

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0226U002627

Державний реєстраційний номер: 0123U102060

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 02-03-2026

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Наукове обґрунтування та розроблення ресурсоефективних технологій харчової продукції цільового призначення як імператив продовольчої безпеки України

Початок етапу: 03.2023

Закінчення етапу: 12.2025

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

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

Код за ЄДРПОУ: 02070938

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

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380442895472, 380442879333

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

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

Код за ЄДРПОУ: 38621185

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

Форма власності:

Сфера управління: Кабінет Міністрів України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380444813221, +380444813221

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

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

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 2201040

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 3962.510

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Наукове обґрунтування та розроблення ресурсоефективних технологій харчової продукції цільового призначення як імператив продовольчої безпеки України

Назва роботи англійською:

Scientific substantiation and development of resource-efficient technologies for targeted food products as an imperative for food security in Ukraine

Реферат українською:

Звіт про НДР: с. 385 рис. 63, табл. 64, джерел 295, у тому числі 215 – закордонні. Розроблені технології інноваційної харчової продукції, що за складом та властивостями відповідають вимогам сучасної нутриціології та технологій її збагачення. Науково обґрунтовано та розроблено технології харчової продукції для цільових груп споживачів, що мають потенційно відмінні від середньостатистичних потреби у окремих макро- та мікронутрієнтах, зокрема для людей з метаболічними порушеннями і харчування людей в надзвичайних ситуаціях. Ефективне використання сировинних ресурсів, запровадження сталих ланцюгів виробництва інноваційної харчової продукції зі стабільними показниками якості та продовженим терміном зберігання є основою продовольчої безпеки України, що забезпечить стабільну динаміку економічного розвитку країни, а також визначатиме її роль на міжнародному продовольчому ринку як надійного партнера. Мета дослідження: наукове обґрунтування та розроблення ресурсоефективних технологій харчових продуктів цільового призначення на основі принципів харчової комбінаторики для забезпечення повноцінного харчування населення, у тому числі в надзвичайних умовах як імперативу продовольчої безпеки України. Об'єкт дослідження: технології збагачення харчової продукції, технології харчової продукції цільового призначення з продовженим терміном зберігання. Предмет дослідження: рослинна, тваринна та мінеральна сировина; функціонально- технологічні комплекси; інтегральний скор, показники якості, умови та терміни зберігання інноваційної харчової продукції цільового призначення. Ключові слова: молоко, сироватка молочна, пірогенний кремнезем, наночастинки ZnO, термічна обробка, хеометрика, сир м'який, хлібобулочні вироби, йогурт, безглютенові вироби, панкейк, грибний паштет, стабільність під час зберігання, ресурсоефективні технології, продовольча безпека.

Реферат англійською:

Report on research and development: p. 385, fig. 63, table 64, sources 295, including 215 foreign sources. Technologies for innovative food products have been developed that meet the requirements of modern nutrition science and enrichment technologies in terms of composition and properties. Scientifically substantiated and developed technologies for food products for target consumer groups with potentially different from average statistical needs for certain macro- and micronutrients, in particular for people with metabolic disorders and nutrition for people in emergency situations. The effective use of raw material resources and the introduction of sustainable production chains for innovative food products with stable quality indicators and extended shelf life are the basis of Ukraine's food safety, which will ensure stable economic development of the country and determine its role in the international food market as a reliable partner. Research objective: scientific justification and development of resource-efficient technologies for special-purpose food products based on the principles of food combinatorics to ensure adequate nutrition for the population, including in emergency conditions, as an imperative for Ukraine's food safety. Object of research: food enrichment technologies, technologies for special-purpose food products with extended shelf life. Subject of research: plant, animal, and mineral raw materials; functional and technological complexes; integral score, quality indicators, conditions, and terms of storage for innovative special-purpose food products. Keywords: food safety, milk, whey, pyrogenic silica, ZnO nanoparticles, heat treatment, chemometrics, soft cheese, bakery products, yogurt, gluten-free products, pancakes, mushroom

pate, storage stability, resource-efficient technologies.

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

Коди тематичних рубрик: 65.01

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Кочубей-Литвиненко Оксана Валер'янівна

Науковий ступінь: д.т.н.

Вчене звання: професор

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Йогурт з крохмалепродуктами

Назва НТП англійською: Yogurt with starch products

НТП, яку передбачалося створити: Створено

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Матеріали

Галузь застосування: для запровадження на молокопереробних підприємствах різної потужності

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Спосіб виробництва йогурту з використанням у складі рецептури сухого глюкозного сиропу в кількості 9% та сухої демінералізованої сироватки у кількості 04,4-0,5%, що дозволить забезпечити структурно-механічні та органолептичні якості продукту, забезпечуватиме економію сировинних ресурсів за рахунок використання вторинної сировини та дозволить розширити асортимент продукції на ринку України

Соціально-економічна спрямованість НТП: Збільшення обсягів виробництва, Економія матеріалів, Інше (розширення асортименту для найбільш повного забезпечення потреб споживачів)

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2023

Закінчення етапу: 02.2024

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

Монографії, розділи у колективних монографіях

1. Milk whey enriched with magnesium and manganese for food production / O. Kochubei-Lytvynenko O. Bilyk, V. Stabnikov, A. Dubivko. Bioconversion of Waste to Value-Added Products / eds.: O. Stabnikova etc. Boca Raton : CRC Press, 2023. С. 113–128. URL: <https://doi.org/10.1201/9781003329671-4>. [Scopus]

2. Microbial reduction and oxidation of iron for wastewater treatment / O. Stabnikova, V. Stabnikov, V. Krasinko, Z. Ahmed. *Bioconversion of Waste to Value-Added Products* / eds.: O. Stabnikova etc. Boca Raton : CRC Press, 2023. P. 169-189. URL: <https://doi.org/10.1201/9781003329671-2> [Scopus]
3. Biotransformation of collagen-containing meat materials into valuable product. / O. Topchii, V. Pasichniy, A. Marynin, O. Stabnikova. *Bioconversion of Waste to Value-Added Products* / eds.: O. Stabnikova etc. Boca Raton : CRC Press, 2023. P. 37-68. URL: <https://doi.org/10.1201/9781003329671-2> [Scopus]
4. Microbial surfactants production from industrial waste / T. Pirog, V. Stabnikov, O. Stabnikova. *Bioconversion of Waste to Value-Added Products* / eds.: O. Stabnikova etc. Boca Raton : CRC Press, 2023. P. 271-304. URL: <https://doi.org/10.1201/9781003329671-2> [Scopus]
5. Махинько Л. Відкриті освітні ресурси: подолання викликів дистанційного навчання. Реформи вищої освіти в Україні: виклики, стан та перспектива : колективна монографія. Riga, Latvia : Baltija Publishing, 2023. С. 234-264. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/9e202cca-7fa8-4059-b81d-f3cee25603c1/content>
6. Функціональні продукти в контексті харчової та продовольчої безпеки / Г. О. Сімахіна, О. В. Кочубей-Литвиненко, Н. В. Науменко. Перспективні світові наукові тренди '2023 : кол. монографія. – Карлсруе, 2023. – Т. 2. – С. 122-132. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/41006>
7. Sumakhina G., Naumenko N. Scientific substantiation of innovations and the conceptions of healthy foods resource-effective technology development. *European Science*, P. 1 (sge24-01) Scientific research in modern conditions of instability '2023: monographic series «European Science». Karlsruhe, 2023. Book 24. Part 1. Pp. 76-84. <https://doi.org/10.30890/2709-2313.2023-24-01-006>
8. Ways to diminish pollution of fresh and marine water bodies with microplastics / O. Stabnikova, V. Stabnikov, A. Marynin, M. Klavins, A. Vaseashta. *Micro and Nanoplastics in the Aquatic Environment* / Eds.: A. Vaseashta, M. Klavin, O. Stabnikova. CRC Press: Taylor and Francis Group, 2025. P. 59-100 ISBN #: 9781032485195
9. Wild edible plants, berries, mushrooms and seaweeds in food production / O. Stabnikova, V. Stabnikov, O. Paredes-López. *Wild edible plants: Improving foods nutritional value and human health through biotechnology* / Eds.: S. Gubsky, O. Stabnikova, V. Stabnikov, O. Paredes-López. CRC Press: Boca Raton, 2025. P. 1-47. <https://doi.org/10.1201/9781003486794-1>
10. Antioxidant compounds in wild edible berries / V. Stabnikov, O. Stabnikova, O. Paredes-López. *Wild edible plants: Improving foods nutritional value and human health through biotechnology*. / Eds.: S. Gubsky, O. Stabnikova, V. Stabnikov, O. Paredes-López. CRC Press: Boca Raton, 2025. P. 143-184. <https://doi.org/10.1201/9781003486794-5>
11. Barberry as an ingredient for functional food production / Sema O., Stabnikova O., Sachko A., Gubsky S. *Wild edible plants: Improving foods nutritional value and human health through biotechnology*. / Eds.: S. Gubsky, O. Stabnikova, V. Stabnikov, O. Paredes-López. CRC Press: Boca Raton, 2025. P. 185-219. <https://doi.org/10.1201/9781003486794-5>
12. Chokeberry and hibiscus as natural food additives in confectionery / Artamonova M., Piliugina I., Aksonova O., Stabnikova O. *Wild edible plants: Improving foods nutritional value and human health through biotechnology* / Eds.: S. Gubsky, O. Stabnikova, V. Stabnikov, O. Paredes-López. CRC Press: Boca Raton, 2025. P. 220-242. <https://doi.org/10.1201/9781003486794-8>
13. Wild edible brown algae laminaria and iron oxide nanoparticles as combined food additive / Tsykhanovska I., Stabnikova O., Yevlash V., Gubsky S. *Wild edible plants: Improving foods nutritional value and human health through biotechnology*. *Wild edible plants, berries, mushrooms and seaweeds in food production*. / Eds.: S. Gubsky, O. Stabnikova, V. Stabnikov, O. Paredes-López. CRC Press: Boca Raton, 2025. P. 294-320), <https://doi.org/10.1201/9781003486794-11>

14. Wild edible brown algae wakame as food supplement. Chokeberry and hibiscus as natural food additives in confectionery. / Murlykina N., Stabnikova O. Wild edible plants: Improving foods nutritional value and human health through biotechnology / Eds.: S. Gubsky, O. Stabnikova, V. Stabnikov, O. Paredes-López. CRC Press: Boca Raton, 2025. P. 321-350. <https://doi.org/10.1201/9781003486794-12>

Підручники, навчальні посібники

1. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Перспективні технологічні процеси виробництва оздоровчих продуктів: підручник. Київ: НУХТ, 2023. 294 с. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/40719>
2. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В., Камінська С.В. Біоактивні харчові компоненти і здоров'я: підручник [Електронний ресурс]. Київ: НУХТ, 2024. 269 с. ISBN 978-966-612-319-9 Реєстраційний номер: 63.150-2024. Режим доступу: <https://dspace.nuft.edu.ua/items/cddf47bf-be88-4dbb-8c2d-0764ea2168f1>
3. Сімахіна Г.О., Бажай-Жежерун С.А. Технологія природних харчових сорбентів: підручник [Електронний ресурс]. Київ: НУХТ, 2024. 260 с. ISBN 978-966-612-325-4 Реєстраційний номер: 63.151-2024
4. Стеценко Н.О., Сімахіна Г.О. Технологія продуктів функціонального призначення: підручник [Електронний ресурс]. Київ: НУХТ, 2024. 316 с. ISBN 978-966-612-326-1 Реєстраційний номер: 63.152-2024.
5. 2. Іщенко В.М., Квітковська Н.П., Кроніковський О.І., Чебаненко Х.В. Розчини та їх використання в технологічних процесах. Навч.-метод. посіб. [Електронний ресурс]. – К.: НУХТ, 2025. – 101 с (6,3 арк.). Реєстраційний номер 58.193-2025. URL: https://elibrary.nuft.edu.ua/library/DocDescription?doc_id=417076
6. Інжиніринг підприємств м'ясної галузі: Підручник [Електронний ресурс]. /В.М. Пасічний, Г.І. Гончаров, О.І. Гашук, О.Є. Москалюк, І.М. Страшинський, О.А. Топчій, О.А. Чернюшок, О.О. Галенко, І.І. Шевченко, А.Б. Петрина, Є.А. Шубіна. – К.: Дакор. 2025. – 365 с. ISBN 978-617-8588-06-9
7. Фролова Н. Е., Неміріч О. В., Ющенко Н. М. «Технології аюрведичної харчової продукції»: навчальний посібник [Електронний ресурс]. – К.: НУХТ, 2024. – 255 с. ISBN 978-966-612-373.5

Наукові статті у виданнях, що індексуються наукометричними базами Scopus та Web of Science

1. Buniowska-Olejniak M., Mykhalevych A., Polishchuk G., Sapiga V., Znamirska-Piotrowska A., Kot A., Kaminska-Dwórzniak A. Study of water freezing in low-fat milky ice cream with oat β -glucan and its influence on quality indicators. *Molecules*. 2023. 28. № 7. 2924 (Scopus, Q1). <https://doi.org/10.3390/molecules28072924>
2. Tomczyńska-Mleko M., Terpiłowski K., Pérez-Huertas S., Sapiga V., Polishchuk G., Sołowiej B., Nastaj M., Wesołowska-Trojanowska M., Mleko S. Co-Gelation of Pumpkin-Seed Protein with Egg-White Protein. *Foods*. 2023. 12. 2030 (Scopus, Q1). <https://doi.org/10.3390/foods12102030>
3. Polishchuk G., Sharakhmatova T., Shevchenko I., Manduk O. Scientific substantiation of cream heating duration in the technology of sour cream, enriched with protein. *Food science and technology*. 2023. Vol. 17, Issue 3. P. 3-11 (Scopus, фахове видання кат. А) URL: <https://journals.ontu.edu.ua/index.php/foodtech/article/view/2657/2806>
4. Stabnikova O., Shevchenko A., V.Stabnikov, Paredes-López O. Utilization of plant processing wastes for enrichment of bakery and confectionery products. *Ukrainian Food Journal*. 2023. Vol. 12, Issue 2. P. 299-308. (Scopus (Q3), фахове видання кат. А) <https://doi.org/10.24263/2304-974X-2023-12-2-11>
5. Stabnikova O., Khonkiv M., Kovshar I., Stabnikov V. Biosynthesis of selenium nanoparticles by lactic acid bacteria and areas of their possible applications. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*. 2023. Vol. 39, Issue 9, 230 (Scopus, Q2). <https://doi.org/10.1007/s11274-023-03673-6>
6. Stabnikova O., Paredes-López O. Plant materials for the production of functional foods for weight management and obesity prevention. *Current Nutrition & Food Science*. 2024. Vol. 20, Issue. 4. P. 401-422. <https://doi.org/10.2174/1573401319666230705110854> . (Scopus, Q3)

7. Bilyk O., Stabnikov V., Vasheka O., Bondarenko Yu., Kochubei-Lytvynenko O. Effect of complex baking improver on prolonging freshness of bakery products with reduced salt content. *Ukrainian Food Journal*. 2022. Vol. 11, Issue 4. P.601-615 (Scopus (Q4), фахове видання кат. А) (Видано у 2023 р.) <https://doi.org/10.24263/2304-974X-2022-11-4-9>
8. Stabnikova O., Danylenko S., Kryzhska T., Shang F., Duan Z. Effects of different phosphate content on the quality of wheat bran chicken sausage. *Ukrainian Food Journal*. 2022. Vol. 11, Issue 4. P. 588–600. (Scopus (Q4), фахове видання кат. А) <https://doi.org/10.24263/2304-974X-2022-11-4-8> (видано у 2023 р.)
9. Mykhalevych A. , Buniowska-Olejniak M., Polishchuk G., Puchalski Cz., Kamińska-Dwórznińska A., Berthold-Pluta Aa. The Influence of Whey Protein Isolate on the Quality Indicators of Acidophilic Ice Cream Based on Liquid Concentrates of Demineralized Whey. *Foods*. 2024. Vol.13. Issue 1. P. 170. (Scopus, Q1) <https://doi.org/10.3390/foods13010170>
10. Tomczyńska-Mleko M., Mykhalevych A., Sapiga V., Polishchuk G., Terpiłowski K., Mleko S., Sołowiej B. G., Pérez-Huertas S. Influence of Plant-Based Structuring Ingredients on Physicochemical Properties of Whey Ice Creams. *Applied Sciences*. 2024. Vol. 14. Issue 6. 2465. (Scopus, Q3) <https://doi.org/10.3390/app14062465>
11. Mandiuk O., Lohinova A., Arsenieva L., Petrusha O., Polishchuk G. Effects of protein and carbohydrate ingredients on colour of baked milk products, *Ukrainian Food Journal*. 2024. Vol.13. Issue 1. P. 7-19 (Q3 – Scopus, Q4 – WOS) <https://ufj.nuft.edu.ua/indexallen.html?year=2024&vol=13&is=1>
12. Ivashchenko O., Khonkiv M., Stabnikov V., Polishchuk G., Marynin A., Buniowska-Olejniak M. Influence of starch products on the vitality and activity of lactic acid bacteria in yogurt. *Ukrainian Food Journal*. 2024. Vol. 13. Issue 1. P. 162-174 (Q3 – Scopus, Q4 – WOS) <https://ufj.nuft.edu.ua/indexallen.html?year=2024&vol=13&is=1>
13. Simakhina G.O., Naumenko N.V., Kaminska S.V. Changes in vitamin content and sensory indicators of frozen wild berries during storage. *Ukrainian Food Journal*. 2024. Vol. 13. Issue 1. P. 60-75. (Q3 – Scopus, Q4 – WOS) Режим доступу: <https://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/43372>
14. Mykhalevych A., Polishschuk G., Bandura U., Osmak T. Bass O. Determining the influence of plant-based proteins on the characteristics of dairy ice cream. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2024. Vol. 4. Issue 11(130). P. 6-15 (Q3 – Scopus) Режим доступу: <https://journals.urau.ua/eejet/article/view/308635>
15. Polishchuk G., Sharakhmatova T., Marinin A., Ivashchenko O., Svyatnenko R. The influence of starch products on the rheological, physical and chemical properties of yogurt. *Food Science and Technology*. 2024. Vol. 12. Issue 1. P. 5-17 (Q4 – WoS) Режим доступу: <https://nuft.edu.ua/doi/doc/ufjs/2024/1/3.pdf>
16. • Mykhalevych A., Moiseyeva L., Polishschuk G., Bandura U. Determination of the patterns of lactose hydrolysis in liquid concentrates of demineralized whey. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2024. Vol. 6. Issue 11(132). P. 24-32. (Q3 – Scopus) <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.318337>
17. Mykhalevych A., Moiseeva L., Polishchuk G., Bandura U., Buniowska-Olejniak M. Comparative analysis of functional and technological properties of β -glucans from oats and yeast in whey ice cream. *Ukrainian Food Journal*. 2024. Vol. 13. Issue 3. P. 507–519 (Q3 – Scopus, Q4 – WOS) URL: <https://ufj.nuft.edu.ua/indexpre.html?doi=10.24263/2304-974X-2024-13-3-6>
18. Tsykhanovska I., Lazarieva T., Stabnikova O., Kupriyanov O., Litvin O., Yevlash V. Potential benefits of functional antianemic energy bars. *Ukrainian Food Journal*. 2023. Vol. 12. Issue 4. P. 578-598 (Q3 – Scopus, Q4 – WOS) <https://doi.org/10.24263/2304-974X-2023-12-4-7>
https://www.researchgate.net/publication/379032399_Potential_benefits_of_functional_antianemic_energy_bars
19. Stabnikova O., Paredes-Lopez O. Plant materials for the production of functional foods for weight management and obesity prevention. *Current Nutrition & Food Science*. 2024. Vol. 20. Issue 4. P. 401 – 422. (Scopus, Q3) <https://doi.org/10.2174/1573401319666230705110854>
https://www.researchgate.net/publication/372184529_Plant_Materials_for_the_Production_of_Functional_Foods_for_weight_management_and_obesity_prevention

