

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0226U002606

Державний реєстраційний номер: 0123U102059

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 02-03-2026

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Науково-практичні засади пакувальних систем для харчових продуктів з регуляцією ефективності зберігання в умовах продовольчої кризи

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, Київ, 01601, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Розмір організації:

Телефон: 380442879333, 380442895472

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

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

Код за ЄДРПОУ: 38621185

Місцезнаходження: проспект Берестейський, Київ, 01135, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Кабінет Міністрів України

Ідентифікатор ROR:

Розмір організації:

Телефон: 380444813221

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 34 - Договір (замовлення) з міністерством, іншим центральним органом виконавчої влади, академією наук (головним розпорядником бюджетних коштів на проведення ДіР)

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

Джерела фінансування

7713 - Кошти загального фонду державного бюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 2201040

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 4015.320

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Науково-практичні засади пакувальних систем для харчових продуктів з регуляцією ефективності зберігання в умовах продовольчої кризи

Назва роботи англійською:

Scientific and practical principles of packaging systems for food products with regulation of storage efficiency in conditions of a food crisis

Реферат українською:

Звіт про НДР: 212 с., містить 5 розділів, 32 рис., 28 табл., 247 джерел. Об'єкт дослідження – процеси пакування харчових продуктів із використанням пакувальних систем з заданими функціональними властивостями, інноваційні технології на основі взаємозв'язків між пакувальними матеріалами, елементами упаковки, технологічними параметрами. Предмет дослідження – критерії та параметри умов зберігання, пакувальні матеріали, складові елементи пакувальних систем, фізико-хімічні та мікробіологічні властивості харчових продуктів та процеси взаємодії упаковки, харчової продукції, внутрішнього та зовнішнього середовища. Мета роботи – обґрунтування та реалізація умов тривалого зберігання харчових продуктів та допоміжних матеріалів, що використовуються при їх виробництві. Методика дослідження – формування пакувальних систем з заданими функціональними властивостями, створення технологій та матеріалів для ефективного зберігання харчових продуктів.. Результати та їх новизна. Удосконалено технологія пакування харчових продуктів з використання біополімерних матеріалів у поєднанні з модифікованим газовим середовищем та елементами активного пакування. Науково обґрунтовано склад комплексної нефосфатної вологоутримувальної добавки для м'ясних фаршевих систем на основі функціональних білково-вуглеводних компонентів, карбонату калію та цитрату натрію та встановлено закономірності впливу їх концентрацій на функціонально-технологічні властивості м'ясних систем для регуляції термів зберігання. Систематизовано сучасні дані про фенольні сполуки, флавоноїди та фенольні кислоти рослинного походження, встановлено їх роль у гальмуванні окиснення ліпідів і білків, а також доведено доцільність застосування розмарину як джерела природних антиоксидантів для збереження якості та подовження термінів зберігання м'ясної продукції. Ключові слова: ПАКУВАЛЬНІ СИСТЕМИ, ТРИВАЛЕ ЗБЕРІГАННЯ, ПРИРОДНІ АКТИОКСИДАНТИ, АНТИМІКРОБНА АКТИВНІСТЬ, ПАКУВАЛЬНИЙ МАТЕРІАЛ

Реферат англійською:

Research report: 212 p., contains 5 chapters, 32 figures, 28 tables, 247 sources. The object of the study is the processes of packaging food products using packaging systems with specified functional properties, innovative technologies based on the relationships between packaging materials, packaging elements, technological parameters. The subject of the study is the criteria and parameters of storage conditions, packaging materials, components of packaging systems, physicochemical and microbiological properties of food products and the processes of interaction of packaging, food products, internal and external environments. The purpose of the work is to substantiate and implement the conditions for long-term storage of food products and auxiliary materials used in their production. Research methodology is the formation of packaging systems with specified functional properties, the creation of technologies and materials for effective storage of food products. The technology of packaging food products using biopolymer materials in combination with a modified gas environment and active packaging elements has been improved. The composition of a complex non-phosphate moisture-retaining additive based on protein-carbohydrate components, potassium carbonate and sodium citrate has been scientifically substantiated and its effect on the functional and technological properties of meat systems and their storage periods has been established. The use of rosemary as a source of natural antioxidants to slow down oxidative processes and extend the shelf life of meat products has been substantiated. Keywords: PACKAGING SYSTEMS,

LONG-TERM STORAGE, NATURAL ANTIOXIDANTS, ANTIMICROBIAL ACTIVITY, PACKAGING MATERIAL

Індекс УДК: 664, 620.22, 621.798-982/986:613.28/.29:614.31

Коди тематичних рубрик: 65.01

Керівники роботи

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

Науковий ступінь: К. Т. Н.

Вчене звання: С.Н.С.

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Науково-практичні засади пакувальних систем для харчових продуктів з регуляцією ефективності зберігання в умовах продовольчої кризи

Назва НТП англійською: Scientific and practical principles of packaging systems for food products with regulation of storage efficiency in conditions of a food crisis

НТП, яку передбачалося створити: Створено

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Методи, теорії, гіпотези

Галузь застосування: Харчова та переробна промисловість, агропромисловий комплекс, сільське господарство

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Створенні наукові-практичні засади пакувальних систем для харчових продуктів з регуляцією ефективності зберігання в умовах продовольчої кризи на основі активних пакувальних систем

Соціально-економічна спрямованість НТП: Поліпшення стану навколишнього середовища, Економія енергоресурсів, Економія матеріалів, Поліпшення якості життя та здоров'я населення, ефективності діагностики та лікування хворих

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Не впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 09.2026

Закінчення етапу: 09.2029

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:

Охоронні документи на ОПІВ

винаходи, корисні моделі, промислові зразки: Патент на корисну модель № 160690, СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ І М'ЯСОВМІСНИХ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ, Номер заявки u202406029

IX. Бібліографічний опис

«Спосіб виробництва м'ясних і м'ясомістких посічених напівфабрикатів» у 2024 06029, дата публікації відомостей про видачу патенту 01.10.2025, Страшинський Ігор Мирославович, Маринін Андрій Іванович, Єпішкін Сергій Сергійович, Пергат Олег Анатолійович, Грицай Максим Сергійович, Шубіна Євгенія Андріївна Danylevych, I. Substantiation of meat semi-finished products with the use of taste compositions / I. Danylevych, V. Pasichnyi, H. Lukianets // Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution: 89 International scientific conference of young scientist and students, April, 3-7, 2023. – 2023. – Part 3. Kyiv: NUFT. – Pp. 456

Gavva, O. M., Kryvoplias-Volodina, L., & Lukianets, H. (2023). Methodology of criterion analysis and synthesis of dosing and packaging modules for bulk production. Матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 3-7 квітня 2023 р. – Київ: НУХТ. – Ч.3.

Processing of chicken stomachs using ultrasonics / I. M. Strashynskiy, V. M. Pasichnyi, M. R. Shingelskij, O. J. Kosiuk // Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока : IV Міжнародна науково-практична конференція : програма та тези матеріалів, 21 вересня 2023 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2023. – С. 12-13

Страшинський, І. М., Пасічний, В. М., Антоненко, М. В., & Сафонік, Н. В. (2023). Особливості ліпідів м'яса конини як сировини для виробництва крафтових продуктів для HoReCa. Матеріали сьомої міжнародної науково-практичної конференції «Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку харчової індустрії». 2-3 листопада 2023 р., м. Черкасию – Ч.: ЧДТУ, 2023 р. – 18 с.

Страшинський, І. М., Пасічний, В. М., Яцков, В. О., & Байда, Я. Р. (2023). Особливості м'яса птиці традиційної і кошерної первинної переробки. Матеріали сьомої міжнародної науково-практичної конференції «Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку харчової індустрії». 2-3 листопада 2023 р., м. Черкасию – Ч.: ЧДТУ, 2023 р. – 20 с.

