

**0124U002836 Розробка технологій виробництва харчових продуктів з доданою вартістю на принципах сталого розвитку 2024-2028**

<p><b>Технології зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчових концентратів</b></p>	<p>Самілик, М.М., Нагорний Я.В. (2024). Вплив борошна кіноа на властивості тіста та органолептичні показники безглютенowego хліба. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. – Харків : ДБТУ, 2024. – Вип. 1 (35). С.39-46. ISSN: 2312-3990 (Print) 2519-2922 (Online)</p>
<p><b>Технології цукристих речовин</b></p>	<p>Samilyk, M., Tkachuk, M., Paska, M., Ryzhkova, T., Tkachuk, S., Petrenko, A., Hrinchenko, D., Gurskyi, P., Savchuk, L., &amp; Yarmosh, T. (2024). Substantiating the feasibility of processing the secondary product obtained after osmotic dehydration of dried apricots. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(11 (130), 36–42. <a href="https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.309658">https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.309658</a> (Scopus)</p> <p>Samilyk, M., Tkachuk, M. (2024). Study of the quality indicators of the osmotic solution obtained after dehydration of apricot fruits. EUREKA: Life Sciences, 1, 57–63. <a href="https://doi.org/10.21303/2504-5695.2024.003349">https://doi.org/10.21303/2504-5695.2024.003349</a></p> <p>Samilyk, M., &amp; Korniienko, D. (2024). Analysis and assessment of potential risks in the production of enriched sugar. Technology Audit and Production Reserves, 3(3(77), 44–48. <a href="https://doi.org/10.15587/2706-5448.2024.307282">https://doi.org/10.15587/2706-5448.2024.307282</a></p>
<p><b>Технології молока та молочних продуктів</b></p>	<p>Ladyka V. Justification of the feasibility of using A2 milk in the production of some dairy products. Food production: innovative technological solutionsp: Scientific monograph / V. Ladyka, M. Samilyk, T. Synenko, N. Bolgova, V. Vechorka, Y. Nazarenko. - Technology center PC, 2024. - 33-63. DOI: 10.15587/978-617-7319-99-2.CH2 (Scopus)</p> <p>Samilyk, M., Bolgova, N., Samokhina, E., Cherniavska, T., &amp; Kharchenko, S. (2024). Use of hop extract in the biotechnology of kefir beverage. Scientific Horizons, 27(3), 97-106. doi: 10.48077/scihor3.2024.97. (Scopus)</p> <p>Самілик, М., &amp; Цирулик, Р. (2024). Технологія збагачення молочних продуктів А2 каротиноїдами морквяного порошку. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 7(1), 160–173. <a href="https://doi.org/10.31866/2616-7468.7.1.2024.305964">https://doi.org/10.31866/2616-7468.7.1.2024.305964</a></p>
<p><b>Технології переробки рослинної сировини</b></p>	<p>Samilyk M. M. Optimisation of drying of Sorbus aucuparia fruit processing derivatives using the response surface methodology. Applied, technical and agricultural sciences: introduction of the latest technologies into use: Scientific monograph / Samilyk M., Demydova Ye., Synenko T., – International Science Group. – Boston : Primedia eLaunch, 2024.. P.39-52. ISBN – 979-8-89443-776-7.</p> <p>Самілик М. М., &amp; Носик, М. (2024). Оцінка якості похідних переробки плодів шовковиці. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів , (1 (55), 75-78. <a href="https://doi.org/10.32782/msnau.2024.1.10">https://doi.org/10.32782/msnau.2024.1.10</a></p>
<p><b>Технологія алкогольних та безалкогольних напоїв</b></p>	<p>Samilyk, M., Nosyk, M., Ryzhkova, T., Bolhova, N., Tkachuk, S., Sakhnenko, A., Petrenko, A., Hrinchenko, D., Hnoievyyi, I. (2024). Determining the possibility of making mulberry wine by using the osmotic dehydration process. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3 (11 (129)), 31–36. <a href="https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.306443">https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.306443</a>. (Scopus)</p> <p>Samilyk, M., Illiashenko, Y., Rudichenko, Y., Yevtushenko, Y., Huba, S., Tkachuk, S., Ryzhkova, T., Heida I., Lysenko, H., &amp; Severin, R. (2024). Determination of the antioxidant potential of processing products of osmotically dehydrated chokeberry fruits and beer enriched with them. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2(11 (128), 26–33. <a href="https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.301159">https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.301159</a> (Scopus)</p>

