харчових продуктів : матеріали I Всеукраїнської науково-практичної конференції, 17 квітня 2024 р. – Київ : НУХТ, 2024. – С. 31–32
108. Застосування лляної закваски спонтанного бродіння у виробництві рустикального хліба / Є. В. Годунко, А. В. Заброда, Ю. В. Бондаренко, О. А. Білик // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2024. – № 30 (4). – С. 120–140

109. Андронович, Г. Виробництво листових хлібобулочних виробів, збагачених подрібненим насінням льону, з використанням поліпшувача / Г. Андронович, Ю. Бондаренко // Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні, в рамках проекту програми ЄС ЕРАЗМУС+ Жан Моне Модуль : матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції, 29–30 листопада 2021р. – Київ : НУХТ, 2021. – С. 84–86
110. Андронович, Г. Вплив способу внесення насіння льону під час приготування тіста на якість пшеничного хліба / Г. Андронович, О. Білик, Ю. Бондаренко // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 87-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2021 р. – Київ : НУХТ, 2021. – Ч. 1. – С. 123
111. Кабак, І. Використання ферментного препарату у виробництві пшеничного хліба, збагаченого насінням льону / І. Кабак, Ю. Бондаренко // Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні, в рамках проекту програми ЄС ЕРАЗМУС+ Жан Моне Модуль : матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції, 29–30 листопада 2021р. – Київ : НУХТ, 2021. – С. 68–69
112. Андронович, Г. Використання технологічних параметрів при виробництві хліба із додаванням високоліноленового жовтонасіннявого льону / Г. Андронович, Ю. Бондаренко // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 24–25 березня 2022 р. – Черкаси : Гордієнко Є. І., 2022. – Т. 1. – С. 130–133
113. Бондаренко, Ю. В. Насіння льону – сировина для крафтових хлібобулочних виробів / Ю. В. Бондаренко, А. О. Вінник // Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві ; Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі : матеріали Міжнародних науково-практичних конференцій. – Київ : НУХТ, 2023. – С. 20
114. Буркацький, Є. Використання пшеничних висівків у виробництві здобного виробу для школярів / Є. Буркацький, Д. Дейнега, Ю. Бондаренко // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 89-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 3–7 квітня 2023 р. – Київ : НУХТ, 2023. – Ч. 1. – С. 152
115. Дейнега, Д. Перспективи застосування ферменту ксиланази у виробництві хлібобулочних виробів з підвищеним вмістом харчових волокон / Д. Дейнега, Є. Буркацький, Ю. Бондаренко // Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні : матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, 25 жовтня 2023 р. – Київ : НУХТ, 2023. – С. 107–108
116. Буркацький, Є. Дослідження хлібопекарських властивостей борошняно-висівкової суміші для виготовлення хліба / Є. Буркацький, А. Грижак, Ю. Бондаренко // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 11–12 квітня 2024 р. – Київ : НУХТ, 2024. – Ч. 1. – С. 129
117. Цюрпита, Д. Розроблення хлібопекарських сумішей для виробництва хлібобулочних виробів спеціального призначення – перспективний напрямок сучасного хлібопечення / Д. Цюрпита, Ю. Бондаренко // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 11–12 квітня 2024 р. – Київ : НУХТ, 2024. – Ч. 1. – С. 126
118. Іскра, С. І. Використання ізоляту сироваткового білка у виробництві пшенично-висівкового хліба / С. І. Іскра, Ю. В. Бондаренко // Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві ; Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі : матеріали Міжнародних науково-практичних конференцій, 17–18 вересня 2024 р. – Київ : НУХТ, 2024. – С. 58–59
119. Бондаренко Ю. В., Білик О. А., Кочубей-Литвиненко О. В., Півоварова В. В., Крушинська А. С. (2024). Використання ізоляту сироваткових білків у виробництві булочних виробів. Наукові праці НУХТ, 30(6),

