**Публікації Самілик М.М. за напрямами наукових тематик кафедри**

**за період 2017-2022 рр**

|  |
| --- |
| 0119U101237 **Інноваційні технологічні рішення у виробництві харчової продукції** (03.2019-03.2024) |
| **Технології молока та молочних продуктів** | **Samilyk М.** Influence of the structure of some types of fillers introduced to the yogurt recipe on changes in its rheological indicators / M.Samilyk, А.Helikh, Т.Ryzhkova, N. Bolgova, Y.Nazarenko // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2/11 (104) 2020. – 46-51 р. ISSN 1729-3774. (**Scopus)** |
| Qin, Xuanxuan and **Samilyk, Maryna** and Luo, Yanghe and Sokolenko, Viktoriia, Influence of Sesame Flour on Physicochemical Properties of Sour Milk Drinks (June 30, 2021). Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3 (11 (111)), 6–16, 2021, doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.234752> **(Scopus)** |
| **Maryna M. Samilyk.** Radiomodifying Effect of X-Ray Radiation on Microflora of Yogurts with Ultradisperse Powders of Beta vulgaris / Anna O. Gelih, Oksana V. Kalinkevich, Natalia V. Bolgova, Igor V. Shelest, Yana V. Trofimenko, Yevgen Zinchenko, Vadim Chivanov, Aleksei Kalinkevich // IEEE International Conference on “Nanomaterials: Applications & Properties” (NAP-2020) Sumy, Ukraine, 9-13 Nov. 2020. **(Scopus,** **Web of Science)** |
| **Samilyk М.** Substantiation of the choice of fillers for cottage cheese mass / Marina Samilyk, Anna Helikh, Natalia Bolgova, Taisia Ryzhkova, Igor Sirenko, Oleg Fesyun // EUREKA: Life Sciences. Vol. 3: 2020. P.38-45. DOI: 10.21303/2504-5695.2020.001210. **(закордонне видання країн ЄС)** |
| **Samilyk М.** Influence of activated coal on chadder cheese quality indicators / Marina Samilyk, Anna Helikh, Natalia Bolgova, Iryna Yaremenko // EUREKA: Life Sciences. Vol. 3: 2020. P.48-56. DOI: 10.21303/2504-5695.2020.001327 **(закордонне видання країн ЄС)** |
| **Самілик М.М.,** Геліх А.О., Рассамакіна Ю.М. Патент України на корисну модель «Йогурт із буряковими цукатами» №88067. Опубл. 25.06.2020, бюл. № 12. |
| **Самілик М.М.** Удосконалення технології м’якого кисломолочного сиру підвищенням біологічної цінності / Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького. - Львів, т 19, № 80. – 2017. – С 33-37. **(вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)** |
| **Самілик М.М.** Перспективи використання бурякових цукатів у виробництві йогуртів / М. М. Самілик., Ю. В. Расамакіна // Науковий журнал «Вчені записки Таврійського національного університету м.. В.І. Вернадського». Серія: Технічні науки. – 2019. – Т. 30 (69), № 3. – С. 97-102. **(вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)** |
| **Самілик М.М.** Перспективи виробництва кисломолочного напою, збагаченого борошном кунжуту / М. М. Самілик, Цзін Сюаньсюань, С. С. Івченко // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі серія «Технічні науки». – 2019. – 1 (91). – С. 54-61. **(вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)** |
| Ладика В.І. Молоко А2 як альтернатива козиному у виробництві йогуртів / В. І. Ладика, **М. М. Самілик**, Л. М. Ладика, А. О. Геліх, Н. В. Болгова // Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького. Серія: Харчові технології, 2020, т 22, № 94. С. 18-22. **(вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)** |
| Болгова Н.В. Розширення асортименту плавлених сирів з використанням соняшникового ізоляту / Н. В. Болгова, **М. М. Самілик**, В. Р. Коган, Н. М. Лісова // Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького. Серія: Харчові технології, 2020, т 22, № 94. С. 23-26. . **(вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)** |
| Maslak, O. M., **Samilyk, M. M**., & Vovchok, S. V. (2020). Perspektyvy rozvytku rehional'noho rynku moloka ta molochnoyi produktsiyi Sums'koyi oblasti Rehional'na ekonomika - Regional Economy, 98 (4), 57-64. DOI: https://doi.org/10.36818/1562-0905-2020-4-7. **(вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)** |