Страшинський, І. М., Маринін, А. І., Шкірдов, Д. М., & Семенюк, А. О. (2023). Соеві аналоги м'яса з повним вмістом жиру та низьким і високим вмістом вологи. Матеріали сьомої міжнародної науково-практичної конференції «Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку харчової індустрії». 2-3 листопада 2023 р., м. Черкасию – Ч.: ЧДТУ, 2023 р. – 21 с.

Бутик, Т. В., Ясичев, В. В., Гавва, О. М., & Кривопляс-Володіна, Л. О. (2023). Теоретико-практичні аспекти інтеграції дозувально-фасувальних модулів в системі робота-маніпулятора. 89 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April, 3-7, 2023. Book of abstract. Part 2. NUFT, Kyiv. – 101 с.

Єпішкін, С. С. Застосування трансглутамінази при виробництві комбінованих м'ясопродуктів / С. С. Єпішкін, І. М. Страшинський // Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока : IV Міжнародна науково-практична конференція : програма та тези матеріалів, 21 вересня 2023 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2023. – С. 106-107.

Rapeseed meal as an alternative source of vegetable protein / I. Strashynskiy, V. Pasichnyi, I. Kompanets, O. Kosyuk // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції, 7 листопада 2023 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2023 р. – С. 158-159.

Application of transglutaminase in meat systems with different protein sources / S. Yepishkin, I. Strashynskiy, V. Pasichnyi, N. Safonik // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції, 7 листопада 2023 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2023. – С. 181-183.

- Dietary fibers in emulsified meat products / O. Pergat, I. Strashynskyi, V. Pasichnyi, A. Semeniuk // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції, 7 листопада 2023 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2023. – С. 185-187.
- Ковбаса, В. М., Осьмак, Т. Г., Бандура, У. Г., Куц, А. М., Бондар, М. В., & Сапіга, В. Я. (2023). Обґрунтування технологічних аспектів виробництва алкогольного морозива. Вісник ЛТЕУ. Технічні науки, (35), 14-23.
- Stabnikova, O., Khonkiv, M., Kovshar, I., & Stabnikov, V. (2023). Biosynthesis of selenium nanoparticles by lactic acid bacteria and areas of their possible applications. World Journal of Microbiology and Biotechnology, 39(9), 230.
- Polishchuk, G., Sharakhmatova, T., Shevchenko, I., & Manduk, O. (2023). SCIENTIFIC SUBSTANTIATION OF CREAM HEATING DURATION IN THE TECHNOLOGY OF SOUR CREAM, ENRICHED WITH PROTEIN. technology, 17(3), 3-10.
- Holovko, T., Pasichnyi, V., Lapytska, N., Holovko, M., Vasilenko, O., Mishan, D., & Dziuba, Y. (2023). Chard powder as natural source of nitrites for fermented dried sausages: physicochemical and microbiological studies. Technology audit and production reserves, 3(1/71), 15-21.
- Шляхи підвищення ідеальності пакувальних машин-автоматів / О. М. Гавва, Л. О. Кривопляс-Володіна, С. В. Токарчук, Л. В. Марцинкевич // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : програма та тези матеріалів XII Міжнародної науково-технічної конференції, 7 листопада 2023 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2023. – С. 57-59.
- Stabnikova, O., Shevchenko, O., Stabnikov, V., & Paredes-López, O. (Eds.). (2023). Bioconversion of Wastes to Value-added Products. CRC Press. P. 1-362
- Development and research of a pneumatic actuator for shut-off valves for food processing equipment / S. Volodin, V. Mironchuk, O. Gavva, D. Yemelianov // Trends in LEAN food production and packaging : 12 th International specialized scientific and practical conference, 20 September 2023. – Kyiv, 2023. – Pp. 206-208
- Architecture of hybrid mechatronic dosing and packing module of packaging machine based on qualitative analysis / O. Gavva, L. Kryvoplias-Volodina, A. Marynin, S. Tokarchuk, S. Blazhenko, O. Volodin // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2023. – 4(2-124). – Pp. 70-79
- Данилевич, І. О., & Шубіна, Є. А. (2023). УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МАРИНОВАНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА ПТИЦІ. Київ НУХТ 2023, 82.
- Страшинський, І. М. Особливості застосування замінників неорганічних фосфатів у технології виробництва м'ясопродуктів / І. М. Страшинський, М. С. Грицай // Харчова промисловість. – 2023. – №33-34. – С. 25-35
- Bedryk, O., Shevchenko, A., Mishchenko, O. S., Maleta, V. N., & Kiss, A. A. (2023). Industrial experience in using cyclic distillation columns for food grade alcohol purification. Chemical Engineering Research and Design, 192, 102-109.
- Rokytskyi, M. O., Shut, M. I., Demchenko, V. L., Sichkar, T. G., Rokytska, H. V., Shut, A. M., & Ursul, K. V. (2023). Influence of nanodispersed tin dioxide on polychlorotrifluoroethylene mechanical properties. Applied Nanoscience, 13(7), 4709-4717.
- Lozovski, V. Z., Petrik, I. S., Rybalchenko, N. P., Vasiljev, A. G., & Vasyliiev, T. A. (2023). Inhibition of Staphylococcus Bacteria by Ag Nanoparticles Under Plasmon Resonance.
- Zaremba, P., Artiukh, L., Demchenko, V., & Zahorodnia, S. (2023). Virucidal activity of polymer silver-containing films against enveloped viruses.
- Гавва, О. О. (2023). МЕТОДОЛОГІЯ КВАНТИФІКАЦІЙНОГО ПІДХОДУ ДО ВИБОРУ ОПТИМАЛЬНИХ СТРУКТУР АДАПТРОННИХ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ МОДУЛІВ ПАКУВАЛЬНИХ МАШИН. Київ НУХТ 2023, 117.

Кобилінський, С. М., Демченко, В. Л., Гончаренко, Л. А., Штомпель, В. І., & Рябов, С. В. (2023). Плівкові матеріали на основі полівінілового спирту, наповненого наночастинками срібла. Полімерний журнал, (45, № 4), 306-318.

Shevchenko, A., Fursik, O., Drobot, V., & Shevchenko, O. (2023). The use of wastes from the flour mills and vegetable processing for the enrichment of food products. In *Bioconversion of Wastes to Value-added Products* (pp. 1-35). CRC Press.

Stabnikova, O., Shevchenko, A., Stabnikov, V., & Paredes-López, O. (2023). Utilization of plant processing wastes for enrichment of bakery and confectionery products.

І. Г. Радзівська, О. П. Мельник, А. І. Маринін. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОДЕРЖАННЯ ЖИРНИХ КИСЛОТ З ВІДХОДІВ ОЛІЙНОРАФІНАЦІЙНОГО ВИРОБНИЦТВА. Scientific Works of NUFT 2023. Volume 29, Issue 3. P – 111.

Володін, О. С., Гавва, О. М., Токарчук, С. В., & Савчук, О. С. (2023). Дослідження комунікативного дизайну виробничих систем. Наукові праці НУХТ 2023. Том 29, № 6. С – 46

Synthesis of functional mechatronic modules in a system of packaging machines / L. Kryvoplias-Volodina, S. Tokarchuk, O. Gavva, O. Zaporozhets // The 25th International scientific and practical conference “Theoretical foundations of scientists and modern opinions regarding the implementation of modern trends”, June 27 – 30, 2023. – San Francisco : International Science Group, 2023. – Pp. 401-405.

Pasichnyi, V., Marynin, A., Stabnikova, O., Shubina, Y., & Svyatnenko, R. (2023). Functional and technological characteristics of semi-finished products with shell of dough. *Ukrainian Journal of Food Science*, 65.

Stabnikov, V., Stabnikov, D., & Ahmed, Z. (2023). Phosphate recovery and fertilizer production from wastewater using iron-reducing bacteria. *Ukrainian Food Journal*, 130.

