Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0526U000125

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 13-05-2026

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Самойленко Катерина Миколаївна
2. Samoilenko Kateryna M.

Кваліфікація: к. т. н., с.д., 05.14.06

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.14.06

Назва наукової спеціальності: Технічна теплофізика та промислова теплоенергетика

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 12-05-2026

Спеціальність за освітою: Технологія бродильних виробництв і виноробства

Місце роботи здобувача: Інститут технічної теплофізики Національної академії наук України

Код за ЄДРПОУ: 05417118

Місцезнаходження: вул. Марії Капніст, Київ, 03057, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Національна академія наук України

Ідентифікатор ROR:

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26.224.01

Повне найменування юридичної особи: Інститут технічної теплофізики Національної академії наук України

Код за ЄДРПОУ: 05417118

Місцезнаходження: вул. Марії Капніст, Київ, 03057, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Національна академія наук України

Ідентифікатор ROR:

IV. Відомості про підприємство, установу, організацію, в якій було виконано дисертацію

Повне найменування юридичної особи: Інститут технічної теплофізики Національної академії наук України

Код за ЄДРПОУ: 05417118

Місцезнаходження: вул. Марії Капніст, Київ, 03057, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Національна академія наук України

Ідентифікатор ROR:

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації: Українська

Коди тематичних рубрик: 44.31.35, 55.63.29.35, 65.59.21

Тема дисертації:

1. Наукові засади створення енергоефективних теплотехнологій отримання білкововмісних продуктів

2. Scientific principles of creating energy-efficient thermal technologies for obtaining protein-containing products

Реферат/анотація:

1. Дисертаційна робота присвячена дослідженню процесу тепломасообміну при зневодненні білкововмісної сировини, розробці нових енергоефективних методів сушіння, а також створення теплотехнологій отримання білкововмісних продуктів з м'ясної сировини та культивованих грибів, а саме гранульованого м'ясного порошку, грибного порошку, гранульованого м'ясного продукту. Визначено теплофізичні параметри попередньої підготовки до сушіння, досліджено тепломасообмінні процеси при зневодненні білкововмісних матеріалів з урахуванням властивостей і режимів сушіння із подальшою розробкою енергоефективних режимів зневоднення. Визначено теплоту випаровування і теплоємність білкововмісної сировини. Розраховано залежність критерію оптимізації сушіння від режимів сушіння. Виконано чисельне моделювання тепломасопереносу при конвективному сушінні. Досліджено сорбційні, регідратаційні властивості висушених білкововмісних порошків тваринного та рослинного походження. Розраховано

енерговитрати на дослідно-промисловій камерній сушарці з комбінованим нагрівом теплоносія. Розроблено енергозберігаючі теплотехнології для отримання порошків з білкововмісної сировини тваринного і рослинного походження та сушеного гранульованого м'ясного продукту швидкого приготування на основі на основі м'яса, грибів, моркви та селери.

2. The dissertation work is devoted to the study of the process of heat and mass transfer during dehydration of protein-containing raw materials, the development of new energy-efficient drying methods, as well as the creation of heat technologies for obtaining protein-containing products from meat raw materials and cultivated mushrooms, namely granulated meat powder, mushroom powder, granulated meat product. The thermophysical parameters of preliminary preparation for drying were determined, heat and mass transfer processes during dehydration of protein-containing materials were investigated, taking into account the properties and drying modes with the subsequent development of energy-efficient dehydration modes. The heat of vaporization and heat capacity of protein-containing raw materials were determined. The dependence of the drying optimization criterion on the drying modes was calculated. Numerical modeling of heat and mass transfer during convective drying was performed. The sorption and rehydration properties of dried protein-containing powders of animal and plant origin were investigated. Energy consumption was calculated for a pilot-industrial chamber dryer with combined heating of the coolant. Energy-saving heat technologies were developed for obtaining powders from protein-containing raw materials of animal and plant origin and dried granulated instant meat product based on meat, mushrooms, carrots and celery.

