Облікова картка ДіР

Image not found or type unknow

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0224U001671

Державний реєстраційний номер: 0117U005410

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 26-01-2024

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розроблення та удосконалення технологій зберігання і переробки зернових культур з метою отримання кормових і харчових продуктів з використанням нетрадиційних видів сировини

Початок етапу: 01.2018

Закінчення етапу: 12.2023

Вид звітного 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): 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

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

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

Напрям фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

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

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розроблення та удосконалення технологій зберігання і переробки зернових культур з метою отримання кормових і харчових продуктів з використанням нетрадиційних видів сировини

Назва роботи англійською:

Development and improvement of technologies of storage and processing of grain crops for the purpose of obtaining feed and food products using non-traditional types of raw materials

Реферат українською:

Звіт з науково-дослідної робота кафедри технології зберігання і переробки зерна складається зі вступу, 7 розділів та 2 додатків. Робота викладена на 134 сторінках основного тексту, має 12 рисунків, 17 таблиць та 52 формули. Ключові слова: зерно, насіння, боби, комбікорм, суміш, екструдер, льон, суспензія, напій, кокосова олія, паста, пектин, біфідобактерії, кеш'ю, барда, спирт, сировина, годівля, якість зерна, білок, мікробіологія, бактерії, продовольча безпека, зберігання зерна, млини, переробка зерна. Об'єкт досліджень – технології зберігання і переробки зернових культур з використанням нетрадиційних видів сировини. Мета роботи – науково обґрунтувати можливість використання нетрадиційних видів сировини в харчовій та комбікормовій промисловості та розробити технологію виробництва харчових та кормових з використанням нетрадиційних видів сировини. Методи досліджень – загальноприйняті та спеціальні технологічні, органолептичні, аналітичні, хімічні, фізико-хімічні методи дослідження показників якості сировини і готової продукції, експериментально-статистичні, виконані з використанням сучасних приладів та інформаційних технологій. Роботу присвячено питанню використання нетрадиційних видів сировини та побічних продуктів харчових виробництв в харчовій та комбікормовій промисловості. Для перебігу сталого процесу екструдування сировина, що надходить до екструдера, повинна мати вологість 16-20 %, тому на підприємствах застосовують зволоження сировини парою або водою, проте при додаванні лляних кормових екстрактів на основі води або сироватки технологічну операцію зволоження можна виключити. Внесення лляних кормових екстрактів до зернової суміші дозволить виключити операцію підігріву рідких компонентів, тому що лляні кормові екстракти мають нижчу в'язкість (0,75 Па•с) в порівнянні з мелясою (1,41 Па•с) та жиром (1,49 Па•с). Виключення цих двох операцій дозволяє зменшити використання енергоресурсів.

Реферат англійською:

The report on the research work of the Department of Grain Storage and Processing Technology consists of an introduction, 7 chapters and 2 appendices. The work is laid out on 134 pages of the main text, has 12 figures, 17 tables and 52 formulas. Keywords: grain, seeds, beans, compound feed, mixture, extruder, flax, suspension, drink, coconut oil, paste, pectin, bifidobacteria, cashew, bard, alcohol, raw material, feeding, grain quality, protein, microbiology, bacteria , food security, grain storage, mills, grain processing. The object of research is storage and processing technologies of grain crops using non-traditional types of raw materials. The purpose of the work is to scientifically substantiate the possibility of using non-traditional types of raw materials in the food and compound feed industry and to develop the technology of food and feed production using non-traditional types of raw materials. Research methods - generally accepted and special technological, organoleptic, analytical, chemical, physico-chemical methods of research of quality indicators of raw materials and finished products, experimental and statistical, performed using modern devices and information technologies. The work is devoted to the issue of the use of non-traditional types of raw materials and by-products of food production in the food and compound feed industry. For a sustainable extrusion process, the raw material entering the extruder must have a moisture content of 16-20%, so the enterprises use steam or water to moisten the raw material, but when adding flax feed extracts based on water or whey, the technological operation of moistening can be excluded. Adding linseed feed extracts to the grain mixture will eliminate the operation of heating liquid components, because linseed feed

extracts have a lower viscosity (0.75 Pa•s) compared to molasses (1.41 Pa•s) and fat (1.49 Pass). Exclusion of these two operations allows to reduce the use of energy resources.

Індекс УДК: 664.72, 664.7

Коди тематичних рубрик: 65.29.29

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Янюк Тетяна Іванівна

Науковий ступінь: к.т.н.

Вчене звання: доцент

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

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

Назва НТП українською: Спосіб виробництва йогурту з насіння сої

Назва НТП англійською: The method of production of yogurt from soybean seeds

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Технології зберігання і переробки зерна

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Спосіб виробництва йогурту з насіння сої, що передбачає інспекцію соєвого зерна, промивання водою кімнатної температури і замочування, потім зерно подрібнюють, отримують суспензію, загальний гідромодуль якої становить 1:7, яку розділяють на рідку фракцію і нерозчинений залишок, рідка фракція піддається термокислотній коагуляції (сквашуванню) при температурі 50-60 °С протягом 25 хв з отриманням згустку, з якого зливається сироватка, який відрізняється тим, що замочування зерна проводять 5...6 годин до повного набухання при гідромодулі 1:3...1:4, а залишкова вода у співвідношенні 1:3...1:4 додається перед тепловою обробкою отриману суспензію піддають тепловій обробці при температурі 104...106 °С і тиску 1,5...2,0 МПа, після чого проводиться гомогенізація суспензії, при сквашуванні соєвої суспензії використовується коагулянт, що вноситься в кількості 25...30 % від об'єму соєвої суспензії, який виготовляється на соєвій сироватці з додаванням сульфату кальцію чи хлористого калію та виробничої закваски молочнокислих бактерій в кількості 10-11 % від об'єму соєвої сироватки, причому первинна закваска виготовляється шляхом сквашування сироватки молочнокислими бактеріями Lactobacillius plantaram при температурі 37...40 °С протягом 10...12 годин з додаванням моно чи дисахаридів в кількості 1...4 %, а потім згусток продукту направляється на отримання йогурту з порушеним або не порушеним згустком.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 10.2018

