

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0223U001026

Державний реєстраційний номер: 0117U003473

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 24-01-2023

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Удосконалення процесів тепло-масообміну в харчових середовищах та створення відповідного обладнання

Початок етапу: 06.2017

Закінчення етапу: 05.2022

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, 68, м. Київ, Київ, 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 0442896000

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, 68, м. Київ, Київ, 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 0442896000

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:

Удосконалення процесів тепло-масообміну в харчових середовищах та створення відповідного обладнання

Назва роботи англійською:

Improvement of heat and mass transfer processes in food environments and the creation of appropriate equipment

Реферат українською:

Звіт про НДР, 84 с., 12 рис., 56 джерел. МАСООБМІН, ТЕПЛООБМІН, СУШІННЯ, РЕКУПЕРАЦІЯ, РЕГЕНЕРАЦІЯ, ЕНЕРГЕТИЧНИЙ ПОТЕНЦІАЛ. Предмет дослідження – харчові середовища. Об'єкт дослідження – масо- та теплообмін в технологічних процесах харчових виробництв. Метою дослідження є створення науково-практичних засад забезпечення ефективності процесів тепло- та масообміну в харчових середовищах та створення відповідного обладнання. Методи дослідження – аналітичні, теоретичні, експериментальні. На прикладі пивоварної галузі показані можливості використання ресурсів відпрацьованих газових потоків в умовах виконання процесів аерації пророщуваних масивів зерна, поєднання технологічних інтересів забезпечення сушіння зеленого солоду за участю теплових насосів, для уникнення термодинамічних недоліків у проявах нерівномірності температурних полів. Показана можливість енергетичних впливів на результати підготовки пивних заторів до процесів їх фільтрації. Сушіння, як ізоентальпійний процес, представлено пропозиціями щодо регенерації властивостей сушильного агента. Наведена інформація про влаштування сушарки солоду, комбіновану тепловакуумну установку, вакуумну сушарку безперервної дії. Показано доцільність логістичної побудови енергозбереження в технологіях з дискретними режимами роботи на основі трансформацій в рециркуляційних режимах енергоматеріальних потоків. Найбільші рівні трансформацій енергетичних потоків пов'язані з фазовими переходами та ізоентальпійними процесами.

Реферат англійською:

Report on the GDR, 84 p., 12 figures, 56 sources. MASS EXCHANGE, HEAT EXCHANGE, DRYING, RECOVERY, REGENERATION, ENERGY POTENTIAL. The subject of research is food environments. The object of research is mass and heat exchange in the technological processes of food production. The purpose of the research is to create scientific and practical foundations for ensuring the effectiveness of temperature and mass exchange processes in food environments and to create appropriate equipment. Research methods are analytical, theoretical, experimental. On the example of the brewing industry, the possibilities of using the resources of spent gas flows in the conditions of performing aeration processes of germinating grain massifs, the combination of technological interests of ensuring the drying of green malt with the participation of heat pumps, to avoid thermodynamic deficiencies in the manifestations of unevenness of temperature fields are shown. The possibility of energy influences on the results of preparation of beer jams for their filtration processes is shown.

Індекс УДК: 664, 67.02.001.73:664+579

Коди тематичних рубрик: 65.01.05

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Шевченко Олександр Юхимович

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Удосконалення процесів тепло- масообміну в харчових середовищах з метою створення високоефективних технологій та обладнання, засобів механізації і автоматизації на основі наукового обґрунтування закономірностей протікання процесів в технологічному обладнанні.

Назва НТП англійською: Improvement of heat and mass transfer processes in food environments with the aim of creating highly efficient technologies and equipment, means of mechanization and automation on the basis of scientific substantiation of the regularities of processes in technological equipment.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Методи, теорії

Галузь застосування: Харчова промисловість

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: На основі теоретичних та експериментальних досліджень здійснено порівняльний аналіз кінетики процесу сушіння харчових продуктів конвективним, терморадіаційним, кондуктивним, конвективно-терморадіаційним й кондуктивно- терморадіаційним способами енергопідведення та визначено раціональні технологічні параметри їх сушіння, які дозволяють скоротити енерговитрати при максимальному збереженні біологічно активних речовин та зменшити тривалість процесу.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Збільшення обсягів виробництва, Економія енергоресурсів, Зменшення зносу обладнання

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 06.2017

Закінчення етапу: 05.2022

Споживачі продукції: Підприємства з неперервними технологічними процесами

Перспективні ринки: ринок України

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

Марценюк О.С., Шевченко О.Ю., Ткачук Н.А., Маринін А.І. «Коливання, пульсації і нестационарні режими у сорбційних процесах: монографія» К.: Кондор-Видавництво, 2017 р., 472 с.