| Болгова, Н., **Самілик, М.**, Назаренко, Ю., & Соколенко, В. (2021). Технологія виробництва безлактозного йогурту з дотриманням принципів системи НАССР. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (4), 33-46. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2021.4.4.**(вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)** |
| **Samilyk, M**., Qin, X., & Luo, Y. (2021). The influence of the introduction of rice bran on fermented milk drink. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies, 23(96), 39-45. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f9608. **(вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)** |
| **Самілик М.М.** Розширення асортименту кисломолочних напоїв з підвищеною біологічною цінністю / М. М. Самілик, Цинь Сюаньсуань, Н. В. Болгова // Науковий вісник ТДАТУ, 2022. Вип. 12. Том.1. с. 188-199. DOI: 10.31388/2220-8674-2022-1-18. **(вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)** |
| **Самілик М.М.** Обгрунтування доцільності використання кунжутного борошна у виробництві кефірів / Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: Програма та тези матеріалів VIІI Міжнародної науково-технічної конференції, 5-6 листопада 2019 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2019. – С.299-301. **(теза доповіді міжнародної конференції)** |
| **Самілик М.М.** Створення функціональних кисломолочних продуктів / International scientific and practical conference «Technical sciences: histori, the present time, the future, EU experience» Wloclawek, Republic of Poland, September 27-28, 2019. Wloclawek: Izdevnieciba “Baltija Pudlishing”, 2019. P.118-121. **(теза доповіді міжнародної конференції)** |
| **Samilyk М** Prospects for the use carrotin candieds in the production of cheese mass / Samilyk M., Zarubina M. // International scientific and practical conference “Science, engineering and tehnology: global and current trends” Prague, The Czech Republic, Desember 27-28, 2019. P. 90-92. **(теза доповіді міжнародної конференції)** |
| Риндич Р. В., **Самілик М. М.** Використання порошку пастернаку у виробництві збалансованих кисломолочних напоїв // Priority directions of science and technology development. Abstracts of the 3rd International scientific and practical conference. SPC ―Sci-conf.com.ua‖. Kyiv, Ukraine. 2020. Pp. 373-377. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya konferentsiyapriority-directions-of-science-and-technology development-22-24-noyabrya-2020-goda-kiev-ukraina-arhiv/.**(теза доповіді міжнародної конференції)** |
| **Технології переробки рослинної сировини** | **Samilyk M.** The application of osmotic dehydration in the technology of producing candied root vegetables / M. Samilyk, A. Helikh, N. Bolgova, V. Potapov, S. Sabadash // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2020. - № 3(11). - С. 13-20. (**Scopus**) |
| **Samilyk M**, Bolgova N, Tsyrulyk R, Ryzhkova T. Prospects for processing and use of root vegetable waste in food production. Food science and technology. 2021;15(4):60-68. DOI: https:// 10.15673/fst.v15i4.2253 **(Web of Science)** |
| Fang, Lin, Ren, Ai-qing, Bolgova, N., **Samilyk, M.,** & Sokolenko, V. (2021). Quality changes of Pleurotus eryngii during vacuum frying. Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies, 23(95), 91–97. doi: 10.32718/nvlvet-f9515. **(вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)** |
| **Самілик М.М.** Фізичне обґрунтування параметрів осмотичної дегідратації як способу обробки коренеплідних овочів. / М.М. Самілик // Вісник Сумського національного аграрного університету. 4 (46), 2021. С. 55-59. https://doi.org/10.32845/msnau.2021.4.8. **(вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)** |