**0122U200866 Розроблення технологій комплексної переробки рослинної сировини на харчові продукти 2022-2023**

<b>Технології зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчових концентратів</b>	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. <a href="https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.255605">https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.255605</a> (Scopus)
	Samilyk, M., Demidova, E., Nazarenko, Y., Tymoshenko, A., Ryzhkova, T., Severin, R., Hnoievyyi, I., Yatsenko, I. (2023). Formation of the quality and shelf life of bread through the additive of powder from rowanberry. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3 (11 (123)), 42–49. doi: <a href="https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.278799">https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.278799</a> (Scopus)
	Samilyk, M. Demidova, E., Bolgova, N., Kapitonenko, A., 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)
	Самілик, М. М., & Демидова, Є. В. (2022). Використання похідних продуктів переробки обліпихи у виробництві здобних булочок. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (4), 94-101. <a href="https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.4.12">https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.4.12</a> . <a href="https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.4.12">https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.4.12</a> (вітчизняне фахове видання категорії «Б»)
	Самілик, М. М., & Каруна, К. В. (2023). Дослідження показників якості десертного хліба з овочевими цукатами. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», (1), 5-9. <a href="https://doi.org/10.37734/2518-7171-2023-1-1">https://doi.org/10.37734/2518-7171-2023-1-1</a>
	Самілик, М. М., Назаренко, Ю. В., Синенко, Т. П., Кіліпута, А. В., & Мазний, Ю. О. (2023). Розроблення сухих сніданків на основі похідних переробки моркви. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, (2 (52), 65-70. <a href="https://doi.org/10.32782/msnau.2023.2.10">https://doi.org/10.32782/msnau.2023.2.10</a>
	Самілик, М., & Лисенко, А. (2023). Вплив горобинового порошку на фізико-хімічні та мікробіологічні показники хліба із пшеничного борошна. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 6(2), 258–270. <a href="https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.2.2023.291710">https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.2.2023.291710</a>
<b>Технології цукристих речовин</b>	Samilyk M. M. Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business (Застосування похідних продуктів переробки дикорослих ягід для збагачення пресованого цукру): Scientific monograph / Samilyk M. M. Korniienko D. A. – Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2023. P.207-226 p. ISBN 978-9934-26-328-6.
	Bal’-Prylipko, L., Samilyk, M., Korniienko, D., Paska, M., Ryzhkova, T., Yatsenko, I., Hnoievyyi I., Tkachuk, S., Bolgova, N., & Sokolenko, V. (2023). Determination of quality indicators of sugar fortified with a by-product of elderberry processing. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(11 (124), 65–72. <a href="https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.284885">https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.284885</a> (Scopus)
	Samilyk, M., Korniienko, D., Bolgova, N., Sokolenko, V., Boqomol, N. (2022). Using derivative products from processing wild berries to enrich pressed sugar. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3 (11 (117)), 39–44. (Scopus)
	Samilyk, M., & Korniienko, D. (2022). Development of technology for receiving enriched sugar. Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies, 24(98), 25–29. (вітчизняне фахове видання категорії «Б»)
	Мирончук, В. Г., Самілик, М. М., Назаренко, Ю. В., & Сабадаш, С. М. (2023). Рекомендації промисловості щодо раціонального ведення процесу кристалізації сахарози охолодженням. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, (3 (49), 39-44. <a href="https://doi.org/10.32845/msnau.2022.3.6">https://doi.org/10.32845/msnau.2022.3.6</a>

	<p>Samilyk, M., &amp; Paska, M. (2023). Sugar in the hospitality industry. <i>EUREKA: Life Sciences</i>, (3), 44-50. <a href="https://doi.org/10.21303/2504-5695.2023.002971">https://doi.org/10.21303/2504-5695.2023.002971</a></p> <p>Самілик М., Корнієнко Д. (2023). Аналіз видів цукру та розширення його асортименту в Україні. <i>Biota. Human. Technology</i>, 1, 94-108. DOI: <a href="https://doi.org/10.58407/bht.1.23.7">https://doi.org/10.58407/bht.1.23.7</a></p> <p>Самілик, М. М., &amp; Ткачук, М. А. (2023). Збагачення цукру продуктами переробки цукатів із плодів дині. <i>Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів</i>, (3 (53), 73-76. <a href="https://doi.org/10.32782/msnau.2023.3.12">https://doi.org/10.32782/msnau.2023.3.12</a></p>	