Державний реєстраційний номер ДіР:

Пріоритетний напрям розвитку науки і техніки: Енергетика та енергоефективність

Стратегічний пріоритетний напрям інноваційної діяльності: Освоєння нових технологій транспортування енергії, впровадження енергоефективних, ресурсозберігаючих технологій, освоєння альтернативних джерел енергії

Підсумки дослідження: Нове вирішення актуального наукового завдання

Публікації:

- 1. Sniezhkin, Yu., Petrova, Zh., Bessarab, O., Samoilenko, K., Grakov, D., & Petrov, P. (2023). Intensification of drying process of shiitake mushroom (Lentinula edodes) using combined methods of dehydration. Ukrainian Food Journal, 12 (3). 444-457. https://doi.org/10.24263/2304-974X-2023-12-3-10
- 2. Petrova, Zh., Samoilenko, K., Novikova, Yu., Petrov, P., Vyshnievskyi, V., & Petrov, A. (2024). Adsorption properties of fast-food products. Journal of Chemistry and Technologies. 32(4). 1030-1038. https://doi.org/10.15421/jchemtech.v32i4.302324
- 3. Petrova, Zh., Paziuk, V., Samoilenko, K., Vyshnevskyi, V., Petrov, P., & Koval I. (2024). The energy-efficient chamber dryer for drying meat products. Food Science and Technology. 18(4), 74-81. https://doi.org/10.15673/fst.v18i4.3142
- 4. Petrova, Zh., Paziuk, V., Samoilenko, K., Novikova, Yu., Slobodianiuk, K., Petrov, P. (2025). Drying of protein-carotine-containing raw materials based on carrot and fabaceae. Journal of Chemistry and Technologies, 33(2), 401-417 https://doi.org/10.15421/jchemtech.v33i2.320931
- 5. Sniezhkin, Yu.F., Paziuk, V.M., Petrova, Zh.O., Samoilenko, K.M., Petrov, A.I., Biriukov, S.O. (2025). Energy-efficient low-temperature unit of condensation type for drying seed grain. Energy Technologies & Resource Saving, 82(1), 127-137. https://doi.org/10.33070/etars.1.2025.09
- 6. Petrova, Z., Novikova, Y., Petrov, A., Samoilenko, K., Golodryga, M. (2025). Peat processing into composite fuel. Paliva, 17(1), 13- 19. https://doi.org/10.35933/paliva.2025.01.03
- 7. Sniezhkin, Y., Petrova, Zh., Samoilenko, K., Novikova, Y., Vyshnievska, T. (2025). Research of sorption of composites based on municipal solid waste and biomass. Vidnovluvana energetika, 1(80), 159-167. https://doi.org/10.36296/1819-8058.2025.1(80).159-167