20. Stabnikova O., Stabnikov V., Paredes-López O. Fruits of wild-grown shrubs for health nutrition. *Plant Foods for Human Nutrition*. 2024. Vol. 79. Issue 1. P. 20–37 (Scopus, Q2) <https://doi.org/10.1007/s11130-024-01144-3>
21. Stabnikova O., Stabnikov V., Paredes-López O. Wild and cultivated mushrooms as food, pharmaceutical and industrial products. *Ukrainian Food Journal*. 2024. Vol. 13. Issue 1. P. 20–59. (Q3 – Scopus, Q4 – WOS) <https://doi.org/10.24263/2304-974X-2024-13-1-4>
22. Tsykhanovska I., Stabnikova O., Riabchykov M., Lazarieva T., Korolyova N. Effect of partial replacement of wheat flour by flour from extruded sunflower seed kernels on muffins quality. *Plant Foods for Human Nutrition*. 2024. № 79. P. 769–778 (Scopus, Q2) <https://doi.org/10.1007/s11130-024-01232-4>
23. Tsykhanovska I., Stabnikova O., Oliinyk S., Lazarieva T., Gubsky S. Combined food additive based on iron oxide nanoparticles and kombu in a rye-wheat bread technology. *Ukrainian Food Journal*. 2024. Vol. 13. Issue 3. P. 576–596. <https://doi.org/10.24263/2304-974X-2024-13-3-10> (Q3 – Scopus, Q4 – WOS)
24. Bondarenko Yu., Andronovych G., Kaprelyants L., Bilyk O., Naumenko O. Study of dough fermentation process with flax seeds. *Food science and technology*. 2023. Vol. 17. Issue 4. P. 60–68 (WOS) <https://doi.org/10.15673/fst.v17i4.2762>
25. Mykhalevych A., Polishchuk G., Znamirowska-Piotrowska A., Kamińska-Dwórznicza A., Kluz M., Buniowska-Olejniak M. The effect of β -glucans from oats and yeasts on the dynamics of ice crystal growth in acidophilic ice cream based on liquid hydrolyzed whey concentrate. *Foods*. 14, № 13. P. 21–84 <https://doi.org/10.3390/foods14132184> (Scopus Q1– Q2)
26. Mykhalevych A., Polishchuk G., Znamirowska-Piotrowska A., Kamińska-Dwórznicza A., Kluz M., Buniowska-Olejniak M. The effect of β -glucans from oats and yeasts on the dynamics of ice crystal growth in acidophilic ice cream based on liquid hydrolyzed whey concentrate. *Foods*. 14, № 13. P. 21–84 (Scopus Q1– Q2) <https://doi.org/10.3390/foods14132184>
27. Mykhalevych A., Polishschuk G., Bandura U. Study of the influence of heat treatment on the indicators of liquid concentrates of demineralized whey. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2025. Vol. 6. № 11 (138). P. 73–80. (Scopus Q3– Q4) doi:10.15587/1729-4061.2025.347224
28. Bilyk O., Bogachov I., Bondarenko Y., Fain A., Bilokhatniuk V. Using reheating of baked products to prolong their freshness. *Technology Audit and Production Reserves*. 2025. Vol. 1. № 3 (81). P. 39–44. <https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.323829>
29. Bilyk O., Burchenko L., Bondarenko Y., Bilokhatniuk V., Bilokhatniuk V. Application of powdered Dutch cheese in wheat flour bread technology. *Technology Audit and Production Reserves*. 2025. Vol. 3. № 3 (83). P. 76–83. (Scopus) <https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.331303>
30. Mykhalevych A., Polishchuk G., Buniowska-Olejniak M. Effect of stabilizers on the colligative properties of whey-based ice cream. *Ukrainian Food Journal*. 2025. Vol. 14. № 2. P. 325–341 (Scopus – Q3, WoS – Q4) <https://doi.org/10.24263/2304-974X-2025-14-2-10>
31. Boiko I., Bilyk O., Skryhun N., Kapinus L., Bilokhatniuk V. Marketing communications of enterprises of Ukrainian food market to improve consumer attitudes towards food additives. *Ukrainian Food Journal*. 2025. Vol. 14. Issue 2. P. 354–374. (Scopus Q3– Q4) <https://doi.org/10.24263/2304-974X-2025-14-2-12>
32. Tsykhanovska I., Stabnikova O., Dorohovich V., Lytvyn O., Hetman P. Meat cutlets with iron oxide nanoparticles and alga *Laminaria japonica*. *Ukrainian Food Journal*. 2025. Vol. 14. № 2. P. 238–258. <https://doi.org/10.24263/2304-974X-2025-14-2-> (Scopus, Web of Science – Q3)
33. Stabnikov V., Kovshar I., Stabnikova O. Recent advances in the study of the properties and applications of lactic acid bacteria. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*. 2025. № 41. P. 287. <https://doi.org/10.1007/S11274-025-04499-0> (Scopus, Web of Science – Q2)

34. Kunyk E., Leal E., Pasichniy V., Marynin A., Stabnikova O. Effect of tocopheryl and retinyl acetates on oxidative stability of *Hypericum perforatum* L. and *Matricaria recutita* L. macerates in corn oil during storage. *Ukrainian Food Journal*. 2025. Vol. 14. № 3. P. 420–432. (Scopus, Web of Science Q3) <https://doi.org/10.24263/2304-974X-2025-14-3-5>

Наукові фахові видання України

1. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В., Межубовський О.М. (аспірант виконавця), Камінська С.В. Формування споживчих властивостей високобілкових напівфабрикатів із культивованих грибів. *Наукові праці НУХТ*. 2023. Т. 29, №1. С. 130–141. (Фахове видання кат. Б) URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/39032>
2. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В., Камінська С.В., Межубовський О.М. (аспірант виконавця) Обґрунтування складу високобілкового концентрату для супів швидкого приготування. *Наукові праці НУХТ*. 2023. Т. 29, №2. С. 150–161. (Фахове видання кат. Б) <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/40747>
3. Сапіга В., Поліщук Г. Вплив овочевих пюре різних способів оброблення на органолептичні та фізико-хімічні показники морозива молочного. *Наукові праці НУХТ*. 2023. Т. 29, № 1. С. 173–186. (Фахове видання кат. Б) <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/39029>
4. Сімахіна Г.О., Камінська С.В. Контроль мікробіологічної безпеки продукції ресурсоефективних низькотемпературних технологій. *Наукові праці НУХТ*. 2023. Т. 29, №4. С. 126–136. (Фахове видання кат. Б) DOI: 10.24263/2225-2924-2023-29-4-12
5. Чернюшок О., Бірюк Ю. (студент виконавця), Дубівко А. (аспірант виконавця) Фортифікація посічених напівфабрикатів з використанням вівсяного борошна та сухої демінералізованої молочної сироватки. *Наукові праці НУХТ*. 2023. Т. 29, № 3. С. 84–93. (Фахове видання кат. Б) https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/40995/1/swnuft_29_3.pdf
6. Білик О.А., Грищенко А. М., Халікова Е. Ф., Ковбаса В. М., Miceikienė I. Т. Вплив поліпшувача «Свіжість» на реологічні властивості пшеничного тіста з висівками. *Наукові праці НУХТ*. 2023. Т. 29, № 3. С. 119–127. (Фахове видання кат. Б) https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/40995/1/swnuft_29_3.pdf
7. Сімахіна Г.О., Кочубей-Литвиненко О.В. Комбінована ресурсоефективна технологія заморожених плодово-ягідних напівфабрикатів. *Наукові праці НУХТ*. 2023. Т. 29, №5. С. 143–156 (Фахове видання кат. Б) <https://drive.google.com/file/d/1kbjbetGl4JDLEKNyImpzBcqPnXwld8Il/view>
8. Махинько Л. В., Ковбаса В. М. Дослідження використання пряно-ароматичної сировини у виробництві продуктів високотемпературної коекструзії та її впливу на процес зберігання. *Наукові праці НУХТ*. 2023. Т. 29, № 5. С. 122–132 . (Фахове видання кат. Б) <https://drive.google.com/file/d/1kbjbetGl4JDLEKNyImpzBcqPnXwld8Il/view>
9. Михалевич А. П. (аспірант виконавця), Бреус Н. М., Поліщук Г. Є., Басс О. О. Дослідження впливу концентратів демінералізованої сироватки на показники якості морозива *Наукові праці НУХТ*. 2023. Т. 29, № 2. С.114–123. (Фахове видання кат. Б) https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/40735/1/swnuft_29_2%20%281%29.pdf
10. Іващенко О. М. (аспірант виконавця), Поліщук Г. Є. Дослідження показників якості йогуртів з мальтодекстрином і сухим глюкозним сиропом *Наукові праці НУХТ*. 2023. Т. 29, № 4. С. 162–175. (Фахове видання кат. Б) https://drive.google.com/file/d/1f4HuEOInzmZuvJTsZeOG8MD8KqByR-M_/view
11. Квітковська Н.П., Іщенко В.М., Кочубей-Литвиненко О.В., Іщенко М.В. Визначення триптофану у молоці. *Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології*. 2023. Т. 25. № 100, С. 118–121. (Фахове видання кат. Б) <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10019>
12. Ющенко Н. М., Чепурська К. В. Науково-практичне обґрунтування рецептур і технологічних параметрів виробництва паштету на основі грибів *Pleurotus eryngii*. *Таврійський науковий вісник*. 2023. № 6. С. 210–222. (Фахове видання кат. Б) <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.6.24>

13. Vysotskyi O., Kochubei-Litvinenko O., Bilyk O., Bilokhatniuk V. Use of fermented acid whey enriched with mineral elements in the technology of rye-wheat bread. *Grain Products and Mixed Fodder's*. 2023. Vol. 23. Issue 4 (92): 28-34. (фахове видання кат. Б) <https://doi.org/10.15673/>
14. Кочубей-Литвиненко О.В., Дубівко А.С., Висоцький О.О. (аспірант виконавця) Оцінювання цитотоксичності наночастинок ZnO альтернативним методом на білках плазми крові людини в умовах in vitro. *Наукові праці НУХТ*. 2024. Т. 30. №3. С. 148-156. (фахове видання кат. Б) <https://doi.org/10.24263/2225-2924-30-3-14>
15. Рубанка К. В., Левківська Т. М., Душак О. В. Дослідження впливу висушеного екстракту імбіру на якість маргарину *Наукові праці НУХТ*. 2023. Т. 6. С. 147-156 (фахове видання кат. Б) <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/aeec91d1-3d85-4b6c-938c-188b84c96a4e/content>
16. Сімахіна, Г. О. Консервування плодово-ягідної сировини з використанням низьких температур та методів кріопротекції. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету*. 2023. № 35. С. 29-35. (фахове видання кат. Б) Режим доступу: <https://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/41825>
17. Сімахіна Г.О. Ранжування кріопротекторів за ефективністю захисту біологічних структур від ушкоджень при низьких температурах. *Наукові праці НУХТ*. 2024. № 1. С. 141-152. (фахове видання кат. Б) URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/43113>
18. Квітковська Н. П., Іщенко В. М., Кочубей-Литвиненко О. В., Іщенко М. В. Моніторинг основних показників якості молока українських виробників молочної продукції. *Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології*. 2024. Т. 26. Вип. 101. С. 190-193. (фахове видання кат. Б) <https://nvlvet.com.ua/index.php/food/issue/view/236>
19. Ющенко Н. М., Шевчук Ю. В. Науково-практичне обґрунтування використання нетрадиційної сировини у технології панкейків для дієтичного харчування. *Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології*. 2024. Т. 26. Вип. 101. С. 20-25. (фахове видання кат. Б) <https://doi.org/10.32718/nvlvetnf10104> <https://nvlvet.com.ua/index.php/food/issue/view/236>
20. Kochubei-Lytvynenko, O., Bilyk, O., Vysotsky O. (аспірант виконавця), Zabroda, A. (аспірант виконавця) Consideration of technological and safety aspects of using zinc oxide nanoparticles for intensifying whey fermentation. *Technology Audit and Production Reserves*. 2024. Vol. 4. Issue. 3 (78). P. 39-45 (фахове видання кат. Б) <https://doi.org/10.15587/2706-5448.2024.310354>
21. Bilyk O., Kruglyak O., Bondarenko Y., Kochubey-Lytvynenko O., Zabroda A. (аспірант виконавця) The use of lecithin of organic origin in the technology of bakery products *Grain Products and Mixed Fodder's*. 2024. Vol. 23. Issue 4. P. 30-36 (фахове видання кат. Б) <https://doi.org/10.15673/gpmf.v24i1.2837>
22. Polishchuk G., Mandiuk O.(аспірант виконавця) , Marynin A., Kochubey-Lytvynenko O., Svyatnenko R. Influence of whey concentrates and carbohydrate ingredients on rheological and physicochemical parameters of reduced fat sour cream. *Ukrainian Journal of Food Science*. 2024. Vol. 12. Issue 1. P. 5-17. (фахове видання кат. Б) <https://doi.org/10.24263/2310-1008-2024-12-1-3> <https://ukrfoodscience.nuft.edu.ua/article?doi=10.24263%2F2310-1008-2024-12-1-3>
23. Мандюк О. В. (аспірант виконавця), Поліщук Г. Є., Кочубей-Литвиненко О. В., Маринін А. І. Оптимізація режимів гомогенізації вершків, призначених для виробництва дієтичної сметани. *Харчова промисловість*. 2024. № 35. С. 14 – 23. (фахове видання кат. Б) <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/20ab3093-84cc-4ab7-be80-e7c9e68a755f/content>
24. Zabroda A. (аспірант виконавця), Godunko Ie. (аспірант виконавця), Bilyk O., Bondarenko Yu. Expansion of the range of yeast-free bakery products made using fermented dairy products. *Grain Products and Mixed Fodder's*. 2024. Vol. 24. Issue 2. P. 10-18 (фахове видання кат. Б) URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/733dd623-4d6a-498a-ac1c-233afb021136/content>

25. Годунко Є. В., Заброда А. В., Бондаренко Ю.В., Білик О. А. Застосування лляної закваски спонтанного бродіння у виробництві рустикального хліба. Наукові праці НУХТ. 2024. Т. 30 . № 4. С. 120–140 (фахове видання кат. Б) <https://dspace.nuft.edu.ua/items/28e1ab9e-4e35-4104-a69e-6680beaad2b2>
26. Сімахіна Г.О. Наукові підходи до вибору способу консервування ягід з мінімальними втратами вітамінного комплексу. Наукові праці НУХТ. 2024. Т. 4. С. 185-198. (фахове видання кат. Б) <https://drive.google.com/file/d/18hoSOJEJxuABWHIdoQRA9ILDalBVrR4x/view>
27. Михалевич А. П. (аспірант виконавця), Поліщук Г. Є., Бандура У. Г., Осьмак Т. Г. Вплив білків на реологічні характеристики сумішей морозива на основі рідких концентратів сироватки. Наукові праці НУХТ. 2024. Т. 30. № 2. С. 123-135 (фахове видання кат. Б) <https://dspace.nuft.edu.ua/items/f2e5988f-e134-461b-b400-dec5d2b19b83>
28. Іващенко О. М., Бреус Н. М. Дослідження впливу гомогенізації молочних сумішей на формування фізико-хімічних показників йогурту з крохмалепродуктами. Наукові праці НУХТ. 2024. Т. 30. № 5. С. 142-151. (фахове видання кат. Б) https://drive.google.com/file/d/1mzDJ6wVu4-LKj6MVSFAD_3eYYXPfuKbe/view
29. Іщенко В.М., Квітковська Н.П., Кочубей-Литвиненко О.В., Чебаненко Х.В., Іщенко М.В.(2025). Аналітичні методи оцінки ступеня термічного оброблення молока. Харчова промисловість. № 37, С.16-29 (фахове видання кат. Б) <https://doi.org/10.24263/2225-2916-2025-37-4>
30. Квітковська Н.П., Іщенко В.М., Кочубей-Литвиненко О.В., Іщенко В.М. Вплив термообробки молока на рівноваги за участю іонного кальцію та фосфат-іонів. Український журнал природничих наук. 2025. №12. С. 122-130 (фахове видання кат. Б) <https://doi.org/10.32782/naturaljournal.12.2025.11>
31. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Нові можливості оздоровчого харчування з позицій нутригенетики та нутригеноміки. Наукові праці НУХТ. 2025. Т. 31, №1. С. 145-156. (фахове видання кат. Б) <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2025-31-1-13>
<https://drive.google.com/file/d/1plngYcBvUpDIgqLKioKcDuET3fwZcZUH/view>
32. Михалевич А., Поліщук Г. Вплив процесу визрівання на якісні показники морозива сироваткового. Наукові праці НУХТ. 2025. Т. 31. № 3. С. 238-247 (фахове видання кат. Б) <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2025-31-3-17>
33. Бондаренко Ю. В., Білик О. А., Кочубей-Литвиненко О. В., Півоварова В. В., Крушинська А. С. Використання ізоляту сироваткових білків у виробництві булочних виробів. Наукові праці НУХТ. 2024. Т. 30. № 6. С. 159-177. (фахове видання кат. Б) <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2024-30-6-16>
34. Бартошак І.В., Поліщук Г. Є. Порівняльний аналіз технологічної ефективності різних способів зсідання вершкових сумішей. Харчова промисловість. 2025. № 37. С. 59-69 (фахове видання кат. Б) <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/16fdecba-9da4-4037-bf22-0c2b2ef4062c/content>
35. Сімахіна Г.О. Пріоритетне значення біофлавоноїдів у раціонах харчування при кризових ситуаціях. Харчова промисловість. 2025. № 37. С. 70-80. (фахове видання кат. Б) <https://doi.org/10.24263/2225-2916-2025-37-9>
36. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Отримання концентрату натуральних барвників для збагачення харчових середовищ. Наукові праці НУХТ. 2025. Т. 31, №3. С. 225-237. (фахове видання кат. Б) <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2025-31-3-16>
37. Сімахіна Г.О., Кочубей-Литвиненко О.В., Маслійчук О.Б. Удосконалення системи і структури харчування військовослужбовців ЗСУ: теоретичні і практичні аспекти. Наукові праці НУХТ. 2025. Т. 31. № 4. С. 194-209. (фахове видання кат. Б) <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2025-31-4-16>
38. Сичова О. (здобувач виконавця), Завгородній М. (здобувач виконавця), Поліщук Г. Обґрунтування рецептурного складу пробіотичного йогурту. Харчова промисловість. 2025. № 38. С. 44-56. (фахове видання кат. Б) <https://doi.org/10.24263/2225-2916-2025-38-7>