Kostenko E, Melnuk L., Malyovanyy M. Chemistry & Chemical Technology.– Lviv: Lviv Polytechnic National University.– 2017.– V 11.–N.1. – P. 117–124. The use of sulphophtalein dyes immobilized on anionite AB-17X8 to determine the contents of Pb(II), Cu(II), Hg(II) AND Zn(II) in liquid medium, 117–124 с.

I. Malezhyk, I.Dubkovetskiy, H. Bandurenko, T. Levkivska, L. Strelchenko Eureka: Life Sciences, №6, 2016, The study of features of control of technological process for receiving the apple snack. 17-23с

I. Malezhyk, I.Dubkovetskiy, H. Bandurenko, L. Strelchenko, T. Levkivska Східно-Європейський журнал передових технологій 6/11 (84), 2016. The use convective-thermoradiative method of energy supply in the apple snack technology. P.47-52.

Burlaka, T., Dekansky V., Dubkovetsky I., Proceeding of International Conference «Modern Technologies in the food Industry», Chisinau, 2016. Investigation of the forms of moisture bonding in cultivated fungi by the method of differential thermal analysis. P. 32-36

Kostenko E, Melnuk L., Malyovanyy M. The use of sulphophtalein dyes immobilized on anionite AB-17X8 to determine the contents of Pb(II), Cu(II), Hg(II) AND Zn(II) in liquid medium. Chemistry & Chemical Technology.– Lviv: Lviv Polytechnic National University.– 2017.– V 11.–N.1. – P. 117–124.

Мельник Л.М., Ткачук Н.А., Турчун О.В., Діюк В.Е., Іщенко О.В., Беда О.А., Кістерська Л.Д., Логінова О.Б., Лисовенко С.О., Гонтар О.Г., Гаращенко В.В. Сверхтвердые материалы.– 2017. – №6. Адсорбційні властивості шунгіту в процесі очищення водно-спиртових розчинів. С. 59-66.

I. Malejic, H. Gospodarenko, Y. Yevchuk and others. Carpathian Journal of food Science and technology, vol. 9, Nr.(2),2017, Technical university of Cluj Napoca. Using powder of dry hawthorn berries in bread technology. P.135-142

А.В.Копиленко, М.Г. Кутовий, В.М. Поводзинський, В.Ю. Шибецький. Наукові праці НУХТ, т. 23 №1, 2017. Класифікація та аналіз роботи промислових ферментів з підведенням енергії рідкою фазою. 133-138 с.

А.В.Копиленко, С.М.Семенюк, В.Ю. Шибецький, С.І. Костик. Наукові праці НУХТ, т. 23 №2, 2017. Сучасна концепція моделювання гідродинаміки в ролерному біореакторі з поверхневим культивуванням клітинних культур. 114-117 с.

Копиленко А.В., Поводзинський В.М., Костик С.І., Ревтов О.О.Наукові праці НУХТ – т. 23 – №3 – 2017 р. Моделювання гідродинаміки пневматичного перемішуючого пристрою для культивування аеробних мікроорганізмів. 93-98 с.

Л.М.Мельник, С.В.Матко. Наукові праці НУХТ. 2017. — Т. 23, № 3. Дослідження способів оброблення сировини при виробництві цукатів з картоплі. С.186-190

О.Ю. Шевченко, Н.А.Ткачук, І.Я. Стадник, А.В. Деркач. Наукові праці НУХТ №1/2017. Реологічний підхід до валкового нагнітання середовища. С.118-125.

О.І. Степанець, Н.А.Ткачук, Д.В. Пригодій. Наукові праці НУХТ Том 23 №5 частина 2, 2017, С.26-32. Динаміка і енергетична рекуперація в технологічних машинах

Малежик І.Ф.,Бурлака Т.В., Дубковецький І.В., Деканський В.Є. Наукові праці ОНАХТ, том 81, вип.1, 2017. Застосування теорії подібності в моделюванні процесу конвективно-терморадіаційного сушіння культивованих грибів. С.141-147

Шевченко О.Ю. Газета СВІТ, №11-12, березень 2017 Технології оздоровчого призначення.

Шевченко О.Ю., Соколенко А.І., Васильківський К.В., Вінніченко І.М. Наукові праці НУХТ, Том 23, №2 (2017р.) Колігативні властивості культуральних середовищ. С.131-139

Шевченко О.Ю., Вінніченко І.М., Степанець О.І., Бойко О.О. Наукові праці НУХТ, Том 23, №3 (2017р.)

Особливості трансформації матеріальних і енергетичних потоків у бродильних середовищах. с. 107-115

Соколенко А.І., Шевченко О.Ю., Костюк В.С. Наукові праці НУХТ, Том 23, №5. Ч.1 (2017р.) Генерування енергетичних імпульсів у середовищах бродильних апаратів. С.65-71.