Закінчення етапу: 12.2019

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 обгрунтування:

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

Назва НТП українською: Спосіб гранулювання комбікормів

Назва НТП англійською: The method of granulating compound feed

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Технології зберігання і переробки зерна

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Винахід відноситься до комбікормової промисловості і призначений для гранулювання комбікормів з підвищеним вмістом олії. Спосіб гранулювання комбікормів включає додавання до олієвмісної рідкої сировини води і гідроксиду калію та/або натрію, введення в комбікорм при пресуванні. Згідно винаходу до олієвмісної сухої сировини додають розчин гідроксиду калію та/або натрію при гранулюванні із розрахунку кінцевої вологості комбікорму на рівні 26,0...32,0 %, гранули випресовують через матриці з отворами діаметром 4...6 мм, сушать кондуктивним способом з перемішуванням за температури 150...200 °С протягом 3...10 хв і охолоджують. Технічний результат полягає в удосконаленні способу гранулювання комбікормів, що дозволяє зменшити окиснення всієї олієвмісної сировини, а також проводити гранулювання комбікормів з підвищеною вологістю та продовжити термін зберігання гранул.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 12.2018

Закінчення етапу: 12.2019

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 обгрунтування:

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

Назва НТП українською: Спосіб гранулювання комбікормів з підвищеним вмістом олії

Назва НТП англійською: The method of granulating compound feed with high oil content

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Технології зберігання і переробки зерна

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Спосіб гранулювання комбікормів з підвищеним вмістом олії, що включає додавання до олієвмісної рідкої сировини води і гідроксиду калію та/або натрію, введення в комбікорм при гранулюванні, який відрізняється тим, що до олієвмісної сухої сировини додають розчин гідроксиду калію та/або натрію при гранулюванні із розрахунку кінцевої вологості комбікорму на рівні 26,0...32,0 %, гранули випресовують через матриці з отворами діаметром 4....6 мм, сушать кондуктивним способом з їх перемішуванням при температурі 150....200 °С протягом 3...10 хв. і охолоджують.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 06.2018

Закінчення етапу: 12.2018

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 обгрунтування:

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

Назва НТП українською: Суха суміш для млинчиків

Назва НТП англійською: Dry mixture for pancakes

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: Технології зберігання і переробки зерна

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Винахід належить до харчової промисловості, а саме до виробництва сухих сумішей для використання у технології страв з борошна. Склад млинчиків містить пшеничне борошно, борошно зародків кукурудзи, яєчний порошок, молоко сухе, цукор, сіль та лимонну кислоту. Згідно винаходу додатково

включає борошно зародків кукурудзи та містить компоненти у наступному співвідношенні, %: Борошно пшеничне 35-21 Борошно зародків кукурудзи 35-49 Яєчний порошок 4-6 Сухе молоко 21-20 Цукор білий кристалічний 3-2 Сіль 1 Лимонна кислота 1 Технічний результат полягає у створенні сухої суміші для млинчиків з використанням борошна зародків кукурудзи, що дає змогу розширити асортимент, покращити харчову цінність та показники якості, даного виду борошняних виробів та знизити їх калорійність.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 09.2018

Закінчення етапу: 03.2019

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 обгрунтування:

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

IX. Бібліографічний опис

Перспективи використання фізичних способів обробки для збільшення виробництва зернових культур / Л. Михальська, О. Горб'як, В. Вінярська, С. Літвинчук, В. Носенко, Т. Янюк // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 84-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 23–24 квітня 2018 р. – Київ : НУХТ, 2018. – Ч. 2. – С. 394

Innovative technologies of oilseed flax straw mechanical processing and quality of obtained fibers / L. Chursina, H. Tikhosova, T. Holovenko, O. Shovkomud, O. Kniaziev, T. Yanyuk // INMATEH – Agriculture engineering. – 2019. – Vol. 57, № 1. – P. 207–215.

Promising methods and systems of quality control of innovative bast raw material / T. N. Holovenko, T. I. Yanyuk, G. A. Boyko, A. S. Dyagilev, A. V.Shovkomud // Science and Innovation. – 2019. – Vol. 15, Issue 3. – P. 91–104.

Trakalo, T. Amino acid content in extruded feed mixtures / T. Trakalo, O. Shapovalenko, T. Yaniuk // Ukrainian Journal of Food Science. – 2019. – Vol. 7, Issue 1. – P. 59–68.

Перспективні методи й системи контролю якості інноваційної луб'яної сировини / Т. М. Головенко, Т. І. Янюк, Г. А. Бойко, А. С. Дягілев, О. В. Шовкомуд / Наука та інновації. – 2019. – Т. 15, № 3. – С. 94—109.

Приставка, В. Вивчення фізико-хімічних властивостей зерна сої у виробництві водорозчинних продуктів / В. Приставка, Т. Янюк // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XX столітті :

матеріали 85-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 11–12 квітня 2019 р. – Київ : НУХТ, 2019. – С. 221.

Шаповаленко, О. І. Кормові добавки для сільськогосподарських тварин / О. І. Шаповаленко, Т. І. Янюк, М. І. Кожевнікова // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : програма та тези матеріалів VIII Міжнародної науково-технічної конференції, 5–6 листопада 2019 р. – Київ : НУХТ, 2019. – Ч. 1. – С. 117–119

Янюк, Т. І. Технологічні особливості виробництва йогурту з насіння льону / Т. І. Янюк, В. В. Ганзенко, В. С. Приставка // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : програма та тези матеріалів VIII Міжнародної науково-технічної конференції, 5–6 листопада 2019 р. – Київ : НУХТ, 2019. – Ч. 1. – С. 234–236.

