

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0223U003416

Державний реєстраційний номер: 0121U109795

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 02-05-2023

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Обґрунтування та реалізація умов тривалого зберігання харчових продуктів в упаковці з заданими функціональними властивостями

Початок етапу: 03.2021

Закінчення етапу: 12.2022

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

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

Код за ЄДРПОУ: 02070938

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

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380442895472, 380442879333

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

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

Код за ЄДРПОУ: 38621185

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

Форма власності:

Сфера управління: Кабінет Міністрів України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380444813221

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

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

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 2201040

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 2534.300

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Обґрунтування та реалізація умов тривалого зберігання харчових продуктів в упаковці з заданими функціональними властивостями

Назва роботи англійською:

Substantiation and implementation of conditions for long-term storage of food products in packaging with specified functional properties

Реферат українською:

Звіт про НДР: 222 с., 35 табл., 24 рис., 4 дод., 307 джерел АКТИВНА УПАКОВКА, ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ, ЕЛЕМЕНТИ АКТИВНОГО ПАКУВАННЯ, СОРБЕНТИ Об'єкт дослідження – активні пакувальні системи харчових продуктів та технології пакування, консервування і зберігання різних харчових продуктів. Предмет дослідження – складові елементи активних пакувальних систем, фізико-хімічні та біологічні властивості харчових продуктів та процеси взаємодії упаковки і продукції. Метою проекту є наукове обґрунтування та розроблення активних пакувальних систем харчових продуктів. Визначено раціональні режими, умови зберігання та регулювання параметрів залежно від виду та типу елементів пакування при зберіганні варених ковбасних виробів. Визначено механізм взаємодії елементів пакування із внутрішнім газовим середовищем залежно від активності води (A_w) продукту. Розроблено нові методи та підходи до створення інноваційних технологій подовження терміну зберігання харчових продуктів на основі використання активних пакувальних систем та рослинних екстрактів у технології напівкопчених ковбасок з полікомпонентним складом сировини. Це дозволило подовжити термін зберігання напівкопчених ковбасок за рахунок уповільнення окислювального псування виробу, що знижує якість і споживчу цінність ковбасок. Експериментально здійснено оцінку показників якості пакувальних матеріалів із спеціальними властивостями, що використовуються в активних пакувальних системах.

Реферат англійською:

Report on the GDR: 222 pp., 35 tables, 24 figures, 4 appendices, 307 sources ACTIVE PACKAGING, FOOD STORAGE, ELEMENTS OF ACTIVE PACKAGING, SORBENTS The object of research is active packaging systems of food products and technologies of packaging, preservation and storage of various food products. The subject of research is the constituent elements of active packaging systems, physico-chemical and biological properties of food products and processes of interaction between packaging and products. The goal of the project is the scientific substantiation and development of active food packaging systems. Rational regimes, conditions of storage and adjustment of parameters depending on the type and type of packaging elements during the storage of cooked sausage products have been determined. The mechanism of interaction of the packaging elements with the internal gas environment was determined depending on the water activity (A_w) of the product. New methods and approaches have been developed to create innovative technologies for extending the shelf life of food products based on the use of active packaging systems and plant extracts in the technology of semi-smoked sausages with a multi-component composition of raw materials. This made it possible to extend the shelf life of semi-smoked sausages by slowing down the oxidative deterioration of the product, which reduces the quality and consumer value of sausages. The quality indicators of packaging materials with special properties used in active packaging systems were experimentally evaluated.

Індекс УДК: 620.22, 621.798-982/986:613.28/.29:614.31

Коди тематичних рубрик: 81.09.01

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:Маринін Андрій Іванович

Науковий ступінь: к. т. н.

Вчене звання: С.Н.С.

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Розроблення активних пакувальних систем харчових продуктів різного функціонального спрямування

Назва НТП англійською: Development of active packaging systems for food products of various functional directions

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Методи, теорії, Методичні документи

Галузь застосування: Харчова промисловість

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Визначено раціональні режими, умови зберігання та регулювання параметрів залежно від виду та типу елементів пакування при зберіганні варених ковбасних виробів. Визначено механізм взаємодії елементів пакування із внутрішнім газовим середовищем залежно від активності води (A_w) продукту. Розроблено нові методи та підходи до створення інноваційних технологій подовження терміну зберігання харчових продуктів на основі використання активних пакувальних систем та рослинних екстрактів у технології напівкопчених ковбасок з полікомпонентним складом сировини. Це дозволило подовжити термін зберігання напівкопчених ковбасок за рахунок уповільнення окислювального псування виробу, що знижує якість і споживчу цінність ковбасок. Експериментально здійснено оцінку показників якості пакувальних матеріалів із спеціальними властивостями, що використовуються в активних пакувальних системах.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Збільшення обсягів виробництва, Економія енергоресурсів, Економія матеріалів, Поліпшення якості життя та здоров'я населення, ефективності діагностики та лікування хворих