Соколенко А.І., Шевченко О.Ю., Васильківський К.В., Бут С.А.. Наукові праці НУХТ, Том 23, №4. (2017р.) Енергоматеріальні трансформації в бродильних технологіях. С.89-97

A. Sokolenko, O. Shevchenko, I. Makcymenko, I. Vinnichenko, V.Kostyuk Ukrainian Food Journal Volume 6, Issue 1 2017. Osmotic pressure in the fermentation media technologies. С. 134-141

Дмитро Нагорний, Ольга Кузьменчук, Олег Мельников, Олександр Марценюк 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.2. Київ НУХТ 2017 Сумісний вплив гідродинамічних, теплових і дифузійних явищ на масообмін у краплях. С.159

О.В. Турчун, Ю.В. Ткачук, Л.М. Мельник, Н.А. Ткачук 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.2. Київ НУХТ 2017. Адсорбція домішок із спиртових розчинів шунгітом. С. 161

Ольга Шнайдер, Ольга Паніна, Анатолій Копиленко 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.2. Київ НУХТ 2017. Аналіз методів очищення стічних вод від різних типів забруднювачів. С.164

Іван Ліхван, Анатолій Копиленко. Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті” 5–6 квітня 2017 р. Ч.2. Київ НУХТ 2017. Застосування обертового кавітаційного ежектора для очищення стічних вод. С. 165

Igor Chernelevskiy, Alexander Martseniuk, Vladimir Zavyalov. Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті” 5–6 квітня 2017 р. Ч.2. Київ НУХТ 2017. Impact intermediate cyclic compression on the process extraction from apple pomace. С.169

Тетяна Бурлака, Ігор Дубковецький, Іван Малежик. 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.2. Київ НУХТ 2017. Моделювання процесу сушіння культивованих грибів глива звичайна. С.171

Олександр Рожно, Вячеслав Казьміришен, Ігор Дубковецький, Віра Юрчак. 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.2. Київ НУХТ 2017. Порівняльна характеристика різних способів сушіння безглютенових кукурудзяних макаронних виробів. С.172

Тетяна Бурлака, Артем Петрусенко, Ігор Дубковецький, Іван Малежик 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.2. Київ НУХТ 2017. Вплив потужності інфрачервоних генераторів на основні тепломасообмінні параметри конвективно - терморадіаційного сушіння культивованих грибів. С.173

Ігор Вінніченко, Олександр Шевченко, Наталія Ткачук. 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.2. Київ НУХТ 2017. Фізико-хімічні трансформації в зброджуваних середовищах. С.176

Вадим Деканський, Володимир Зав'ялов 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.2. Київ НУХТ 2017. Особливості впливу комбінованої дії механічних коливальних ефектів на масообмін при періодичному віброекстрагуванні. С.178

- Oleksandr Shevchenko, Inna Vynnychenko, Jelyzaveta Smirnova. 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.2. Київ НУХТ 2017. Physical and chemical transformation in fermented environments. С.179
- Бондарчук А.В., Зубенко М.В., Ліхван І.Г., Копиленко А.В. Збірник тез доповідей XX всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів і молодих вчених «Обладнання хімічних виробництв і підприємств будівельних матеріалів» 26–27 квітня, К.: 2017 Дослідження процесів фільтрації на підприємствах бурякоцукрової галузі 100–101
- Шнайдер О.Ю., Паніна О.О., Копиленко А.В. Збірник тез доповідей XX всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів і молодих вчених «Обладнання хімічних виробництв і підприємств будівельних матеріалів» 26–27 квітня, К.: 2017 Застосування активованого вугілля для очищення водно-спиртових сумішей від органічних мікродомішок. 102–103
- Шевченко О.Ю., Соколенко А.І., Костюк В.С. Матеріали VI Міжнародної спеціалізованої науково-практичної конференції "Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її конкурентоздатності", Київ, Україна, 12 вересня 2017. Генерування енергоматеріальних імпульсів в середовищах бродильних апаратів. 165–167
- Соколенко А.І., Шевченко О.Ю. Науково-практичний семінар в рамках виставки "Індустрія напоїв" (19 вересня 2017 р.) міжнародної агропромислової виставки з переробки та зберігання сільськогосподарської продукції. Київ, Україна, 19–21 вересня 2017 р. Замкнуті енергетичні контури в бродильних виробництвах 15
- Соколенко А.І., Шевченко О.Ю. Міжнародна науково-технічна конференція «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції», Київ, НУХТ 7–8 листопада 2017р. Особливості процесів анаеробного бродіння. С. 22
- Соколенко А.І., Шевченко О.Ю. Міжнародна науково-технічна конференція «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції», Київ, НУХТ 7–8 листопада 2017р. Масообмін в процесах бродіння. С. 27
- A. Sokolenko, O. Shevchenko, K. Vasylykivskiy, A. Shevchenko. Intensification of energy and mass exchange processes in fermentation technologies. Publishing center of Ruse University «Angel Kanchev» Bulgaria 2018. 144
- A.Shevchenko, A.Sokolenko, O.Stepanets, O. Bilyk. Food science and technology. Vol. 12, Issue 1, 2018. (Web of science) DOI: <http://dx.doi.org/10.15673/fst.v12i1.846> Mass transfer in fermentation processes
- O.Shevchenko, A.Sokolenko, K. Vasylykivsky, O. Stepanets. Journal Food and Environment Safety of the Suceava University FOOD ENGINEERING Volume XVII, Issue 2 30 JUNE 2018 Desaturation of cultural media in processes of anaerobic fermentation
- A. Sokolenko, O.Shevchenko, I. Maksymenko, K.Vasylykivskiy. Ukrainian Food Journal Volume 7, Issue 2 2018, (фахове видання) Energy transformations in processes of anaerobic fermentation
- A.Shevchenko, A.Sokolenko, O.Stepanets, O. Bilyk. Food science and technology. Vol. 12, Issue 3, 2018, (Web of science) DOI: <http://dx.doi.org/10.15673/fst.v12i1.1047> Hydrodynamic and energy parameters of gas-liquid media
- Dubkovetsky I., Malejik I., Strelhenko L. Proceeding of International Conference "Modern Technologies in the food Industry", Chisinau, 2018 Investigation of convective-thermoradiation drying of products from apples in two stages
- Шевченко О.Ю., Соколенко А.І., Білик О.А., Мироненко С.М. Наукові праці НУХТ, Том 24, №1. (2018р.) Енергетичні потенціали газорідних середовищ с.107–118
- Соколенко А.І. Шевченко О.Ю.Максименко І.Ф. Степанець О.І. Наукові праці НУХТ, Том 24, №2. (2018р.) Динамічні параметри процесів анаеробного бродіння с.130–138