- 8. Sniezhkin, Yu., Paziuk, V., Samoilenko, K., Dakhnenko, V., Biriukov, S. (2025). Renewable energy sources in heat pumps for energy efficient low-temperature drying of seed grain. Vidnovluvana energetika, 2, 173-181 https://doi.org/10.36296/1819-8058.2025.2(81)173-181
- 9. Petrova, Zh.O., Slobodianiuk, K.S., Samoilenko, K.M., Vishnevsky, V.M. (2020). Universal modes of technological processing of colloid capillary-porous materials by convective drying method. Енергетика та автоматика, 6, 15-27. https://doi.org/10.31548/energiya2020.06.015
- 10. Petrova Zh., Samoilenko K., Vishnevsky V. (2020). Processes of heat and mass transfer during drying of red beetroot. Energy Engineering and Control Systems, 6(2), 81 – 87. https://doi.org/10.23939/jeecs2020.02.081
- 11. Петрова, Ж.О., Пазюк, В.М., Самойленко, К.М. (2021). Комплексна енергоефективна теплотехнологія одержання антиоксидантного буряково-томатного барвнику та насіння томатів. Scientific Works, 85(1), 34-42. https://doi.org/10.15673/swonaft.v2i85.2239
- 12. Petrova, Zh., Samoilenko, K. (2021). Adsorption Properties of Combined Vegetable Powders. Energy Engineering and Control Systems, 7(1), 38 – 47. https://doi.org/10.23939/jeecs2021.01.038
- 13. Petrova, Zh., Samoilenko, K., Novikova, Yu., Petrov, P. (2022). Equilibrium humidity as one of important energy-efficiency indexes in drying of food powder materials of biological nature. Energy Engineering and Control Systems, 8(2), 90–97.https://doi.org/10.23939/jeecs2022.02.090.
- 14. Petrova, Zh., Slobodianiuk, K., Samoilenko, K., Vishnevsky, V., Grakov O. (2022). Research of the kinetics of the drying process of combined plant materials. Scientific Works, 86(1), 69-77. https://doi.org/10.15673/swonaft.v86i1.2406
- 15. Петрова, Ж. О., Кузнєцова, І. В., Самойленко, К.М. (2023). Зниження енергоємності процесу сушіння колоїдних капілярно-пористих матеріалів шляхом застосування комбінованих методів сушіння на прикладі Pleurotus Eryngii. Продовольчі ресурси, 11(21), 141-148. https://doi.org/10.31073/foodresources2023-21-14
- 16. Давиденко, Б.В., Самойленко, К.М. (2024). Теоретичний та експериментальний аналіз кінетики сушіння колоїдних капілярно-пористих матеріалів як об'єктів сушіння. Теплофізика та теплоенергетика, 46(2), 42-51. https://doi.org/10.31472/ttpe.2.2024.5
- 17. Петрова, Ж.О., Кузнєцова, І.В., Самойленко, К.М., Петров, П.І., Маноха, Д.О. (2025). Переробка білкововмісної рослинної сировини на сухий продукт. Продовольчі ресурси, 13(24), 33-44 https://doi.org/10.31073/foodresources2025-24-03
- 18. Petrova, Zh., Samoilenko, K. (2025). Research on convective drying of common oyster mushroom. Thermophysics and Thermal Power Engineering, 50(4), 67-74. https://doi.org/10.31472/ttpe.4.2025.7
- 19. Petrova, Zh., Sniezhkin, Yu., Samoilenko, K. (2021). Blending and drying of antioxidant raw materials. Monograph. LLC "Tvory", 107. ISBN 978-966-949-760-4. https://ittf.kiev.ua/wp-content/uploads/2021/03/monografija2.1.pdf
- 20. Снєжкін, Ю.Ф., Петрова, Ж.О., Самойленко, К.М., Слободянюк, К.С. (2022). Тепломасообмінні процеси отримання комбінованих функціональних порошків. Монографія. Тропеа, 148. ISBN 978-617-789-60-4. https://ittf.kiev.ua/wp-content/uploads/2022/09/monografija-teplomasoobminni-procesi-0.pdf
- 21. Slobodianiuk K.S., Samoilenko K.M. (2020). Research of heat and mass transfer during convective drying of colloid capillary-porous materials. Integration of traditional and innovation processes of development of modern science. Riga, Latvia. "Baltija Publishing", 227-245. https://doi.org/10.30525/978-9934-26-021-6-39
- 22. Sniezhkin, Yu., Petrova, Zh., Paziuk, V., Mykhailyk, V., Korinchevska, T., Samoilenko, K. (2023). Technological aspects of producing refuse derived fuel. TEC031000 Power Resources / General Publishing monograph indexed SCOPUS https://doi.org/10.15587/978-617-8360-02-3.ch3 , p. 76-105.
- 23. Petrova, Zh. O., Samoilenko, K. M. (2024). Convective drying of Shiitake mushrooms with a focus on functionality and naturalness. Responsible production and consumption: realization in new generations of food products: Scientific monograph. Riga, Latvia. "Baltija Publishing", 266-282. ISBN 978-9934-26-445-0 https://doi.org/10.30525/978-9934-26-445-0-11