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 03.2021

Закінчення етапу: 12.2022

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

- Bozhko, N., Tischenko, V., Pasichnyi, V., Shubina, Y., Kyselov, O., Marynin, A., & Strashynskyi, I. (2021). The quality characteristics of sausage prepared from different ratios of fish and duck meat. *Potravinárstvo: Slovak Journal of Food Sciences*, 15(26-32), 26-32.
- Kutsevol, N., Kuziv, Y., Bezugla, T., Virych, P., Marynin, A., Borikun, T., ... & Chekhun, V. (2021). Application of new multicomponent nanosystems for overcoming doxorubicin resistance in breast cancer therapy. *Applied Nanoscience*, 12.3: 427-437.
- Doga, P. G., Marynin, A. I., Yegorova, A. V., SKRIPINETS, Y., & Antonovich, V. P. (2021). Influence of the Size of Colloid Nanorized Systems on the Luminescence Intensity of Eu (III) and Tb (III) Complexes. *Methods and Objects of Chemical Analysis*, 16(1), 15-24.
- Ivanov, V., Shevchenko, O., Marynin, A., Stabnikov, V., Gubenia, O., Stabnikova, O., ... & Saliuk, A. (2021). Trends and expected benefits of the breaking edge food technologies in 2021-2030. *Ukrainian Food Journal*, Volume 10. Issue 1, 7-36.
- Божко, Н. В., Тищенко, В. І., Пасічний, В. М., & Маринін, А. І. (2021). Дослідження ефективності корекції перекисного окислення ліпідів в системах біологічного походження з використанням біофлавоноїдного комплексу ягід. *Scientific trends: modern challenges. Volume 1 : collective monograph / Compiled by V. Shpak; Chairman of the Editorial Board S. Tabachnikov. Sherman Oaks, California : GS Publishing Services*, 7-15.
- Хорунжа, Т. О., Пасічний, В. М., Маринін, А. І., & Рудюк, В. П. (2021). СПОСОБИ ПОДОВЖЕННЯ ЗБЕРІГАННЯ ВАРЕНИХ КОВБАС ЗА РАХУНОК УПАКОВКИ. *Science and innovations in the 21st century: матеріали I Всеукраїнської Інтернет-конференції студентів та молодих вчених (Мелітополь, 12 травня 2021 р.) Виробництво та технології. Аграрні науки та продовольство. Екологія. Механічна та електрична інженерія. Архітектура та будівництво. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. 120 с., 58.*
- Melnyk, O. P., Radzievska, I. G., Marynin, A. I., & Galimova, V. M. (2021). Application of the inverse chronopotentiometry method to control the content of toxic elements in refining production. *Science and Innovation*, 17(4), 89-96.
- Kurbanov, M. S., Tulaganov, S. A., Ernazarov, M., Andriyko, L. S., Marinin, A. I., & Shevchenko, A. Y. (2021). Properties of Amorphous Silica Synthesized from Copper-Smelting Slags. *Journal of Nano-and Electronic Physics*, 13(6), 06024.
- Пасічний, В. М., Маринін, А. І., & Храпачов, О. В. (2021). ПОВТОРНА ПАСТЕРИЗАЦІЯ ЯК СПОСІБ ПОДОВЖЕННЯ ПОДОВЖЕНИМ ТЕРМІНОМУ ЗБЕРІГАННЯ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ВАРЕНОЇ ГРУПИ. «Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі» («Реалії та перспективи м'ясопереробки»), 75.
- Marynin, A., Pasichny, V., Litvynchuk, S., Khomichak, L., Kuznietsova, I., & Vysotska, S. (2021). Influence of water activity on the properties of wheat flour. *Ukrainian Food Journal*, Volume 10. Issue 2, 375 – 386.
- Kuzmyk, U., Marynin, A., Svyatnenko, R., Zheludenko, Y., Kurmach, M., & Shvaiko, R. (2021). Prospects of use of vegetable raw materials in the technology of sour-milk dessert. *EUREKA: Life Sciences*, (3), 29-35.
- Demchyna, B., Vozniuk, L., Surmai, M., Hladyshev, D., Babyak, V., Kovalchuk, V., ... & Dolzhenko, N. (2021). Scientific foundations of solving engineering tasks and problems (Vol. 2). *International Science Group, Boston : Primedia eLaunch*, 758.
- Chernykh, M., Zavalny, D., Sokolova, V., Ponomarenko, S., Prylutska, S., Kuziv, Y., ... & Prylutsky, Y. (2021). A new water-soluble thermosensitive star-like copolymer as a promising carrier of the chemotherapeutic drug doxorubicin. *Materials*, 14(13), 3517.
- Vaseashta, A., Ivanov, V., Stabnikov, V., & Marinin, A. (2021). Environmental safety and security investigations of neustonic microplastic aggregates near water-air interphase. *Pol. J. Environ. Stud*, 30, 3457-3469.