120. Вплив магнію та цинку на технологічний процес і якість хлібобулочних виробів: порівняльне дослідження / В. В. Олішевський, Є. М. Бабко, Ю. В. Бондаренко, Т. М. Погорілий, М. Є. Цюрпи́та, Д. Є. Цюрпи́та // Харчова промисловість. – 2024. – № 36. – С. 49–58
121. Hetman I., Mykhonik L., Kuzmin O., Shevchenko A. Influence of spontaneous fermentation leavens from cereal flour on the indicators of the technological process of making wheat bread. *Ukrainian Food Journal*. 2021. Vol. 10, no. 3. P. 492–506. DOI: 10.24263/2304- 974X-2021-10- 3-6
122. O. Kuzmin, N. Stukalska, L. Mykhonik, O. Koval, V. Polyovyk, G. Berezova. Antioxidant characteristics of tea-herbal compositions. *Ukrainian Food Journal*. 2021. Volume 10, no. 4. P. 807–827. DOI: 10.24263/2304- 974X-2021-10-4-14
123. Mykhonik L., Hetman I., Naumenko O. Effect of structure-forming agents and spontaneously fermented buckwheat sourdough on the quality of gluten-free bread. *Food Science and Technology*. 2022. Vol. 16, no. 2. P. 32–39. DOI: <https://doi.org/10.15673/fst.v16i2.2373>
124. Paredes-López, O., Shevchenko, O., Stabnikov, V., & Ivanov, V. (Eds.). *The Use of Leaven of Spontaneous Fermentation of Cereal Flours in the Technology of Healthy and Dietary Bakery Products. Bioenhancement and Fortification of Foods for a Healthy Diet (1st ed.)*. Chapter 7. 2022. London: CRC Press, 2022. P.135-154. DOI: <https://doi.org/10.1201/9781003225287>
125. Mykhonik L., Hetman I., Naumenko O. Efficiency of sourdoughs of spontaneous fermentation from cereal flour in bakery technologies. *Food resources*. 2023. Vol. 11, no. 20. P. 28–34. DOI: <https://doi.org/10.31073/foodresources2023-20-03>
126. Л. А. Михонік, Т. О. Кирічок, І. А. Гетьман, О. В. Науменко. Покращення якості пшенично-житнього хліба з використанням продуктів переробки круп'яних культур. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2023. Т. 29, № 5. С. 77–88
127. Михонік Л. А., Черкас О. І, Ситниченко Т. О., Лебеденко Т. Є., Хомич Г. П. Дослідження технологічних властивостей різних видів пшеничного цілнозернового борошна. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2024. Т. 30, № 4. С. 141-154. DOI: 10.24263/2225-2924-2024-30-4-12
128. Anastasiia Shevchenko, Eva Ivanišová, Eva Kováčiková , Lucia Benešová , Larysa Mykhonik. Effect of complex plant supplement on shelf life of wheat bread. *Ukrainian Food Journal*. 2024. Vol. 13, no. 2. P. 274–286. DOI: 10.24263/2304- 974X-2024-13-2-6.
129. Dudko I.M., Mykhonik L.A. Use of cereal flour in the technology of gluten-free bakery products. *Scientific World Journal*. 2024. № 27, Part 1. P. 14–23. DOI: 10.30888/2663-5712.2024-27-00-010
130. Михонік Л. А., Погорелов І. С. Дослідження використання борошна зеленої гречки в технології простих сухарів. *Наукові праці НУХТ*. 2024. Т. 30, № 6. С. 123-132. DOI: 10.24263/2225-2924-2024-30-6-12
131. Л. А. Михонік, І. А. Гетьман, І. С. Погорелов. Дослідження структурно-механічних властивостей тіста з гречаним борошном. *Харчова промисловість*. 2024. № 36. С. 18–25. DOI: 10.24263/2225-2916-2024-36-4
132. Гетьман, І. А., Науменко, О. В., Чиж, В. М., Лук'янчук , І. В., Кирічок, Т. О., Михонік, Л. А. (2025). Вплив заквасок на споживчу цінність хліба. *Продовольчі ресурси*. 2025. № 13 (24). С. 130–137. DOI: <https://doi.org/10.31073/foodresources2025-24-14>
133. Гетьман І.А., Михонік Л.А. Особливості використання заквасок спонтанного бродіння з борошна круп'яних культур в технології хліба. «Інноваційні технології в хлібопекарському виробництві», «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі» : матеріали Міжнародних науково-практичних конференцій, 15 вересня 2021 р. Київ: НУХТ, 2021. С. 25–30