39. Дмитренко І. Т. (аспірант виконавця), Поліщук Г. Є. Функціональні властивості та технологічні аспекти йогурту з прянощами. Харчова промисловість. 2025. № 38. С. 68-86. (фахове видання кат. Б) <https://doi.org/10.24263/2225-2916-2025-38-9>
40. Лукашук А. В., (аспірант виконавця), Осьмак Т. Г., Поліщук Г. Є. Бар'єрні технології ферментованих молочних продуктів. Харчова промисловість. 2025. №38. С. 100-111. (фахове видання кат. Б) <https://doi.org/10.24263/2225-2916-2025-38-11>
41. Бартошак І.В., (аспірант виконавця), Поліщук Г.Є. Вплив коагулянтів різного походження на показники якості сиру вершкового Наукові праці НУХТ 2025. Т. 31, № 4. С. 246-256. (фахове видання кат. Б) <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2025-31-4-20>
42. Білик О. А., Заброта А. В., Капрельянц Л. В., Непокротова Н. О. Порівняльне дослідження впливу сухої пшеничної клейковини та ферментного препарату для коригування хлібопекарських властивостей борошна. Наукові праці НУХТ. 2025. Т. 31. № 5. С. 168-185. (фахове видання кат. Б) <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2025-31-5-14>
43. Годунко Є. В., Бондаренко Ю. В., Юрчак В. Г. Роль заквасок у формуванні якості та харчової цінності хлібобулочних і макаронних виробів. Наукові праці НУХТ. 2025. Т. 31. № 5. С. 218 – 235. (фахове видання кат. Б) <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2025-31-5-18>
- Наукові статті у інших виданнях
44. Simakhina, G., Naumenko, N. The plant half products for fortification of foodstuffs. Scientific Goals and Purposes in XXI Century: Proceedings of the 5th International Scientific and Practical Conference, Seattle, USA, August 19-20, 2023). Seattle, 2023. P. 355-364. (стаття в матеріалах конф.) <https://doi.org/10.51582/interconf.19-20.08.2023.029>
45. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Індустрія оздоровчих продуктів в Україні: стан та перспективи. Science and innovation of modern world: Proceedings of the 5th International scientific and practical conference. London, United Kingdom. Cognum Publishing House. 2023. С. 217-225. (стаття в матеріалах конф.) URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/39264>
46. Kaminska S.V., Simakhina G.O. Optimization of the process of processing fruits and berries before freezing with solutions of cryoprotectants. Science and innovation of modern world: Proceedings of the 5th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. London, United Kingdom. 2023. P. 95-105. (стаття в матеріалах конф.) URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/39267>
47. Kaminska S., Simakhina G. Economic efficiency of production of berry semi-finished products using cryoprotectants. Scientific research in the modern world: Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Toronto, Canada. 2023. Pp. 131-138. (стаття в матеріалах конф.) URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/39299>
48. Simakhina, G., Naumenko, N. Functional ingredients of wild berries to include into diets for military personnel. Global science: prospects and innovations: Proceedings of the International scientific conference, Liverpool, December 1-3, 2023. Liverpool, 2023. P. 253-259. (стаття в матеріалах конф.) <https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2023/12/GLOBAL-SCIENCE-PROSPECTS-AND-INNOVATIONS-1-3.12.23.pdf>
49. Сімахіна Г.О. Фармакоекономічний аналіз основних показників нових оздоровчих продуктів. ГРААЛЬ НАУКИ: міжнар. наук. журнал. – Вінниця : ГО «Європейська наукова платформа»; НУ «Інститут науково-технічної інтеграції та співпраці». 2024. № 43. С. 253-260. <https://doi.org/10.36074/grail-of-science.06.09.2024.032>
50. Білик О.А., Богачов Ю.В. (аспірант виконавця), Душак О.В., Хоменко Д.М. Забезпечення мікробіологічної чистоти хлібобулочних виробів, як імператив продовольчої безпеки. Norwegian Journal of development of the International Science. 2024. 128/2024. С. 61-66 <https://doi.org/10.5281/zenodo.10818076>

51. Сімахіна Г.О. Сушені культивовані гриби як цінне джерело білків та амінокислот. International Science Journal of Engineering & Agriculture. 2024. Т. 3. № 5. С. 110-119. doi: <https://doi.org/10.46299/j.isjea.20240305.11>
<https://isg-journal.com/isjea/article/view/824>

52. Сімахіна Г.О. Вивчення механізму зв'язування радіоізоотопу стронцію-90 органічними кислотами сублімованих порошків. International scientific journal «Grail of Science». March, 2025. №50. С. 450-456.
<https://doi.org/10.36074/grail-of-science.21.03.2025.055>

53. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Вітчизняна індустрія здорового харчування - інноваційний шлях розвитку і вдосконалення. SWorld. International periodic scientific journal. July 2025. Issue 32. P. 48-58
<https://doi.org/10.30888/2663-5712.2025-32-01-048>

54. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Вегетаріанство та веганство з точки зору здорового харчування. "Modern engineering and innovative technologies". 2025. №40. С. 166-175. <https://doi.org/10.30890/2567-5273.2025-40-01-046>

Публікації у матеріалах конференцій

Міжнародні, за межами України

1. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В., Камінська С.В. Механізм сповільнення процесів старіння біокомпонентами харчових продуктів. Progressive research in the modern world: Proceedings of the 5th International scientific and practical conference. BoScience Publisher. Boston, USA. 2023. Pp. 227-236. URL:
<https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/39268>

2. Kochubey-Lytvynenko O., Osmak T., Mykhalevych A. (аспірант виконавця), Pivtoratska A. SCIENTIFIC EXPLANATION OF THE RECIPE COMPOSITION OF MILK-VEGETABLE PASTAS. BIOTECHNOLOGIES, PRESENT AND PERSPECTIVES: 9th Edition of the International Conference, Faculty of Food Engineering, Stefan cel Mare University of Suceava, Romania, 15th December 2023. P. 24 <https://fiajournal.usv.ro/conference2023>

3. Polishchuk G., Bandura U., Oksana Bass, Mykhalevych A. (аспірант виконавця) INFLUENCE OF DEMINERALIZED WHEY CONCENTRATES ON ICE CREAM SUGAR CONTENT. BIOTECHNOLOGIES, PRESENT AND PERSPECTIVES: 9th Edition of the International Conference, Faculty of Food Engineering, Stefan cel Mare University of Suceava, Romania, 15th December 2023, p.25 <https://fiajournal.usv.ro/conference2023>

4. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Оздоровчі продукти – магістральний напрям соціально-економічного розвитку в Україні. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини : мат. X Міжн. наук.-практ. інтернет-конф. Прага : Oktan Print s.r.o., 2023, С. 86-87. <https://doi.org/10.46489/FAHM-23-25>. ISBN 978-966-385-391-8

5. Сімахіна, Г. О., Кочубей-Литвиненко, О. В., Науменко, Н. В., Побрусило, М. В. Дієтична добавка адаптогенної дії для екстремальних умов довкілля. Global science: prospects and innovations: Proceedings of the 7th International Scientific Conference, Liverpool, March 1-3, 2024. Liverpool, 2024. P. 247-255.
<https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/e00bb1a7-a62b-45f7-9360-eaab4692652d/content>

6. Сімахіна Г.О., Камінська С.В., Межубовський О.М. (аспірант виконавця). Вивчення побічних ефектів при подрібненні грибних напівфабрикатів. Scientific Results : Proceedings of the 5th International Scientific Conference, Rome, Italy, 28-29 December, 2023. Rome, Italy, 2023. P. 57-63. URL:
<https://dspace.nuft.edu.ua/items/cb313996-0597-48bf-a5b5-9e859b0e6edf>

7. Сімахіна Г.О., Михайлова Р.В. Вектори розвитку сучасної харчової промисловості: Традиції і новаторство. Scientific Research and Experimental Development: Proceedings of the 6th International Scientific Conference, London, England, 25-26 April 2024. London, England, 2024. P. 216-223. Режим доступу:
<https://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/43420>

8. Simakhina G., Naumenko N. Innovative vector of food technologies development in today's realities. Наукові стратегії в контексті глобальних викликів: матеріали I-ої Міжнародної науково-практичної конференції, м.

Варшава, 16 квітня 2024 р., Варшава: ГО "МАН", 2024. С. 129-131. Режим доступу:
<https://dspace.nuft.edu.ua/items/fa9e14e5-431f-4e9c-8c24-a18dfa9de452>

9. Білик О., Бурченко Л. Використання суміші пророщених зерен в технології здобних булочних виробів. Proceedings of the XXV International Scientific and Practical Conference. Boston, USA, 2024, Pp. 196-198 URL:
<https://isg-konf.com/universities-and-schools-methods-of-distance-learning/>

10. Bilyk O., Bondarenko Yu. Methods of determining the freshness of bakery products using the example of the influence of an improvement on the freshness of bran bread. Innovative scientific research: XI International Scientific and Practical Conference, Toronto. Canada, 20-21 June, 2024. Toronto. Canada, 2024. P. 104-107.
<https://conference-w.com/wp-content/uploads/2024/06/Can.T-2021062024.pdf>
<https://doi.org/10.5281/zenodo.12548671>

11. Білик О.А., Кочубей-Литвиненко О.В. (2024) Вдосконалення технології хлібців висівкових у разі використання комплексного хлібопекарського поліпшувача «Свіжість СМС». Abstracts of XXV International Scientific and Practical Conference. Prague, Czech Republic. 262-263. URL: <https://eu-conf.com/en/events/problems-with-distance-learning-and-ways-to-solve-them/>

12. Білик О. А., Заброда А. В. (аспірант виконавця) (2024) Доцільність використання білої фармакопейної глини у хлібобулочних виробках зі зниженим вмістом солі. Scientific Research in the Conditions of Rapid Development of Information Technologies: XXXI International scientific and practical conference (July 17-19, 2024) Helsinki, Finland. International Scientific Unity, 2024. 191-194 https://isu-conference.com/wp-content/uploads/2024/07/Scientific_research_in_the_conditions_of_rapid_development_

13. Висоцький О. О. (аспірант виконавця), Заброда А. В. (аспірант виконавця), Кочубей-Литвиненко О. В., Білик О. А. Сироватка кисла ферментована, збагачена мінеральними елементами у технології хлібобулочних виробів для людей похилого віку. Proceedings of the XXIX International Scientific and Practical Conference. Lyon, France. 2024. P. 199-201. <https://isg-konf.com/business-culture-in-the-conditions-of-socio-cultural-transformation-of-society/>

14. Сімахіна Г.О., Михайлова Р.В. (2024) Вторинна молочна сировина як основа дієтичних добавок різного функціонального спрямування. Current trends in scientific research development: The 1st International scientific and practical conference, Boston, USA, 22-24 August 2024. Boston, USA: BoScience Publisher. 2024. P. 116-125.
<https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2024/08/CURRENT-TRENDS-IN-SCIENTIFIC-RESEARCH-DEVELOPMENT-22-24.08.24.pdf>

15. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. (2024) Національний університет харчових технологій - лідер у підготовці фахівців-технологів нового покоління в Україні. Foundations and Trends in Modern Learning: Proceedings of the 7th International Scientific Conference, Berlin, Germany. October 3-4, 2024. Berlin, Germany, 2024. P. 229-236.
<https://ojs.publisher.agency/index.php/FTML/article/view/4314>

16. Lukashchuk A. (аспірант виконавця), Polischuk G., Osmak T. Bioprotection in production of fermented milk products. STUDENT IN BUCOVINA: Book of Abstracts of the International Conference for Students, Suceava, Romania 13 th December 2024. Faculty of Food Engineering, Stefan cel Mare University of Suceava, Romania, 2024. P. 27 https://fiajournal.usv.ro/sib2024/doc/2024/Carte%20de%20abstracte%202024_.pdf

17. Baraliuk A. (аспірант виконавця), Polischuk G., Osmak T. Plant-based fermented beverages. STUDENT IN BUCOVINA: Book of Abstracts of the International Conference for Students, Suceava, Romania 13 th December 2024. Faculty of Food Engineering, Stefan cel Mare University of Suceava, Romania, 2024. P. 28.
https://fiajournal.usv.ro/sib2024/doc/2024/Carte%20de%20abstracte%202024_.pdf

18. Parkhomets P. (аспірант виконавця), Polischuk G., Osmak T. Improvement on the whey protein-polysaccharide concentrates technology. STUDENT IN BUCOVINA: Book of Abstracts of the International Conference for Students, Suceava, Romania 13 th December 2024. Faculty of Food Engineering, Stefan cel Mare University of Suceava, Romania, 2024. P. 29

https://fiajournal.usv.ro/sib2024/doc/2024/Carte%20de%20abstracte%202024_.pdf

19. Чернюшок О.А., Копитко О.В. (здобувач виконавця), Якуц М.М. Використання способу Clean Smoke у технології м'ясних продуктів. Modern vision of implementing in novation sinscientificstudies: collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceeding sof: the V International Scientific and Theoretical Conference, February 14, 2025. Marseille, French Republic: International Center of Scientific Research.2025.c.106-113. <https://doi.org/10.36074/scientia-14.02.2025>

20. Шутюк В. В., Душак О. В. Технологічні аспекти процесу сушіння зеленої цибулі. Наукові стратегії в контексті глобальних викликів : матеріали II-ої Міжнародної науково-практичної конференції, м. Варшава 16 квітня 2025 р., Київ : ГО "МАН", 2025. С. 182–184. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/items/a7e1badd-a97b-4286-83e4-dcabecaefcc>

21. Сімахіна Г.О. Вітчизняні плодово-ягідні культури та інновації в технологіях їх консервування. Scientific Research: Modern Innovations and Future Perspectives: Collection of Scientific Papers with the Proceedings of the 3rd International Scientific and Practical Conference. Montreal, Canada 24-26February, 2025. Montreal, Canada: European Open Science Space, 2025. P. 91-101. ISBN 979-8-89704-956-1 (series) <https://doi.org/10.70286/EOSS-24.02.2025>

22. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Innovative way: from Schumpeter's theory to healthy nutrition. Future in the results of modern scientific research '2025: International Scientific Conference. Aug. 2025. Vol. 40. P. 9-15. <https://doi.org/10.30890/2709-1783.2025-40-00-009>

23. Simakhina G.O. Research on the antioxidant activity of cranberry skin proanthocyanidins. Scientific strategies in the context of global challenges: Proceedings of the I international scientific-practical conference, on April 16, 2025, Warsaw. Kyiv: NGO "International association of scientists", 2025. P. 169-171.

24. Simakhina G.O. Safety control for frozen berries defrosted after the long-term storage. Scientific strategies in the context of global challenges: Proceedings of the I international scientific-practical conference, Warsaw, 16 April 2025. Kyiv: NGO "International association of scientists", 2025. P. 210-211. <https://man.org.ua/nv/index.php/conf/article/view/229/390>

25. Baraliuk A., Osmak T. The influence of stabilisers on plant-based fermented beverages. Biotechnologies, Present and Perspectives : The International Conference, Suceava, Romania, 17-19 October 2025. Suceava, Romania 10th Edition, 2025. P. 56 <https://fiajournal.usv.ro/conference2025/Book%20of%20abstracts.pdf>

Міжнародні конференції

26. Simakhina G., Naumenko N. Healthy nutrition as humanity's dream of 'perfect food'. FOOD FOR LIFE: PROMISING RAW MATERIALS AND INNOVATIVE PROCESSING : The International Conference, May 10-11, 2023, Kyiv. P. 112-117. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/40851>

27. Pavliuk I., Bandura U., Osmak T., Mykhalevych A. Current trends in the production of lactose-free dairy products. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації : програма та матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2023 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2023. – С. 87-88. <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/40849>

28. Pivtoratska A., Mykhalevych A., Osmak T., Bandura U. Current trends in the production of milk-vegetable pastes. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації : програма та матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2023 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2023. – С. 117-118. <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/40850>

29. Кочубей-Литвиненко О.В., Дубівко А.С. (аспірант виконавця), Дмитруха Н.М. Порівняльне оцінювання цитотоксичності наночастинок (ZnO) та йонів цинку (ZnSO4) альтернативним методом на білках плазми крові людини в умовах in vitro. Якість і безпека харчових продуктів: Збірник тез VI Міжнародної науково-практичної конференції, 9-10 листопада 2023 р., м. К. – К.: НУХТ, 2023. С. 210-212

https://drive.google.com/file/d/14-q7oZpCJYaasGKJf_OznL_hcvrh18ij/view

30. Дубівко А.С. (аспірант виконавця), Білохатнюк В.О., Кочубей-Литвиненко О.В. Аналіз інноваційних рішень у технологічному забезпеченні молочних підприємств. Наука, освіта, технології і суспільство: світові тенденції та регіональний аспект: зб. тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Рівне, 11 січня 2023 р.). Рівне: ЦФЕНД, 2023. Ч. 3. – с.9-11. <http://www.economics.in.ua/2023/01/11-3.html>

31. Дубівко А. (аспірант виконавця), Кочубей-Литвиненко О., Пухляк А., Чернюшок О. Зернова добавка, збагачена цинком, для крафтового виробництва сиркових виробів. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації : програма та матеріали Міжнародної науково-практичної конференції , 23-24 травня 2023 р., Київ. – К.: НУХТ, 2023р. с. 162-164

<https://drive.google.com/file/d/1VcfndxDfI5InWD9WiMWoP2J4RUVSRKbF/view>

32. Кочубей-Литвиненко О., Пухляк А. Сучасні тенденції у технологічному забезпеченні промислового і крафтового молочного виробництва. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: програма та матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2023 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2023р. С. 131-133 <https://drive.google.com/file/d/1VcfndxDfI5InWD9WiMWoP2J4RUVSRKbF/view>

33. Дубівко А. (аспірант виконавця), Кочубей-Литвиненко О. Використання подрібненого голозерного вівса, пророщеного з використанням колоїдного розчину цинку, у технології рідких кисломолочних продуктів. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 89 Міжнарод. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, 3-7 квітня 2023 р. – К.: НУХТ, 2023 р. – Ч.1. – с. 317

<https://drive.google.com/file/d/1SFEO8Z-9gPnDBdqgTkEzaGIPq93ify3/view>

34. Висоцький О.О., Кочубей-Литвиненко О.В. Пірогенний кремнезем – перспективна радіопротекторна добавка для очищення молочної сировини. Продовольча та екологічна безпека в умовах війни та повоєнної відбудови: виклики для України та світу: мат. Міжн. наук.-практ. конф., секція 3: Роль тваринництва, ветеринарної медицини та харчових технологій в умовах війни та вирішенні завдань плану відродження України (м. Київ, 25 трав. 2023 р.). Київ, 2023.с. 288-290 <https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u>

35. Дубівко А.С. (аспірант виконавця), Кочубей-Литвиненко О.В. Вплив компонентів зі збагаченого наночасинками цинку пророщеного вівса на споживчі властивості кисломолочних напоїв комбінованого складу. Продовольча та екологічна безпека в умовах війни та повоєнної відбудови: виклики для України та світу: мат. Міжн. наук.-практ. конф., секція 3: Роль тваринництва, ветеринарної медицини та харчових технологій в умовах війни та вирішенні завдань плану відродження України (м. Київ, 25 трав. 2023 р.).