<b>Технології молока та молочних продуктів</b>	<p>Samilyk, M., Tsyruyk, R., Bolgova, N., Vechorka, V., Ryzhkova, T., Severin, R., Lysenko, H., &amp; Heida I. (2022). Devising a technique for improving the biological value of A2 milk by adding carrot powder. <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technologies</i>, 6(11 (120), 44–50. <a href="https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.266924">https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.266924</a> (<b>Scopus</b>)</p> <p>Самілик, М. М., &amp; Цирулик, Р. В. (2022). Використання морквяних порошоків для збагачення молока мінеральними елементами. <i>Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»</i>, (1), 23-29. <a href="https://doi.org/10.37734/2518-7171-2021-1-4">https://doi.org/10.37734/2518-7171-2021-1-4</a> (<b>вітчизняне фахове видання категорії «Б»</b>)</p> <p>Самілик, М.М. Сюаньсюань, Цинь, Болгова, Н.В. (2022) Розширення асортименту кисломолочних напоїв з підвищеною біологічною цінністю. <i>Науковий вісник ТДАТУ</i>, 12(1), 141-151. (<b>вітчизняне фахове видання категорії «Б»</b>)</p> <p>Самілик, М., &amp; Демидова, Є. (2022). Використання нетрадиційної сировини у технології виробництва йогурту. <i>Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації</i>, 5(2), 281–291. (<b>вітчизняне фахове видання категорії «Б»</b>)</p> <p>Xuanxuan Qin, M. Samilyk, Yanghe Luo (2023) The influence of dietary fiber from rice bran and defatted sesame flour on fermented milk drink. <i>Наукові праці НУХТ</i>. 29 (1), 97-107. (<b>вітчизняне фахове видання категорії «Б»</b>)</p> <p>Самілик, М., Цирулик, Р., &amp; Вороненко, Н. (2023). Застосування морквяних порошоків для збагачення молочних продуктів. <i>Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету</i>, 13(2). DOI: 10.31388/2220-8674-2023-2 -2</p>	
	<b>Технології переробки рослинної сировини</b>	<p>Demidova E, Samilyk M. Prospects for the use of wild berry processing products as functional food ingredients. <i>Food science and technology</i>. 2023; 17(4): 24-33. <a href="https://doi.org/10.15673/fst.v17i4.2780">https://doi.org/10.15673/fst.v17i4.2780</a>. (<b>Web of Science</b>)</p> <p>Samilyk, M., Korniienko, D., Demidova, E., Tymoshenko, A., Bolgova, N., &amp; Yeskova, O. (2022). Substantiation of the efficiency of the method for processing viburnum by the method of osmotic dehydration. <i>EUREKA: Life Sciences</i>, (6), 60-68. <a href="https://doi.org/10.21303/2504-5695.2022.002693">https://doi.org/10.21303/2504-5695.2022.002693</a></p> <p>Самілик, М. М. (2022). Розроблення безвідходної технології одержання натуральних барвників із рослинної сировини. <i>Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»</i>, (1), 49-54. (<b>вітчизняне фахове видання категорії «Б»</b>)</p> <p>Самілик, М. М. (2022). Фізичне обґрунтування параметрів осмотичної дегідратації як способу обробки коренеплідних овочів. <i>Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів</i>, (4 (46), 55-59. (<b>вітчизняне фахове видання категорії «Б»</b>)</p>

	Самілик, М. М. (2022). Вплив осмотичної дегідратації на амінокислотний склад <i>Sorbus aucuparia</i> . Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (3), 168-174. (вітчизняне фахове видання категорії «Б»)
	Самілик, М.М. (2022). Технологічне та апаратурне забезпечення осмотичної дегідратації ягід бузини Наукові праці НУХТ, 28(5), 46-53. DOI: 10.24263/2225-2924-2022-28-5-7 (вітчизняне фахове видання категорії «Б»)
	Самілик, М. М., & Шешеня, І. О. (2023). Розроблення раціонального способу переробки плодів обліпихи. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, (4 (50), 98-102. <a href="https://doi.org/10.32845/msnau.2022.4.15">https://doi.org/10.32845/msnau.2022.4.15</a>
	Demidova, E., & Samilyk, M. (2023). Розробка порошкової харчової добавки на основі плодів обліпихи. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, 25(100), 88-93. <a href="https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10014">https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10014</a>
<b>0121U111511 Управління промисловими відходами харчових виробництв 2021-2024</b>	
	Самілик М.М. Теоретичні та практичні передумови вибору осмотичної дегідратації для переробки рослинної сировини: монографія / М. М. Самілик; Сумськ. нац. аграр. ун-т. — Одеса: Астропринт, 2023. — 100 с. ISBN 978-966-927-894-4.