134. Михонік Л.А., Гетьман І.А. Особливості використання борошна круп'яних культур як поживного середовища для приготування хлібопекарських заквасок. Технології харчових продуктів і комбікормів : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 21-24 вересня 2021 р. Одеса: Одеська нац. акад. харч. технологій, 2021. С.26-28
135. Гетьман И.А., Михоник Л.А. Технологические аспекты производства закваски спонтанного брожения на основе овсяной муки. Аспекты инновационных исследований в аграрных науках : материалы Международной научно-практической конференции, посвящённой 80-летию академика академии ГСХН, профессора Гурама Ткемаладзе. Тбилиси, листопад 2021 р. С. 63-64
136. Михонік Л., Гетьман І. Ефективність використання структуроутворювачів в технології безглютенового хліба. Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні : матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції, 30 листопада 2021 р., м. Київ. Київ : НУХТ, 2021. С. 95-97
137. Ірина Ковальчук, Максим Голота, Лариса Михонік. Доцільність використання ферментних препаратів в технології хліба з використанням продуктів переробки круп'яних культур. Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні : матеріали I Міжнар. науково-практичної конференції, 29-30 листопада 2021 року. Київ : НУХТ, 2021. С. 131-132
138. Іван Погорелов, Лариса Михонік. Використання сухої пшеничної клейковини в технології хлібобулочних виробів з продуктами переробки круп'яних культур. Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні : матеріали I Міжнар. науково-практичної конференції, 29-30 листопада 2021 року. Київ : НУХТ, 2021. С. 124-125
139. Белова К.Р., Гетьман І.А., Михонік Л.А. Використання гречаного борошна в технології хліба. Innovations and prospects of world science : матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції. Ванкувер, Канада, 2022. С.178-183
140. Ковальчук І., Кірічок Т., Гетьман І., Михонік Л. Продукти переробки круп'яних культур в технології хлібобулочних виробів. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, квітень-травень 2022 р. м. Київ. Київ : НУХТ, 2022. Ч. 1. С. 93
141. Інна Гетьман, Галина Богдан, Оксана Науменко, Лариса Михонік. Дослідження властивостей хлібопекарської мікробіоти вітчизняної селекції. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, квітень-травень 2022 р. м. Київ. Київ : НУХТ, 2022. Ч. 1. С. 93
142. Іван Погорелов, Іван Дудко, Лариса Михонік. Перспективи використання продуктів переробки круп'яних культур в рецептурах хлібобулочних виробів. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, квітень-травень 2022 р. м. Київ. Київ : НУХТ, 2022. Ч. 1. С.106
143. Гетьман І.А., Чіхрай В.І., Коломієць М.Я., Михонік Л.А. Покращення споживчих властивостей безглютенових хлібних виробів. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : матеріали XI Всеукраїнської науково-практичної конференції, присвяченої до 70-річчя з дня народження професора В.Ф. Доценка, 17 травня 2022 р., м. Київ : НУХТ, 2022. С. 86-87
144. Гетьман І.А., Михонік Л.А. Технологічні аспекти приготування закваски спонтанного бродіння на основі вівсяного борошна. «Інноваційні технології в хлібопекарському виробництві», «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі»: матеріали Міжнародних науково-практичних конференцій. Київ: НУХТ, 2022. С. 143-145