Новорок, А. Дослідження властивостей зерна вівса як сировини готової продукції / А. Новорок, Т. Янюк, В. Ганзенко // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2–3 квітня 2020 р. – Київ : НУХТ, 2020. – Ч. 1. – С. 142.

Effect of grain mass properties on the processes of extraction and hydration / T. Yaniuk, T. Trakalo, H. Liashko, O. Galynska, N. Hriunvald // Ukrainian Food Journal. – 2021. – Vol. 10., Is. 4. – Pp. 797-806.

Кокурін, М. Дослідження властивостей зерна кукурудзи для виробництва інноваційних продуктів / М. Кокурін, Т. Янюк // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 87-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2021 р. – Київ : НУХТ, 2021. – Ч. 1. – С. 148.

Тракало, Т. О. Вивчення властивостей сочевиці для отримання функціональних продуктів / Т. О. Тракало, Т. І. Янюк // Development of scientific and practical approaches in the era of globalization : the XIX International Science Conference, 21–23 June 2021, Boston, USA. – С. 156–158.

Тракало, Т. О. Вивчення технологічних властивостей компонентів горіхової пасти / Т. О. Тракало, Т. І. Янюк // Perspective directions for the development of science and practice : abstracts of XVIII International Scientific and Practical Conference, June 14–16, 2021. – Athens, Greece, 2021. – С. 190–192.

Тракало, Т. О. Виробництво кормових сумішей з використанням нетрадиційної сировини / Т. О. Тракало, Т. І. Янюк, В. В. Ганзенко // Виклики сьогодення та новації у харчових технологіях і готельно-ресторанному бізнесі : науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих вчених з міжнародною участю, 27 травня 2021 р. – Київ : Київський кооперативний інститут бізнесу і права, 2021. – С. 25–29.

Тракало, Т. О. Дослідження сухої кукурудзяної після спиртової барди / Т. О. Тракало, Т. І. Янюк, М. М. Левіщенко / М. М. Левіщенко Т. О. Тракало, Т. І. Янюк // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15-16 квітня 2021 р. – Київ : НУХТ, 2021. – Ч. 1. – С. 160.

Янюк, Т. І. Вивчення властивостей зернобобової сировини для отримання функціональних продуктів / Т. І. Янюк, В. В. Ганзенко, Т. О. Тракало // Молодий вчений. – 2021. – № 6. – С. 108–113.

Тракало, Т. О. Спиртова барда як цінна сировини для виробництва комбікормів / Т. О.Тракало, Т. І. Янюк, М. М. Левіщенко // Інноваційні зернопродукти і технології : Всеукраїнська наукова інтернет-конференція. 19 лютого, 2021 р. – Умань : Уманський НУС, 2021. – С. 81.

Тракало, Т. Сочевиця як сировина для функціональних продуктів / Т. Тракало, Т. Янюк // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, квітень-травень 2022 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2022. – Ч.1 – С. 122.

Янюк, Т. Виробництво амаранту в Україні: стан і перспективи / Т. Янюк, Н. Грюнвальд // Продовольчі ресурси. – 2022. – 10 (18). – С. 179–192.

Кожевнікова М., Янюк Т. Введення водного розчину гідроксиду калію у корм / Матеріали 89 Міжнар. наук. конф. Молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», 3-7 квітня 2023 р. – К.: НУХТ, 2023. Ч.1. – С.174.

Ляшко Г., Янюк Т. Олійні та бобові культури як джерела рослинного білка / Матеріали 89 Міжнар. наук. конф. Молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», 3-7 квітня 2023 р. – К.: НУХТ, 2023. Ч.1. – С.174.

Т.І. Янюк, О.Ю. Супрун-Крестова, Г.В. Ляшко Отримання швидкорозчинних харчових продуктів із гороху / XII Міжнародна науково- технічна конференція «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції» 7 листопада 2023 р. – К.: НУХТ, 2023 р. – 121-122 с.

Т.І. Янюк, В.І. Шпакович Удосконалення рецептів комбікормі з використанням новітніх форм мікрокомпонентів. / XII Міжнародна науково- технічна конференція «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції» 7 листопада 2023 р. – К.: НУХТ,2023 р. – 121-122 с.

Ю. Заєць. Розроблення борошняних сумішей з зерна пшениці та жита жорнового помелу / Ю. Заєць, Т. Корж// Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: 84 Міжнародна наук. конф. Молодих вчених, аспірантів і студентів, 23 – 24 квітня 2018р.: тези доп. – К. : НУХТ. – 2018. – Ч.1 – с. 205.

А. Маковецький. Дослідження технологічних властивостей борошна із зерна пшениці і гречки жорнового помелу / А. Маковецький, Т. Корж// Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: 84 Міжнародна наук. конф. Молодих вчених, аспірантів і студентів, 23 – 24 квітня 2018р.: тези доп. – К. : НУХТ. – 2018. – Ч.1 – с. 207.

Вплив параметрів обжарювання на технологічні властивості насіння льону/ Т.І.Янюк, Т.В.Корж, І.В. Потапчук.// Хранение и переработка зерна, №6, 2017. – с.56-58.

Душкевич, В. Розроблення борошняних сумішей з зерна пшениці та рисового екструзійного борошна / В. Душкевич, Т. Корж // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XX столітті : матеріали 85-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 11–12 квітня 2019 р. – Київ : НУХТ, 2019. – Ч. 1. – С. 229.

Лабжинська, М. Ю. Підбір оптимальної кількості відновника для каші миттєвого приготування / М. Ю. Лабжинська, О. Ю. Супрун-Крестова, Т. В. Корж // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : програма та тези матеріалів VIII Міжнародної науково-технічної конференції, 5–6 листопада 2019 р. – Київ : НУХТ, 2019. – Ч. 1. – С. 119–121.