Соколенко А.І. Шевченко О.Ю. Максименко І.Ф. Васильківський К.В.. Наукові праці НУХТ, Том 24, №3. (2018р.)
Інтенсифікація процесів анаеробного бродіння та утилізація біологічної теплоти с.141-151

Соколенко А.І. Шевченко О.Ю. Степанець О.І. Вінніченко І.М. Наукові праці НУХТ, Том 24, №4. (2018р.)
Анаеробне бродіння в екстремальних режимах с.146-153

Соколенко А.І. Шевченко О.Ю. Васильківський К.В. Вінніченко І.М. Наукові праці НУХТ, Том 24, №5. (2018р.)
Особливості масообмінних процесів в анаеробних газорідних середовищах с.124-134

Л. Зоткіна, М.Жеплинська, Л. Баль-Прилипка. Журнал Продовольча індустрія АПК № 1. 2018 р. Очищення
яблучного соку з використанням пароконденсаційної кавітації

Дубковецький І.В., Малежик І.Ф., Стрельченко Л.В. НУХТ, Наукові праці, червень 2018, випуск № 3, том 24.
Вплив питомого навантаження яблучного напівфабрикату на кінетику процесу при конвективно-
терморадіаційного сушіння яблучних снєків ст. 132

Малежик І.Ф., Дубковецький І.В., Стрельченко Л.В. ОНАХТ, Наукові праці, 2018, випуск № 1, том 82,
Дослідження процесу сушіння яблучних снєків конвективно-терморадіаційним енергопідведенням в
залежності від швидкості руху теплоносія ст. 27

Грушковська А.О., Шейко Т.В., Мельник Л.М. Продовольчі ресурси: зб. наук. пр./ НААН; Ін-т прод. ресурсів
НААН. – К.:ТОВ «Видавництво «БАРМІ», 2018.– № 10. Вибір рецептурних компонентів для виробництва
фруктових соусів на основі кизилу С. 82–87.

Марценюк О.С., Мисюра Т.Г., Попова Н.В. Наукові праці НУХТ 2018. Том 24, № 3. Особливості моделювання
складних технологічних систем у харчових технологіях. с. 122-131.

Соколенко А. І., Шевченко О.Ю., Костюк В.С. . Інтенсифікація енерго-масообмінних процесів в культуральних
середовищах бродильних і мікробіологічних виробництв. К.: Видавничий дім «Кондор», 2018. –
212с.(Монографія).

A.Shevchenko, A.Sokolenko, O Stepanets. Journal of Hygienic Engineering and Design, volume 25, 2018, p.49-55
(Scopus). REGULARITIES OF CHANGES IN OSMOTIC PRESSURES, MATERIAL AND ENERGY TRANSFORMATIONS
IN FERMENTATION MEDIUM.