36. Павлюк І., Бандура У., Осьмак Т., Басс О. Актуальність споживання безлактозних молочних продуктів. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 03-07 Квітня 2023 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2023. – Ч.1. – С. 336. <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/40716>

37. Півторацька А., Осьмак Т., Бандура У. Розробка нового виду кисломолочної молочно-овочевої пасти. 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. – Ч.1. – С. 335. <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/40847>

38. Сапіга В., Поліщук Г., Осьмак Т. Наукове обґрунтування рецептурного складу морозива молочного з овочами. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 03-07 Квітень 2023 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2023 р. – Ч.1. – С. 314. <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/40688>

39. Іващенко О., Поліщук Г., Осьмак Т. Застосування сухої крохмальної патоки у складі йогурту питного. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 03-07 Квітня 2023 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2023. – Ч.1. – С. 317. <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/40690>

40. Дмитренко І., Поліщук Г., Осьмак Т. Розробка нового виду йогурту з водними настоями м'яти і солодки. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 03–07 Квітня 2023 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2023. – Ч.1. – С. 322. <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/40692>
41. Костенко О., Поліщук Г. Дослідження фізико-хімічних показників якості пряжених вершків. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 03–07 Квітня 2023 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2023. – Ч.1. – С. 319. <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/40691>
42. Іващенко О., Поліщук Г. Аналіз ринку крафтового йогурту. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації : програма та матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 23–24 травня 2023 р., м.Київ. – Київ : НУХТ, 2023. – С. 185–187. <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/40942>
43. Маринін А.І., Святненко Р.С., Бандура У.Г. Дослідження ефекту імпульсних електричних полів на сквашування молока. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: Програма та матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 23–24 травня 2023 р., К.: НУХТ, 2023. С. 59–61. <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/40848>
44. Клименко М., Іщенко В. Неорганічні харчові добавки на основі Сульфур. 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. – Київ: НУХТ. 2023. – Ч.2. С. 189 https://drive.google.com/file/d/1SAKWDXUxNBFheYE_epEgb8bJbpj9vJuO/view
45. Kuzinska V., Ischenko V. Methods for wine fraud detection. 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. – Київ: НУХТ. – Ч.2. С. 190 https://drive.google.com/file/d/1SAKWDXUxNBFheYE_epEgb8bJbpj9vJuO/view
46. Павлюк І., Бандура У., Осьмак Т., Басс О. Актуальність споживання безлактозних молочних продуктів. 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. – Київ: НУХТ. – Ч.1. – С. 336. <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/40716>
47. Махмудов А. (магістрант виконавця), Добробог Ю., Бандура У. Визначення поживної та енергетичної цінності кисломолочного десерту. 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. – Київ: НУХТ. – Ч.1. – С. 334. <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/40846>
48. Корчак Я., Бондаренко Ю. Порошок шпинату – перспективна нетрадиційна сировина у виробництві хлібобулочних виробів для «street food» та «fast food». 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. Київ: НУХТ, 2023 р. Ч.1. С. 166. <https://drive.google.com/file/d/1SFEO8Z-9gPnDBdqgTkEzaGlPq93ify3/view>
49. Буркацький Є. (магістрант виконавця), Дейнега Д., Бондаренко Ю. Використання пшеничних висівок у виробництві здобного виробу для школярів. 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. Київ: НУХТ, 2023 р. Ч.1. С. 152.
50. Бірюк Ю.В. (магістрант виконавця), Архипчук О.В., Чернюшок О.А. Доцільність використання фортифікованих м'ясних посічених напівфабрикатів для HoReCa Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації : програма та матеріали міжнародної науково – практичної конференції, 23–24 травня 2023 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2023р. С. 28–30

<https://drive.google.com/file/d/1VcfndxDfL5InWD9WiMWoP2J4RUVSRKbF/view>

51. Бірюк Ю.В. (магістрант виконавця), Резніченко М., Чернюшок О.А. Використання нетрадиційної сировини при виробництві м'ясних продуктів для HoReCa. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації : програма та матеріали міжнародної науково - практичної конференції, 23-24 травня 2023 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2023р. С. 156-158.

<https://drive.google.com/file/d/1VcfndxDfL5InWD9WiMWoP2J4RUVSRKbF/view>

52. Мельник І.В. , Архипчук О.В (магістранти виконавця), Чернюшок О.А., Роль крафтових сирів у гастро-туризмі України. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації : програма та матеріали міжнародної науково - практичної конференції, 23-24 травня 2023 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2023р. С. 209-211 <https://drive.google.com/file/d/1VcfndxDfL5InWD9WiMWoP2J4RUVSRKbF/view>

53. Бурлак Н. (магістрант виконавця), Душак О., Шутюк В. Отримання антоціанових барвників із сировини рослинного походження. 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. Київ: НУХТ, 2023 р. Ч.1. С.237. <https://drive.google.com/file/d/1SFEO8Z-9gPnDBdqgTkcEzaGlPq93ify3/view>

54. Кіях Є., Душак О., Олександр Бессараб Удосконалення технології соусів із додаванням бобових. 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. Київ: НУХТ, 2023 р. Ч.1. С.238 <https://drive.google.com/file/d/1SFEO8Z-9gPnDBdqgTkcEzaGlPq93ify3/view>

55. Філіпішина Д. (магістрант виконавця), Душак О., Шутюк В. Перспективи використання ягід лохини в харчовій промисловості. 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. Київ: НУХТ, 2023 р. Ч.1. С.250 <https://drive.google.com/file/d/1SFEO8Z-9gPnDBdqgTkcEzaGlPq93ify3/view>

56. Бурченко Л., Білик О. Вплив суміші пророщених зерен на клейковину тіста з пшеничного борошна вищого сорту. 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. Київ: НУХТ, 2023 р. Ч.1. С.149 <https://drive.google.com/file/d/1SFEO8Z-9gPnDBdqgTkcEzaGlPq93ify3/view>

57. Буркацький Є., Дайнега Д., Бондаренко Ю. Використання пшеничних висівок у виробництві здобного виробу для школярів. 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. Київ: НУХТ, 2023 р. Ч.1. С.151 <https://drive.google.com/file/d/1SFEO8Z-9gPnDBdqgTkcEzaGlPq93ify3/view>

58. Висоцький О.О. (аспірант виконавця), Кочубей-Литвиненко О.В. Перспективи очищення сироватки молочної від білку застосуванням пірогенного кремнезему. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока : Програма та тези матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції, 21 вересня 2023 р., м. Київ.–К.:НУХТ, 2023р.– с. 11-12

<https://drive.google.com/file/d/1eTR4k6ZXwcl4x8PjTlG0qqYPzaQVrdCn/view>

59. Квітковська Н.П., Іщенко В.М., Кочубей-Литвиненко О.В., Іщенко М.В. Використання спектроскопічних методів в аналізі молочних продуктів. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології у контексті євроінтеграції: XII Міжнарод. наук.-техн. конф. 7-8 листопада 2023 р. м.Київ.–К.:НУХТ, 2023р. С. 150-152 https://drive.google.com/file/d/17PI7HtmGXNYuqth-_6wMk9l0-f3TGvQ4/view

60. Кочубей-Литвиненко О.В., А.Г. Пухляк, Чернюшок О.А. Мінеральне збагачення сироватки молочної як спосіб інтенсифікації ферментативних процесів. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології у контексті євроінтеграції: XII Міжнарод. наук.-техн. конф. 7-8 листопада 2023 р. м.Київ.–К.:НУХТ, 2023р. С.249-251 https://drive.google.com/file/d/17PI7HtmGXNYuqth-_6wMk9l0-f3TGvQ4/view

61. Бурченко Л.М., Білик О.А. Правильне харчування – запорука здорового життя та довголіття. Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві. Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі: матеріали міжнародних науково-практичних конференцій. – К.: НУХТ, 2023. С. 109-123
https://drive.google.com/file/d/1_fOGDXA3m0MrgxgFKOOPSsBstxDZHXVi/view
62. Бурченко Л.М., Білик О.А. Особливості експертизи свіжості хлібобулочних виробів // Досвід і проблеми судово-експертної діяльності в умовах воєнного стану в Україні : матеріали всеукраїнської наук.-практ. конф. (Львів, Київ, Одеса 28 вересня 2023 року) : тези доповідей / відп. ред. Роман Заяць, Юрій Чечіль, Дмитро Кішко – Львів : Растр-7, 2023. С. 30-32. <http://ndekc.lviv.ua/pdf/a05122023.pdf>
63. Білик О., Борис Л. Аналіз ризиків та встановлення критичних точок виробництва поліпшувача «Мінеральна Свіжість». 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. Київ, НУХТ, 2023. С. 46
https://drive.google.com/file/d/18zS4kxPP_h2_PgC9enusg0Gu6oAnDFOOr/view
64. Душак О., Бессараб О., Філіпішина Д. (магістрант виконавця) Каротиноїди в фруктових та овочевих соках. 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. Київ, НУХТ, 2023. С. 74 https://drive.google.com/file/d/18zS4kxPP_h2_PgC9enusg0Gu6oAnDFOOr/view
65. Лаврінець В. (здобувач виконавця), Бондаренко Ю. Використання цукрозамінника еритритолу у виробництві здобних булочних виробів. 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. Київ, НУХТ, 2023. С. 83
https://drive.google.com/file/d/18zS4kxPP_h2_PgC9enusg0Gu6oAnDFOOr/view
66. Висоцький О., Кочубей-Литвиненко О. Перспективи використання діоксиду кремнію е 551 у якості радіопротекторної добавки для очищення молочної сироватки. 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. Київ, НУХТ, 2023. С. 67
https://drive.google.com/file/d/18zS4kxPP_h2_PgC9enusg0Gu6oAnDFOOr/view
67. Литвиненко Д., Білохатнюк В. (магістрант виконавця), Кочубей-Литвиненко О. Підбір натуральних харчових барвників для патріотичних молочних продуктів. 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. Київ, НУХТ, 2023. С. 88.
https://drive.google.com/file/d/18zS4kxPP_h2_PgC9enusg0Gu6oAnDFOOr/view
68. Кочубей-Литвиненко О., Осьмак Т., Бандура У., Півторацька А. Вивчення впливу модифікованих крохмалів на в'язкісно-швидкісні показники молочно-овочевих паст. 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. Київ, НУХТ, 2023. С. 95
https://drive.google.com/file/d/18zS4kxPP_h2_PgC9enusg0Gu6oAnDFOOr/view
69. Борщ В. (здобувач виконавця), Білик О., Фаїн А. Роль рослинних камедей у подовженні свіжості хлібобулочних виробів. 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. Київ, НУХТ, 2023. С. 96
https://drive.google.com/file/d/18zS4kxPP_h2_PgC9enusg0Gu6oAnDFOOr/view
70. Дейнега Д. (здобувач), Буркацький Є. (здобувач), Юлія Бондаренко Перспективи застосування ферменту ксиланази у виробництві хлібобулочних виробів з підвищеним вмістом харчових волокон. 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. Київ, НУХТ, 2023. С. 107 https://drive.google.com/file/d/18zS4kxPP_h2_PgC9enusg0Gu6oAnDFOOr/view

71. Корчак Я., Бондаренко Ю. Застосування структуроутворювачів у виробництві безглютенового хліба з додаванням пшонаного та сочевичного борошна. 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. Київ, НУХТ, 2023. С. 116. https://drive.google.com/file/d/18zS4kxPP_h2_PgC9enusg0Gu6oAnDFOOr/view

72. Білик О., Хоменко Д. (здобувач), Борвистюк Т. (здобувач) Харчові добавки для попередження мікробіологічного псування хлібобулочних виробів. 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. Київ, НУХТ, 2023. С. 120 https://drive.google.com/file/d/18zS4kxPP_h2_PgC9enusg0Gu6oAnDFOOr/view

73. Корчак Я., Бондаренко Ю. Порошок шпинату – природний барвник у виробництві харчових продуктів. 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. Київ, НУХТ, 2023. С. 166 https://drive.google.com/file/d/18zS4kxPP_h2_PgC9enusg0Gu6oAnDFOOr/view

74. Осьмак Т.Г., Бандура У.Г., Басс О.О. Обґрунтування вибору рецептурних компонентів для виробництва алкогольного морозива. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: IV Міжнародна науково-практична конференція, 21 вересня 2023 р., Київ. Київ, НУХТ, 2023. С. 60-61 <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/41710/1/%d0%91%d0%b0%d0%bd%d0%b4%d1%83%d1%80%d1%80%d1%80>

75. Маринін А. І., Бандура У. Г., Осьмак Т. Г., Святненко Р. С. Визначення мінерального складу кисломолочного десерту з сублімованими фруктами. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: XII Міжнародна науково-технічна конференція, м. Київ 7 листопада 2023 р., Київ: НУХТ, 2023. С. 187-189 <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/41714/1/%d0%91%d0%b0%d0%bd%d0%b4%d1%83%d1%80%d1%80>

76. Кочубей-Литвиненко О., Осьмак Т., Бандура У., Півторацька А. Вивчення впливу модифікованих кромалів на в'язкісно-швидкісні показники молочно-овочевих паст 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. Київ, НУХТ, 2023. С. 95-96 https://drive.google.com/file/d/18zS4kxPP_h2_PgC9enusg0Gu6oAnDFOOr/view

77. Михалевич А. П. (аспірант виконавця), Сапіга В. Я., Поліщук Г. Є., Осьмак Т. Г. Сироваткове морозиво з натуральними структуруючими інгредієнтами. Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи: збірник наукових матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ 26-27 жовтня 2023 р. Київ: НУХТ, 2023. С. 87-90. <https://drive.google.com/file/d/12pn6C-ZdOSesneDBBQv9skm35sN1GXoS/view>

78. Михалевич А. П. (аспірант виконавця), Поліщук Г. Є. Дослідження піноутворюючих властивостей сумішей морозива сироваткового з білковими добавками. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: XII Міжнародна науково-технічна конференція, м. Київ 7 листопада 2023 р., Київ: НУХТ, 2023. С.156 https://drive.google.com/file/d/17PI7HtmGXNYuqth-_6wMk9l0-f3TGvQ4/view

79. Іващенко О.М. (аспірант виконавця), Поліщук Г.Є., Басс О.О. Синеретична здатність йогурту з продуктами ферментативного гідролізу крохмалю. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: XII Міжнародна науково-технічна конференція, м. Київ 7 листопада 2023 р., Київ: НУХТ, 2023. С. 241 https://drive.google.com/file/d/17PI7HtmGXNYuqth-_6wMk9l0-f3TGvQ4/view

80. Сапіга В.Я., Поліщук Г.Є., Осьмак Т.Г. Розробка рецептур морозива з ферментованою овочевою сировиною. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції:

XII Міжнародна науково-технічна конференція, м. Київ 7 листопада 2023 р., Київ: НУХТ, 2023. С. 257
https://drive.google.com/file/d/17PI7HtmGXNYuqth-_6wMk9l0-f3TGvQ4/view

81. Півторацька А. А., Кочубей-Литвиненко О. В., Бандура У. Г., Осьмак Т. Г. Аналіз сучасного стану та визначення напрямів удосконалення технології сиркових паст. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: XII Міжнародна науково-технічна конференція, м. Київ 7 листопада 2023 р., Київ: НУХТ, 2023. С.160-161 https://drive.google.com/file/d/17PI7HtmGXNYuqth-_6wMk9l0-f3TGvQ4/view

82. Півторацька А.А., Осьмак Т.Г., Бандура У.Г. Сучасні тенденції виробництва кисломолочних молочно-овочевих паст. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока : IV Міжнародна науково-практична конференція, м. Київ, 21 вересня 2023 р., Київ:НУХТ, 2023. С. 107-108
<https://drive.google.com/file/d/1eTR4k6ZXwcl4x8PjTlG0qqYPzaQVrdCn/view>

83. Павлюк І. В., Бандура У. Г. Основні аспекти виробництва молочних десертів. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: XII Міжнародна науково-технічна конференція, м. Київ 7 листопада 2023 р., Київ: НУХТ, 2023. С.271-272
https://drive.google.com/file/d/17PI7HtmGXNYuqth-_6wMk9l0-f3TGvQ4/view

84. Півторацька А., Кочубей-Литвиненко О., Осьмак Т., Бандура У. Молочно-овочеві пасти — продукт збалансованого і дієтичного дитячого харчування. Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи: III Міжнародна науково-практична конференція, м. Київ 26-27 жовтня 2023 р. Київ: НУХТ, 2023. С. 64-65 <https://drive.google.com/file/d/12pn6C-ZdOSesneDBBQv9skm35sN1GXoS/view>

85. Романюк Н.Ю., Осьмак Т. Г. Обґрунтування рецептурного складу морозива молочного з екстрактом кави. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: XII Міжнародна науково-технічна конференція, м. Київ 7 листопада 2023 р., Київ: НУХТ, 2023. С. 211-212.
https://drive.google.com/file/d/17PI7HtmGXNYuqth-_6wMk9l0-f3TGvQ4/view

86. Білик О. А., Кочубей-Литвиненко О. В., Богачов Ю. В. Забезпечення якості і безпечності хлібобулочних виробів упакованням. Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, м. Полтава 4 - 5 грудня 2023 р. Полтава: Полтавський університет економіки і торгівлі, 2024. С. 126-128. <http://www.thvrg.puet.edu.ua/files/conf-puet23.pdf>

87. Використання концентрату молочних білків у хлібцях висівкових / О. А. Білик, Ю.В. Бондарено Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, м. Полтава 4 - 5 грудня 2023 р. Полтава: Полтавський університет економіки і торгівлі, 2024. С. 121-122.
<http://www.thvrg.puet.edu.ua/files/conf-puet23.pdf>

88. Білик О.А., Бурченко Л.М. Пророщені зерна злакових культур у технології хліба пшеничного. Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, м. Полтава 4 - 5 грудня 2023 р. Полтава: Полтавський університет економіки і торгівлі, 2023

89. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Концептуальні засади розроблення нових харчових продуктів для військовослужбовців. Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи: III Міжнародна науково-практична конференція, м. Київ 26-27 жовтня 2023 р. Київ: НУХТ, 2023. С. 108-112. <https://drive.google.com/file/d/12pn6C-ZdOSesneDBBQv9skm35sN1GXoS/view>

90. Сімахіна Г.О., Акінішина О.О. Корегування когнітивних розладів у постінсультних пацієнтів засобами оптимального харчування. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість, безпека: X Міжнародна науково-практ. конф. , м. Київ 16-17 листопада 2023 р., Київ: НУХТ, 2023. С. 126-127.

https://drive.google.com/file/d/18zrduAfQmM53Vmrw51_hGxF1mQbpGk5J/view

91. Сімахіна Г.О., Одинець А.В. Особливості отримання сухих сумішей для спортсменів. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість, безпека: X Міжнародна науково-практ. конф. , м. Київ 16-17 листопада 2023 р., Київ: НУХТ, 2023. С. 99-100.

https://drive.google.com/file/d/18zrduAfQmM53Vmrw51_hGxF1mQbpGk5J/view

92. Сімахіна Г.О., Маслійчук О.Б. Теоретичні та практичні аспекти розроблення раціонів Харчування для військовослужбовців збройних сил України в умовах російсько-української війни. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість, безпека: X Міжнародна науково-практ. конф. , м. Київ 16-17 листопада 2023 р., Київ: НУХТ, 2023. С. 132-133.

https://drive.google.com/file/d/18zrduAfQmM53Vmrw51_hGxF1mQbpGk5J/view

93. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Здорове харчування і нові виклики перед харчовою індустрією. Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи: III Міжнародна науково-практична конференція, м. Київ 26-27 жовтня 2023 р. Київ: НУХТ, 2023. С. 181-183.