Шкребтієнко, В. Дослідження властивостей композиційних сумішей з борошном гороху / В. Шкребтієнко, Т. Корж // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XX столітті : матеріали 85-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 11–12 квітня 2019 р. – Київ : НУХТ, 2019. – Ч. 1. – С. 227.

Кирилюк, В. Дослідження екстрактивних речовин насіння льону / В. Кирилюк, Т. Корж // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2–3 квітня 2020 р. – Київ : НУХТ, 2020. – Ч. 1. – С. 143.

Корж, Т. В. Вплив параметрів водотеплового оброблення насіння льону на перехід сухих речовин у воду / Т. В. Корж, О. Ю. Супрун-Крестова, В. В. Кирилюк // Наукові праці НУХТ. – 2020. – Т. 26, № 1. – С. 204–212.

Кирилюк, В. Аналіз небезпечних факторів під час виробництва житнього борошна / В. Кирилюк, О. Супрун-Крестова, Т. Корж // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 87-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2021 р.

– Київ : НУХТ, 2021. – Ч. 1. – С. 156.

Хорольська, В. Дослідження впливу кукурудзяного борошна на технологічні властивості борошняних сумішей для бісквітів / В. Хорольська, Т. Корж // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 87-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2021 р. – Київ : НУХТ, 2021. – Ч. 1. – С. 156.

Юлія Заєць. Аспекти властивостей житньо-пшеничної борошняної суміші жорнового помелу/ Юлія Заєць, Руслан Оніщенко, Тамара Корж// Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 89-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 3-7 квітня 2023 р. – Київ : НУХТ, 2023. – Ч. 1. – С. 175.

Анна Бунецька. Раціон харчування населення і місце в ньому продуктів з проса/ Анна Бунецька, Тамара Корж// Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 89-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 3-7 квітня 2023 р. – Київ : НУХТ, 2023. – Ч. 1. – С. 180.

Кисленко, В. Дослідження впливу дрібнодисперсних висівок на екструдування кукурудзи / В. Кисленко, О. Євтушенко// Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: 84 Міжнародна наук. конф. Молодих вчених, аспірантів і студентів, 23 – 24 квітня 2018р.: тези доп. – К. : НУХТ. – 2018. – Ч.1 – с. 211.

Ляшко, Г. Дослідження впливу висівок пшеничних та соди харчової на екструдування зерна кукурудзи/ Г. Ляшко, О. Євтушенко// Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: 84 Міжнародна наук. конф. Молодих вчених, аспірантів і студентів, 23 – 24 квітня 2018р.: тези доп. – К. : НУХТ. – 2018. – Ч.1 – с. 213.

Шаповаленко, О.І. Визначення показників якості зернової сировини та перспективи її експорту в інші країни / О.І. Шаповаленко, О.О. Євтушенко, А.О. Петренко, О.В. Шатківська // Наукові праці національного університету харчових технологій. -2018. – Т.24 - №1. – с.220-226.

Шаповаленко, О.І. Теплофізичні характеристики гранульованих висівок та математичні моделі сушіння / О.І. Шаповаленко, О.О. Євтушенко, В.А. Почеп // Наукові праці національного університету харчових технологій. -2018. – Т.24 - №3. – с.213-222.

Романенко, О. Екструдування пшеничних висівок та кукурудзи після додавання до них індійського морського рису / О. Романенко, О. Євтушенко// Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: 86 Міжнародна наук. конф. Молодих вчених, аспірантів і студентів, 2 – 3 квітня 2020р.: тези доп. – К. : НУХТ. – 2020. – Ч.1 – с. 152.

Шаповаленко, О. І. Дослідження впливу додавання соди та пшеничних висівок на екструдування зерна кукурудзи / О. І. Шаповаленко, О. О. Євтушенко, Г. В. Ляшко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 1. – С. 225–232.

Шаповаленко, О. І. Дослідження кормових сумішей на основі олійної і зернової сировини і гідроксидів натрію та калію/ О. І. Шаповаленко, О. О. Євтушенко, М. І. Кожевнікова // Молодий вчений. — 2019. — №6. – 2019. – с. 156 – 159.

Шаповаленко, О.І. Теплофізичні характеристики комбікормової сировини/ Шаповаленко О.І., Євтушенко О.О., Кожевнікова М.І.// Програма та тези матеріалів VIII міжнародна науково-технічна конференція «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції» 5-6 листопада 2019 р. - К.: НУХТ. - 2019 р. – Ч.1. – с. 103 – 105.

Гапонюк, І. Дослідження теплоаеродинаміки шахтних зерносушарок "Грейн-Хендлер" / І. Гапонюк // Хранение и переработка зерна. – 2018. – № 4 (224) – С. 59–62.

Гапонюк, І. І. Особливості кондуктивного вологообміну капілярно-пористих тіл за різних градієнтів температури / І. І. Гапонюк // Інновації у виробництві, зберіганні та переробці рослинницької сировини : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 26–27 червня 2018 р. – Київ : НУБіП, 2018. – С. 52–53.

Гапонюк, І. І. Прикладні дослідження робочих газів шахтних сушарок в зимову пору року / І. І. Гапонюк // Інновації у виробництві, зберіганні та переробці рослинницької сировини : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 26–27 червня 2018 р. – Київ : НУБіП, 2018. – С. 45–47.

Гапонюк, І. І. Прикладні дослідження робочих газів шахтних сушарок в осінню пору року / І. І. Гапонюк // Інновації у виробництві, зберіганні та переробці рослинницької сировини : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 26–27 червня 2018 р. – Київ : НУБіП, 2018. – С. 48–49.