O. Shevchenko, A.Sokolenko, O. Stepanets, S. But. Ukrainian Food Journal Volume 8, Issue 2 2019, p. 317-328 (Web
of science)DOI: 10.24263/2304- 974X-2019-8-2-11. Determination of the parameters of the recovery systems of
heat potentials of streams of the gas-steam media.

Vladimir N. Maleta, Olesja Bedryk, Alexander Shevchenko, Anton A. Kiss. AIChE Journal, (American Institute of
Chemical Engineers), Volume 65, Issue 9 September 2019, p. <https://doi.org/10.1002/aic.16673> імпакт-фактор -
3,463 (Scopus). Pilot-scale experimental studies on ethanol purification by cyclic stripping.

V. Diyuk, O. V. Ishchenko, O. B. Loginova, L. M. Melnik, L. D. Kisterska, S. O. Lisovenko, O. A. Beda, N. A. Tkachuk, O.
Shevchenko. Journal of Superhard Materials July 2019, Volume 41, Issue 4, pp 221-228 DOI:
10.3103/S1063457619040026. Recovery of Adsorption Properties of Shungite.

Korol A.M., Sokolenko A.I., Shevchenko O.; Abstract book International research and practice conference
:NANOTECHNOLOGY AND NANJMATERIALS (27-30 august 2019), Lviv, p..558(Scopus); Transport of the relativistic
quasielectrons through the potential barrier in the alfa-T3 model.

Dubkovetsky I., Malejik I., Strelchenko L.; Ukrainian Food Journal, National University of Food Technologies, Volume
8, Issue 1, p. 155, 2019.; Influence of differen-tial heat treatment on foodstuffs with apples obtained by the con-
vection-thermoradiation meth-od of drying.

Martseniuk L.S., Martseniuk A.S.; Chapter 23.359-374 p. In Book: Nanophotonics, Nanooptics, Nanobiotechnology,
and thair Application. Selected Proceedings of the 6th International Conference Nanotechnology and
Nanomaterials. – Springer. – 2019 –. (Scopus); Nanostructure complex in water from the position of SPE – effect

and from the theory of water, created by I.Preparata. с. 473.

Соколенко А.І., Шевченко О.Ю., Степанець О.І.; Наукові праці НУХТ, Том 24, №6. (2018р.) Експериментальні дослідження процесів десорбції спирту з водних розчинів. с.100-109

Шевченко О.Ю., Соколенко А.І., Вінніченко І.М., Максименко І.Ф ; Наукові праці НУХТ, Том 25, №3. (2019р.) Енергоімпульсні трансформації в середовищах харчових виробництв. с.153-163

Шевченко О.Ю., Бут С.А., Степанець О.І., Костюк В.С.; Наукові праці НУХТ, Том 25, №4. (2019р.) Повітряна сушарка на основі замкнутих енергоматеріальних контурів. с.128-137

Шевченко О.Ю., Соколенко А.І., Літвинчук С.І.; Наукові праці НУХТ, Том 25, №5. (2019р.) Перехідні процеси в бродильних технологіях. с.92-99

Шевченко О.Ю., Соколенко А.І., Бут С.А., Степанець О.І.; Наукові праці НУХТ, Том 25, №1. (2019р.) Замкнуті енергетичні контури в харчових технологіях. с.116-127

Шевченко О.Ю., Соколенко А.І., Бут С.А., Степанець О.І.; Наукові праці НУХТ, Том 25, №2. (2019р.) Термодинамічна оцінка процесів рекуперації вторинних енергетичних ресурсів. с.134-143

Басюк Д.І., Івченко Л.О., Верес К.О., Ткачук Н.А.; Наукові праці НУХТ, 2019. Том 25, №1, Оцінка впливу макроекономічних факторів на розвиток готельного господарства України. с.33-46.

Марценюк О.С., Малежик І.Ф., Зоткіна Л.В.; Наукові праці НУХТ. К.: НУХТ, 2019. Т. 25, № 2.; Тарілчасті апарати та їх удосконалення.

Є.Є. Костенко, Л.М. Мельник, О.М. Бутенко, С.В. Матко. Наукові праці НУХТ, 2019, том 25, № 3. Дослідження протекторних властивостей ягід обліпихи щодо іонів Pb (II), Co (II) та Hg (II). с. 243-252.

А.О. Грушковська, С.В. Матко, Л.М. Мельник, Н.А. Ткачук; Наукові праці НУХТ, 2019, том 25, № 4, Порівняльний аналіз способів отримання пюре з кизилу для виробництва соусів. с. 167-173.