<https://drive.google.com/file/d/12pn6C-ZdOSesneDBBQv9skm35sN1GXoS/view>

94. Сімахіна Г.О. Фізіологічні впливи природних дієтичних добавок на організм людини. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: матеріали XII міжнародної науково-технічної конференції , м. Київ, 7 листопада 2023 р. Київ, НУХТ, 2023 р. С. 289-290.

https://drive.google.com/file/d/17PI7HtmGXNYuqth-_6wMk9l0-f3TGvQ4/view

95. Камінська С.В., Сімахіна Г.О. Інновації у використанні штучного холоду при виробництві заморожених плодово-ягідних напівфабрикатів підвищеної біологічної цінності. Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи: III Міжнародна науково-практична конференція, м. Київ 26-27 жовтня 2023 р. Київ: НУХТ, 2023. С. 53-55. <https://drive.google.com/file/d/12pn6C-ZdOSesneDBBQv9skm35sN1GXoS/view>

96. Шевчук Ю., Ющенко Н. Розроблення системи управління безпечністю на основі принципів НАССР виробництва панкейків у закладі ресторанного господарства. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 3-7 квітня 2023 р. Київ, НУХТ, 2023 р. Ч.3. С. 315

https://drive.google.com/file/d/1SLlxwOWUw02_8PMfQ0Dwe3vEY7vYyBH6/view

97. Ющенко Наталія, Фролова Наталія Технології дієтичної харчової продукції з урахуванням положень Аюрведи. Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи: III Міжнародна науково-практична конференція, м. Київ 26-27 жовтня 2023 р. Київ: НУХТ, 2023. С. 16-18

98. Михалевич А. (аспірант виконавця), Поліщук Г., Бандура У., Осьмак Т. Вплив п-глюкану вівса на швидкість виморожування вільної води у морозиві сироватковому. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ, 11-12 квітня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. Ч.1. С. 309.

https://conference.nuft.edu.ua/young/index_ua.html

99. Дмитренко І. (аспірант виконавця), Поліщук Г. Розробка нового виду йогуртового напою. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 11-12 квітня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. Ч.1. С. 319

https://conference.nuft.edu.ua/young/index_ua.html

100. Півторацька А., Осьмак Т. Розробка нового виду кисломолочної пасти з рослинними наповнювачами. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 11-12 квітня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. Ч.1. С. 320 https://conference.nuft.edu.ua/young/index_ua.html

101. Мандюк О. (аспірант виконавця), Логінова А., Петруша О., Поліщук Г. Встановлення критерію ступеня забарвленості і режимів пряження молока і вершків. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 11–12 квітня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. Ч.1. С. 312
https://conference.nuft.edu.ua/young/index_ua.html
102. Іващенко О. (аспірант виконавця), Ковшар І., Стабніков В., Поліщук Г. Мікробіологічні показники йогурту з крохмалепродуктами. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 11–12 квітня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. Ч.1. С. 313 https://conference.nuft.edu.ua/young/index_ua.html
103. Литвинчук М., Божок О., Іщенко В., Кочубей-Литвиненко О. Порівняльний аналіз зразків молочної продукції ультразвуковим методом. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 11–12 квітня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. Ч.1. С. 238
<https://drive.google.com/file/d/1JB8vRfiasHPTnYNE69YXZlzcHfKwNDaX/view>
104. Simakhina G.O., Naumenko N.V. Herbal bioflavonoids as the perspective source for production of food additives. Сучасні досягнення фармацевтичної науки в створенні та стандартизації лікарських засобів і дієтичних добавок, що містять компоненти природного походження: VI міжнародна науково-практична інтернет-конференція. Харків, 2024. С. 57-58. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/43370>
105. Созонюк Б.В., Сімахіна Г.О. (2024) Збагачення комплексами БАР м'ясної продукції . Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 11–12 квітня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. Ч.1. С. 40. URL: https://conference.nuft.edu.ua/young/Books%20of%20abstracts/2024/Part_1.pdf
106. Межубовський О.М. (аспірант виконавця), Сімахіна Г.О. (2024) Печериці – перспективна сировина для виробництва високоякісних дієтичних добавок. 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. 27. (Видано у співавторстві зі здобувачем) Режим доступу: https://conference.nuft.edu.ua/young/Books%20of%20abstracts/2024/Part_1.
107. Чикун О.М., Сімахіна Г.О. Пріоритети холодкових технологій у харчовій промисловості. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 11–12 квітня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. Ч.1. С. 24. URL: https://conference.nuft.edu.ua/young/Books%20of%20abstracts/2024/Part_1.pdf
108. Дегтяр А. (здобувач виконавця), Ющенко Н., Фролова Н., Михайлич Р. Удосконалення технології дієтичних грибних паштетів. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 11–12 квітня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. Ч.1. С. 352.
<https://drive.google.com/file/d/1JAuBgKEHBmD2q1zOOmjCeA2Ln5z8YxyB/view>
109. Кочубей-Литвиненко О.В. (2024) Дослідження токсичності наночастинок ZnO альтернативними методами в умовах IN VITRO. II-а Міжнародна науково-практична конференція «Актуальні проблеми хімії та хімічної технології» 21-22 листопада 2024 р., м. Київ, НУХТ. С.189-190
<https://drive.google.com/file/d/1X0ibX2Fhlov3GT2Anin4GihbpviGGOFO/view>
110. Кочубей-Литвиненко О.В., Висоцький О.О. (2024) Наночастинки ZnO як фактор інтенсифікації процесу виробництва сироватки ферментованої кислоти. XIII-та Міжнародна науково-технічна конференція «Наукові проблеми харчових ехнологій та промислової біотехнології у контексті Євроінтеграції» 21-22 листопада 2024 р., м. Київ, НУХТ. С. 202-204 https://drive.google.com/file/d/1Wwr9e44_o1CqdIPeMTlk9SpFaUmhvSZ8/view

111. Кочубей-Литвиненко О.В., Білик О.А., Висоцький О.О. (аспірант виконавця) Обґрунтування шляхів удосконалення технології сироватки молочної сухої, як імперативу продовольчої безпеки. Матеріали III Міжнарод. наук.-практ. конф. «Сучасні аспекти реформування системи публічного управління в умовах воєнного часу» (7 червня 2024 року), м. Переяслав С. 175-179 Сертифікат учасника
<https://drive.google.com/drive/folders/1u-bTeQ-wj-wS9a1Y0aXI4b6yua0c-Oz3> Програма
<https://drive.google.com/file/d/1FTMqHNB>
112. Іщенко В.М., Квітковська Н.П., Кочубей-Литвиненко О.В. Аналітичні підходи визначення якості молока. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції. М. Київ, 18 вересня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. С.56
https://drive.google.com/file/d/1TdYjs6_UN3Y9JoIFboQe4wDunTLVtHSw/view
113. Іщенко В.М. Визначення гідроксиметилфурфуролу у меді методом Уайта. Актуальні проблеми хімії та хімічної технології: II-а Міжнародна науково-практична конференція, 21-22 листопада 2024 р., м. Київ, НУХТ. С.99-100 <https://drive.google.com/file/d/1X0ibX2Fhlov3GT2Anin4GihbpviGGOFo/view>
114. Квітковська Н.П. Розробка методики кількісного визначення триптофану в молоці. Актуальні проблеми хімії та хімічної технології: II-а Міжнародна науково-практична конференція, 21-22 листопада 2024 р., м. Київ, НУХТ. С.101-102 <https://drive.google.com/file/d/1X0ibX2Fhlov3GT2Anin4GihbpviGGOFo/view>
115. Сімахіна Г.О., Маслійчук О.Б. Дієтичні добавки у відновленні порушених функцій організму. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: збірник матеріалів міжнародної наукової конференції, 21-22 листопада 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. С. 327-328.
https://drive.google.com/file/d/1Wwr9e44_o1CqdIPeMTlk9SpFaUmhvSZ8/view
116. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Дієтичні добавки для раціонів харчування спортсменів. Perspectives of contemporary science: theory and practice: the 10th International scientific and practical conference, November 11-13, 2024. SPC "Sci-conf.com.ua", Lviv, Ukraine. 2024. P. 414-419. <https://sci-conf.com.ua/x-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-perspectives-of-contemporary-science-theory-and-practice-11-13-11-2024-lviv-ukrayina-arhiv/>
117. Сімахіна Г.О. Науково обґрунтовані раціони як новий крок до персоналізованого харчування. Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи: збірник наукових матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ 24-25 жовтня 2024 р. Київ : НУХТ, 2024. С. 32-36. <https://drive.google.com/file/d/1X1KppDivqvDmbDzRVSnWkAT7QAXTDn16/view>
118. Сімахіна Г.О., Михайлова Р.В. Продукція фірми «Фавор» у системі оздоровчого харчування. Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи: збірник наукових матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ 24-25 жовтня 2024 р.. Київ : НУХТ, 2024. С. 44-45 <https://drive.google.com/file/d/1X1KppDivqvDmbDzRVSnWkAT7QAXTDn16/view>
119. Сімахіна Г.О., Созонюк Б.В. Переваги комплексного перероблення рослинної сировини. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: збірник наукових матеріалів XI Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ 7-8 листопада 2024 р. Київ : НУХТ, 2024. С. 61-62.
https://drive.google.com/file/d/1G_KDfK4SrXhrzi0sTOEoLPAmTv_Ws8Xi/view
120. Сімахіна Г.О., Камінська С.В. Нові підходи у нутриціології до формування харчових раціонів. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: збірник наукових матеріалів XI Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ 7-8 листопада 2024 р. Київ : НУХТ, 2024. С. 12-13.
https://drive.google.com/file/d/1G_KDfK4SrXhrzi0sTOEoLPAmTv_Ws8Xi/view
121. Чернюшок, О.А., Рувінський О.О. (магістрант) Актуальність розробки ковбасних виробів для людей з непереносимістю лактози. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації : II Міжнародна науково-практична конференція, м. Київ 23-24 травня 2024р. Київ : НУХТ, 2024. С. 129-131
<https://drive.google.com/file/d/184PeGAMQRDwUyE3ugzcr7yXKd0OdkDG3/view>

122. Чернюшок О., Полоз Д. (магістрант), Гармаш А. (магістрант) Крафтові м'ясні вироби з використанням рідкого диму. Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості: Програма та матеріали II-го форуму, м.Київ 17-18 жовтня 2024 р., К.: НУХТ, 2024р. С. 49
<https://drive.google.com/file/d/19S-5g7ymJfanlALG8-9iUmJGy5fwFH8A/view>
123. Чернюшок, О. А., Копитко О.В. (магістрант), Ризун О. В. (магістрант) Вершкове масло з наповнювачами приваблива сировина для HoReCa. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації : II Міжнародна науково-практична конференція, м. Київ 23-24 травня 2024р., Київ : НУХТ, 2024. С. 65-67
<https://drive.google.com/file/d/184PeGAMQRDwUyE3ugzcr7yXKd0OdkDG3/view>
124. Чернюшок О., Ризун О. Розробка технології кисломолочних напоїв оздоровчого призначення для HoReCa. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації : II Міжнародна науково-практична конференція, м. Київ 23-24 травня 2024р., Київ : НУХТ, 2024. С. 118-120
<https://drive.google.com/file/d/184PeGAMQRDwUyE3ugzcr7yXKd0OdkDG3/view>
125. Іващенко О.М. (аспірант виконавця), Поліщук Г.Є. Розробка рецептур йогурту з натуральними підсолоджувачами і смако-ароматичними інгредієнтами. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: V Міжнародна науково-практична конференція, м. Київ 18 вересня 2024 р. Київ:НУХТ, 2024. С. 22. https://drive.google.com/file/d/1TdYjs6_UN3Y9JoIFboQe4wDunTLVtHSw/view
126. Поліщук Г.Є., Осьмак Т.Г. Освітні тренди у системі підготовки фахівців для молочної промисловості. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: V Міжнародна науково-практична конференція, м. Київ 18 вересня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. С. 20-21.
https://drive.google.com/file/d/1TdYjs6_UN3Y9JoIFboQe4wDunTLVtHSw/view
127. Мандюк О.В. (аспірант виконавця), Поліщук Г.Є. Вплив білкових та білково-вуглеводних концентратів на фізико-хімічні показники сметани дієтичної. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: V Міжнародна науково-практична конференція, м. Київ 18 вересня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. С. 23.
https://drive.google.com/file/d/1TdYjs6_UN3Y9JoIFboQe4wDunTLVtHSw/view
128. Михалевич А.П. (аспірант виконавця), Поліщук Г.Є. Визначення кріоскопічної температури морозива сироваткового з натуральними стабілізуючими інгредієнтами. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: V Міжнародна науково-практична конференція, м. Київ 18 вересня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. С. 26. https://drive.google.com/file/d/1TdYjs6_UN3Y9JoIFboQe4wDunTLVtHSw/view
129. Баралюк А. (аспірант виконавця), Осьмак Т. Перспективи виробництва кисломолочних напоїв на основі рослинної сировини. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: V Міжнародна науково-практична конференція, м. Київ 18 вересня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. С. 37.
https://drive.google.com/file/d/1TdYjs6_UN3Y9JoIFboQe4wDunTLVtHSw/view
130. Півторацька А. А. (здобувач), Осьмак Т.Г. Аналіз сучасного стану та перспективи удосконалення кисломолочних продуктів із застосуванням рослинної сировини. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: V Міжнародна науково-практична конференція, м. Київ 18 вересня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. С. 39. https://drive.google.com/file/d/1TdYjs6_UN3Y9JoIFboQe4wDunTLVtHSw/view
131. Бартошак І. (аспірант виконавця), Поліщук Г. Перспективи розширення асортименту вершкових сирів в Україні. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: V Міжнародна науково-практична конференція, 18 вересня 2024 р. – м. Київ :НУХТ, 2024. – С. 40
https://drive.google.com/file/d/1TdYjs6_UN3Y9JoIFboQe4wDunTLVtHSw/view
132. Дмитренко І. (аспірант виконавця), Поліщук Г. Йогуртовий напій по типу лассі. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: V Міжнародна науково-практична конференція, 18 вересня 2024 р. – м. Київ :НУХТ, 2024. – С. 47
https://drive.google.com/file/d/1TdYjs6_UN3Y9JoIFboQe4wDunTLVtHSw/view

133. Іващенко О.М. (аспірант виконавця), Поліщук Г.Є. Розроблення нового виду йогурту з екстрактом цикорію. Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи: IV Міжнародна науково-практична конференція, м. Київ 24-25 жовтня 2024 р. Київ: НУХТ. С. 75-77.
<https://drive.google.com/file/d/1X1KppDivqvDmbDzRVSnWkAT7QAXTDn16/view>
134. Михалевич А. (аспірант виконавця), Мандюк О. (аспірант виконавця), Поліщук Г., Бандура У. Дослідження вуглеводного складу гідролізованих концентратів демінералізованої сироватки. Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи: IV Міжнародна науково-практична конференція, м. Київ 24-25 жовтня 2024 р. Київ: НУХТ. С. 83-84.
<https://drive.google.com/file/d/1X1KppDivqvDmbDzRVSnWkAT7QAXTDn16/view>
135. Мандюк О.В. (аспірант виконавця), Поліщук Г.Є., Маринін А.І. Вплив білкових концентратів на в'язкісні характеристики сметани дієтичної. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: XIII Міжнародна науково-технічна конференція, 2024 р. Київ: НУХТ. С. 270-271.
https://drive.google.com/file/d/1Wwr9e44_o1CqdIPeMTlk9SpFaUmhvSZ8/view
136. Іващенко О.М. (аспірант виконавця), Поліщук Г.Є. Суха демінералізована сироватка у складі йогурту з крохмалепродуктами як джерело СЗМЗ. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: XIII Міжнародна науково-технічна конференція, 2024 р. Київ: НУХТ. С. 276-277.
https://drive.google.com/file/d/1Wwr9e44_o1CqdIPeMTlk9SpFaUmhvSZ8/view
137. Михалевич А.П. (аспірант виконавця), Моїсєєва Л. О., Поліщук Г. Є., Бандура У. Г. Вивчення процесу гідролізу лактози у концентратах демінералізованої сироватки. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: XIII Міжнародна науково-технічна конференція, 2024 р. Київ: НУХТ. С. 278-279. https://drive.google.com/file/d/1Wwr9e44_o1CqdIPeMTlk9SpFaUmhvSZ8/view
138. Михалевич А.П. (аспірант виконавця), Моїсєєва Л. О., Поліщук Г. Є., Бандура У. Г. Дослідження фізико-хімічних показників гідролізованих концентратів сироватки. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: XIII Міжнародна науково-технічна конференція, 2024 р. Київ: НУХТ. С. 282-283. https://drive.google.com/file/d/1Wwr9e44_o1CqdIPeMTlk9SpFaUmhvSZ8/view
139. Лукашук А.В. (аспірант виконавця), Осьмак Т.Г., Поліщук Г. Є. Біозахист у виробництві ферментованих молочних продуктів. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: XIII Міжнародна науково-технічна конференція, 2024 р. Київ: НУХТ. С. 285-287.
https://drive.google.com/file/d/1Wwr9e44_o1CqdIPeMTlk9SpFaUmhvSZ8/view
140. Бартошак І.В. (аспірант виконавця), Поліщук Г. Є. Порівняльний аналіз ефективності різних способів зсідання білків при виробництві вершкового сиру. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: XIII Міжнародна науково-технічна конференція, 2024 р. Київ: НУХТ. С. 292-293. https://drive.google.com/file/d/1Wwr9e44_o1CqdIPeMTlk9SpFaUmhvSZ8/view
141. Пархомець П.В. (аспірант виконавця), Осьмак Т.Г., Поліщук Г. Є. Удосконалення технології білково-вуглеводневих сироваткових концентратів. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: XIII Міжнародна науково-технічна конференція, 2024 р. – Київ: НУХТ. – С. 296-297. https://drive.google.com/file/d/1Wwr9e44_o1CqdIPeMTlk9SpFaUmhvSZ8/view
142. Баралюк А. (аспірант виконавця), Осьмак Т. Перспективи використання білків нуту та бурого рису у виробництві ферментованих напоїв на рослинній основі. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: XIII Міжнародна науково-технічна конференція, 2024 р. Київ: НУХТ. С. 307-308. https://drive.google.com/file/d/1Wwr9e44_o1CqdIPeMTlk9SpFaUmhvSZ8/view
143. Висоцький О. О., Кочубей-Литвиненко, О. В. Дослідження адсорбційних властивостей пірогенного кремнезему за допомогою електрофоретичного аналізу білків сироватки молочної. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 91-ї міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7-11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ. Ч. 1, С. 259.