Shevchenko, A., Litvynchuk, S., Drobot, V., & Shevchenko, O. (2023). Influence of pumpkin cellulose addition on conformational transformations in the structure of wheat flour dough and bread. *Ukrainian Food Journal*, 12(1).

Marynin, A., Shpak, V., Pasichnyi, V., Svyatnenko, R., & Shubina, Y. (2023). Physico-chemical and rheological properties of meat pates with corn starch suspensions prepared on electrochemically activated water. *Ukrainian Food Journal*, 12(2).

Stabnikova, E., Shevchenko, A., Stabnikov, V., & Paredes-López, O. (2023). Utilization of plant processing wastes for enrichment of bakery and confectionery products.

Gregirchak, N., Syniavska, D., Khonkiv, M., & Stabnikov, V. (2023). Lactic acid bacteria for the synthesis of metals nanoparticles. *Ukrainian Food Journal*, 12(4).

Milk Whey Enriched with Magnesium and Manganese for Food Production Kochubei-Lytvynenko, O., Bilyk, O., Stabnikov, V., Dubivko, A. *Bioconversion of Wastes to Value-added Products*, 2023, страницы 113-128

Петрова, Ж. О., Слободянюк, К. С., Кузнецова, І. В., Граков, О. П., & Вишневіська, Т. А. (2023). АКТИВНІСТЬ ВОДИ ВИСУШЕНИХ ЯГІД ЛОХИНИ (*VACCINIUM CORYMBOSUM* L.). *Scientific Works*, 87(1), 20-27.

Bozhko, N. V., Tischenko, V. I., Pasichnyi, V. M., Marinin, A. I., Matsuk, Y. A. (2023). Comparative analysis of the chemical composition, functional-technological, rheological, and antioxidant properties of wild boar meat (*Sus scrofa*) with DFD properties and industrial pork. *Acta Sci. Pol. Technol. Aliment.*, 22(3), 257-266.
<http://dx.doi.org/10.17306/J.AFS.2023.1144>

В.Л. Демченко, С.В. Рябов, С.М. Кобилінський, Л.А. Гончаренко, М.В. Юрженко, Н.П. Рибальченко, К.С. Науменко, С.Д. Загородня Срібловмісні наноматеріали: отримання, морфологія, антимікробна та противірусна активність. «Полімерний журнал» 2023, №1(5)

В.Л. Демченко, Л.А. Гончаренко, С.В. Рябов, Н.П. Рибальченко, Т.Т. Гнатюк, Л.Л. Можаяєва, П.Ю. Заремба, К.С. Науменко, Л.О. Артюх, С.Д. Загородня, Т.В. Рибальченко, Л.М. Кохтич Формування методом напилення

срібловмісних плівок на основі поліелектролітних комплексів та їх антимікробна і протівірусна активність. «Полімерний журнал» 2023, №2(5)

О.В. Стрюцький, Е.А. Лисенков, В.Л. Демченко, М.А. Гуменна, Д.В. Козачук, О.О. Собко, Л.П. Клименко, В.В. Кравченко, О.В. Шевчук, В.В. Шевченко Синтез наночастинок срібла за наявності олігомерної протонної іонної рідини гіперрозгалуженої будови як стабілізатора їх поверхні. «Полімерний журнал» 2023, №2(6).

С.М. Кобилінський, В.Л. Демченко, Л.А. Гончаренко, В.І. Штомпель, С.В. Рябов Плівкові матеріали на основі полівінілового спирту, наповненого наночастинами срібла. «Полімерний журнал» 2023, №4(6).

Шпак Владислав Вячеславович. Обґрунтування параметрів підготовки води для процесів структуроутворення харчових систем: дис. ступеня доктора філософії з галузі знань 18«Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології»/ Шпак Владислав Вячеславович. (Науковий керівник Маринін А.І., місце захисту – Національний університет харчових технологій), 2023.

Рудюк Віталій Петрович. Удосконалення технології напівкопчених ковбас з використанням продуктів переробки молока: дис. ступеня доктора філософії з галузі знань 18«Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології»/ Рудюк Віталій Петрович. (Науковий керівник Пасічний В.М. місце захисту – Національний університет харчових технологій), 2023.

Системна інженерія пакувальних машин-автоматів : монографія / О. М. Гавва, Л. О. Кривопляс-Володіна, С. В. Токарчук, Л. В. Марцинкевич, О. О. Гавва. – Київ : Сталь, 2023. – 466 с.

Мехатроніка і робототехніка в структурі пакувального обладнання: навчальний посібник / Л. О. Кривопляс-Володіна, О. М. Гавва, С. В.Токарчук, М. А. Масло, О. С. Володін. – ФОП Огорелін. 2023. – 350 с.

МИШКО НАТАЛІЯ ВІКТОРІВНА? Назва дисертаційної роботи: «Синтез та властивості 2п-гідроксигомоізофлавоноїдів та конденсованих хроменопохідних на їх основі» на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 102 – Хімія (10 – Природничі науки)

Шубіна Є. А. Удосконалення технології напівфабрикатів кулінарних з використанням нетрадиційної білоквмісної сировини — кваліфікаційна наукова праця на правах рукопису. Дисертація на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 «Харчові технології» — Національний університет харчових технологій, Київ, 2024.

Andriyko L., Kurbanov M., Siora I., Petrik I., Marynin A., Tulaganov S. The influence of the aqueous media acidity on the electrokinetic potential, aggregation and adsorption properties of silica nanoparticles synthesized from metallurgical wastes. *Journal of Molecular Liquids*. 2023. 392, 123513.

Vretik L., Noskov Y., Chepurna O., Ogurtsov N., Nikolaeva O., Marynin A., Ohulchanskyy, T., Pud A. Dual Stimuli Responsive Ternary Core-Shell Polystyrene@NIPAM-Pedot Latexes. Particle and Particle Systems Characterization. 2024. Vol. 41(3). P. 2300096.

Ivashchenko, O., Khonkiv, M., Stabnikov, V., Polishchuk, G., Marynin, A., & Buniowska-Olejniak, M. (2024). Influence of starch products on the vitality and activity of lactic acid bacteria in yogurt. *Ukrainian Food Journal*, 162.

Demchenko, V., Iurzhenko, M., Rybalchenko, N., Marynin, A., Demchenko, O., Sytnyk, I., & Shtepa, D. (2024, September). Formation of Antimicrobial Packaging Biopolymer Nanocomposite Materials for Food Storage. In 2024 IEEE 14th International Conference Nanomaterials: Applications & Properties (NAP) (pp. 1- 4). IEEE.

Vretik, L. O., Chepurna, O. M., Marynin, A. I., Nikolaeva, O. A., & Ohulchanskyy, T. Y. (2024). PS@ poly (NIPAM-co-AA) core@ shell nanoparticles: size control and tuning of LCST. *Molecular Crystals and Liquid Crystals*, 768(12), 451-464.

Rybalchenko, N. P., Hnatiuk, T. T., Artiukh, L. O., Naumenko, K. S., Zaremba, P. Y., Demchenko, V. L., ... & Marynin, A. I. (2024). Antimicrobial and Antiviral Activity of Nanocomposites Based on Polyelectrolyte Complexes with Silver Nanoparticles. *Mikrobiolohichni Zhurnal*, 86(2), 36-50.

Холод, А. М., Пасічний, В. М., Маринін, А. І., & Святненко, Р. С. (2024). РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ М'ЯСНИХ ХЛІБІВ З ДОДАВАННЯМ КОМПОЗИЦІЇ АНТИОКСИДАНТІВ ПРИРОДНОГО ПОХОДЖЕННЯ. Вісник ЛТЕУ. Технічні науки, (39), 22-30.

Маринін, А. І., Святненко, Р. С., Шевченко, О. Ю., Гармаш, Д. В., Демченко, В. Л., & Рибальченко, Н. П. (2024). ЗАСТОСУВАННЯ АНТИМІКРОБНОЇ УПАКОВКИ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ НАСІННЯ ГАРБУЗА. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (3), 118-127.