Мельник Л.М., Ткачук Н.А., Шевченко О.Ю. та інші.; Сверхтвёрдые материалы, 2019, № 4, (Web of Science); Відновлення адсорбційних властивостей шунгіту. с. 1-10

A.Sokolenko, O. Shevchenko, S. But; 58 th Annual Science Conference of Ruse University «NEW INDUSTRIES, DIGITAL ECONO-MY, SOCIETY - PROJECTIONS OF THE FUTURE II», 2019 Silistra, Ruse, Razgrad.; LIMITING FACTORS IN PROCESSES OF ANEAOBIC FERMENTATION OF SUGAR CONTENT MEDIA. p.416.

Вінніченко І., Шевченко О. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 85 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів, Київ, 11-12 квітня 2019 р. Ч. 2 / НУХТ. Київ, 2019. ; Особливості анаеробних процесів бродіння. с.145.

В.О.Сукманов,, А.І. Українець, В.Л. Зав'ялов, А.І. Маринін, Л.В. Соловей. Субкритична екстракція біологічно активних речовин з виноградних вичавок.; К.:НУХТ, 2019. (обсяг 415с.).

A. Sokolenko, O.Shevchenko, O. Stepanets, N. Romanchenko, A.Shevchenko; Ukrainian Food Journal Volume 9, Issue 1 2020, (Web of science) DOI: 10.24263/2304- 974X-2020-9-1-18; Limitation of dynamic power parameters in transitional processes. p. 209-220

Шевченко О.Ю., Бедрик О.В., Малета В.М.; Наукові праці НУХТ Том 26 №2 (2020р.) Моделювання ректифікаційної колони з циклічним режимом роботи при вироб- ництві етанолу. с. 140-152

Шевченко О.Ю., Бедрик О.В., Малета В.М ; Наукові праці НУХТ Том 26 №1 (2020р.) Визначення оптимального числа флегми для ректифікаційної колони циклічної дистиляції та порівняння його із стаціонарним. с. 98-103

A.Kiss, V. Maleta, A. Shevchenko, O. Bedryk; Hydrocarbon Processing, IRPC EurAsia, 3-4 June 2020 in Rotterdam, The Netherlands.; Enhanced downstream processing of bioethanol by cyclic distillation.

A. Sokolenko, O.Shevchenko, O. Stepanets, I.Vinnichenko, K. Vasylykivsky; Food and environment safety Volum XVIII, Issue 4 , 2019, Prospects of using secondar energ resources. P. 337-346.

V. Pasichnyi, O. Shevchenko, O. Khrapachov, A. Marynin, I. Radzievskaya, Y. Matsuk, A. Geredchuk, M. Kuligin; Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 4/11(106), 2020, DOI: 10/15587/1729-4061/2020/209588 (Scopus); Substantiating the optimized shelf life of pasteurized sausages with the elements of active packaging. p.46-54

V. Pasichnyi, O. Shevchenko, O. Khrapachov, A. Marynin, I. Radzievskaya, Y. Matsuk; EUREKA Life Sciences, 4, 2020 Doi.org/10.21303/2504-5965.2020.001376; Prognostication of storage terms for pasteurized sausages with active package elements. p. 34-43.

Соколенко А.І., Шевченко О.Ю., Васильківський К.В., Літвинчук С.І.; Наукові праці НУХТ Том 26 №3 (2020р.) Оцінка перспектив використання вторинних енергетичних ресурсів варильних відділень пивзаводів. с. 165-176

L. Protsenko , S. Ryzhuk , M. Liashenko , O.Shevchenko , S.Litvynchuk , L. Yanse , H. Milosta; Ukrainian Food Journal Volume 9, Issue 2 2020, (Web of science) DOI: 10.24263/2304- 974X-2020-9-2-13; Influence of alpha acids hop homologues of bitter and aromatic varieties on beer quality. p. 425-436

Соколенко А.І., Шевченко О.Ю., Костюк В.С., Літвинчук С.І.; Наукові праці НУХТ Том 26 №4 (2020р.). Системи утилізації вторинної пари сушловарильних апаратів. с. 98-112

Соколенко А.І., Шевченко О.Ю., Костюк В.С., Літвинчук С.І.; Наукові праці НУХТ Том 26 №5 (2020р.) Інтенсифікація масо передачі в газорідних системах. с. 75-112

Мельник Л. М., Ткачук Н. А., Зоткіна Л. В. Наукові праці Національного університету харчових технологій. Т. 26, № 1/ Національний університет харчових технологій. - К. : НУХТ, 2020. Дослідження змін в овочевій сировині в процесі ферментування. С.195-203

А.О.Грушковська, С.В.Матко, Л.М.Мельник, Н.А.Ткачук; Наукові праці Національного університету харчових технологій – К.: НУХТ, 2019 р. – Т.25, №4. Порівняльний аналіз способів отримання пюре з кизилу для виробництва соусів. С.168 .