<https://drive.google.com/file/d/1nGU0v9cE2o5YUVXoIbBWF9sSLejnJor/view>

144. Роговий О., Висоцький О. (аспірант виконавця), Кочубей-Литвиненко, О. Перспективи використання нано-ZnO для інтенсифікації ферментування сироватки молочної кислоти в умовах крафтового виробництва. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 91-ї міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7–11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ. Ч. 1, С. 266. <https://drive.google.com/file/d/1nGU0v9cE2o5YUVXoIbBWF9sSLejnJor/view>

145. Клименко М., Іщенко В. Селеновмісні сполуки спіруліни: одержання і властивості. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 91-ї міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7–11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ. Ч. 2, С. 232 https://drive.google.com/file/d/1lsDiqedIN0am9A5aZdv1b-z9cS_BYjIW/view

146. Колчева В., Іщенко В. Залежність мінерального складу меду від його ботанічного та географічного походження. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 91-ї міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7–11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ. Ч. 2, С. 233 https://drive.google.com/file/d/1lsDiqedIN0am9A5aZdv1b-z9cS_BYjIW/view

147. Чепурда А., Іщенко В. Важливість визначення рН при виробництві харчових продуктів. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 91-ї міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7–11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ. Ч. 2, С. 234. https://drive.google.com/file/d/1lsDiqedIN0am9A5aZdv1b-z9cS_BYjIW/view

148. Pasichnyi V., Harmash A., Poloz D. (магістрант виконавця), Cherniushok O. Use of applesauce in the production of meat snacks. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації : матеріали III-ї Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 15-16 травня 2025р., Київ : НУХТ, 2025. С. 105. <https://drive.google.com/file/d/1Gdymmk6A7gFISdCeyMON-1fG6giJGm7v/view>

149. Pasichnyi V., Harmash A., Poloz D. (магістрант виконавця), Cherniushok O. Use of pumpkin puree in the production of meat snacks. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації : матеріали III-ї Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 15-16 травня 2025р., Київ : НУХТ, 2025. С. 139 <https://drive.google.com/file/d/1Gdymmk6A7gFISdCeyMON-1fG6giJGm7v/view>

150. Пасічний В., Гармаш А., Полоз Д. (магістрант виконавця), Чернюшок О. Використання гарбузового пюре у виробництві м'ясних снєків. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації : матеріали III-ї Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 15-16 травня 2025р., Київ : НУХТ, 2025. С. 86 <https://drive.google.com/file/d/1Gdymmk6A7gFISdCeyMON-1fG6giJGm7v/view>

151. Чернюшок О., Ризун О., Корсун В., Якуц М., Рожок Ю. (здобувачі виконавця) // Розробка технології крафтових м'яких сирів з пряно-ароматичними добавками. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації : матеріали III-ї Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 15-16 травня 2025р., Київ : НУХТ, 2025. С. 155 <https://drive.google.com/file/d/1Gdymmk6A7gFISdCeyMON-1fG6giJGm7v/view>

152. Чернюшок О., Ющенко Н., Бондаренко А., Кучеренко Д., Морар А. (здобувачі виконавця) Перспективи впровадження крафтових кисломолочних напоїв з наповнювачами. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації : матеріали III-ї Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 15-16 травня 2025р., Київ : НУХТ, 2025. С. 212 <https://drive.google.com/file/d/1Gdymmk6A7gFISdCeyMON-1fG6giJGm7v/view>

153. Чернюшок О., Копитко О. (здобувач виконавця) Розробка технології вершкового масла до стейків як інноваційного гастрономічного продукту Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації : матеріали III-ї Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 15-16 травня 2025р., Київ : НУХТ, 2025. С. 200 <https://drive.google.com/file/d/1Gdymmk6A7gFISdCeyMON-1fG6giJGm7v/view>

154. Чернюшок О., Кушнір А., Копитко О., Якуц М. (здобувачі виконавця) Впровадження крафтових технологій напоїв з молочної сироватки. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації : матеріали III-ї Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 15-16 травня 2025р., Київ : НУХТ, 2025. С. 220 <https://drive.google.com/file/d/1Gdymmk6A7gFISdCeyMON-1fG6giJGm7v/view>
155. Коваль В., Якуц М. (здобувач виконавця), Чернюшок О. Аналіз харчових добавок молочного походження для використання в м'ясній промисловості. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 91-ї міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7–11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ. Ч. 1, С.233
https://conference.nuft.edu.ua/young/Books%20of%20abstracts/2025/Part_1.pdf
156. Чернюшок О., Односум А., Баранцева А., Копитко О. (здобувачі виконавця) Використання сиру сулугуні для розширення асортименту м'ясних напівфабрикатів у тістовій оболонці. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 91-ї міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7–11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ. Ч. 1, С. 227
https://conference.nuft.edu.ua/young/Books%20of%20abstracts/2025/Part_1.pdf
157. Чернюшок О., Дереча Д., Удод Б., Копитко О. Сучасні підходи до розроблення крафтових м'ясних продуктів / Ольга Чернюшок, (здобувачі виконавця) Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 91-ї міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7–11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ. Ч. 1, С. 217.
https://conference.nuft.edu.ua/young/Books%20of%20abstracts/2025/Part_1.pdf
158. Stetsenko N., Simahina G., Goyko I., Bashta A. Technologies for amaranth complex processing for the production of healthy food products. European Dimensions of Sustainable Development : Proceedings of the VII International Conference, Kyiv, May 5–7, 2025. Kyiv : NUFT, 2025. P. 56. URL :
<https://dspace.nuft.edu.ua/items/4fdff591-ce15-4faf-9a74-5c7ca40eee1f>
159. Михалевич А., Поліщук Г. Уточнення процесу визрівання сироваткових сумішей морозива ацидофільно-сироваткового низьколактозного. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 91-ї міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7–11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ. Ч. 1, С. 249
<https://drive.google.com/file/d/1nGU0v9cE2o5YUVXoIbBWF9sSLejnjJor/view>
160. Лукашук А, Поліщук Г., Осьмак Т. Дослідження особливостей використання інноваційних культур прямого внесення у виробництві йогуртів. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 91-ї міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7–11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ. Ч. 1, С. 251
<https://drive.google.com/file/d/1nGU0v9cE2o5YUVXoIbBWF9sSLejnjJor/view>
161. Бартошак І., Поліщук Г. Вивчення особливостей зсідання вершкових сумішей у виробництві м'яких сирів. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 91-ї міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7–11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ. Ч. 1, С. 254 <https://drive.google.com/file/d/1nGU0v9cE2o5YUVXoIbBWF9sSLejnjJor/view>
162. Терещук М., Поліщук Г. Особливості технології та хімічного складу сиру вершкового Філадельфія. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 91-ї міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7–11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ. Ч. 1, С. 256 <https://drive.google.com/file/d/1nGU0v9cE2o5YUVXoIbBWF9sSLejnjJor/view>
163. Пархомець П., Поліщук Г., Осьмак Т. Використання полісахариду хітозану для осадження білків молока. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 91-ї міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7–11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ. Ч. 1, С. 262 <https://drive.google.com/file/d/1nGU0v9cE2o5YUVXoIbBWF9sSLejnjJor/view>

164. Баралюк А., Осьмак Т. Дослідження впливу модифікованого крохмалю на реологічні властивості ферментованого напою на основі кокосового молока. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 91-ї міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7–11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ. Ч. 1, С. 263
<https://drive.google.com/file/d/1nGU0v9cE2o5YUVXoIbBWF9sSLejnJor/view>
165. Бабенко К. В., Душак О. В. Розроблення технології овочевих соусів, збагачених харчовими волокнами. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 91-ї міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7–11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ. Ч. 1, С. 179. URL : <https://dspace.nuft.edu.ua/items/dd4988ed-76ca-4109-bad6-8030b860ab4d>
166. Душак О. В., Шутюк В. В. Вивчення можливості використання пектинових речовин у технологіях томатних соусів. Сталій ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес : тези доповідей II Міжнародної науково-практичної конференції, 15 травня 2025 р., м. Харків. – Харків : ДБУ, 2025. – С. 85–86. – Режим доступу : <https://dspace.nuft.edu.ua/items/aedf4a69-0b5a-4f51-b8f2-bc2bdf9d69f3>
167. Жерибор, О. С., Душак О. В. До питання дефіцитів основних есенціальних сполук в продуктах для дитячого та дієтичного харчування. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 91-ї міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7–11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ. Ч. 1, С. 189. – Режим доступу : <https://dspace.nuft.edu.ua/items/43b65d4a-08b6-4368-bc36-a163ae26b6cc>
168. Чех, О. С. (здобувач виконавця), Душак О. В., Шутюк В. В. Використання аскорбінової кислоти для стабілізації барвників столового буряка в процесі переробки. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 91-ї міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7–11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ. Ч. 1, С. 188. –URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/items/bddcae7a-0a81-4699-9dff-51f0746c3789>
169. Бондар О. (здобувач виконавця), Ющенко Н. Розширення асортименту безглютенової борошняної кулінарної продукції для закладів ресторанного господарства. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 91-ї міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7–11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ. Ч. 3, С. 367.
https://drive.google.com/file/d/li3_FSeSbcCqtxdU9oJVP8I_iUhKzA7bc/view
170. Чернявський Я. В. (здобувач виконавця), Ющенко Н. М. Розробка рецептурних композицій нових видів сирних запіканок. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 91-ї міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7–11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ. Ч. 3, С. 206. https://drive.google.com/file/d/li3_FSeSbcCqtxdU9oJVP8I_iUhKzA7bc/view
171. Потієнко Т.(здобувач виконавця), Ющенко Н., Михайлич Р. Перспективи використання бузини (*Sambucus Nigra*) у технологіях холодних безалкогольних напоїв. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 91-ї міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7–11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ. Ч. 3, С. 339.
https://drive.google.com/file/d/li3_FSeSbcCqtxdU9oJVP8I_iUhKzA7bc/view
172. Чернюшок О. А., Полоз Д. С. (аспірант виконавця), Гармаш А. В., Пасічний В. М. Використання трансглютамінази та комбінованих функціональних сумішей для покращення якості та структурних властивостей м'ясних снєків. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: матеріали VI-ї Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 23 вересня 2025р. Київ : НУХТ, 2025. С.17-18
<https://drive.google.com/file/d/1xuHXrnB0Nk3f90YHVqQE-eO2Em-Zy-6I/view>
173. Пасічний В. М., Чернюшок О. А., Полоз Д. С. (аспірант виконавця), Гармаш А. В. Використання трансглютамінази для покращення якості та структурних властивостей м'ясних продуктів. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: матеріали VI-ї Міжнародної науково-практичної конференції,

м. Київ, 23 вересня 2025р. Київ : НУХТ, 2025. С. 48-49

<https://drive.google.com/file/d/1xuHXrnB0Nk3f90YHVqQE-eO2Em-Zy-6I/view>

174. Чернюшок О.А., Дереча Д.Є., Удод Б.В., Якуц М.М. (здобувачі), Сучасні способи охолодження харчових продуктів та подовження їх термінів зберігання. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: матеріали VI-ї Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 23 вересня 2025р. Київ : НУХТ, 2025. С. 115 <https://drive.google.com/file/d/1xuHXrnB0Nk3f90YHVqQE-eO2Em-Zy-6I/view>

175. Полоз Д.С. (аспірант виконавця), Чернюшок О.А., Гармаш А.В. (здобувач), Пасічний В.М. Використання трансглютамінази для структуроутворення у м'ясних джерках (високотемпературне сушіння). Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості: Програма та матеріали III-го форуму, м.Київ, 16-17 жовтня 2025 р. К.: НУХТ, 2025р. С.26.

https://drive.google.com/file/d/10IpmEXLbEA_D1__G2AITKhHEL-wINi54/view

176. Чернюшок О.А., Полоз Д.С. (аспірант виконавця), Гармаш А.В., Пасічний В.М Використання трансглютамінази та комбінованих функціональних сумішей для покращення якості та структурних властивостей м'ясних снєків. Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості: Програма та матеріали III-го форуму, м.Київ, 16-17 жовтня 2025 р. К.: НУХТ, 2025р. С. 104.

https://drive.google.com/file/d/10IpmEXLbEA_D1__G2AITKhHEL-wINi54/view

177. Полоз Д.С. (аспірант виконавця), Чернюшок О.А., Гармаш А.В., Пасічний В.М, Використання трансглютамінази для структуроутворення у м'ясних чипсах. Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості: Програма та матеріали III-го форуму, м.Київ, 16-17 жовтня 2025 р. К.: НУХТ, 2025р. С. 123. https://drive.google.com/file/d/10IpmEXLbEA_D1__G2AITKhHEL-wINi54/view

178. Чернюшок О.А., Клімов М. Використання вторинної молочної сировини в технології м'ясних напівфабрикатів. Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості: Програма та матеріали III-го форуму, м.Київ, 16-17 жовтня 2025 р. К.: НУХТ, 2025р. С. 68.

https://drive.google.com/file/d/10IpmEXLbEA_D1__G2AITKhHEL-wINi54/view

179. Cherniushok O., Klimov M. IMPROVEMENT OF BOILED SAUSAGE TECHNOLOGY USING MILK PROCESSING PRODUCTS Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: VI Міжнародна науково-практична конференція, м. Львів, 13-14 листопада 2025р. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2025. С.203-204

180. Спасіченко Б., Нагога Р.С., Удимович В.М. (здобувачі), Чернюшок О.А. Використання вторинної молочної сировини у м'ясній галузі для ресурсощадних технологій. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології у контексті Євроінтеграції: збірник тез XIV-ї Міжнародної науково-технічної конференції, м.Київ, 25 листопада 2025 р. Київ: НУХТ, 2025р. С. 188.

<https://drive.google.com/file/d/1niZVYnh04dquelpo6MCQilbV7DRIpEFy/view>

181. Чернюшок О.А., Кучеренко Д.О., Морар А.В., Рожок Ю.І. Аналіз та характеристика сировини, яка входить до складу рецептури джерків. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології у контексті Євроінтеграції: збірник тез XIV-ї Міжнародної науково-технічної конференції, м.Київ, 25 листопада 2025 р. Київ: НУХТ, 2025р. С.198 <https://drive.google.com/file/d/1niZVYnh04dquelpo6MCQilbV7DRIpEFy/view>
Кучеренко Д.О., Морар А.В., Рожок Ю.І., здобувачі ОС Бакалавр

182. Полоз Д.С. (аспірант виконавця), Чернюшок О.А., Гармаш А. В., Пасічний В.М. Аналіз використання трансглютамінази в м'ясних системах. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології у контексті Євроінтеграції: збірник тез XIV-ї Міжнародної науково-технічної конференції, м.Київ, 25 листопада 2025 р. Київ: НУХТ, 2025р. С. 234.