Гапонюк, І. І. Тепловий спосіб інтенсифікації сепарування / І. І. Гапонюк // Інновації у виробництві, зберіганні та переробці рослинницької сировини : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 26–27 червня 2018 р. – Київ : НУБіП, 2018. – С. 50–51.

Чорний, В. М. Модель сорбції вологи капілярно-пористими тілами / В. М. Чорний, Є. Новицький, І. І. Гапонюк // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 84-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 23–24 квітня 2018 р. – Київ : НУХТ, 2018. – Ч. 1. – С. 201.

Гапонюк, І. І. Технологія сушіння капілярно-пористих колоїдних тіл за спадними режимами / І. І. Гапонюк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 6. – С. 56–65.

Gaponyuk, I. Dynamics of operating gas parameters in the layer of bulk bodies / I. Gaponyuk // Food Additives. Healthy Man and Human Patient Diet : proceedings of IX International scientific and practical internet conference, 23 october 2020 y. – Prague : Oktan-Print s.r.o., 2020. – P. 201–202.

Gaponyuk, I. Investigation of worker gas flow gradient on heat and mass exchange of phase media / I. Gaponyuk // Food Additives. Healthy Man and Human Patient Diet : proceedings of IX International scientific and practical internet conference, 23 october 2020 y. – Prague : Oktan-Print s.r.o., 2020. – P. 199–200.

Гапонюк, І. Дослідження градієнту течії робочих газів на тепло-масообмін фазових середовищ / І. Гапонюк // Food Additives. Healthy Man and Human Patient Diet : proceedings of IX International scientific and practical internet conference, 23 october 2020 y. – Prague : Oktan-Print s.r.o., 2020. – P. 203–204.

Гапонюк, І. Моделювання досліджень критеріальними рівняннями / І. Гапонюк // Food Additives. Healthy Man and Human Patient Diet : proceedings of IX International scientific and practical internet conference, 23 october 2020 y. – Prague : Oktan-Print s.r.o., 2020. – P. 205–206.

Гапонюк, І. І. Внутрішньокапілярний тиск капілярно-пористих тіл як фактор внутрішньокапілярного опору дифузії вологи / І. І. Гапонюк // Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали І Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 24 квітня 2020 р. – Прага : Oktan Print s.r.o., 2020. – С. 93–94.

Гапонюк, І. І. Управління продуктивністю та ефективністю ситових сепараторів коефіцієнтом зовнішнього тертя сипких матеріалів /І. І. Гапонюк // Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали І Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 24 квітня 2020 р. – Прага : Oktan Print s.r.o., 2020. – С. 92.

Гапонюк, І. І. Управління рівнем забруднення довкілля зерносушок / І. І. Гапонюк // Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали І Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 24 квітня 2020 р. – Прага : Oktan Print s.r.o., 2020. – С. 91.

Гапонюк, І. І. Управління рівнем забруднення зерна в зерносушарках режимами сушіння / І. І. Гапонюк / Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали І міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 24 квітня 2020 р. – Прага : Oktan Print s.r.o., 2020. – С.

89–90.

Діденко, М. Граничні умови математичного моделювання в технологіях обробки зерна / М. Діденко, І. Гапонюк // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2–3 квітня 2020 р. – Київ : НУХТ, 2020. – Ч. 1. – С. 147.

Мікулінський, А. Кінетика розшарування компонентів зернової суміші за перемінної величини гравітаційного впливу при переміщенні по похилій площині / А. Мікулінський, І. Гапонюк // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2–3 квітня 2020 р. – Київ : НУХТ, 2020. – Ч. 1. – С. 150.

Синьківський, А. Спрощення та математичне моделювання критеріальними рівняннями / А. Синьківський, І. Гапонюк // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2–3 квітня 2020 р. – Київ : НУХТ, 2020. – Ч. 1. – С. 149.

Шум, В. Аналіз методів моделювання в тепловологообмінних процесах / В. Шум, І. Гапонюк // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2–3 квітня 2020 р. – Київ : НУХТ, 2020. – Ч. 1. – С. 146.

Gaponyuk, I. Innovative solutions for modular dryers / I. Gaponyuk, O. Gaponyuk // Grain Products and Mixed Fodder's. – 2021. – Vol. 21, Issue 4 (84). – Pp. 4-9.

Гапонюк, І. І. Альтернативні теплоносії в сушильних технологіях / І. І. Гапонюк // Виробництво та переробка безпечних рослинних продуктів харчування : матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, 23 червня 2021 р. – Полісся : ПНУ, 2021. – С. 26–29.

Гапонюк, І. І. Витоки зернового виробництва / І. І. Гапонюк // Витоки та організаційно-технічні питання зберігання й переробки зерна : навч. посібник. – Ужгород : ФОП Сабов АМ, 2021. – С. 6–110.

Гапонюк, І. І. Особливості міжфазового тепло-масообміну за наявності аеродинамічного опору шару зневоджуваних тіл / І. І. Гапонюк // Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали II Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції. – Прага : Oktan Print s.r.o., 2021. – С. 163–164.

Гапонюк, І. І. Особливості техології, теплоаеродинаміки та енергоємності вітчизняних і закордонних зерносушарок / І. І. Гапонюк // Проблеми теплофізики та теплоенергетики : матеріали XII Міжнародної онлайн-конференції НАНУ, 26–27 жовтня 2021 р. – С. 64–65.

Гапонюк, І. І. Теплоаеродинамічні особливості та способи удосконалення камерних американських зерносушарок DELUXE / І. І. Гапонюк // Проблеми теплофізики та теплоенергетики : матеріали XII Міжнародної онлайн-конференції НАНУ, 26–27 жовтня 2021 р. – С. 63–64.

Гапонюк, І. І. Токсичне забруднення зерна в зерносушарках / І. І. Гапонюк // Виробництво та переробка безпечних рослинних продуктів харчування : матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, 23 червня 2021 р. – Полісся : ПНУ, 2021. – С. 30–32.