Polishchuk, G., Sharakhmatova, T., Marinin, A., Ivashchenko, O., & Svyatnenko, R. (2024). THE INFLUENCE OF STARCH PRODUCTS ON THE RHEOLOGICAL, PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES OF YOGURT. Food Science & Technology (2073-8684), 18(1).

Тищенко В. І., Божко Н. В., Пасічний В. М., Божко С. Б., Маринін А. І. (2024). Дослідження динаміки окислювальних процесів напівкопчених ковбас у модифікованих оболонках. Наукові праці НУХТ, 30(1), 161-170.

Galenko, O., Shevchenko, A., Ceccanti, C., Mignani, C., & Litvynchuk, S. (2024). Transformative shifts in dough and bread structure with pumpkin seed protein concentrate enrichment. European Food Research and Technology, 250(4), 1177-1188.

Електрохімічно активована вода як чинник впливу на зміну реологічних показників м'ясних паштетів в процесі зберігання [Електронний ресурс] / В. Шпак, А. Маринін, В. Пасічний, Р. Святненко // Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 18 вересня 2024 р. – Київ : НУХТ, 2024. – С. 45-46

Andriianova, M. V., Gnitsevych, V. A., Yudina, T. I., Hrynchenko, N. H., Paziuk, V. M., Husarova, O. V., ... & Smilyk, M. M. (2024). RESPONSIBLE PRODUCTION AND CONSUMPTION: REALIZATION IN NEW GENERATIONS OF FOOD PRODUCTS. Publishing House "Baltija Publishing".

Інновації: класифікація та особливості. Розділ 1 / О. А. Топчій, В. М. Пасічний, О. В. Грек, А. В. Тимчук, Р. М. Мукоїд // Інноваційні промислові та крафтові технології для HoReCa : навч. посібник. – Київ : ВД Дакор, 2024. – С. 1-36.

Grytsenko, O. M. Technological features of sour beer production using wild yeast / O. M. Grytsenko, R. M. Mukoid, Y. V. Bulii // Scientific achievements of contemporary society : proceedings of the 5th International scientific and practical conference, 5-7 December 2024. – London, United Kingdom : Cognum Publishing House, 2024. – P. 169-174.

Мукоїд, Р. Особливості ізотонічних напоїв / Р. Мукоїд, А. Пархоменко, М. Дяченко // BEER. Technologies & Innovations. – 2024. – № 2-3 (31-32). – С. 47-48.

Technology of lager and dark beers with using chicory roots / Y. Bulii, R. Mukoid, A. Parkhomenko, A. Kuts // Ukrainian Food Journal. – 2024. – Vol. 13. Issue 1. – Pp. 91-109

Холод, А. М., Пасічний, В. М., Маринін, А. І., & Святненко, Р. С. (2024). РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ М'ЯСНИХ ХЛІБІВ З ДОДАВАННЯМ КОМПОЗИЦІЇ АНТИОКСИДАНТІВ ПРИРОДНОГО ПОХОДЖЕННЯ. Вісник ЛТЕУ. Технічні науки, (39), 22-30.

Paichnyi, V. M., Marynin, A. I., & Shubina, Y. A. (2024). STUDY OF FUNCTIONAL AND TECHNOLOGICAL PARAMETERS OF SEMI-FINISHED PRODUCTS IN A DOUGH SHELL OF COMBINED COMPOSITION. Publishing House "Baltija Publishing".

Pasichnyi, V., Shevchenko, O., Tischenko, V., Bozhko, N., Marynin, A., Strashynskyi, I., & Matsuk, Y. (2024). SUBSTANTIATING THE FEASIBILITY OF USING HEMP SEED PROTEIN IN COOKED SAUSAGE TECHNOLOGY. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 130(11).

Топчій, О. А., Пасічний, В. М., Грек, О. В., Тимчук, А. В., & Мукоїд, Р. М. (2024). Інноваційні промислові та крафтові технології для HoReCa: Навчальний посібник. К.: ВД «Дакор».

- Страшинський, І. М., & Пергат, О. А. (2024). ВЛАСТИВОСТІ МОДЕЛЬНИХ ФАРШІВ М'ЯСНИХ І М'ЯСОМІСТКИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ЗАЛЕЖНО ВІД КІЛЬКОСТІ СТРУКТУРОУТВОРЮВАЧІВ. Вісник ЛТЕУ. Технічні науки, (40), 59-66.
- Страшинський, І. М., & Єпішкін, С. С. (2024). ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ФЕРМЕНТУ ТРАНСГЛУТАМІНАЗИ НА ВЛАСТИВОСТІ ГІДРАТОВАНИХ БІЛКІВ ТВАРИННОГО І РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ. Вісник ЛТЕУ. Технічні науки, (40), 51-58.
- Страшинський, І. М., & Грицай, М. С. (2024). РОЗРОБКА КОМПЛЕКСУ НЕФОСФАТНИХ ВОЛОГОУТРИМУЮЧИХ ДОБАВОК НА ОСНОВІ АКТИВНИХ СТАБІЛІЗАТОРІВ М'ЯСНИХ СИСТЕМ. Вісник ЛТЕУ. Технічні науки, (37), 71-79.
- Страшинський, І. М., & Грицай, М. С. (2024). Вплив активних стабілізаторів на функціональні властивості м'ясних фаршів. Наукові праці Національного університету харчових технологій, (30, № 6), 133-142
- Колеснік, І. Фазові переходи в технологіях виробництва продуктів харчування [Електронний ресурс] / І. Колеснік, О. Шевченко // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 11– 12 квітня 2024 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2024. – Ч.2 – С. 166.
- Суперека, Е. Моделювання та синтез систем інтенсивного масообміну [Електронний ресурс] / Е. Суперека, О. Шевченко // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 11–12 квітня 2024 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2024. – Ч.2 – С. 176.
- Інжиніринг біопроцесів. Модуль 1. Процеси та апарати біотехнологічних виробництв : підручник / І. Ф. Малезик, О. Ю. Шевченко, В. Л. Зав'ялов [та ін.] ; за ред. В. Л. Зав'ялова ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2024. – 588 с.
- Гердчук А. М., Бородай А. Б., Мацук Ю. А., Листопад Т. С. Розробка технології дієтичних хлібобулочних виробів. Науковий вісник ПУЕТ: Серія «Технічні науки». 2024. Вип. 2. С. 5-11.
- Гердчук А. М., Бешта О. В., Кучер О. Г. Використання дикорослої сировини в технологіях ресторанної продукції // Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції. – Полтава, ПДАУ, 2024. – С. 310–311.
- Rybalchenko, N., Demchenko, V., Hnatiuk, T., Vasyliuk O., Iurzhenko, M., Rybalchenko, T., Sytnyk, I., Shtepa, D., & Marynin, A. (2024). Antimicrobial Effect of Biopolymer Packaging Materials with Silver Nanoparticles for Food Storage. Mikrobiolohichni Zhurnal, 86(6), 30-41.
- Lozovski, V., Rybalchenko, N., Petrik, I., Kryvokhyzha, K., Vasiljev, A., & Vasylijev, T. (2024). Antibacterial effect of silver nanoparticles against Bacillus sp. under plasmon resonance condition.
- Lozovski, V. Z., Vasiljev, A. G., Vasylijev, T. A., Petrik, I. S., Eremenko, A. M., & Rybalchenko, N. P. (2024). Resonance properties of the solution of quercetin stabilized silver nanoparticles in a nutrient medium. Chemistry, 15(1), 86-93.
- Ladyka, V. I., Tymchenko, O. L., Bolhova, N. V., Tischenko, V. I., & Bozhko, N. V. (2024). MEAT OF STEERS OF DIFFERENT GENOTYPES. Acta Scientiarum Polonorum. Technologia Alimentaria, 23(4).
- Bozhko, N., Sukhodub, L., Kumeda, M., Sichnenko, P., & Sukhodub, L. (2024). ANTIOXIDANT PROPERTIES OF OSTEOGENIC APATITE-POLYMER BIOMATERIALS FUNCTIONALIZED WITH PHYTOCOMPOUNDS. Eastern Ukrainian Medical Journal, 12(4), 742-756.
- Bozhko, N. V., Tischenko, V. I., & Stepanova, T. M. (2024). РОЗРОБКА М'ЯСОМІСТКИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСОМ ЩУКИ І ПРОТЕЇНОМ НАСІННЯ КОНОПЛИ. Journal of Chemistry and Technologies, 32(1), 198-209.
- Technology of lager and dark beers with using chicory roots / Y. Bulii, R. Mukoid, A. Parkhomenko, A. Kuts // Ukrainian Food Journal. – 2024. – Vol. 13. Issue 1. – Pp. 91-109

АКТ постановки на виробництво дослідно-промислових партій консервів м'ясо-рослинних, розроблених Національним університетом харчових технологій на ТОВ «Брусилівські ковбаси» від 12.10.2024 року.