<https://drive.google.com/file/d/1niZVYnh04dquelpo6MCQilbV7DRIpEFy/view>

183. Полоз Д.С. (аспірант виконавця), Чернюшок О.А., Гармаш А. В., Пасічний В.М. Хімічний склад трансглютамінази та її функціональні властивості в м'ясних системах. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології у контексті Євроінтеграції: збірник тез XIV-ї Міжнародної науково-технічної

конференції, м.Київ, 25 листопада 2025 р. Київ: НУХТ, 2025р. С. 238-239
<https://drive.google.com/file/d/1niZVYnh04dquelpo6MCQilbV7DRIpEFy/view>

184. Сімахіна Г.О. Алгоритм розроблення нового продукту для системи здорового харчування. Perspectives of contemporary science: theory and practice: The 12th International scientific and practical conference. Lviv, Ukraine 13-15 January, 2025. Lviv : SPC "Sci-conf.com.ua" 2025. P. 468-473. ISBN 978-966-8219-88-7

185. Сімахіна Г.О. Безвідходна технологія перероблення сільськогосподарської сировини у реалізації стратегії сталого розвитку економіки. Теорія модернізації в контексті сучасної світової науки: збірник наукових праць з матеріалами IV Міжнародної наукової конференції, м. Мукачеве, 24 січня, 2025 р. / Міжнародний центр наукових досліджень. Вінниця: ТОВ «УКРЛОГОС Груп», 2025. С. 249-256. <https://doi.org/10.62731/mcnd-24.01.2025> ISBN: 978-617-8440-28-2

186. Маслійчук О.Б., Сімахіна Г.О. Аналіз вегетаріанського харчування та розробка рецептури напою для харчування військовослужбовців. Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах євроінтеграційних та військових викликів : зб. матер. III-ї Міжнародного науково-практичного форуму, м. Львів, 23-24 квітня 2025 р., Львів: «Камула», 2025. С. 302-306
<https://dspace.nuft.edu.ua/items/91ade0c2-6907-4f77-89a1-b169496a1ae9>

187. Сімахіна Г.О. Вегетаріанство та веганство з точки зору здорового харчування. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: збірник наукових матеріалів XII Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 12 листопада 2025 р. Київ : НУХТ, 2025. С. 108-109
<https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/52e37678-44b8-4d38-9c62-34fa8ca261ac/content>

188. Сімахіна Г.О., Зімірьов О.І. Основні сегменти виробництва оздоровчих продуктів в Україні. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 12 листопада 2025 р., К.: НУХТ, 2025. С. 11-12.
<https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/52e37678-44b8-4d38-9c62-34fa8ca261ac/content>

189. Сімахіна Г., Олійник Д. «Кольорові» булочки у секторі нових хлібобулочних виробів. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 12 листопада 2025 р., К.: НУХТ, 2025. С. 41-42
<https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/52e37678-44b8-4d38-9c62-34fa8ca261ac/content>

190. Козлова Я., Сімахіна Г. Перспективи та ризики впровадження нанотехнологій у харчову промисловість. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 12 листопада 2025 р., К.: НУХТ, 2025. С. 51-52.
<https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/52e37678-44b8-4d38-9c62-34fa8ca261ac/content>

191. Сімахіна Г., Козлова Я. Законодавче регулювання раціонів для військовослужбовців ЗСУ. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 12 листопада 2025 р., К.: НУХТ, 2025. С. 120-121
<https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/52e37678-44b8-4d38-9c62-34fa8ca261ac/content>

192. Кочубей-Литвиненко О., Дубівко А.С. Оцінювання цитотоксичної дії наночастинок цинку, як імператив безпечності харчових продуктів і напоїв. Біотехнології продовольчих продуктів: проблеми і перспективи: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції з нагоди 80 – річниці ДНУ «УкрНДІспиртбіопрод», м. Київ, 25 листопада 2025 р. Київ: ДНУ «УкрНДІспиртбіопрод», 2025. С. 26-28.
<https://spirtprod.com.ua>

193. Висоцький О., Кочубей-Литвиненко О., Роговий О., Литвиненко Д. Перспективи використання наночастинок SiO₂ та ZnO в технологіях харчових продуктів на основі сироватки молочної кислоти у виробничих умовах операторів ринку малої та середньої потужності. «Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості» : програма та матеріали III-го форуму, м.Київ, 16-17 жовтня 2025 р. Київ: НУХТ, 2025. С. 102-104

https://drive.google.com/file/d/10IpmEXLbEA_D1__G2AITKhHEL-wIN

194. Бартошак І.В. (аспірант виконавця), Поліщук Г.Є. Удосконалення технології вершкового сиру, одержуваного ферментативним зсіданням вершків. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції, 23 вересня 2025 р., м. Київ. –К.: НУХТ, 2025р. С. 45 <https://drive.google.com/file/d/1xuHXrnB0Nk3f90YHVqQE-eO2Em-Zy-6I/view>

195. Лукашук А.В. (аспірант виконавця), Осьмак Т.Г., Поліщук Г.Є. Перспективи застосування бар'єрних технологій у виробництві ферментованих молочних продуктів. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока : Програма та тези матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 23 вересня 2025 р. Київ: НУХТ, 2025. С. 46. <https://drive.google.com/file/d/1xuHXrnB0Nk3f90YHVqQE-eO2Em-Zy-6I/view>

196. Баралюк А.В. (аспірант виконавця), Осьмак Т.Г. Дослідження впливу стабілізаторів структури на реологічні властивості ферментованого рослинного напою. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока : Програма та тези матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 23 вересня 2025 р. Київ: НУХТ, 2025. С. 103 <https://drive.google.com/file/d/1xuHXrnB0Nk3f90YHVqQE-eO2Em-Zy-6I/view>

197. Пархомиць П.В. (аспірант виконавця), Поліщук Г.Є, Осьмак Т.Г. Порівняльний аналіз способів вилучення сироваткових білків з молочної сироватки за допомогою полісахаридів. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології у контексті Євроінтеграції: збірник тез XIV-ї Міжнародної науково-технічної конференції, м.Київ, 25 листопада 2025 р. Київ: НУХТ, 2025р. С. 180-181. <https://drive.google.com/file/d/1niZVYnh04dquelpo6MCQilbV7DRIpEFy/view>

198. Киричок Д.А. (здобувач виконавця), Киричок С.А. (здобувач виконавця), Осьмак Т.Г. Розробка нових видів йогурту з овочевими наповнювачами. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології у контексті Євроінтеграції: збірник тез XIV-ї Міжнародної науково-технічної конференції, м.Київ, 25 листопада 2025 р. Київ: НУХТ, 2025р. С. 206-207 <https://drive.google.com/file/d/1niZVYnh04dquelpo6MCQilbV7DRIpEFy/view>

199. Баралюк А.В. (аспірант виконавця), Осьмак Т.Г. Вплив різних типів крохмалю на мікроструктуру та вологоутримуючу здатність ферментованого рослинного напою. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології у контексті Євроінтеграції: збірник тез XIV-ї Міжнародної науково-технічної конференції, м.Київ, 25 листопада 2025 р. Київ: НУХТ, 2025р. С. 224-225 <https://drive.google.com/file/d/1niZVYnh04dquelpo6MCQilbV7DRIpEFy/view>

200. Мигович В.А. (здобувач виконавця), Осьмак Т.Г., Пухляк А.Г. Підбір заквашувальних культур у виробництві м'яких сирів вершкової групи. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології у контексті Євроінтеграції: збірник тез XIV-ї Міжнародної науково-технічної конференції, м.Київ, 25 листопада 2025 р. Київ: НУХТ, 2025р. С. 226-227 <https://drive.google.com/file/d/1niZVYnh04dquelpo6MCQilbV7DRIpEFy/view>

201. Баглюк М.О., (здобувач виконавця), Осьмак Т.Г. Розробка нових видів сухих молочно-овочевих смузі. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології у контексті Євроінтеграції: збірник тез XIV-ї Міжнародної науково-технічної конференції, м.Київ, 25 листопада 2025 р. Київ: НУХТ, 2025р. С. 232-233 <https://drive.google.com/file/d/1niZVYnh04dquelpo6MCQilbV7DRIpEFy/view>

202. Дмитренко І.Т. (аспірант виконавця), Поліщук Г.Є. Вплив екстракту кардамону на показники якості йогурту. Матеріали VIII-ї міжнародної науково-технічної конференції, присвяченої 30-річчю заснування кафедри харчової біотехнології і хімії ТНТУ імені Івана Пулюя, м. Тернопіль 25–26 вересня 2025 року. Тернопіль: ТНТУ, 2025. С. 54 <https://m.tntu.edu.ua/storage/pages/00001105/Program2025.pdf>

203. Сичова О.О. (здобувач виконавця), Завгородній М.М. (здобувач виконавця), Поліщук Г.Є. Розроблення нового виду йогурту з інуліном. Матеріали VIII-ї міжнародної науково-технічної конференції, присвяченої 30-

річчю заснування кафедри харчової біотехнології і хімії ТНТУ імені Івана Пулюя, м. Тернопіль 25–26 вересня 2025 року. Тернопіль: ТНТУ, 2025. С. 55 <https://m.tntu.edu.ua/storage/pages/00001105/Program2025.pdf>

204. Дмитренко І.Т. (аспірант виконавця), Поліщук Г.Є. Мікроінкапсульовані прянощі як функціональні інгредієнти у складі молочних продуктів. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: Програма та тези матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 23 вересня 2025 р. Київ: НУХТ. С. 111 <https://drive.google.com/file/d/1xuHXrnB0Nk3f90YHVqQE-eO2Em-Zy-6I/view>

205. Поліщук Г.Є., Дмитренко І.Т., (аспірант виконавця), Маринін А.І., Іващенко О.М. Реологічні характеристики йогурту з кардамоном. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології у контексті Євроінтеграції: збірник тез XIV-ї Міжнародної науково-технічної конференції, м.Київ, 25 листопада 2025 р. Київ: НУХТ, 2025р. С. 174-175
<https://drive.google.com/file/d/1niZVYnh04dquelpo6MCQilbV7DRIpEFy/view>

206. Бартошак І.В. (аспірант виконавця), Поліщук Г.Є., Іващенко О.М. Технологічна ефективність глюконо-дельта-лактону у виробництві вершкового сиру. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології у контексті Євроінтеграції: збірник тез XIV-ї Міжнародної науково-технічної конференції, м.Київ, 25 листопада 2025 р. Київ: НУХТ, 2025р. С. 176-177
<https://drive.google.com/file/d/1niZVYnh04dquelpo6MCQilbV7DRIpEFy/view>

207. Лукашук А.В. (аспірант виконавця), Поліщук Г.Є., Маринін А.І. Технологічна ефективність заквашувальної йогуртової культури YO FLEX PREMIUM. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології у контексті Євроінтеграції: збірник тез XIV-ї Міжнародної науково-технічної конференції, м.Київ, 25 листопада 2025 р. Київ: НУХТ, 2025р. С. 176-179
<https://drive.google.com/file/d/1niZVYnh04dquelpo6MCQilbV7DRIpEFy/view>

208. Терещук М.В. (здобувач виконавця), Поліщук Г.Є. Актуальні напрями розвитку технології крем-сиру. Порівняльний аналіз способів вилучення сироваткових білків з молочної сироватки за допомогою полісахаридів. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології у контексті Євроінтеграції: збірник тез XIV-ї Міжнародної науково-технічної конференції, м.Київ, 25 листопада 2025 р. Київ: НУХТ, 2025р. С.181-182 <https://drive.google.com/file/d/1niZVYnh04dquelpo6MCQilbV7DRIpEFy/view>

209. Сичова О.О. (здобувач виконавця), , Завгородній М.М. (здобувач виконавця), Поліщук Г.Є. Розробка рецептурного складу біойогурту з інуліном. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології у контексті Євроінтеграції: збірник тез XIV-ї Міжнародної науково-технічної конференції, м.Київ, 25 листопада 2025 р. Київ: НУХТ, 2025р. С. 183-184
<https://drive.google.com/file/d/1niZVYnh04dquelpo6MCQilbV7DRIpEFy/view>

210. Кухар А., Заброра А.В., Білик О.А. Використання томатного порошку у технології тостового хліба. Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі: Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій, м. Київ, 23-24 вересня, 2025 р. Київ: НУХТ, 2025. – С. 49-50 https://drive.google.com/file/d/1m1zKo9Ddfsrrzcjl8-h5N5aCjCsFH_H2N/view

211. Білик О.А., Богачов Ю.В., Бурченко Л.М. Вплив повторної теплової обробки на якість пшенично-житнього хліба під час зберігання. Технології харчових продуктів і комбікормів: збірник тез міжнародної наук.-практ. конференції, м. Одеса, 23-26 вересня 2025 р. /уклад.: І. О. Кустов; під заг. ред. Б. В. Єгорова ; редкол.: Д. О. Жигунов (заст. голови), А. І. Капустян (заст. голови) та ін. Одеськ. нац. технол. ун-тет; Одеса, 2025. С. 51-53.
<https://card-file.ontu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/39>

Всеукраїнські конференції

212. Чепурська К.В., Ющенко Н.М. Перспективи використання гливи, як основної грибною сировини в закладах ресторанного господарства // Матеріали XII Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», 16-17 травня 2023 р. – К.: НУХТ, 2023 р. С. 50
<https://drive.google.com/file/d/15P37DRIGQtCOyvR6ypUrAIS--3R8PH0L/view>

213. Мандюк О., Михалевич А. (аспіранти виконавця), Поліщук Г. Використання концентрату гідролізованої сироватки у ферментованих молочних продуктах. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 травня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. С. 74 <https://drive.google.com/file/d/1FFTdyoH95R2b6rNe8g94eKk58lL9dO4Z/view>
214. Михалевич А. (аспірант виконавця), Поліщук Г., Осьмак Т., Бандура У. Спосіб виробництва гідролізованого концентрату сироватки. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 травня 2024 р. – Київ: НУХТ, 2024. С. 43 <https://drive.google.com/file/d/1FFTdyoH95R2b6rNe8g94eKk58lL9dO4Z/view>
215. Михалевич А. (аспірант виконавця), Поліщук Г., Осьмак Т., Кочубей-Литвиненко О. Розробка нових видів молочно-овочевих продуктів на основі сиру кисломолочного. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 травня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. С. 44 <https://drive.google.com/file/d/1FFTdyoH95R2b6rNe8g94eKk58lL9dO4Z/view>
216. Поліщук Г., Басс О., Михалевич А., Костенко О. (аспіранти виконавця) Технологія сметани дієтичної, збагаченої сироватковими білками. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 травня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. С. 45 <https://drive.google.com/file/d/1FFTdyoH95R2b6rNe8g94eKk58lL9dO4Z/view>
217. Поліщук Г., Осьмак Т., Бандура У., Басс О., Михалевич А. (аспірант виконавця) Виробництво морозива ацидофільного збагаченого. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 травня 2024 р. – Київ: НУХТ, 2024. С. 46 <https://drive.google.com/file/d/1FFTdyoH95R2b6rNe8g94eKk58lL9dO4Z/view>
218. Поліщук Г., Осьмак Т., Бандура У., Басс О., Михалевич А. (аспірант виконавця) Технологія морозива низьколактозного сироваткового. Технологія сметани дієтичної, збагаченої сироватковими білками. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 травня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. С. 47 <https://drive.google.com/file/d/1FFTdyoH95R2b6rNe8g94eKk58lL9dO4Z/view>
219. Сапіга В., Поліщук Г., Осьмак Т. Технологія морозива з овочевою сировиною. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 травня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. С. 49 <https://drive.google.com/file/d/1FFTdyoH95R2b6rNe8g94eKk58lL9dO4Z/view>
220. Баралюк А., Осьмак Т. Дослідження впливу глюкозних сиропів з різним декстрозним квівалентом на якісні показники морозива. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 травня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. С. 55-56 <https://drive.google.com/file/d/1FFTdyoH95R2b6rNe8g94eKk58lL9dO4Z/view>
221. Бартошак І. (аспірант виконавця), Поліщук Г. Удосконалення технології вершкового сиру як перспективний напрям наукового дослідження. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 травня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. С. 57 <https://drive.google.com/file/d/1FFTdyoH95R2b6rNe8g94eKk58lL9dO4Z/view>
222. Дмитренко І. (аспірант виконавця), Поліщук Г. Розробка йогуртового напою по типу Лассі. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 травня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. С. 66-67 <https://drive.google.com/file/d/1FFTdyoH95R2b6rNe8g94eKk58lL9dO4Z/view>
223. Поліщук Г. Підготовка докторів філософії в сучасних соціально-політичних умовах України. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 травня 2024 р. – Київ: НУХТ, 2024. – С. 83.

<https://drive.google.com/file/d/1FFTdyoH95R2b6rNe8g94eKk58lL9dO4Z/view>

224. Сімахіна Г., Поліщук Г. Критерії віднесення молочної продукції до категорії оздоровчої. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 травня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. С. 87-88.

<https://drive.google.com/file/d/1FFTdyoH95R2b6rNe8g94eKk58lL9dO4Z/view>

225. Півторацька А., Павлюк І. Розроблення рецептури згущеної безлактозної молочно-горіхової пасти з морквою. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 травня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. С. 82.

<https://drive.google.com/file/d/1FFTdyoH95R2b6rNe8g94eKk58lL9dO4Z/view>

226. Поліщук Г.Є. Особливості підготовки докторів філософії за спеціальністю 181 «Харчові технології» в умовах воєнного стану. Забезпечення якості вищої освіти: VI Всеукраїнська науково-методична конференція, 10-12 квітня 2024 р. С. 415-417. <http://nmv.ontu.edu.ua/download/confer/mvnm2024.pdf>

227. Сімахіна Г.О., Поліщук Г.Є. Критерії віднесення молочної продукції до категорії оздоровчої. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, Київ, 29 травня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. С. 87-89

<https://drive.google.com/file/d/1FFTdyoH95R2b6rNe8g94eKk58lL9dO4Z/view>

228. Хілько М.В. (магістрант виконавця), Ющенко Н.М., Корабльова О.А. Перспективи використання ягід журавлини у технології паштетів з м'яса птиці для дієтичного харчування. Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю, присвяченої 140-річчю НУХТ, 21 травня 2024 р. К.: НУХТ, 2024 р. С. 101-102.

<https://drive.google.com/file/d/1GtM0VEjrwL5maUfPkZbX2fDW0Du5ehXb/view>

229. Семак Г.В., Ющенко Н.М. Перспективи розвитку мережі еко-кафе у структурі ресторанного господарства України. Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю, присвяченої 140-річчю НУХТ, 21 травня 2024 р. – К.: НУХТ, 2024 р. – С. 196-197. Режим доступу:

<https://drive.google.com/file/d/1GtM0VEjrwL5maUfPkZbX2fDW0Du5ehXb/view>

230. Сімахіна Г.О., Науменко І. Ю. Роль науки у розвитку інновацій у харчовій промисловості. Експериментальні та теоретичні дослідження в контексті сучасної науки: матеріали VII Всеукраїнської студентської наукової конференції, м. Львів, 22 листопада, 2024. Вінниця: ТОВ «УКРЛОГОС Груп», 2024. С. 388-390. <https://archive.liga.science/index.php/conference-proceedings/issue/view/ukr-22.11.2024>

231. Potienko T. (здобувач виконавця), Yushchenko N., Mykhailych R. Implementatoin and popularization of hot beverages in the form of non-alcoholic mulled wines. Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості: II-ий форум, присвячений 140-річчю Національного університету харчових технологій, 17-18 жовтня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024 р. С. 20. <https://drive.google.com/file/d/19S-5g7ymJfanlALG8-9iUmJGy5fwFH8A/view>

232. Бондар О., Ющенко Н. Перспективи використання борошна з тефу в умовах закладів ресторанного господарства. Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості: II-ий форум, присвячений 140-річчю Національного університету харчових технологій, 17-18 жовтня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024 р. С. 80-81. <https://drive.google.com/file/d/19S-5g7ymJfanlALG8-9iUmJGy5fwFH8A/view>

233. Білик О.А., Кочубей-Литвиненко О.В., Бондаренко Ю.В. Використання комплексного хлібопекарського поліпшувача «Свіжість КСБ» у технології хлібців висівкових. Матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», присвяченої 140-річчю НУХТ, 21 травня 2024 р. К.: НУХТ, 2024 р. С. 77