Гапонюк, І. І. Управління поживною цінністю круп технологією капсулювання / І. І. Гапонюк // Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали II Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції. – Прага : Oktan Print s.r.o., 2021. – С. 161–162.

Гапонюк, І. Аналогове моделювання технологічних процесів критеріальними рівняннями / І. Гапонюк, І. Пуздровська // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, квітень-травень 2022 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2022. – Ч.1 – С. 120.

Гапонюк, І. Інтенсифікація розшарування полідисперсних сумішей / І. Гапонюк, І. Пуздровська // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, квітень-травень 2022 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2022. – Ч.1 – С. 114.

Гапонюк, І. Інтенсифікація ситового сепарування зернової суміші перемінним коефіцієнтом зовнішнього тертя / І. Гапонюк, Б. Зінченко // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, квітень-травень 2022 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2022. – Ч.1 – С. 115–116.

Гапонюк, І. Інтенсифікація фракціонування сумішей управлінням градієнту вологи / І. Гапонюк // Інноваційні зернопродукти і технології : Міжнародна інтернет-конференція, 21 лютого 2022 р., м. Умань. – Умань : УНУС, 2022. – С. 19–20.

Гапонюк, І. Ризики забруднення зерна в сушарках та їх виправданність / І. Гапонюк // Інноваційні зернопродукти і технології : Міжнародна інтернет-конференція, 21 лютого 2022 р., м. Умань. – Умань : УНУС, 2022. – С. 23–24.

Гапонюк, І. Управління енергоємністю міжфазового вологообміну зміненням внутрішньокапілярного тиску / І. Гапонюк // Інноваційні зернопродукти і технології : Міжнародна інтернет-конференція, 21 лютого 2022 р., м. Умань. – Умань : УНУС, 2022. – С. 21–22.

Гапонюк, І. Управління міжфазовим тепло-масообміном заданим градієнтом течії газів / І. Гапонюк, В. Барська // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, квітень-травень 2022 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2022. – Ч.1 – С. 117–118

Гапонюк, І. Фактори впливу та обгрунтування граничних умов математичного моделювання / І. Гапонюк, І. Пуздровська // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, квітень-травень 2022 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2022. – Ч.1 – С. 121.

Гапонюк, І. Функції багатофакторного моделювання конвективного сушіння нерухомого шару капілярно-пористих тіл / І. Гапонюк, І. Пуздровська // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, квітень-травень 2022 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2022. – Ч.1 – С. 119.

Effect of technological properties of pea seeds and processing modes on efficiency of its dehulling / Y. Kharchenko, A. Sharan, V. Chornyi, O. Eremeeva // Ukrainian Food Journal. – 2018. – Vol. 7, Issue 4. – P. 589–604.

Махинько, В. М. Вплив ізолятів рослинних білків на клейковинний комплекс пшеничного тіста / В. М. Махинько, А. В. Шаран, Л. О. Шаран, Л. В. Черниш // Харчова промисловість. – 2018. – № 23. – С. 21–26.

Целесообразность использования муки зародышей кукурузы в производстве мучных кулинарных изделий / А. С. Зелепухина, Л. О. Шаран, А. В. Шаран, Л. Ф. Литвинець // Swordt : международный периодический научный журнал. – Иваново, 2018. – Вып. 53 (1). – С. 60–65.

Доцільність використання борошняних кондитерських виробів підвищеної біологічної цінності у закладах харчування при готелях / І. О. Бархоленко, Д. О. Бондар, Л. О. Шаран, Н. П. Бондар, А. В. Шаран, В. О. Губеня // Молодий вчений. – 2019. – № 1 (65). – С. 176–178.

Доцільність впровадження ІТ технологій в готельних підприємствах / Є. Б. Кобелянська, А. В. Ковтун, О. В. Бортнічук, Л. О. Шаран, А. В. Шаран // Sword : сборник научных трудов. – Білорусь, Мінськ, 2019. – Т. 2, № 10. – С. 133–138.

Ждед, Г. Впровадження власного виноробного цеху в туристично-екскурсійних готелях / Г. Ждед, Л. Шаран, А. Шаран // Проблеми формування здорового способу життя у молоді : збірник матеріалів XII Всеукраїнської

науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю, 3–5 жовтня 2019 р. – С. 288–289.

Организация услуги индивидуального питания в условиях гостиничного хозяйства / Н. Бондар, Л. Шаран, Ю. Демянова, В. Губеня, А. Шаран // Научные труды Sworld. – 2019. – Вып. 54, Т. 1. – С. 60–65.

Патент на корисну модель № 133070, МПК (2006) A21D 13/00 Суха суміш для млинчиків / Шаран Л. О., Губеня В. О., Шаран А. В., Бондар Н. П. ; заявник Національний університет харчових технологій. – № u 201809685 ; заявл. 27.09. 2018 ; опубл. 25.03.2019, Бюл. № 6 2019 р.

Савченко, К. Дослідження кількісно-якісних показників борошна при помелі пшениці різної скловидності / К. Савченко, А. Шаран // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 85-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 11–12 квітня 2019 р. – Київ : НУХТ, 2019 р. – Ч. 1. – С. 226.

Шаран, Л. О. Використання борошна зародків кукурудзи у технології аглютенових борошняних кондитерських виробів / Л. О. Шаран, А. В. Шаран // Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві ; Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі : матеріали Міжнародних науково-практичних конференцій. – Київ : НУХТ, 2019. – С. 136–138.

Kharchenko, Y. Influence of water temperature and moisture increase on wheat temperature during moistending / Y. Kharchenko, V Chorny., A. Sharan // Ukrainian Journal of Food Science. – 2020. – Vol. 8, № 1. – P. 58–67.

Rolska, R. Rehabilitation services for special children at a family hotel / R. Rolska, L. Sharan, A. Sharan // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2–3 квітня 2020 р. – Київ : НУХТ, 2020. – Ч. 3. – С. 314.