- 24. Петрова, Ж.О., Снєжкін, Ю.Ф., Самойленко, К.М., Вишнєвський, В.М., Петров, П.І. (2024). Спосіб одержання сушеного гранульованого м'ясного продукту (Заявка № a202405902). Національний орган інтелектуальної власності державна організація «Український національний офіс інтелектуальної власності та інновацій».
- 25. Петрова, Ж.О., Снєжкін, Ю.Ф., Пазюк, В.М., Самойленко, К.М., Петров, А.І. (2024). Спосіб одержання харчового порошку з грибів шиїтаке. (Заявка № a202406176 від 24.12.2024 р.). Національний орган інтелектуальної власності державна організація «Український національний офіс інтелектуальної власності та інновацій».
- 26. Петрова, Ж.О., Снєжкін, Ю.Ф., Самойленко, К.М., Петров, П.І. (2025). Спосіб одержання м'ясного продукту швидкого приготування. (Заявка № a202500756). Національний орган інтелектуальної власності державна організація «Український національний офіс інтелектуальної власності та інновацій».
- 27. Самойленко, К.М. (2021). Сучасні методи сушіння грибів шиїтаке (lentinula edodes). Збірник тез доповідей XXI міжнародної науково-практичної конференції студентів, аспірантів і молодих вчених "Ресурсоенергозберігаючі технології та обладнання" КПІ ім. Ігоря Сікорського, 89-91.
- 28. Петрова ,Ж.О., Самойленко, К.М. (2021). Рівноважна вологість сухих продуктів швидкого приготування (горохово-морквяного супу-пюре). Збірник тез доповідей XXIX всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів і молодих вчених "Обладнання хімічних виробництві підприємств будівельних матеріалів" КПІ ім. Ігоря Сікорського, 30-33.
- 29. Petrova, Zh.O., Samoilenko, K.M., Novikova, Yu.P., Vyshnievska, T.A. (2022). Investigation of the adsorption properties of powder-form colloidal capillary-porous materials based carrot. Збірник тез доповідей XIX Міжнародної наукової конференції «Удосконалення процесів та обладнання харчових та хімічних виробництв», 9-10.
- 30. Петрова Ж.О., Самойленко К.М., Новікова Ю.П., Граков Д.П. (2022). Адсорбційні властивості сухих функціональних продуктів швидкого приготування. Збірник тез: матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції «Новітні досягнення біотехнології» Національний авіаційний університет 76-78. https://doi.org/10.18372/2306-6407.1.17168
- 31. Самойленко, К.М. (2022). Адсорбційні властивості колоїдних капілярно-пористих матеріалів біологічної природи. Збірник тез доповідей XXIII міжнародної науково-практичної конференції студентів, аспірантів і молодих вчених "Ресурсоенергозберігаючі технології та обладнання" (5-7 грудня 2022 р. м. Київ) / Укладач Я.М. Корнієнко. – К.: «КПІ ім. Ігоря Сікорського», 95-97.
- 32. Petrova, Zh., Novikova, Yu., Samoilenko, K., Petrov, P. (2023). Adsorption studies of functional quick cooking products on the example of borsch. Theoretical and practical aspects of modern scientific research:Collection of scientific papers «□□ГО□» with Proceedings of the IIIInternational Scientific and Practical Conference, Seoul-Vinnytsia: Case Co., Ltd.& European Scientific Platform, UDC001 (08). ISBN 978-617-8126-69-8. ISBN 978-89-5764-769-1 (PDF). 84-85.
- 33. Самойленко, К.М., Пазюк, В.М. (2023). Енергоефективність в процесах сушіння при переробці колоїдних капілярно-пористих матеріалів біологічної природи. XIII Міжнародна онлайн конференція «Проблеми теплофізики та теплоенергетики», 56.
- 34. Petrova, Zh., Samoilenko, K., Slobodianiuk, K., Novikova, Yu. (2025). Adsorption research of pea puree soup. Débats scientifiques et orientations prospectives du développement scientifique: c avec des matériaux de la VIII conférence scientifique et pratique internationale, Paris, 4 avril 2025. Paris-Vinnytsia: La Fedeltà & UKRLOGOS Group LLC, 143-145. https://doi.org/10.36074/logos-04.04.2025.029
- 35. Petrova, Zh., Samoilenko, K., Novikova, Yu. (2025). Effect of heat carrier temperature during convective drying of cultivated shiitake mushrooms. The international conference food for life "Evolution of Sugar: Advanced Technologies for the Next Generation Bioeconomy", 73-75.
- 36. Petrova, Zh., Samoilenko, K., Novikova, Yu., Petrov, P., Yurchak, O. (2025). The Influence of Dehydration Mode on the Duration of the Drying Process of Protein-Containing Raw Materials of Animal Origin. 5th

International Scientific Conference Chemical Technology and Engineering. Lviv, Ukraine, 389-394.

- 37. Petrova, Zh., Paziuk, V., Samoilenko, K. (2025). The influence of mode parameters on the drying duration of cultivated mushrooms. Збірник тез доповідей XVI міжнародної онлайн конференції «Проблеми теплофізики та теплоенергетики» Інститут технічної теплофізики НАН України, 49.
- 38. Самойленко, К.М., Вишнєвська, Т.А. (2025). Залежність коефіцієнту набухання від режимів сушіння м'яса свинини. Збірник тез доповідей XVI міжнародної онлайн конференції «Проблеми теплофізики та теплоенергетики». Інститут технічної теплофізики НАН України, 146.
- 39. Петрова, Ж., Дмитренко, Н., Самойленко, К. (2025). Теплота випаровування води із плодового тіла гриба печериці звичайної (agaricus campestris) при різних температурах. Міжнародна науково-практична конференція Проблеми сучасної теплоенергетики, присвячена 105-річчю від дня народження професора Драганова Бориса Харлампійовича, 14-16.
- 40. Дмитренко, Н.В., Іванов, С.О., Самойленко, К.М. (2026). Вплив температури та зневоднення на питому теплоємність плодового тіла гриба печериця. The 2nd International scientific and practical conference "Scientific development in a changing word" SPC "Sci-conf.com.ua", Lviv, Ukraine. 206-208.
- 41. Дмитренко, Н.В., Самойленко, К.М. (2026). Специфіка видалення зв'язаної води з тканин плодового тіла гриба печериця звичайна при сушінні. The 4th International scientific and practical conference "European science and innovation congress" Barca Academy Publishing, Barcelona, Spain. 157-159.