145. Гетьман І.А., Михонік Л.А. Закваски спонтанного бродіння в технології пшенично-житнього хліба. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції, 8 листопада 2022 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2022 р. С.100-102
146. Михонік Л.А., Гетьман І.А. Наукові та практичні аспекти використання пшеничного цільозернового борошна та продуктів переробки круп'яних культур у виробництві хлібобулочних виробів. Здорове харчування від дитинства до довголіття: стан та перспективи : програма та тези матеріалів II Міжнар. науково-практичної мульти-дисциплінарної кон-ференції, 24 листопада 2022 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2022 р. С.34-35
147. Інна Гетьман, Максим Максименко, Лариса Михонік. Інноваційні напрями в приготуванні хлібопекарських спонтанних заквасок. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 3-7 квітня 2023 р. м. Київ. Київ : НУХТ, 2023. Ч. 1. С. 142
148. Тетяна Кирічок, Лариса Михонік. Висівки круп'яних культур, як перспективна сировина в технології хлібобулочних виробів. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 3-7 квітня 2023 р. м. Київ. Київ : НУХТ, 2023. Ч. 1. С. 163
149. Михайло Коломієць, Лариса Михонік. Використання круп'яного борошна у хлібопекарському виробництві. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 3-7 квітня 2023 р. м. Київ. Київ : НУХТ, 2023. Ч. 1. С. 165
150. І. Гетьман, О. Науменко, Г. Богдан, Л. Михонік. Науково-технологічні аспекти технологій хліба з використанням заквасок. «Інноваційні технології в хлібопекарському виробництві», «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі» : матеріали Міжнародних науково-практичних конференцій, 20-21 вересня 2023 р. Київ : НУХТ, 2023. С. 21-23
151. Кирічок, М. Коломієць, М. Максименко, Л. Михонік. Використання сухої пшеничної клейковини та аскорбінової кислоти в технології пшеничного хліба з продуктами переробки круп'яних культур. Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні : матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції, 25 жовтня 2023 р. Київ : НУХТ, 2023. С.118 –120
152. В. Чіхрай, Л. Михонік, І. Гетьман. Застосування ферментних препаратів та харчових добавок структуроутворювальної дії в технології хліба з борошном круп'яних культур. Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні : матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції, 25 жовтня 2023 р. Київ : НУХТ, 2023. С. 114–116
153. Т. Ситниченко, І. Черкас, Л. Михонік. Дослідження показників хліба з різних видів пшеничного цільозернового борошна. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI ст. : матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 11-12 квітня 2024 р., м. Київ. Київ : НУХТ, 2024. Ч.1. С.134
154. І. Погорелов, Т. Харченко, Л. Михонік. Використання борошна зеленої гречки у виробництві сухарних виробів як спосіб підвищення харчової та біологічної цінності. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 11-12 квітня 2024 р., м. Київ. Київ : НУХТ, 2024. Ч. 1. С. 125.
155. І. Дудко, Л. Михонік. Перспективи використання гречаного борошна в технології безглютенового хліба. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 11-12 квітня 2024 р., м. Київ. Київ :

156. Погорелов І.С., Михонік Л.А. Дослідження впливу борошна зеленої та темної гречки на органолептичні та фізико-хімічні показники здобних сухарів. «Інноваційні технології в хлібопекарському виробництві», «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі»: матеріали Міжнародних науково-практичних конференцій, 17-18 вересня 2024 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2024. С. 87-88
157. Михонік Л.А., Черкас І.О. Дослідження показників якості різних видів пшеничного цільнозернового борошна. «Інноваційні технології в хлібопекарському виробництві», «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі»: матеріали Міжнародних науково-практичних конференцій, 17-18 вересня 2024 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2024. С. 80-82
158. Іван Погорелов, Тетяна Кирічок, Світлана Кожем'яко, Лариса Михонік. Дослідження способів приготування тіста для виготовлення простих сухарів. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 7-11 квітня 2025 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2025. Ч. 1. С. 92
159. Garmasheva I.L., Lynnyk A.I., Mykhonik L.A., Bondarenko J.V., Kyrichok T.O. The antagonistic activity of lactic acid bacteria during rye sourdough fermentation. Microbiology and Immunology – the Development Outlook in the 21st century. Abstracts book of the V International Scientific Conference, April 29-30, 2025, Kyiv. Kyiv, 2025. P. 63
160. Garmasheva I.L., Lynnyk A.I., Boyko V.M., Mykhonik L.A., Bondarenko J.V., Kyrichok T.O. Effect of lactobacillus plantarum and lactobacillus buchneri co-fermentation on the total phenols content in sourdoughs for rye-wheat and gluten-free bread. Тези доповідей XVI з'їзду Товариства мікробіологів Україну ім. С.М. Виноградського, 2-6 червня 2025 р. м. Тернопіль. Київ, 2025. С. 129
161. Погорелов І.С., Михонік Л.А. Дослідження впливу борошна зеленої гречки на вуглеводно-амілазний комплекс борошняних сумішей. «Інноваційні технології в хлібопекарському виробництві», «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі»: матеріали Міжнародних науково-практичних конференцій, 23-24 вересня 2025 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2025. С. 20-21
162. Грищенко А.М. Дослідження впливу органічного гарбузового пюре на якість хлібобулочних виробів з вівсяним борошном / А.М. Грищенко, Б.О. Ганзіна, А.Р. Космик // SWORD Journal. 2024. – №23, Ч.1. С.-104-110. DOI: 10.30888/2663-5712.2024-23-00-047
163. Hryshchenko A. Comparative characteristics of organic table pumpkins for the purpose of using them in bakery and confectionery production // Innovative Technologies in Food Production. Collection of Works An international scientific-practical conference October 15-16, 2025, Kutaisi, Georgia. - Akaki Tsereteli State University P. 137-139
164. Hryshchenko A. Global manufacturers of food additives: approaches, regulation and promising development directions/ Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції «Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні», 25 жовтня 2023. – К.: НУХТ, 2023. – С. 7-8
165. Hryshchenko A., Semak Yu., Rvachova E. Research on the quality of sourdough ciabatta depending on dough moisture content using short time dough processes // Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». – К.: НУХТ, 2025. – С. 24
166. Hryshchenko A., Somak Y., Rvachova Y. Global trends in the production of food additives for organic products / Матеріали I Всеукраїнської науково-практичної конференції «Наукові та практичні аспекти виробництва органічних харчових продуктів». – К.: НУХТ, 2024. – с. 56