Sharan, A. V. Bread products high in biologically complete protein / A. V. Sharan, V. M. Makhynko, L. O. Sharan // Modern engineering and innovative technologies: Heutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien : International periodic scientific journal. – 2020. – Part 1, Issue 11. – P. 66–70.

Відновлення культурних цінностей шляхом впровадження інноваційної послуги lost opportunities в підприємства гостинності / Н. В. Петреченко, Л. О. Шаран, А. В. Ковтун, А. В. Шаран // Научные труды Sworld. – 2020. – Вип. 6. – С. 130–135.

Дзюба, Т. Я. Перспективи впровадження комплексної ІТ-технології у закладі гостинності / Т. Я. Дзюба, Л. О. Шаран, А. В. Шаран // Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали І Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 24 квітня 2020 р. – Прага : Oktan Print s.r.o., 2020. – С. 161–163.

Етнічна Українська кухня як елемент гастрономічного туризму в Україні / О. С. Пушка, Л. О. Шаран, О. В. Арпуль, А. В. Шаран // Географія і туризм. – 2020. – № 59. – С. 29–36.

Патент на винахід № 122272 України, МПК A21D 13/44 (2017.01) Суха суміш для млинчиків] / Шаран Л. О., Губеня В. О., Шаран А. В., Бондар Н. П. ; заявник Національний університет харчових технологій. – № a 201809684 ; заявл. 27.09.2018 ; опубл. 12.10.2020, Бюл. № 19, 2020 р.

Шаран, А. Узагальнена залежність визначення температури зерна / А. Шаран, Є. Харченко // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2–3 квітня 2020 р. – Київ : НУХТ, 2020. – Ч. 1. – С. 145.

Kharchenko, Y. Effect of flattening wheat grain on grinding modes in roller mill / Y. Kharchenko, A. Sharan, O. Yeremeeva // Ukrainian Journal of Food Science. – 2021. – Vol. 9, Issue 2. – P. 223–235.

Харченко, Є. І. Вплив решітного полотна лущильника на ефективність лущення пшениці / Є. І. Харченко, А. В. Шаран // Інноваційні зернопродукти і технології : тези доповідей Всеукраїнської наукової інтернет-

конференції, 19 лютого 2021 р. – Умань, 2021. – С. 87–88.

Харченко, Є. І. Лабораторний пропарювач для зерна / Є. І. Харченко, А. В. Шаран // Тренди Lean-виробництва та пакування харчової продукції : матеріали 10-ї Міжнародної спеціалізованої науково-практичної конференції, 15 вересня 2021 р., м.Київ. – Київ : НУХТ, 2021. – С. 147–150.

Харченко, Є. І. Моделювання відцентрового лущильника для вівса / Є. І. Харченко, А. В. Шаран // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 87-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2021 р. – Київ : НУХТ, 2021. – Ч. 1. – С. 154.

Influence of technical and technological parameters on the barley dehulling process / Y. Kharchenko, A. Buculei, V. Chornyi, A. Sharan // Ukrainian Food Journal. – 2022. – 11 (4). – Pp. 542-557.

Бендас, Р. А. Особливості використання нової безглютенової сировини в умовах закладів ресторанного господарства / Р. А. Бендас, Л. О. Шаран, А. В. Шаран // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : матеріали XI Всеукраїнської науково-практичної конференції, присвяченої до 70-річчя від дня народження проф. В.Ф. Доценка, 17 травня 2022 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2022. – С. 39–41.

Доцільність впровадження крафтової броварні в умовах засобу розміщення / О. Туліна, Л. Шаран, В. Губеня, Н. Бондар, А. Шаран // Sworld Journal. – 2022. – Is. 11 Part 4. – P. 127–133.

Собачко, А. Показники якості суперсолодких сортів кукурудзи воскової стиглості / А. Собачко, А. Шаран // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, квітень-травень 2022 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2022. – Ч.1 – С. 112.

Туліна, О. Є. Доцільність впровадження крафтової броварні в умовах засобу розміщення / О. Є. Туліна, Л. О. Шаран, А. В. Шаран // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції, 23 листопада 2021 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2021. – С. 165–166.

Харченко, Є. Визначення вмісту оболонок в насінні нуту / Є. Харченко, А. Шаран // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, квітень-травень 2022 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2022. – Ч.1 – С. 111.

Харченко, Є. Гранулометричний склад борошна Atta / Є. Харченко, А. Шаран // Інноваційні зернопродукти і технології : Міжнародна інтернет-конференція, 21 лютого 2022 р., м. Умань. – Умань : УНУС, 2022. – С. 73–74.

Харченко Є., Шаран А. Гранулометричний склад насіння амаранту / Матеріали 89 Міжнар. наук. конф. Молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», 3-7 квітня 2023 р. – К.: НУХТ, 2023. Ч.1. – С.179.

Харченко Є., Шаран А. Аналіз крупності пшеничної мучки після лущення / Тези доповідей IV Всеукр. наук.-практ. конф. в заоч. Формі «Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів», 20 жовтня 2023 р. / редкол.: Непочатенко О.О. та ін. – Умань: УНУС, 2023. – С.21-24.

Харченко Є., Шаран А. Крупність мучки в залежності від параметрів лущення зерна пшениці / Тренди Lean-виробництва та пакування харчової продукції: матеріали 12-ї Міжнар. Спец. наук.-практ. конф., 20 вересня 2023 р., м. Київ. – Київ, НУХТ, 2023. – С.158-160.

Kharchenko Y., Sharan A. (2023, December). Effect of Technological Properties of Pea Seeds and Processing Modes on Dehulling Efficiency: The International conference “Biotechnologies, Present and Perspectives”, Suceava, Romania. p.14.