Наукова (науково-технічна) продукція: технології

Соціально-економічна спрямованість: створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту; економія енергоресурсів

Охоронні документи на ОПІВ:

Винаходи, корисні моделі, промислові зразки

Петрова, Ж.О., Снєжкін, Ю.Ф., Самойленко, К.М., Вишнєвський, В.М., Петров, П.І. (2024). Спосіб одержання сушеного гранульованого м'ясного продукту (Заявка № a202405902). Національний орган інтелектуальної власності державна організація «Український національний офіс інтелектуальної власності та інновацій». Петрова, Ж.О., Снєжкін, Ю.Ф., Пазюк, В.М., Самойленко, К.М., Петров, А.І. (2024). Спосіб одержання харчового порошку з грибів шиїтаке. (Заявка № a202406176 від 24.12.2024 р.). Національний орган інтелектуальної власності державна організація «Український національний офіс інтелектуальної власності та інновацій». Петрова, Ж.О., Снєжкін, Ю.Ф., Самойленко, К.М., Петров, П.І. (2025). Спосіб одержання м'ясного продукту швидкого приготування. (Заявка № a202500756). Національний орган інтелектуальної власності державна організація «Український національний офіс інтелектуальної власності та інновацій».

Впровадження результатів дисертації: Планується до впровадження

Зв'язок з науковими темами: 0117U002650, 0120U103352, 0121U111865, 0125U003694

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Петрова Жанна Олександрівна

2. Zhanna O. Petrova

Кваліфікація: д. т. н., професор, член-кор. НАН України, 05.14.06

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Інститут технічної теплофізики Національної академії наук України

Код за ЄДРПОУ: 05417118

Місцезнаходження: вул. Марії Капніст, Київ, 03057, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Національна академія наук України

Ідентифікатор ROR:

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Гаврюшенко Дмитро Анатолійович
2. Dmytro A. Havriushenko

Кваліфікація: д.ф.-м.н., професор, 01.04.14

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Київський національний університет імені Тараса Шевченка

Код за ЄДРПОУ: 02070944

Місцезнаходження: вул. Володимирська, Київ, 01033, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Гузьова Ірина Олександрівна
2. Iryna O. Huzova

Кваліфікація: д. т. н., доц., 05.18.12

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-1462-4047

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Національний університет "Львівська політехніка"

Код за ЄДРПОУ: 02071010

Місцезнаходження: вул. Степана Бандери, Львів, 79013, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Паламарчук Ігор Павлович

2. Ihor P. Palamarchuk

Кваліфікація: д. т. н., професор, 05.18.12

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-0441-6586

Додаткова інформація: https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57208018791; https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=YuNc4cIAAAAJ

Повне найменування юридичної особи: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, Київ, 03041, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Рецензенти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Тирінов Андрій Іванович

2. Andrii I. Tyrinov

Кваліфікація: д. т. н., старший науковий співробітник, 05.14.06

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0003-2454-9113

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Інститут технічної теплофізики Національної академії наук України

Код за ЄДРПОУ: 05417118

Місцезнаходження: вул. Марії Капніст, Київ, 03057, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Національна академія наук України

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Дубовкіна Ірина Олександрівна

2. Irina O. Dubovkina

Кваліфікація: д. т. н., старший науковий співробітник, 05.18.12

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація: ;https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=ec1SmuMAAAAJ

Повне найменування юридичної особи: Інститут технічної теплофізики Національної академії наук України

Код за ЄДРПОУ: 05417118

Місцезнаходження: вул. Марії Капніст, Київ, 03057, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Національна академія наук України

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Дмитренко Наталія Павлівна
2. Nataliia Dmytrenko

Кваліфікація: д. т. н., с.д., 05.14.06

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Інститут технічної теплофізики Національної академії наук України

Код за ЄДРПОУ: 05417118

Місцезнаходження: вул. Марії Капніст, Київ, 03057, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Національна академія наук України

Ідентифікатор ROR:

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Снєжкін Юрій Федорович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Снєжкін Юрій Федорович
Відповідальний за підготовку облікових документів	Самойленко Катерина Миколаївна
Реєстратор	Юрченко Тетяна Анатоліївна

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Тетяна Анатоліївна