Технічні умови ТУ У 22.2-02070938-335:2024. БІОПОЛІМЕРНІ ПЛІВКИ ДЛЯ ПАКУВАННЯ ТА ДОВГОТРИВАЛОГО ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

II-й Форум «Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості» : Програма та матеріали II-го форуму, 17-18 жовтня 2024 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2024р. – 141с.

Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока : Програма та тези матеріалів V Міжнародної науково-практичної конференції, 18 вересня 2024 р., м. Київ. –К.: НУХТ, 2024р. – 131 с.

Електрохімічно активована вода як чинник впливу на зміну реологічних показників м'ясних паштетів в процесі зберігання / В. Шпак, А. Маринін, В. Пасічний, Р. Святненко // Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 18 вересня 2024 р. – Київ : НУХТ, 2024. – С. 45–46.

Antioxidants from Wild Plants in Meat and Meat Products / Natalia Bozhko, Vasyl Pasichnyi, Vasyl Tischenko, Andrii Marynin, Khrystyna Vasylyshyn/Book Wild Edible Plants/ImprintCRC Press, Pages 25, eBook (ISBN97810034867944). EVALUATION OF CULINARY AND FUNCTIONAL-TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF THE 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]

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]

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]

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

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>

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>

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>

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

Інжиніринг підприємств м'ясної галузі: Підручник [Електронний ресурс]. /В.М. Пасічний, Г.І. Гончаров, О.І. Гащук, 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

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/>

Gavva, O. Methodology of criterion analysis and synthesis of dosing and packaging modules for bulk production [Electronic resource] / O. Gavva, L. Kryvoplias-Volodina, H. Lukianets // Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution : 89 International scientific conference of young scientist and students, April, 3-7, 2023. – 2023. – Part 3. Kyiv : NUFT. – P. 462. – Access mode : <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/40709/1/7.pdf>

Development and research of a pneumatic actuator for shut-off valves for food processing equipment [Electronic resource] / S. Volodin, V. Mironchuk, O. Gavva, D. Yemelianov // Trends in LEAN food production and packaging : 12 th International specialized scientific and practical conference, 20 September 2023. – Kyiv, 2023. – Pp. 206-208. – Access mode : <https://dspace.nuft.edu.ua/items/4713b53f-b0e5-41fe-b4c2-aa240cc3e4dc>

Gavva, O. Synthesis of pneumatic nozzle devices for packaging machines / O. Gavva, O. Volodin, O. Zaporozhets // Biotechnologies, Present and Perspectives : International Conference, 15th December 2023. – Suceava, Romania, 2023. – 9th Edition. – P. 50.

Synthesis of functional mechatronic modules in a system of packaging machines [Electronic resource] / L. Kryvoplias-Volodina, S. Tokarchuk, O. Gavva, O. Zaporozhets // The 25th International scientific and practical conference “Theoretical foundations of scientists and modern opinions regarding the implementation of modern trends”, June 27 – 30, 2023. – San Francisco : International Science Group, 2023. – Pp. 401–405. – Access mode : <https://dspace.nuft.edu.ua/items/92ddb650-d36c-4cb1-a193-bab72>

Volodin, O. Investigation of the effectiveness of a functional mechatronic module for liquid food packaging / O. Volodin, O. Gavva, N. Maslo // Theoretical foundations of scientists and modern opinions regarding the implementation of modern trends : Proceedings of the XXV International Scientific and Practical Conference June 27–30, 2023. – San Francisco, USA : International Science Group, 2023. – P. 430–434.

Гавва, О. М. Системна інженерія пакувальних машин-автоматів / О. М. Гавва, Л. О. Кривопляс-Володіна, С. В. Токарчук, Л. В. Марцинкевич // Тренди Lean-виробництва та пакування харчової продукції : матеріали 12-ї Міжнародної спеціалізованої науково-практичної конференції, 20 вересня 2023 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2023. – С. 121-124.

Патент на корисну модель № 152421 UA МПК B65D 30/18 (2006.01) Полімерна упаковка для набору аксесуарів для гаджетів [Електронний ресурс] / Кучерявий В. А., Кулик Н. В., Гавва О. М., Пригодій Д. В., Чепелюк О. О. ; заявник Національний університет харчових технологій. – № u 202202132 ; заявл. 21.06.2022 ; опубл. 01.02.2023, Бюл. № 5. – Режим доступу : <https://dspace.nuft.edu.ua/items/e1d195a7-ca3f-4a60-8e03-6a4ab0f6004a>

Системна інженерія пакувальних машин-автоматів : монографія [Електронний ресурс] / О. М. Гавва, Л. О. Кривопляс-Володіна, С. В. Токарчук, Л. В. Марцинкевич, О. О. Гавва. – Київ : Сталь, 2023. – 466 с. – Режим доступу : <https://dspace.nuft.edu.ua/items/e633c8ef-1713-4f15-b428-02aeae1400b9>

Якимчук В.М. Дисертація на здобуття наукового ступеня «Доктор філософії» за спеціальністю 133 «Галузеве машинобудування», назва «Структурно-параметричний синтез функціонально-мехатронних модулів робототехнічних комплексів формування транспортних пакетів із харчовими продуктами», науковий керівник д.т.н., професор Олександр Гавва. (2023)

Шубіна Є.А., Дисертація на здобуття наукового ступеня «Доктор філософії» у галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології», назва «Удосконалення технології напівфабрикатів кулінарних з використанням нетрадиційної білоквмісної сировини», науковий керівник д.т.н., професор Василь Пасічний. (2024)

« Спосіб виробництва м'ясних і м'ясомістких посічених напівфабрикатів» u202406029 (7216)

Патент на корисну модель, СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА БІЛКОВІСНОГО СИРНОГО ПРОДУКТУ, Номер патенту: 153763, номер заявки: u202300169, дата публікації відомостей про державну реєстрацію патенту та номер бюлетеня: 23.08.2023, бюл. № 34/2023

Патент на винахід, СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ ОРГАНІЧНИХ ЦИКЛІЧНИХ КАРБОНАТІВ, номер патенту: 128223, номер заявки: a202300775, дата публікації відомостей про державну реєстрацію патенту та номер бюлетеня: 08.05.2024, бюл. № 19/2024

Патент на корисну модель, ПРИСТРІЙ ДЛЯ РЕКУПЕРАТИВНОГО ПОВЕРНЕННЯ ТЕПЛОВОЇ ЕНЕРГІЇ В СИСТЕМАХ ТЕПЛООБМІНУ МІЖ ДВОМА ГАЗОВИМИ ПОТОКАМИ, номер патенту: 155977, номер заявки: u202303311, дата публікації відомостей про державну реєстрацію патенту та номер бюлетеня: 24.04.2024, бюл. № 17/2024

Патент на корисну модель, ЗАКРУТОЧНИЙ МЕХАНІЗМ ДЛЯ ЗАГОРТАННЯ ВИРОБІВ У ПЕРЕКРУТКУ номер патенту: 154920, номер заявки: u202301792, дата публікації відомостей про державну реєстрацію патенту та номер бюлетеня: 03.01.2024, бюл. № 1/2024