Bozhko, N., Pasichnyi, V., Tischenko, V., Marynin, A., Shubina, Y., & Strashynskyi, I. (2021). Development of meat-containing breads with hemp seed flour and turkey meat of mechanical crumbing. *EUREKA: Life Sciences*, (4), 34-42.

Melnyk, O., Galimova, V., Radzievska, I., & Marynin, A. (2021). ЗАСТОСУВАННЯ МЕТОДУ ІНВЕРСІЙНОЇ ХРОНОПОТЕНЦІОМЕТРІЇ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ВМІСТУ ТОКСИЧНИХ ЕЛЕМЕНТІВ У РАФІНАЦІЙНОМУ ВИРОБНИЦТВІ. *Science and Innovation*, 17(4), 89-96.

Абдурахманов, Б. М., Курбанов, М. Ш., Тулаганов, С. А., Эрназаров, М., Андрийко, Л. С., Маринин, А. И., & Шевченко, А. Ю. (2021). Синтез высокодисперсных порошков аморфного диоксида кремния из техногенных металлургических отходов. «Узбекский физический журнал», 23(1), 65-74.

Bozhko, N., Pasichnyi, V., Tischenko, V., Marynin, A., Shubina, Y., & Strashynskyi, I. (2021). Determining the nutritional value and quality indicators of meat-containing bread made with hemp seeds flour (*Cannabis sativa* L.). *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 4(11), 112.

Skrotska, O., Kharchenko, Y., Laziuka, Y., Marynin, A., & Kharchuk, M. (2021). Biosynthesis and characteristics of silver nanoparticles obtained using *Saccharomyces cerevisiae* M437. *Ukrainian Food Journal*, 10(3), 615-631.

Stabnikov V., Marynin A., Stabnikova O. Klavins M. The microbially-coated microplastics in neustonic water-air interphase. 22nd International scientific conference "EcoBalt 2021", Riga, Latvia, October 21-23, 2021.

Mahmood, M. T., Azeez, Z. A., Marinin, A. I., Krichkovskaya, L. V., Dubonosov, V. L., & Lysak, P. U. (2021). Nanoparticles For Correcting Food Microflora. *NVEO-NATURAL VOLATILES & ESSENTIAL OILS Journal* | NVEO, 11206-11215.

Strashynskyi, I., Grechko, V., Fursik, O., Pasichnyi, V., & Marynin, A. (2021). Determining the properties of chia seed meal gel. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 6(11), 114.

Strashynskiy, I., Grechko, V., Fursik, O., Pasichnyi, V., & Marynin, A. (2021). Influence of temperature modes of processing chia seed meal gel on its rheological and functional-technological properties. *ScienceRise*, 6, 11-17.

Дробот, В. І., А. О. Шевченко, and С. І. Літвинчук. (2021): ВПЛИВ РИСОВОГО БОРОШНА НА СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ТІСТА ТА ЯКІСТЬ ХЛІБА. *Наукові праці НУХТ*, Том 27, № 5, 114-122

Drobot, V., Shevchenko, A., & Litvynchuk, S. (2021). Influence of rice flour on structural and mechanical properties of dough and bread quality. *Scientific Works of National University of Food Technologies*, 27(5), 114-122.

Pursky, O., Romanenko, R., Forostyana, N., Kryvoruchko, M., & Litvynchuk, S. (2021). RESEARCH OF LED LIGHT SOURCES ON UMCD. *Scientific Works of NUFT 2021*. Volume 27, Issue 1, 111-123.

Kryzhova, Y., Antonuk, M., Stabnikov, V., & Stabnikova, O. (2021). Stability of selenium and iodine in the functional meat products prepared with seaweeds under different cooking procedures. *Ukrainian Food Journal*, Volume 10. Issue 1, 136-144.