<https://dspace.nuft.edu.ua/items/0dc2232b-6e65-441f-965b-c4e5432d628d>

234. Андронович Г.М., Бондаренко Ю.В. Використання насіння льону у виробництві органічних листкових булочних виробів. Наукові та практичні аспекти виробництва органічних харчових продуктів: матеріали І Всеукраїнської науково-практичної конференції, 17 квітня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. С. 31-32.
<https://dspace.nuft.edu.ua/items/99765281-1423-4c9d-b5f9-d5e81acabf2e>
235. Левін А.О. (аспірант виконавця), Бондаренко Ю.В. Застосування полідекстрази у виробництві органічних хлібобулочних виробів. Наукові та практичні аспекти виробництва органічних харчових продуктів: матеріали І Всеукраїнської науково-практичної конференції, 17 квітня 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. С. 53-55
<https://dspace.nuft.edu.ua/items/5528c997-63e3-499a-934b-292083f0f485>
236. Кочубей-Литвиненко О., Білик О., Висоцький О. (аспірант виконавця), Роговий О. Кисла сироватка молочна, збагачена наночастинками Zn, Mg, Mn, – натуральний підкислювач у технології житньо-пшеничного хліба. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Київ, 27 травня 2025 р. Київ: НУХТ, 2025. – С. 73-74. <https://drive.google.com/file/d/1XdRlKM0iBYnbMvkM5hT7Ao7HNX0bw0Jy/view>
237. Дубівко А. (аспірант виконавця), Роговий О., Кочубей-Литвиненко О., Пухляк А. Пророщені зерна голозерного вівса, збагачені нано-ZnO, – перспективний функціонально-технологічний інгредієнт для сиркових виробів. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів II-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернетконференції, м. Львів, 15 травня 2025 року. Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. С. 219-222. <https://mail.google.com>
238. Басс О., Осьмак Т. Крафтове морозиво як нова гастрономічна ніша. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Київ, 27 травня 2025 р. Київ: НУХТ, 2025. – С. 49-50.
<https://drive.google.com/file/d/1XdRlKM0iBYnbMvkM5hT7Ao7HNX0bw0Jy/view>
239. Кочубей-Литвиненко О., Осьмак Т. Дуальна форма здобуття освіти – взаємовигідна співпраця освіти і бізнесу. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Київ, 27 травня 2025 р. Київ: НУХТ, 2025. – С. 75-76.
<https://drive.google.com/file/d/1XdRlKM0iBYnbMvkM5hT7Ao7HNX0bw0Jy/view>
240. Баралюк А., Осьмак Т. Дослідження впливу гуарової камеді на реологічні властивості ферментованого напою на кокосовій основі. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Київ, 27 травня 2025 р. Київ: НУХТ, 2025. – С. 46-47. <https://drive.google.com/file/d/1XdRlKM0iBYnbMvkM5hT7Ao7HNX0bw0Jy/view>
241. Бартошак І. (аспірант виконавця), Поліщук Г., Маринін А. Фізико-хімічні характеристики згустків, одержуваних різними способами зсідання вершків. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Київ, 27 травня 2025 р. Київ: НУХТ, 2025. – С. 47-48.
<https://drive.google.com/file/d/1XdRlKM0iBYnbMvkM5hT7Ao7HNX0bw0Jy/view>
242. Дмитренко І. (аспірант виконавця), Поліщук Г. Вплив екстракту кардамону на активну кислотність йогуртового напою по типу лассі. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Київ, 27 травня 2025 р. Київ: НУХТ, 2025. – С. 59-60. <https://drive.google.com/file/d/1XdRlKM0iBYnbMvkM5hT7Ao7HNX0bw0Jy/view>
243. Лукашук А., Осьмак Т., Поліщук Г. Залежність реологічних характеристик йогуртів від додавання сухого знежиреного молока та вибору заквашувальної культури. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Київ, 27 травня 2025 р. Київ: НУХТ, 2025. – С. 81-83.
<https://drive.google.com/file/d/1XdRlKM0iBYnbMvkM5hT7Ao7HNX0bw0Jy/view>

244. Мандюк О. (аспірант виконавця), Поліщук Г., Маринін А. Дослідження фізико-хімічних показників якості продукту сметанного з білоквмісними інгредієнтами та куркумою. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Київ, 27 травня 2025 р. Київ: НУХТ, 2025. – С. 84-85.

<https://drive.google.com/file/d/1XdRlK0iBYnbMvkM5hT7Ao7HNX0bw0Jy/view>

245. Михалевич А., Поліщук Г. Вплив ізоляту сироваткових білків на характеристики кольоровості морозива сироваткового. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Київ, 27 травня 2025 р. Київ: НУХТ, 2025. – С. 90-91.

<https://drive.google.com/file/d/1XdRlK0iBYnbMvkM5hT7Ao7HNX0bw0Jy/view>

246. Пархоμεць П., Осьмак Т., Поліщук Г. Альтернативні методи осадження сироваткових білків. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Київ, 27 травня 2025 р. Київ: НУХТ, 2025. – С. 95-96.

<https://drive.google.com/file/d/1XdRlK0iBYnbMvkM5hT7Ao7HNX0bw0Jy/view>

247. Сичова О., Поліщук Г. Обґрунтування рецептурного складу йогурту з інуліном і натуральним наповнювачем. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Київ, 27 травня 2025 р. Київ: НУХТ, 2025. – С. 105-106.

<https://drive.google.com/file/d/1XdRlK0iBYnbMvkM5hT7Ao7HNX0bw0Jy/view>

248. Терещук М., Поліщук Г. Аналіз чинників впливу на формування показників якості крем-сиру. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Київ, 27 травня 2025 р. Київ: НУХТ, 2025. – С. 108-109.

<https://drive.google.com/file/d/1XdRlK0iBYnbMvkM5hT7Ao7HNX0bw0Jy/view>

Постерні доповіді

249. Півторацька А., Осьмак Т. Розробка нового виду кисломолочної пасти з рослинними наповнювачами. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: 90-та Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів, 11-12 квітня 2024 р. – Київ: НУХТ, 2024

<https://milknuft.wixsite.com/milk/uchast-u-konferenciayah>

250. Михалевич А. (аспірант виконавця), Поліщук Г., Бандура У., Осьмак Т. Вплив п-глюкану вівса на швидкість виморожування вільної води у морозиві сироватковому. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: 90-та Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів, 11-12 квітня 2024 р. – Київ: НУХТ, 2024 <https://milknuft.wixsite.com/milk/uchast-u-konferenciayah>

251. Іващенко О. (аспірант виконавця), Святненко Р., Маринін А., Поліщук Г. Вплив продуктів гідролізу кукурудзяного крохмалю на показники якості низькожирного йогурту. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: 90-та Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів, 11-12 квітня 2024 р. – Київ: НУХТ, 2024 <https://milknuft.wixsite.com/milk/uchast-u-konferenciayah>

252. Кочубей-Литвиненко О.В. Удосконалення технології сироватки молочної сухої шляхом використання електроіскрового оброблення сировини. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: програма та матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 травня 2024 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2024 р., с.41-42

<https://drive.google.com/file/d/1FFTdyoH95R2b6rNe8g94eKk58lL9dO4Z/view>

253. Кочубей-Литвиненко О.В. Дубівко А., Висоцький О., Дмитруха Н. Визначення кисень активуючої активності макрофагів щурів під впливом наночастинок ZnO в НСТ-тесті в порівнянні із сіллю ZnSO₄. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: програма та матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 травня 2024 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2024 р. с. 72-74

<https://drive.google.com/file/d/1FFTdyoH95R2b6rNe8g94eKk58lL9dO4Z/view>

254. Квітковська Н., Іщенко В. Кочубей-Литвиненко О.В. Мінеральні компоненти молока як маркери його термічної обробки Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: програма та матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 травня 2024 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2024 р., с. 68-69 <https://drive.google.com/file/d/1FFTdyoH95R2b6rNe8g94eKk58lL9dO4Z/view>
255. Кочубей-Литвиненко О.В., Білик О.А. Роль неформальної освіти у підвищенні ефективності досягнення результатів навчання за освітньо-професійними програмами спеціальності «Харчові технології» Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: програма та матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 травня 2024 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2024 р., с. 71-72 <https://drive.google.com/file/d/1FFTdyoH95R2b6rNe8g94eKk58lL9dO4Z/view>
256. Висоцький О., Кочубей-Литвиненко О.В. Перспективи використання сироватки молочної освітленої пірогенним кремнеземом у якості косубстрату для виробництва біогазу Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: програма та матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 травня 2024 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2024 р. с. 64-65 <https://drive.google.com/file/d/1FFTdyoH95R2b6rNe8g94eKk58lL9dO4Z/view>
257. Кочубей-Литвиненко О.В. Комбінування баромембранних методів та електрофізичного оброблення сироватки молочної в технології сухих молочних продуктів. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: програма та матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 травня 2024 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2024 р. с. 69-70 <https://drive.google.com/file/d/1FFTdyoH95R2b6rNe8g94eKk58lL9dO4Z/view>
258. Лукашук А., Поліщук Г., Осьмак Т. Дослідження особливостей використання інноваційних культур прямого внесення у виробництві йогуртів. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: 91-а міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7-11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ https://www.instagram.com/p/DIIp3dOIqEP/?img_index=5&igsh=MXYZcGZ5a2VvM2xicA
259. Бартошак І., Поліщук Г. Вивчення особливостей зсідання вершкових сумішей у виробництві м'яких сирів. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: 91-а міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7-11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ <https://www.instagram.com/p/DIJFKwdIYyk/?igsh=MWw0b2k4MnldjhocA>
260. Пархоμεць П., Поліщук Г., Осьмак Т. Використання полісахариду хітозану для осадження білків молока. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: 91-а міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7-11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ https://www.instagram.com/p/DIIp3dOIqEP/?img_index=5&igsh=MXYZcGZ5a2VvM2xicA
261. Баралюк А., Осьмак Т. Дослідження впливу модифікованого крохмалю на реологічні властивості ферментованого напою на основі кокосового молока. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: 91-а міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7-11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ https://www.instagram.com/p/DIIp3dOIqEP/?img_index=5&igsh=MXYZcGZ5a2VvM2xicA
262. Бондар О. (здобувач виконавця), Ющенко Н. Розширення асортименту безглютенової борошняної кулінарної продукції для закладів ресторанного господарства. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: 91-а міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7-11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ <https://sites.google.com/nuft.edu.ua/triap>
263. Потієнко Т.(здобувач виконавця), Ющенко Н., Михайлич Р. Перспективи використання бузини (Sambucus Nigra) у технологіях холодних безалкогольних напоїв. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: 91-а міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ 7-11 квітня 2025 р. Київ: НУХТ <https://sites.google.com/nuft.edu.ua/triap>

264. Baraliuk A., Osmak T. The influence of stabilisers on plant-based fermented beverages The International Conference "Biotechnologies, Present and Perspectives", Suceava, Romania, 10th Edition, 17-19 October 2025. <https://fiajournal.usv.ro/conference2025/Poster%20section.pdf>

Патенти України на винахід та корисну модель

1. Кочубей-Литвиненко О.В., Поліщук Г.Є., Осьмак Т.Г., Михалевич А.П*, Сапіга В.Я., Кузьмик У.Г. Спосіб виробництва гідролізованого концентрату сироватки. Патент на винахід № 128031 UA, МПК A23C 21/02 (2006.01); а 202202130; заявл. 21.06.2022; опубл. 13.03.2024, Бюл. №11, 2024 р.
<https://base.uipv.org/searchINV/search.php?action=viewdetails&IdClaim=288444>
2. Кочубей-Литвиненко О. В.; Осьмак Т. Г.; Бандура У. Г.; Півторацька А. А. Спосіб виробництва кисломолочно-овочевої пасти. Патент на корисну модель № 155569 UA, МПК A23C 9/13, A23C 9/133 (2006.01); u202303309; заявл. 06.07.2023; опубл. 14.03.2024, Бюл. №11, 2024 р.
<https://base.uipv.org/searchINV/search.php?action=viewdetails&IdClaim=288456>
3. Поліщук Г.Є., Осьмак Т.Г., Михалевич А.П., Сапіга В.Я., Кузьмик У.Г., Кочубей-Литвиненко О.В. Спосіб виробництва морозива сироваткового низьколактозного. Патент на винахід № 128663 UA, МПК A23G 9/04 (2006.01); а202201957; заявл. 09.06.2022; опубл. 18.09.2024 р., Бюл. №38, 2024 р. URL:
<https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1818412/>
4. Кочубей-Литвиненко О.В., Поліщук Г.Є., Осьмак Т.Г., Михалевич А.П., Сапіга В.Я., Кузьмик У.Г. Склад морозива молочно-овочевого, збагаченого комплексом білків. Патент на винахід № 128656 UA, МПК A23G 9/32 (2006.01); а202105411; заявл. 24.09.2021; опубл. 18.09.2024 р., Бюл. №38, 2024 р. URL:
<https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1818410/>
5. Кочубей-Литвиненко О. В., Поліщук Г. Є., Осьмак Т. Г., Михалевич А. П., Сапіга В. Я., Кузьмик У. Г. Спосіб виробництва морозива молочно-овочевого, збагаченого комплексом білків. Патент на винахід № 129127 UA, МПК A23G 9/04 (2006.01); заявник Національний університет харчових технологій. – № а202105409 ; заявл. 24.09.2021 ; опубл. 22.01.2025, Бюл. № 4. URL : <https://dspace.nuft.edu.ua/items/5098058e-6b61-4264-9d3e-c419aaf54144>
6. Кочубей-Литвиненко О. В., Поліщук Г. Є., Осьмак Т. Г., Михалевич А. П., Сапіга В. Я., Кузьмик У. Г. Склад морозива молочно-овочевого низькожирного. Патент на винахід № 129135 UA, МПК A23G 9/04, A23G 9/32 (2006.01) ; заявник Національний університет харчових технологій. – № а202202133 ; заявл. 21.06.2022 ; опубл. 22.01.2025, Бюл. № 4. – URL : <https://dspace.nuft.edu.ua/items/e9deee83-d3b0-4b20-8a82-85ed1be66a13>
7. Москалюк О.Є., Пасічний В.М., Гашук О.І., Чернюшок О.А., Михавко Т.Р. (здобувач) Посічений напівфабрикат з мяса птиці. Патент на винахід № 129066 UA, МПК A23L 13/50 (2016.01) A23L 13/60 (2016.01); заявник Національний університет харчових технологій. – № а 2022 02565 ; заявл. 18.07.2022 ; опубл. 01.01.2025, Бюл. № 1. – URL : <https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1835467/>
8. Михалевич А. П. (аспірант виконавця), Поліщук Г. Є. , Сапіга В. Я. (аспірант виконавця), Костенко О. В., Кузьмик У. Г., Осьмак Т. Г. Склад сметани дієтичної, збагаченої сироватковими білками. Патент на винахід № 129553 UA, МПК A23C13/16; заявник Національний університет харчових технологій. – № а202204046; заявл. 27.10.2022; опубл. 28.05.2025, бюл. № 22/2025. URL: <https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1858146/>
9. Михалевич А. П. (аспірант виконавця), Поліщук Г. Є. , Сапіга В. Я. (аспірант виконавця), Костенко О. В., Кузьмик У. Г., Осьмак Т. Г. Спосіб виробництва сметани дієтичної, збагаченої сироватковими білками. Патент на винахід № 129554 UA, МПК A23C13/16; заявник Національний університет харчових технологій. – № а202204049; заявл. 27.10.2022; опубл. 28.05.2025, бюл. № 22/2025. URL: <https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1858147/>
10. Гашук О. І., Москалюк О. Є., Чернюшок О. А., Меркулова Ю. Ю. Спосіб виробництва печінкового продукту. Патент на корисну модель № 161067 UA, МПК A23L13/00; заявник Національний університет харчових

технологій. – № u202501461; заявл. 03.04.2025; опубл. 05.11.2025, бюл. № 45/2025. URL: <https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1884489/>

11. Михалевич А. П. (аспірант виконавця), Поліщук Г. Є., Сапіга В. Я., Костенко О. В., Кузьмик У. Г., Осьмак Т. Г. Спосіб виробництва сметани дієтичної, збагаченої сироватковими білками. Патент на корисну модель № 153020 UA, МПК A23C13/16; A23C9/13; A23C9/12; A23C9/137; заявник Національний університет харчових технологій. – № u2022 04048; заявл. 27.10.2022; опубл. 10.05.2023, бюл. № 19/2023. URL: <https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1735974/>

12. Поліщук Г. Є., Осьмак Т. Г., Михалевич А. П., Басс О. О., Кузьмик У. Г., Сапіга В. Я., Іващенко О. М. Спосіб виробництва морозива ацидофільного збагаченого. Патент на винахід № 127293 UA, МПК A23G9/04 ; заявник Національний університет харчових технологій. – № a202100939; заявл. 26.02.2021; опубл. 12.07.2023, бюл. № 28/2023. URL: <https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1747732/>

13. Кочубей-Литвиненко О. В.; Осьмак Т. Г.; Бандура У. Г.; Півторацька А. А. Спосіб виробництва кисломолочно-овочевої пасти. Патент на винахід, МПК A23C 9/13, A23C 9/133 (2006.01); a2021 00939; заявл. 06.07.2023 (на розгляді) URL: <https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1747402/>

14. Кузьмик У. Г., Швайко Р. В. Суха суміш для кисломолочних напоїв. Патент на винахід № 127555, МПК A23C9/13, A23C9/18, A23C21/06; заявник Національний університет харчових технологій. – № a202106027; заявл. 27.10.2021; опубл. 04.10.2023, бюл. № 40/2023. URL: <https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1764892/>

15. Цихановська І. В., Лазарева Т. А., Лазарев М. І., Євлаш В. В., Стабнікова О. В., Товма Л. Ф. Спосіб виробництву десерту кисломолочного. Патент на корисну модель № 160386. МПК A23C9/00; заявник Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна. – № u2025 00812; заявл. 24.02.2025; опубл. 03.09.2025, бюл. № 36/2025. URL: <https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1874572/>

16. Цихановська І. В., Лазарева Т. А., Лазарев М. І., Євлаш В. В., Стабнікова О. В., Товма Л. Ф. Спосіб виробництва житньо-пшеничного хліба. Патент на корисну модель № 160647. МПК A21D8/00; заявник Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна. – № u202500813; заявл. 24.02.2025; 24.09.2025, бюл. № 39/2025. URL: <https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1877260/>

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Шевченко Олександр Юхимович

д. т. н., 05.18.12

Перелік осіб-виконавців

Іщенко Віра Миколаївна

(к. х. н., доц., 02.00.01)

Бандура Ульяна Геннадіївна

(к. т. н., доцент, 05.18.04)

Бондаренко Юлія Вікторівна

(к.т.н., доц., 05.18.01)

Бурченко Людмила Миколаївна

Білик Олена Анатоліївна

(к. т. н., доц., 05.18.01)

Висоцький Олександр Олександрович

Дущак Ольга Вячеславівна

(к. т. н., доцент, 05.18.13)

Квітковська (Суходольська) Надія Петрівна

Махинько Людмила Василівна

(к. т. н., 05.18.01)

Онопрійчук Олена Олександрівна

(к.т.н., доц., 05.18.04)

Осьмак Тетяна Григорівна

(к. т. н., 05.18.04)

Поліщук Галина Євгеніївна

(д. т. н., професор, 05.18.04)

Пушанко Наталія Миколаївна

(к. т. н., доц., 05.18.05)

Півторацька Ангеліна Анатоліївна

Стабнікова Олена Всеволодівна

(к.т.н., доц., 03.00.20.)

Сімахіна Галина Олександрівна

(д.т.н., професор, 05.18.05)

Чернюшок Ольга Анатоліївна

(к. т. н., 05.18.04)

Ющенко Наталія Михайлівна

(к. т. н., доц., 05.18.04)

Ющенко Олексій Володимирович

Відповідальний за підготовку облікових документів

nuft

Телефон

0442879455

Реєстратор

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



Юрченко Тетяна Анатоліївна