Патент на корисну модель, ЗАКРУТОЧНИЙ МЕХАНІЗМ ДЛЯ ЗАГОРТАННЯ ВИРОБІВ У ПЕРЕКРУТКУ, номер патенту: 154921, номер заявки: u202301796, дата публікації відомостей про державну реєстрацію патенту та номер бюлетеня: 03.01.2024, бюл. № 1/2024

Патент на корисну модель, СПОСІБ ВИЗНАЧЕННЯ РЕОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТІСТА, номер патенту: 159740, номер заявки: u202402983, дата, з якої є чинними права: 03.07.2025

Патент на корисну модель, СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ І М'ЯСОВІСНИХ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ, номер патенту: 160690, номер заявки: u202406029, дата, з якої є чинними права: 02.10.2025

Патент на корисну модель, СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСОВІСНОЇ НАПІВКОПЧЕНОЇ КОВБАСИ З М'ЯСОМ КАЧКИ І ПРІСНОВОДНОЇ АКВАКУЛЬТУРИ, номер патенту: 158403, номер заявки: u2023035, дата публікації відомостей про державну реєстрацію патенту та номер бюлетеня: 05.02.2025, бюл. № 6/202511,

Патент на корисну модель, ВАКУУМНА СУШАРКА БЕЗПЕРЕРВНОЇ ДІЇ, номер патенту: 159420, номер заявки: u202402922, дата публікації відомостей про державну реєстрацію патенту та номер бюлетеня: 28.05.2025, бюл. № 22/2025

Патент на винахід, номер патенту: 129544, ПАШТЕТ, номер заявки: a202107742, дата публікації відомостей про державну реєстрацію патенту та номер бюлетеня: 28.05.2025, бюл. № 22/2025

Demchenko, V., Mamunya, Y., Sytnyk, I., Iurzhenko, M., Krivtsun, I., Rybalchenko, N., ... & Marynin, A. (2025). Fabrication of polylactide composites with silver nanoparticles by sputtering deposition and their antimicrobial and antiviral applications. *Polymer International*. <https://doi.org/10.1002/pi.6707>

Chepurna, O., Yakovliev, A., Ziniuk, R., Grebinyk, A., Xu, H., Nikolaeva, O. A., ... & Ohulchanskyy, T. Y. (2025). Polymeric nanoparticles with a thermoresponsive shell loaded with fluorescent molecules allow for thermally enhanced fluorescence imaging and singlet oxygen generation. *Nanoscale Advances*, 7(7), 1946-1961. doi: 10.1039/d4na00687a.

Andriyko, L. S., Gun'ko, V. M., Marynin, A. I., & Goncharuk, O. V. (2025). Impact sodium salts on colloidal and rheological characteristics of nanosilica/water/electrolyte system. *Physics and Chemistry of Solid State*, 26(1), 84-90. DOI: <https://doi.org/10.15330/pcss.26.1.84-90>

Ianushkevych, O., Grynchenko, N., Radchenko, A., Marynin, A., Hrynchenko, O., & Kolesnikova, M. (2025). DEVISING A TECHNOLOGY FOR HOT THERMOSTABLE SAUCES BASED ON DAIRY RAW MATERIALS. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 135(11). DOI 10.15587/1729-4061.2025.330249.

- Ianushkevych, O., Grynchenko, N., Radchenko, A., Smetanska, I., Marynin, A., & Hrynchenko, O. (2025). DETERMINING THE INFLUENCE OF TECHNOLOGICAL FACTORS ON THE MICROSTRUCTURAL AND RHEOLOGICAL PARAMETERS OF SAUCES WITH EMULSION STRUCTUR. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 2. DOI10.15587/1729-4061.2025.325417.
- Demchenko, V. L., Mamunya, Y. P., Iurzhenko, M. V., Kobylinskyi, S. M., Rybalchenko, N. P., Hnatiuk, T. T., ... & Rushkovsky, S. R. (2025). STRUCTURE, THERMOPHYSICAL, ANTIMICROBIAL, AND GENOTOXIC PROPERTIES OF SILVER-CONTAINING NANOCOMPOSITES FILM, OBTAINED BY SPUTTERING DEPOSITION. *Chemistry, Physics & Technology of Surface/Khimiya, Fizyka ta Tekhnologiya Poverhni*, 16(1). doi: 10.15407/hftp16.01.090.
- Shevchenko, A., Marynin, A., Drobot, V., Shevchenko, O., & Kambulova, Y. (2025). Rheological indicators of wheat dough with the addition of lecithin and organic pumpkin seed meal flour for bakery products. *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI-Food Technology*, 49(1), 72–88.
- Skrotska, O., Protsenko, M., Zholobko, O., & Marynin, A. (2025). Biosynthesis and characterization of selenium nanoparticles by *Saccharomyces cerevisiae* M437. *Ukrainian Journal of Food Science*, 13(1). .
<https://doi.org/10.24263/2310-1008-2025-13-1-10>
- Zahorulko, A., Voronenko, I., Bal-Prylypko, L., Marynin, A., Bozhydai, I., Smilyk, M., ... & Tytarenko, N. (2025). AN INTEGRATED SOLUTION: A CASCADE FLUIDIZER DRYER; DRYING FOR NEW GENERATION PRODUCTS. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 5. DOI.10.15587/1729-4061.2025.339916
- Vorontsov, M. Thermal stability and technological performance of fibre-fortified protein-fat emulsions for meat and fish products [Electronic resource] / Mykola Vorontsov, Oleg Galenko, Oksana Topchii // *Ukrainian Food Journal*. – 2025. – Vol. 14, Issue 3. – Pp. 448–463. – Access mode : <https://dspace.nuft.edu.ua/items/4aflad0a-2a51-4685-b4eb-d974e8ec2171> DOI: 10.24263/2304-974X-2025-14-3-7
- A comprehensive mechanism of biological and health effects of anthropogenic extremely low frequency and wireless communication electromagnetic fields [Electronic resource] / Dimitris J. Panagopoulos, I. Yakymenko, Geoffry N. De Iuliis, George P. Chrousos // *Frontiers in Public Health*. – 2025. – Vol. 13, № 1585441. – Access mode : <https://dspace.nuft.edu.ua/items/5e1b8fc9-fa9f-44a7-97ec-52df07a32f33> DOI: 10.3389/fpubh.2025.1585441
- European Union academic project management in sustainable development for Ukrainian students [Electronic resource] / I. Yakymenko, S. Madzhd, O. Salavor, O. Nychyk, Y. Shapovalov, N. Hrehirchak, A. Giritch // *Екологічні науки*. – 2025. – № 4 (62). – С. 242–245. – Access mode : <https://dspace.nuft.edu.ua/items/cd84d9ea-9d0d-4048-a2c8-e3c836b871d1>
- I. О. Ситник, В. Л. Демченко, В. Б. Долгошей, М. В. Юрженко, В. Б. Неймаш, Г. Є. Монастирський, Н. П. Рибальченко. Структура, механічні та бактерицидні властивості гідрогелевих композитів ПВС–ПЕГ–TiO₂, зшитих електронним опроміненням, Наносистеми, наноматеріали, нанотехнології *Nanosistemi, Nanomateriali, Nanotehnologii* 2025, т. 23, № 2, сс. 579–590, <https://doi.org/10.15407/nnn.23.02.0579>
- Lysenkov E.A., Bilyi S.A., Nesin S.D., Klepko V.V. Dielectric properties and relaxation processes in nanocomposites based on polylactic acid and carbon nanotubes. *Ukr. J. Phys.* 70, No. 12, 860 (2025). <https://doi.org/10.15407/ujpe70.12.860>.
- Лисенков Е.А., Стрюцький О.В., Демченко В.Л., Лазаренко М.М. Вплив наднизьких концентрацій арамідних нановолокон на структурні та теплові характеристики нанокомпозитів на основі полімолочної кислоти. *Журнал композитних матеріалів*. 2025;0(0). doi: 10.1177/00219983251399800
- Лисенков Е.А., Білий С.А., Несін С.Д., Клепко В.В. Діелектричні властивості та релаксаційні процеси у нанокомпозитах на основі полімолочної кислоти та вуглецевих нанотрубок. *Укр. фіз. журн.* 70, № 12, 876 (2025).
- E.A. Lysenkov, J. Percolation Behavior of Electrical Conductivity of Polylactic Acid-Based Nanocomposites, *Nano-Electron. Phys.* 17 No 3, 03032 (2025) [https://doi.org/10.21272/jnep.17\(3\).03032](https://doi.org/10.21272/jnep.17(3).03032)