Ivanov, V., Shevchenko, O., Marynin, A., Stabnikov, V., Gubenia, O., Stabnikova, O., ... & Saliuk, A. (2021). Trends and expected benefits of the breaking edge food technologies in 2021-2030. *Ukrainian Food Journal*. 2021. Volume 10. Issue 1, 7-36.

Stabnikova, O., Stabnikov, V., Marinin, A., Klavins, M., Klavins, L., & Vaseashta, A. (2021). Microbial Life on the Surface of Microplastics in Natural Waters. *Appl. Sci*, 11, 11692. *Ukrainian Food Journal* Volume 10. Issue 3, 524-551

Tsykhanovska, I., Stabnikova, O., Alexandrov, O., Trishch, R., & Blagiy, O. (2021). Functional and technological properties of food nanoadditive based of double oxide of bi- and trivalent iron in lyophilic colloidal dispersed systems. *Ukrainian Food Journal*, Volume 10. Issue 4, 703-716.

Кузьмик, У. Г., Басс, О. О., Махмудов, А. М., & Миколів, І. М. (2021). Обґрунтування тривалості сквашування молочної суміші в технології кисломолочних десертів. *Наукові праці НУХТ*. Том 27, № 5, 81-89

- Fursik, O., Kuzmyk, U., Sviatnenko, R., Marynin, A., Strashynskyi, I., & Pasichnyi, V. (2021). The study of the ability of soy isolates of different trademarks to interact with water molecules. *Scientific foundations of solving engineering tasks and problems : collective monograph ; International Science Group. – Boston : Primedia eLaunch*, 402- 407.
- Kuzmyk, U., Marynin, A., Svyatnenko, R., Zheludenko, Y., & Kurmach, M. (2021). Determining the effect of apple and banana powders dried by sublimation on the quality indicators of a sour milk dessert during storage. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 3(11-111), 28-35.
- Yeshchenko, O. A., Kutsevol, N. V., Tomchuk, A. V., Khort, P. S., Virych, P. A., Chumachenko, V. A., ... & Marinin, A. I. (2022). Plasmonic enhancement of the antibacterial photodynamic efficiency of a zinc tetraphenylporphyrin photosensitizer/dextran graft polyacrylamide anionic copolymer/Au nanoparticles hybrid nanosystem. *RSC advances*, 12(1), 11-23.
- Goncharuk, O., Dyachenko, A., Skwarek, E., Ischenko, O., Andriyko, L., Borysenko, M., ... & Marynin, A. (2022). Structure of aluminosilicate-supported nickel and iron oxides nanocomposites in gaseous and aqueous media. *Physicochemical Problems of Mineral Processing*, 58(2), 1-13.
- Pasichnyi, V., Bozhko, N., Tischenko, V., Marynin, A., Shubina, Y., Svyatnenko, R., ... & Moroz, O. (2022). Study of efficiency of berry extracts in the technology of semi-smoked sausages. *EUREKA: Life Sciences*, (1), 25-31.
- Pasichnyi, V., Tischenko, V., Bozhko, N., Marynin, A., Moskaluyk, O., Geredchuk, A. (2022). Determining of the medical and biological safety of meat-containing polycomponent products based on regional raw materials. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 6 (11 (120)), 126-133. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.268907>
- Pasichnyi, V., Bozhko, N., Tischenko, V., Marynin, A., Shubina, Y., Svyatnenko, R., ... & Moroz, O. (2022). Studying the influence of berry extracts on the quality and safety indicators of half-smoked sausages. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 1(11-115), 33-40.
- Yeshchenko, O., Kutsevol, N., Tomchuk, A., Khort, P., Virych, P. A., Chumachenko, V. A., ... & Marinin, A. I. (2022). Zinc tetraphenylporphyrin/dextran-graft-polyacrylamide/gold nanoparticles hybrid nanosystem for photodynamic therapy: Plasmonic enhancement effect. *Nanomedicine Research Journal*, 7(2), 173-188.
- Konovalova, V., Kolesnyk, I., Pobigay, G., & Marynin, A. (2022). Microcapsules based on chitosan-carboxymethyl cellulose complexes obtained by membrane emulsification. *Journal of Chemistry and Technologies*, 30(1), 110-120
- Страшинський, І., Маринін, А., & Грицай, М. (2022). ПЕРСПЕКТИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ АЛЬТЕРНАТИВНОЇ ЗАМІНИ ФОСФАТНИХ ПРЕПАРАТІВ У М'ЯСОПРОДУКТАХ. *Scientific Collection «InterConf+»*, (21 (109)), 287-296.
- Stabnikova, O., Stabnikov, V., Marinin, A., Klavins, M., & Vaseashta, A. (2022). The role of microplastics biofilm in accumulation of trace metals in aquatic environments. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 38(7), 117.
- Yeshchenko, O. A., Kutsevol, N. V., Tomchuk, A. V., Khort, P. S., Virych, P. A., Chumachenko, V. A., ... & Nie, G. (2022). Thermoresponsive Zinc TetraPhenylPorphyrin Photosensitizer/Dextran Graft Poly (N-IsoPropylAcrylAmide) Copolymer/Au Nanoparticles Hybrid Nanosystem: Potential for Photodynamic Therapy Applications. *Nanomaterials*, 12(15), 2655.
- Paredes-Lopez, O., Shevchenko, O., Stabnikov, V., & Ivanov, V. (Eds.). (2022). *Bioenhancement and Fortification of Foods for a Healthy Diet*. CRC Press.
- Страшинський, І., Маринін, А., Грицай, М., & Коросташов, А. (2022). МЕДИКО-БІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ ФОСФАТНИХ ПРЕПАРАТІВ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСОПРОДУКТІВ. *Scientific Collection «InterConf»*, (119), 195-198.
- Klavins, M., Klavins, L., Stabnikova, O., Stabnikov, V., Marynin, A., Ansone-Bertina, L., ... & Vaseashta, A. (2022). Interaction between Microplastics and Pharmaceuticals Depending on the Composition of Aquatic Environment. *Microplastics*, 1(3), 520-535.