| Р. В. Цирулик. **Самілик М. М.** Розробка каротиновмісної харчової добавки на основі морквяних порошків. Матеріали ІІ Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Інформаційні та інноваційні технології у готельноресторанному бізнесі, туризмі та дизайні» (Дніпро, 1-2 грудня 2021 року). С. 41-42. **(теза доповіді міжнародної конференції)** |
| **Технології цукристих речовин** | **Samilyk, M**., Korniienko, D., Bolgova, N., Sokolenko, V. (2022). Application of derivative products of processing wild berries for enrichment of pressed sugar. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3 (11 (116)), 52–57. (**Scopus**) |
| **Самілик М.М.** Вплив температури цукрового утфелю останнього ступеня кристалізації на реологічні властивості міжкристального розчину / Наукові праці Національного університету харчових технологій. Т. 24, № 5 / Національний університет харчових технологій. – К. :НУХТ, 2018.- 109 – 114 с. **(вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)** |
| **Самілик М.М.** Удосконалений спосіб отримання меляси низької чистоти з метою підвищення ефекту кристалізації сахарози / Продовольчі ресурси. - 2018. - № 11. - С. 148-154. **(вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)** |
| **Самілик М.М**. Вплив температури цукрового утфелю останнього ступеня кристалізації на реологічні властивості міжкристального розчину // Матеріали VII Міжнародної науково-технічіної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції» (6-7 листопада 2018 р.). – Київ, НУХТ, 2018. – С. 93-95**.(теза доповіді міжнародної конференції)** |
| **Самілик М.М.** Удосконалений спосіб отримання меляси низької чистоти з метою підвищення ефекту кристалізації сахарози // Матеріали VII Міжнародної науково-технічіної конференції «Інноваційний розвиток харчової індустрії» (20 листопада 2018 р.). – Київ, Інститут продовольчих ресурсів НААН, 2018. **(теза доповіді міжнародної конференції)** |
| Д. А. Теленкова. **Самілик М. М.** Спосіб збагачення цукру плодами обліпихи. Матеріали ІІ Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Інформаційні та інноваційні технології у готельноресторанному бізнесі, туризмі та дизайні» (Дніпро, 1-2 грудня 2021 року). С.39-40. **(теза доповіді міжнародної конференції)** |
| **Технології зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів** | **Samilyk, M**., Demidova, E., Bolgova, N., Savenko, O., Cherniavska, T. (2022). Development of bread technology with high biological value and increased shelf life. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2 (11 (116)), 52–57. doi: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.255605. (**Scopus**) |
| **Samilyk, М.** Demidova, E., Bolgova, N., Kapitonenko, А., Cherniavska, T. Influence of adding wild berry powders on the quality of pasta products. «EUREKA: Life Sciences» Number 2. 2022. P.28-35. DOI: 10.21303/2504-5695.2022.002410 **(закордонне видання країн ЄС)** |
| Кошeль О. Ю., Перцевой Ф. В., Марченко О. С., Чуйко О. В., **Самілик М. М.** Деривотографічні дослідження компонентів розроблених молоковмісних термостабільних начинок з желатином та трансглютаміназою. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету ім.. Дмитра Моторного : електронне наукове фахове видання / ТДАТУ ; гол. ред. д. т. н., проф. В. М. Кюрчев. - Мелітополь: ТДАТУ, 2020. - Вип. 10, том 2.DOI: 10.31388/2220-8674-2020-2-21. **(вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)** |
| Перцевой М.Ф. Дослідження функціонально-технологічних властивостей модельних розчинів та гелів желатину / Перцевой М.Ф , **Самілик М.М**, Маренкова Т.І., Бідюк Д.О. //Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. Наук. Пр./редкол.: О.І.Черевка (відпов ред.) та ін. – Харків : ХДУХТ, 2020.- 3 секція, Вип. 2(32). С 198-2012. **(вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)** |