Demchenko, V., Zaremba, P., Rybalchenko, N. et al. Structural peculiarities of the silver-containing nanocomposites based on carboxymethyl cellulose-chitosan polyelectrolyte complexes and their antimicrobial and antiviral applications. Sci Rep 15, 35087 (2025). <https://doi.org/10.1038/s41598-025-18932-9>

Маринін, А., Пасічний, В., Святненко, Р., Миколів, І., & Майстренко, О. (2025). ЗАСТОСУВАННЯ МОДИФІКОВАНОЇ УПАКОВКИ ДЛЯ ПОДОВЖЕННЯ ТЕРМІНУ ПРИДАТНОСТІ ФІЛЕ З ЧЕРВОНОГО М'ЯСА КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, (2 (16)), 70-74.

Маринін А.І. Шевченко, О. Ю., Пасічний, В. М., Святненко, Р. С. Гармаш Д.В., Бортнічук О.В. (2025). ДОСЛІДЖЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ АКТИВНОГО ПАКУВАННЯ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ БІЛОГО М'ЯСА КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ. Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Технічні науки. Том 36 (75) № 2. Частина 1. С. 195-199.

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>

Овчарук, М. Т. Вплив олій з різними профілями жирних кислот на властивості жирової фази косметичної емульсії / М. Т. Овчарук, О. А. Топчій // Таврійський науковий вісник. Серія : Технічні науки. – 2025. – № 1. – С. 417–426. DOI: 10.32782/tnv-tech.2025.1.42

D. Zeng, M. Iurzhenko and V. Demchenko, "Effect of Hyaluronic Acid Concentration on Hydration Behavior in PVA/HA Hydrogels using Molecular Dynamics Simulation," 2025 IEEE 15th International Conference Nanomaterials: Applications & Properties (NAP), Bratislava, Slovakia, 2025, pp. NRA12-1-NRA12-8, doi: 10.1109/NAP68437.2025.11216211.

Маринін А, Святненко Р., Пасічний В., НУХТ, Використання модифікованої упаковки для збільшення терміну зберігання філе курчат бройлерів. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: Програма та матеріали III-ої Міжнародної науково-практичної конференції, 15-16 травня 2025 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2025р. – 33с.

Маринін, А.І. Пасічний, В. М., Святненко, Р. С. Дослідження ефективності використання поглиначів кисню для білого м'яса курчат-бройлерів. Матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 11-12 квітня 2025 р. – Київ: НУХТ. – Ч.1. С.212.

Осьмак, А. Аналіз стану переробки молочної сироватки та пошук тенденцій її удосконалення / А. Осьмак, У. Бандура, Р. Святненко // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 11-12 квітня 2025 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2025. – Ч. 1. – С. 261.

Marynin A., Sviatnenko R., Pasichnyi V. STUDY OF THE EFFECTIVENESS OF ACTIVE PACKAGING FOR BEEF STORAGE. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : Програма та тези матеріалів XIV Міжнародної науково-технічної конференції, 25 листопада 2025 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2025 р. – 196-197 с.

Sviatnenko R., Shubina Y., Yanchyk M. IMPLEMENTATION OF FUNCTIONAL AND SEMI-FUNCTIONAL ADDITIVES IN MODERN FOOD INDUSTRY TECHNOLOGIES. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : Програма та тези матеріалів XIV Міжнародної науково-технічної конференції, 25 листопада 2025 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2025 р. – 136-137 с.

Святненко Р.С., Маринін А.І., Шубіна Є.А., Пасічний В.М. Вплив різних видів пакування на збереження фізико-хімічних властивостей м'яса курчат-бройлерів під час зберігання. III ФОРУМ «Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості» : Програма та матеріали III-го форуму 16-17 жовтня 2025р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2025 р. – 73 с.

Пасічний В.С., Святненко Р.С., Маринін А.І. Застосування модифікованої упаковки для подовження терміну зберігання курячого філе. Стан і перспективи харчової науки та промисловості: тези доповідей VIII Міжнародної науково-технічної конференції присвяченої 30-річчю заснування кафедри харчової біотехнології і хімії ТНТУ імені Івана Пулюя (Тернопіль 25–26 вересня 2025 року) / М-во освіти і науки України, Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя [та ін.]. в Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2025. 104 с.

Using apple juice in marinade technology for poultry meat / I. Strashynskiy, A. Marynin, V. Yatskov, M. Strashynska // Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 7-11 квітня 2025 р., м. Київ. – Київ : НУХТ. – Ч. 1. – С. 206

Bozhko, A. Yu. Research on the influence of carob powder on desorption processes during storage of custard semi-finished products / A. Yu. Bozhko, S. I. Usatiuk, A. I. Marynin // Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес: тези доповідей II Міжнародної науково-практичної конференції, 15 травня 2025 року. – Харків, 2025. С. 129–130.

Поліщук Г.Є., Дмитренко І.Т., Маринін А.І., Іващенко О.М. Реологічні характеристики йогурту з кардамоном. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : Програма та тези матеріалів XIV Міжнародної науково-технічної конференції, 25 листопада 2025 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2025 р. – 174 с.

Iepishkin, S. Modification of the properties of muscle and vegetable proteins by transglutaminas [Electronic resource] / S. Iepishkin, I. Strashynskiy // Education and science: theory&praxis : collective monograph. – Oaks : GS Publishing Services Sherman, 2025. – Pp. 186–195. DOI: 10.51587/9798-9917-51919-2025-022-186-195. – Access mode : <https://dspace.nuft.edu.ua/items/83bcd52b-f18c-4945-9379-bcc4a7868ac7>

Iepishkin, S. The effect of hydrocolloids on the gelation of meat proteins [Електронний ресурс] / S. Iepishkin, I. Strashynskiy // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : збірник тез доповідей V Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених з міжнародною участю, 15-16 травня 2025 року, м. Львів. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2025. – С. 264–267. – Режим доступу : <https://dspace.nuft.edu.ua/items/cfe4a7d8-d6a6-459a-a56c-c46839c446b4>

Using apple juice in marinade technology for poultry meat [Електронний ресурс] / I. Strashynskiy, A. Marynin, V. Yatskov, M. Strashynska // Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 7-11 квітня 2025 р., м. Київ. – Київ : НУХТ. – Ч. 1. – С. 206. – Режим доступу : <https://dspace.nuft.edu.ua/items/da7bc2c5-d97b-4851-a66f-bf662c190f33>

Втрати маси посічених напівфабрикатів при термообробленні [Електронний ресурс] / М. Грицай, І. Олексійовець, А. Маринін, І. Страшинський // Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 7-11 квітня 2025 р., м. Київ. – Київ : НУХТ. – Ч. 1. – С. 241. – Режим доступу : <https://dspace.nuft.edu.ua/items/05366fae-5621-400b-b771-1283b93fabcd>

Грицай, М. Порівняння буферної здатності активних стабілізаторів [Електронний ресурс] / М. Грицай, І. Страшинський // Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 7-11 квітня 2025 р., м. Київ. – Київ : НУХТ. – Ч. 1. – С. 219. – Режим доступу : <https://dspace.nuft.edu.ua/items/6fdf87b5-3d28-4221-af3f-a4322e381c4f>