167. Hryshchenko A., Semak Yu., Rvachova E. Methods of preparing ciabatta dough in factories and craft bakeries / A. Hryshchenko, Yu. Semak, E. Rvachova // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 7–11 квітня 2025 р. – Київ : НУХТ, 2025. – Ч. 1. – С. 99
168. Impact of dried apple pomace on the quality of gluten-free bread / A. Hryshchenko, L. Levtseniuk, B. Hanzyna, Y. Banakh // 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, 2022. – Ч. 1. – С. 94
169. Вогнивий В., Петричук Я., Грищенко А. Перспективи розширення асортименту хлібобулочних виробів тривалого зберігання / В. Вогнивий, Я. Петричук, А. Грищенко // Матеріали 90-ї Міжнародної науково-практичної конференції молодих вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», 11–12 квітня 2024 р. – Київ, НУХТ, 2024. – с. 131
170. Ганзина Б.О., Космик А., Грищенко А. Низькоетерифікований пектин в технології органічних борошняних виробів з овочевою начинкою / Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції «Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні», 25 жовтня 2023. – К.: НУХТ, 2023. – С. 71–72
171. Ганзина Б.О., Космик А.Р. Перспективи використання продуктів переробки органічних овочів у начинках для булочних виробів / Б.О. Ганзина, А.Р. Космик // Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді: тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених 26 жовтня 2023р. – Харків: ДБТУ, 2023. С. 78
172. Грищенко А., Ганзина Б. Перспективи виробництва органічних хлібобулочних виробів для дитячого харчування / А. Грищенко, Б. Ганзина // Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві, Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі, Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві: матеріали Міжнародних науково-практичних конференцій. – Київ : НУХТ, 2022. – С. 147
173. Грищенко А., Ганзина Б., Космик А. Характеристика органічних столових гарбузів для використання в технології хлібобулочних виробів / Матеріали I Всеукраїнської науково-практичної конференції «Наукові та практичні аспекти виробництва органічних харчових продуктів», 17 квітня 2024 р. – К.: НУХТ, 2024. – с. 26–27
174. Грищенко А.М., Подколзіна А.О., Слободенюк А.С. Перспективи виробництва органічних хлібобулочних виробів з додатковою рослинною сировиною // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : Програма та тези матеріалів XIV Міжнародної науково-технічної конференції, 25 листопада 2025 р., м. Київ. – К.: НУХТ, с. 66–68

Х. Заключение відомості

Керівник юридичної особи

Токарчук Сергій Володимирович

к. т. н., доц., 05.18.12

Перелік осіб-виконавців

Бондаренко Юлія Вікторівна

Бурченко Людмила Миколаївна

Білик Олена Анатоліївна

Грищенко Анна Миколаївна

Михонік Лариса Анатоліївна

Шевченко Анастасія Олександрівна

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Корсун Лариса Петрівна

Телефон

0442879455

Реєстратор

Юрченко Тетяна Анатоліївна

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



Юрченко Тетяна Анатоліївна