| Болгова Н.В. Розширення асортименту макаронних виробів з β-каротином / Н.В. Болгова, **М.М. Самілик**, Н. Савчук // Науковий вісник ТДАТУ, 2022. Вип. 12. Том.2. с. 245-252. DOI: 10.31388/2220-8674-2022-2-24. **(вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)** |
| **Технології м'яса, м'ясопродуктів та риби** | Геліх А. Моделювання крафтової технології вареної ковбаси «Фірмова плюс» / А. Геліх, **М. Самілик**, В. Применко, О.Василенко // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2020 Том 3 № 2. С.237-251. DOI: 10.31866/2616-7468.3.2.2020.219708. **(вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)** |
| Соколенко В. В. Регулювання якісних показників жирової тканини в передзабійний період / В.В. Соколенко, Л.Г. Віннікова, **М.М. Самілик**, Н.В. Болгова // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. № 26, 2021, с. 78-85. **(вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)** |
| **Samilyk M.M**., Guo Wangwang. 2021. Method of obtaining food concentrate from fish meat. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, вип. 3: 87-97. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2021.3.11. **(вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)** |
| Геліх А.О., **Самілик М.М**. Патент на винахід «Паста на основі молюсків прісноводних» № 124558. Номер заявки а 2019 11513. МПК А23L (17/50) (2016.01). Бюл. 40, 10.06.2021. С.5. |
| 0121U111511 **Управління промисловими відходами харчових виробництв** (06.2021-06.2024) |
| **Екотехнології харчових виробництв** | **Samilyk, M**., Lukash, S., Bolgova, N., Helikh, A., Maslak, N., Maslak, O. Advances in Food Processing based on Sustainable Bioeconomy. Journal of Environmental Management and Tourism, [S.l.], v. 11, n. 5, p. 1105-1113, aug. 2020. ISSN2068-7729.URL:https://journals.aserspublishing.eu/jemt/article/view/5461.doi: https://doi.org/10.14505//jemt.v11.5(45).08. (**Scopus**) |
|  | **Самілик М.М.** Залежність екологічної безпеки регіону від ефективного використання природних ресурсів **/** Самілик М.М., Цьомка Н.В. // The 5th International scientific and practical conference ―Eurasian scientific congress‖ (May 17-19, 2020) Barca Academy Publishing, Barcelona, Spain. 2020. P. 30-32. ISBN 978-84-15927-31-0. **(теза доповіді міжнародної конференції)** |
|  | **Самілик М. М.,** Цьомка Н. В. Безвідходні технології, як спосіб управління промисловими відходами. Збірка тез доповідей ІV спеціалізованого міжнародного Запорізького екологічного форуму (15-17 жовтня 2020). Запоріжжя. – 2020. С.478-481**(теза доповіді міжнародної конференції)** |
| **Технології зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчо-концентратів** | **Самілик М.М.** Розширення асортименту натурального желейного мармеладу із вторинної сировини / М. М. Самілик, Н. В. Болгова, Ф. В. Перцевий, О. П. Биков // Вісник ЛТЕУ. Teхнічні науки. № 25 (2021). DOI: https://doi.org/10.36477/2522-1221-2021-25-13. **(вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)** |
| **Самілик М.М.** Розробка технології желейних цукеркових мас із продуктів переробки моркви / М.М. Самілик, Н.В. Болгова, Ю.С. Топоркова // Продовольчі ресурси Т. 9 (2021), № 17. С.137-144. **(вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)** |
| **Технології молока та молочних продуктів** | **Самілик М.М.** Використання морквяних порошків для збагачення молока мінеральними елементами / М.М. Самілик, Р.В. Цирулик // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». 2021. №1. С.23-29. **(вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)** |
| Є. В. Демидова. **Самілик М. М.** Йогурти із похідних переробки бузини. Матеріали ІІ Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Інформаційні та інноваційні технології у готельноресторанному бізнесі, туризмі та дизайні» (Дніпро, 1-2 грудня 2021 року). С. 35-36. **(теза доповіді міжнародної конференції)** |