Самосійна Ю. Подрібнення насіння нуту різної вологості / Ю. Самосійна, Є. Харченко // Виклики сьогодення та новації у харч. техн.. і готел.-рестор. бізнесі: збірн. тез наук.-практ конф. студ., асп. та молодих вчених з між нар. участю, м. Київ, 27 травня 2021 р. – К.: ККІБП, 2021. – С. 30-33.

Самосійна Ю. Подрібнення насіння нуту в сухому стані / Ю. Самосійна, Є. Харченко // Матеріали 87 Міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI ст..» 15-16 квітня 2021 р. – К. : НУХТ. – Ч.1. – С. 152.

Самосійна Ю. Визначення еквівалентного діаметру насіння нуту пікнометричним методом / Ю. Самосійна, Є. Харченко // Матеріали 87 Міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI ст..» 15-16 квітня 2021 р. – К. : НУХТ. – Ч.1. – С. 151.

Плющай А., Харченко Є. Гранулометричні характеристики продуктів подрібнення І драної системи при подрібненні плющеної пшениці / XIV Міжнар. наук.-практ. конф. магістр. та асп. “Теоретичні та практичні дослідження молодих науковців» (01-04 грудня 2020 р.: матеріали конф. / за ред. проф. Є.І. Сокола. – Харків: НТУ «ХПІ», 2020. – С. 321-322.

Kharchenko, Y., Sharan, A., Yeremeeva, O. (2021). Effect of Flattening wheat grain on grinding modes in roller mill. Ukrainian Journal of Food Science, 9(2), pp.228-240.

Chornyi V., Kharchenko Y. (2023). Vibrating moistening of wheat grain. Vibrations in Physical Systems, 2023, 34(1), 2023113.

Чорний В.М. Вібраційне зволожування зерна пшениці при низькочастотних коливаннях / В.М. Чорний, Є.І. Харченко // Інновації управління продуктивністю та поліпшення якості зерна пшениці озимої, присвячена пам’яті проф. Г.П. Жемели : матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. (Полтава, 30 верес. 2021). – Полтава : ПДАУ, 2021. – С.297-299.

Харченко Є. Зміни температури зерна пшениці в процесі його зволожування водою різної температури / Є. Харченко // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євро інтеграції: Програма та тези матеріалів IX-і Міжнар. наук.-техн. конф., 10-11 листопада 2020 р. – К.: НУХТ, 2020. – С. 70-71.

Єремеєва, О.А. Технологічні процеси переробки зерна пшениці в борошно : монографія / О.А. Єремеєва, Є.І. Харченко, В.В. Любич. – К. : ТОВ «ТРОПЕА», 2021. – 160 с.

Ліпінський О., Харченко Є. Технологічні властивості зерна пшениці при вивченні процесу лущення / Матеріали 89 Міжнар. наук. конф. Молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», 3-7 квітня 2023 р. – К.: НУХТ, 2023. Ч.1. – С.177.

Лабжинська М., Супрун-Крестова О. Аналіз технологій виробництва круп’яних продуктів швидкого приготування // Матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», К.: НУХТ – 2018. – Ч.1. – С. 210.

Розроблення продуктів швидкого приготування для вирішення проблеми створення вільного часу людини / Лабжинська М., Супрун-Крестова О. Кітов М. // Матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», К.: НУХТ – 2018. – Ч.4. – С. 73.

Research of the Fast-Prepared Cereals Technology / Marharyta Labzhynska, Olena Suprun-Krestova, Yana Okopna // Матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», К.: НУХТ – 2018. – Ч.4. – С. 184.

Monitoring of the radionuclide activity in the raw materials and finished products of cereal-processing industry / Marharyta Labzhynska, Olena Lavrynenko, Olena Suprun-Krestova // 84 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 23–24, 2018. Book of abstracts. NUFT, Kyiv. – P.11.

Лабжинська М. Ю. Аналіз технології виробництва каш миттєвого приготування / М. Ю. Лабжинська, О.Ю.Супрун-Крестова // Матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених,

аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 11–12 квітня 2019 р. – К.: НУХТ, 2019 р. – Ч.1. – С. 220.

Маргарита Лабжинська, Олена Супрун-Крестова Дослідження способів виробництва круп швидкого приготування // Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020р. – Ч.1.- С. 138.

Руслана Ясиненко, Олена Супрун-Крестова Розроблення рецептури крупи підвищеної поживної цінності // Матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 15–16 квітня 2021 р. – Київ: НУХТ. – Ч.1. - С.158.

Карина Муха, Олена Супрун-Крестова Аналіз вимог до якості зерна вітчизняних та закордонних стандартів // Матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 15–16 квітня 2021 р. – Київ: НУХТ. – Ч.1. - С. 147.

Аліна Ткаченко, Олена Супрун-Крестова, Євген Харченко Вплив технологічних параметрів підготовки зерна пшениці на ефективність її лущення // Матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 15–16 квітня 2021 р. – Київ: НУХТ. – Ч.1. - С. 150.

«Нішеві культури»: поняття та перспективи використання / Бондаренко Юлія, Бунецька Анна, Олена Супрун-Крестова // 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.1. – С.170.

Богдан Зінченко, Олена Супрун-Крестова Хімічний склад насіння чіа // 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.1. – С.171.

Вплив процесу сушіння зерна кукурудзи на якісні показники / Руслана Ясиненко, Кіріл Рябоконь, Олена Супрун-Крестова // 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.1. – С.181

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи Токарчук Сергій Володимирович

к. т. н.

Перелік осіб-виконавців

Кожевнікова Маргарита Ігорівна

Корж Тамара Владимировна

Супрун-Крестова Олена Юріївна

Харченко Євген Іванович

Шаран Андрій Васильович

Відповідальний за підготовку облікових документів Ляшко Галина Василівна

Телефон +38 (096) 799-81-17

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