Svitlana Oliynyk, Lyudmila Melnyk, Iryna Samchenjo, Natalia Tkachuk, Olga Loginova, Ludmyla Kisterska; Ukrainian Food Journal, Volume 8, Issue 4, 2019 – Kyiv, 2019 – P.891. Influence of differential heat treatment on foodstuffs with apples obtained by the con-vection-thermoradiation method of drying.

Шевченко О.Ю., Бедрик О.В., Малета В.М.; Наукові праці НУХТ Том 26 №2 (2020р.) Моделювання ректифікаційної колони з циклічним режимом роботи при вироб- ництві етанолу. с. 140-152

Запорожець Ю. В., Бурлака Т. В.; TOPICAL ISSUES OF THE DEVELOPMENT OF MODERN SCIENCE Abstracts of VI International Scientific and Practical Conference Sofia, Bulgaria 12 14 February 2020; Ефективність використання електроіскрового оброблення сировини на процес вилучення цільових компонентів. с.432.

Запорожець Ю. В., Бурлака Т. В.; IV Международная научнопрактическая конференция «INNOVATIVE DEVELOPMENT OF SCIENCE AND EDUCATION» 21-23 июня 2020 года, Афины, Греция; Інтенсифікація процесу екстрагування за рахунок попередньої обробки сировини. с.124-128.

Бурлака Т. В.; PERSPECTIVES OF WORLD SCIENCE AND EDUCATION Abstracts of X International Scientific and Practical Conference. Osaka, Japan.; Спосіб сушіння культивованих грибів комбінованим енергопідведенням. с.155-159.

Бурлака Т.В.; IV Международная научно-практическая конференция «INNOVATIVE DEVELOPMENT OF SCIENCE AND EDUCATION»; Інтенсифікація процесу сушіння рослинної сировини за допомогою комбінації різних способів. с.107-110.

Zaporozhets Y.V., Burlaka T.V.; "Scientific and technological revolution of the XXI century "2020" N 1 on June 12, 2020; Process intensification and kinetics of extraction of target components from hops. с. 9-12.

Shesterenko V, Shevchenko S; Analysis of innovative devices based on shape memory alloys in food technology apparatuses; Results of modern scientific research and development (VI International scientific conference, Madrid, Spain, 22-24 august 2021, p 129-135

M. Kurbanov, S. Tulaganov, A. Marinin, A. Shevchenko, Amorphous silica properties, synthesized from slags of the copper-smelting production of almalayk mine and metallurgical combine; Eighth International Conference on Physical Electronics IPEC-8, September 23-24, 2021 Tashkent, Uzbekistan) p. 75-76

Anton A. Kiss V. Maleta, A. Shevchenko, O. Bedryk ; Distillation Experts Conclave, 3-6 August 2021
<https://distillationconclave.com> Compilation of Abstracts Organizing Partner Three Ten Initiative Technologies LLP Visakhapatnam, Andhra Pradesh, India p.28; CYCLIC DISTILLATION: A NEW CHALLENGER FOR INTENSIFIED FLUID SEPARATIONS

Запорожець Ю.В., Бурлака Т.В. «SWorldJournal» Випуск №8 (Болгарія, Copernicus, GScholar), травень 2021 р. Дослідження процесу екстрагування цільових компонентів із хмелевої сировини. с. 128-135

Бурлака Т.В. 'Modern scientific researches' Випуск №16, Беларусь (ISSN, DOI, IndexCopernicus, GoogleScholar); Аналіз ринку виробництва харчових порошків з рослинної сировини. с.56-62

V. Ivanov, O. Shevchenko, A. Marynin, V. Stabnikov, O. Gubenia, O. Stabnikova, A. Shevchenko, O. Gavva, A. Saliuk; Ukrainian Food Journal Volume 10, Issue 1 2021, p. 7-36 (Web of science) DOI: : 10.24263/2304- 974X-2021-10-1-3; Trends and expected benefits of the breaking edge food technologies in 2021-2030

Шевченко О.Ю. Соколенко А.І. Максименко І.Ф. Мироненко С.М. Інтенсивні технології переробки плодів і ягід . Наукові праці НУХТ. Том 27 №1 (2021р.) с. 102-43

Шевченко О.Ю. Соколенко А.І. Степанець О.І. Скуйбіда Є.Л. Визначення параметрів безударного вкладання вантажів. Наукові праці НУХТ. Том 27 №3 (2021р.) с. 77-87

Шевченко О.Ю. Соколенко А.І. Максименко І.Ф. Васильківський Фазові переходи. К. Наукові праці НУХТ. Том 27 №2 (2021р.) с. 100-110 .