Грицай, М. С. Вплив теплового оброблення «Sous-Vide» і традиційних способів на втрати маси посічених напівфабрикатів [Електронний ресурс] / М. С. Грицай, І. М. Страшинський // Таврійський науковий вісник. – 2025. – Вип. 1. – С. 317–324. DOI: 10.32782/tnv-tech.2025.1.32. – Режим доступу : <https://dspace.nuft.edu.ua/items/00cbc65b-0864-4980-b402-0374f65e881f>

Єпішкін, С. Модифікація властивостей гідратованих білків тваринного і рослинного походження під впливом ферменту трансглютамінази [Електронний ресурс] / С. С. Єпішкін, І. М. Страшинський // Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 7-11 квітня 2025 р., м. Київ. – Київ : НУХТ. – Ч. 1. – С. 228. – Режим доступу : <https://dspace.nuft.edu.ua/items/6ed88a53-682b-43d1-81a7-b447>

Пергат, О. Вплив кількості структуроутворювачів на модельні фарші м'ясних і м'ясомістких напівфабрикатів [Електронний ресурс] / О. Пергат, І. Страшинський // Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 7-11 квітня 2025 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2025. – Ч. 1. – С. 234. – Режим доступу : <https://dspace.nuft.edu.ua/items/d95fdcda-f385-430e-9232-ed5796546b18>

Сучасні способи охолодження харчових продуктів та подовження їх термінів зберігання [Електронний ресурс] / О. А. Чернюшок, Д. Є. Дереча, Б. В. Удод, М. М. Якуц // Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока : VI Міжнародна науково-практична конференція, 23 вересня 2025р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2025. – С. 115–116. – Режим доступу : <https://dspace.nuft.edu.ua/items/a4023699-cbdb-4972-bc2a-b77f47128a2d>

European studies on academic project management for Ukrainian PHD students [Electronic resource] / I. Yakymenko, Y. Shapovalov, N. Hrehirchak, S. Madzhd, M. Galaburda, A. Giritch // European dimensions of sustainable development : proceedings of the VII International Conference, 5–7 May 2025, Kyiv. – Kyiv : NUFT, 2025. – P. 73. – Access mode : <https://dspace.nuft.edu.ua/items/99c14f2b-9dcc-4e25-947e-ea342048bb82>

Energy security and renewable energy potential of the EU and Ukraine in terms of the Russia's aggression [Electronic resource] / I. Yakymenko, N. Bubliencko, O. Salavor, O. Nychyk, Ye. Shapovalov, D. Henshel // Екологічні науки. – 2025. – № 3 (60). – P. 51–55. – Access mode : <https://dspace.nuft.edu.ua/items/e9941c8e-93af-48e3-ba07-5ecc785deaab>. DOI: 10.32846/2306-9716/2025.eco.3-60.9

Madzhd, S. Environmental sustainability as an indicator of ecosystem reliability [Electronic resource] / S. Madzhd, I. Yakymenko, O. Nychyk // European dimensions of sustainable development : proceedings of the VII International Conference, 5–7 May 2025, Kyiv. – Kyiv : NUFT, 2025. – P. 22. – Access mode : <https://dspace.nuft.edu.ua/items/3fa76e16-28cb-46cc-adb5-aaa470ad3107>

Madzhd, S. Environmental sustainability as an indicator of ecosystem reliability [Electronic resource] / S. Madzhd, I. Yakymenko, O. Nychyk // European dimensions of sustainable development : selected papers VII International Conference, 5–7 May 2025, Kyiv. – Kyiv : NUFT, 2025. – Pp. 62–67. – Access mode : <https://dspace.nuft.edu.ua/items/6c81a52b-300c-4904-9754-42f602a67031579>

Божко Наталія Володимирівна, доцент кафедри біофізики, біохімії, фармакології та біомолекулярної інженерії Навчально-наукового Медичного інституту Сумського державного університету. Назва дисертації: «Науково-практичні основи технологій м'ясомістких продуктів на основі м'яса водоплавної птиці і регіональної аквакультури». Шифр та назва спеціальності – 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів. Докторська рада Д 26.058.03 Національного університету харчових техн

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Токарчук Сергій Володимирович

к. т. н., доц., 05.18.12

Перелік осіб-виконавців

Єпішкін Сергій Сергійович

Бажай-Жежерун Світлана Андріївна

(к. т. н., доцент)

Бандура Ульяна Геннадіївна

(к. т. н., доцент, 05.18.04)

Бартошак Іван Вікторович

Бессараб Олександр Семенович

(к. т. н., професор, 05.18.12)

Божко Наталія Володимирівна

(к. с.-г. н., доцент, 06.02.04, 05.18.04)

Гавва Олександр Миколайович

(д. т. н., професор, 05.18.12)

Гармаш Анна Вікторівна

Гармаш Дмитро Вікторович

(д.філософ)

Геречук Аліна Михайлівна

(к.т.н., 05.18.16)

Грицай Максим Сергійович

Демченко Валерій Леонідович

(д. х. н., пров.н.с., 02.00.06)

Долгошей Володимир Борисович

(к.ф.-м.н., доц., 01.04.19)

Змієвський Юрій Григорович

(д. т. н., доц., 05.18.12)

Кочубей-Литвиненко Оксана Валер'янівна

(д.т.н., доц., 05.18.04)

Кузнецова Інга Вадимирівна

(д. с.-г. н., с.н.с., 06.01.09, 06.01.15)

Кучеренко Володимир Михайлович

(к. е. н., 08.00.03)

Лисенков Едуард Анатолійович

(д.ф.-м.н., професор, 01.04.19)

Літвинчук Світлана Іванівна

(к. т. н., доц., 05.18.05, 05.18.12)

Маджд Світлана Михайлівна

(д. т. н., професор, 21.06.01)

Мартиненко Тетяна Андріївна

Мельник Наталія Андріївна

Мельник Оксана Петрівна

(к.х.н., доц., 02.00.01)

Миколів Іван Михайлович

Мошенський Андрій Олександрович

(к. т. н., доц., 05.13.06)

Мукоїд Роман Миколайович

(к.т.н., 05.18.05)

Пасічний Василь Миколайович

(д. т. н., професор, 05.18.04)

Позняк Оксана Михайлівна

Позняковський Сергій Володимирович

Пушанко Наталія Миколаївна

(к. т. н., доц., 05.18.05)

Радзівська Ірина Геронтіївна

(к. т. н., доц., 05.18.06)

Рибальченко Наталія Павлівна

(к. б. н., с.д.)

Святненко Роман Сергійович

(к. т. н., старший науковий співробітник, 05.18.12)

Скочко Олексій Іванович

(к. т. н., 05.18.04)

Стабніков Віктор Петрович

(д. т. н., професор, 03.00.20)

Страшинський Ігор Мирославович

(к. т. н., доц., 05.18.04)

Топчій Оксана Анатоліївна

(к. т. н., доц., 05.18.04)

Храпачов Олег Вікторович

(к.т.н., 05.18.04)

Чернюшок Ольга Анатоліївна

(к. т. н., 05.18.04)

Швець Олексій Васильович

(к. х. н., старший науковий співробітник, 02.00.04)

Шевцова Тетяна Володимирівна

Шевченко Ірина Іванівна

(д.т.н., професор, 05.18.04)

Шевченко Олександр Юхимович

(д.т.н., професор, 05.18.12)

Шеремет Наталія Вікторівна

Шпак Владислав Вячеславович

Шубіна Євгенія Андріївна

Юрженко Максим Володимирович
(д. т. н., професор, член-кор. НАН України, 05.03.06)

Якименко Ігор Леонідович
(д. б. н., професор)

Якименко Сергій Леонідович

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Телефон

Реєстратор

Корсун Лариса Петрівна

0442879455

Юрченко Тетяна Анатоліївна

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



Юрченко Тетяна Анатоліївна