Kurbanov, M., Tulaganov, S., Nuraliev, U., Andriyko, L., Goncharuk, O., Guzenko, N., ... & Marynin, A. (2023). Comparative characteristics of the structure and physicochemical properties of silica synthesized by pyrogenic and fluoride methods. *Silicon*, 15(3), 1221-1233.

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

Changgao, S., Olkhovikov, O., Xiaojin, G., Marynin, A., Sichen, Z., Shevchenko, A., ... & 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.

Kijko V., Janchyk M., Bozhko A. (2022). Haljal'ni ta kosherni harchovi produkty: vyrobnyctvo i sertyfikacija. *Mizhnarodnyj naukovo-praktychnyj zhurnal "Tovary i rynky"*, № 1 (41), 30-45.

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Шевченко Олександр Юхимович

д. т. н., 05.18.12

Перелік осіб-виконавців

Бартошак Іван Вікторович

Божко Наталія Володимирівна

(к. с.-г. н., 06.02.04)

Брацький Вадим Олегович

Бреус Наталія Миколаївна

(к.т.н., 05.13.06)

Васильківський Костянтин Вікторович

(к.т.н., 05.18.12)

Гердчук Аліна Михайлівна

(к.т.н., 05.18.16)

Гетьман Майя Володимирівна

(к. с.-г. н., 16.00.10)

Гончаренко Таїса Юріївна

(к.т.н., 181)

Желуденко Юлія Володимирівна

(к.т.н., 05.18.04)

Ковшар Ірина Дмитрівна

Король Анатолій Миколайович

(д. ф.-м. н.)

Костюк Володимир Степанович

(к.т.н., 05.18.12)

Максименко Ірина Фаддеївна

Марценюк Олександр Степанович

(д. т. н., 05.18.12)

Мельник Оксана Петрівна

(к.х.н., 02.00.01)

Миколів Іван Михайлович

(к.т.н., 05.18.12)

Мироненко Світлана Михайлівна

Мительська Олена Валентинівна

(к.т.н., 05.18.18)

Михавко Тамара Романівна

Мошенський Андрій Олександрович

(к. т. н., 05.13.06)

Остапенко Валентина Василівна

(к.т.н., 05.18.05)

Пасічний Василь Миколайович
(д.т.н., 05.18.04)

Позняк Оксана Михайлівна

Пушанко Наталія Миколаївна
(к. т. н., 05.18.05)

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

Саверська Світлана Григорівна

Святненко Роман Сергійович
(к. т. н., 05.18.12)

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

Стабнікова Олена Всеволодівна
(к.т.н., 03.00.20)

Ступак Юлія Олександрівна

Тарахтій Денис Юрійович

Ткачук Юлія Володимирівна

Хорунжа Тетяна Олегівна
(181)

Храпачов Олег Вікторович
(к.т.н., 05.18.04)

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

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

Шевченко Олександр Юхимович
(д. т. н., 05.18.12)

Шубіна Євгенія Андріївна

Юрчик Юлія Миколаївна

Янчик Марія Володимирівна
(к.т.н., 05.18.16)

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

Кушнір Олена Володимирівна

+38 (067) 408-59-93

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