Мельник Л.М. Наукові праці Національного університету харчових технологій. Т. 27, № 3/ Національний університет харчових технологій. – К. : НУХТ, 2021. Дослідження технології буряково-яблучного соусу зі зниженою калорійністю. с.197-206

Сеньків М., Мельник Л.М. Науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих вчених з міжнародною участю Виклики сьогодення та новації у харчових технологіях і готельно-ресторанному бізнесі 20 травня 2021р. Дослідження особливостей хімічного складу шпинату, як цінної сировини для готельно-ресторанного господарства. с.71

YU.V. Kambulova, N.O. Overchuk, I.V. Dubkovetskiy, O.O. Kokhan, V.H. Yurchak, YU.P. Zvyahintseva-Semenets, O.S. Journal of Hygienic Engineering and Design, 2022 p Vol. 37, p. 109-115 (Македонія) APPLICATION OF RADIATION INFRARED DRY-ING METHOD TO RE-MOVE WATER FROM FRUIT GELS

Мельник Л.М., Ткаченко С.В., Матко С.В. Продовольчі ресурси: зб. наук. пр./ НААН; Ін-т прод. ресурсів НААН. – К.: ТОВ «Видавництво «БАРМИ», 2022. Т10.– № 18 Розроблення технології напою підвищеної біологічної цінності зі зниженою калорійністю С. 70-79

Vasylieva Oleksandra, Dukhota Tetiana, Shevchenko Olexander, Zavialov Volodymyr Матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", Квітень – Травень 2022 р. – Київ: НУХТ. – Ч.2. Development of science about processes and devices of biotechnological productions and the scientific heritage of Professor V.M. Stabnikov ст. p.88

Ігор Дубковецький. Матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", Квітень – Травень 2022 р. – Київ: НУХТ. – Ч.2. Дослідження кривих сушіння продуктів рослинного походження терморадіаційно-

конвективним енергопідведенням. с. 107

Софія Стащенко, Юлія Запорожець, Тетяна Бурлака. Матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", Квітень – Травень 2022 р. – Київ: НУХТ. – Ч.2. Отримання біологічно активних речовин із рослинної сировини ст. 102

Альона Куделко, Юлія Запорожець, Наталія Ткачук. Матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", Квітень – Травень 2022 р. – Київ: НУХТ. – Ч.2. Особливості вилучення біологічно активних речовин із рослинної сировини. с. 98

Юлія Сьомак, Юлія Запорожець, Наталія Ткачук. Матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", Квітень – Травень 2022 р. – Київ: НУХТ. – Ч.2. Хміль, як основна сировина у пивоварінні. с. 97

Людмила Стрельченко, Ігор Дубковецький. Матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", Квітень – Травень 2022 р. – Київ: НУХТ. – Ч.2. Моделювання процесу зберігання яблучних снеків. с. 100

Анжеліка Головенько, Тетяна Бурлака, Наталія Ткачук. Матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", Квітень – Травень 2022 р. – Київ: НУХТ. – Ч.2. Технологія зберігання сушених культивованих грибів. с. 99

Мельник Л. Матко С. Вавренюк В. Матеріали 88 Міжнародної наукової конф. молодих учених, аспірантів і студ. "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчув. людства у XXI столітті"– К.:НУХТ, 2022 р. – Ч.2 Порівняльна адсорбційна спроможність шунгіта і активованого вугілля БАВ-А щодо небажаних домішок водно-спиртових розчинів. с.113

Мельник Л. Матко С. Вавренюк В. Матеріали 88 Міжнародної наукової конф. молодих учених, аспірантів і студ. "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчув. людства у XXI столітті"– К.:НУХТ, 2022 р. – Ч.2 Дослідження впливу температури сортивки при її очищенні шунгітом на динаміку концентрації альдегідів і сивушного масла . с.103

Мельник Л.Матко С. Білик С. Матеріали 88 Міжнародної наукової конф. молодих учених, аспірантів і студ. "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті"– К.:НУХТ, 2022 р. – Ч.2 Адсорбційне очищення сортивки від небажаних домішок шунгітом. с.104

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Шевченко Олександр Юхимович

Перелік осіб-виконавців

Бурлака Тетяна Василівна

(к.т.н., 05.18.12)

Деканський Вадим Євгенович

Дубковецький Ігор Володимирович

(к.т.н., 05.18.12)

Зоткіна Лариса Василівна

(к.т.н., 05.18.12)

Копиленко Анатолій Васильович

(к.т.н., 05.18.12)

Малежик Іван Федорович

(д.т.н., 05.18.12)

Марценюк Олександр Степанович

(д. т. н., 05.18.12)

Мельник Людмила Миколаївна

(д.т.н., 05.18.07)

Ткачук Наталія Андріївна

(к.т.н., 05.18.12)

Шевченко Олександр Юхимович

(д. т. н., 05.18.12)

Відповідальний за підготовку облікових документів

Кушнір Олена Володимирівна

Телефон

+38 (095) 378-46-25

Реєстратор

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