	Samilyk M. M. Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business (Powders from derivatives of wild plant fruit processing): Scientific monograph / Samilyk M. M. Demydova Ye. V. – Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2023. P.471-493 ISBN 978-9934-26-328-6
	Marina M. Samilyk, Evgenia V. Demidova, Natalia V. Bolgova (2022). Waste-free technology of processing wild plant raw materials. Journal of Chemistry and Technologies, 30(3), 394-403. <a href="https://doi.org/10.15421/jchemtech.v30i3.256924">https://doi.org/10.15421/jchemtech.v30i3.256924</a> (Scopus)
	Samilyk M, Bolgova N, Tsyrylyk R, Ryzhkova T. Prospects for processing and use of root vegetable waste in food production. Food science and technology. 2021;15(4):60-68. <a href="https://10.15673/fst.v15i4.2253">https://10.15673/fst.v15i4.2253</a> (Web of Science)
	Qin, X., Samilyk, M., Luo, Y. (2022). The Influence of the Introduction of Fibre-rich Bran on the Quality of Kefir. International Journal of Ecological Economics and Statistics, 43(3), 61-77. ISSN 0973-1385 (Print), ISSN 0973-7537 (Online) (Web of Science)
	Qin, X., Samilyk, M., Luo, Y. (2023). Optimization of technical and technological indicators of kefir added with defatted sesame flour and rice bran. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 1 (11 (121)), 15–22. doi: <a href="https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.272029">https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.272029</a> (Scopus)
	Samilyk, M., Vechorka, V., Bolgova, N., Samokhina, Y., & Kyselov, O. (2023). Аналіз сирів, виготовлених за безвідходною технологією. Food Science and Technology, 16(4). <a href="https://doi.org/10.15673/fst.v16i4.2539">https://doi.org/10.15673/fst.v16i4.2539</a> (Web of Science)
	Samilyk, M. (2022). Scientific substantiation of the use of plant processing derivatives for enrichment of ferrous milk drinks. EUREKA: Life Sciences, 5, 58–64. (закордонне видання країн ЄС)
	Самілик, М., Болгова, Н., & Топоркова, Ю. (2021). Розробка технології желейних цукеркових мас із продуктів переробки моркви. Продовольчі ресурси, 9(17), 137-144. (вітчизняне фахове видання категорії «Б»)
<b>0119U101237 Інноваційні технологічні рішення у виробництві харчової продукції (2019-2024)</b>	
<b>Технології м'яса, м'ясопродуктів та риби</b>	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, <b>М.М. Самілик</b> , Н.В. Болгова // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. № 26, 2021, с. 78-85. <b>(вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)</b>
	<b>Samilyk M.M.</b> , Guo Wangwang. 2021. Method of obtaining food concentrate from fish meat. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, вип. 3: 87-97. <a href="https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2021.3.11">https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2021.3.11</a> . <b>(вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)</b>
	Пасічний В. М., Божко С.Б, Тищенко В. І., Самілик М. М., Божко Н. В. (2022). Дослідження споживчих і функціонально-технологічних показників напівкопчених ковбасок на основі баранини, виготовлених з використанням мпмо індичого та протеїну насіння коноплі. Наукові праці НУХТ 2022. Том 28, № 6. С. 115-124 <b>(вітчизняне фахове видання категорії «Б»)</b>
<b>Технології молока та молочних продуктів</b>	Samilyk, M., Helikh, A., Ryzhkova, T., Bolgova, N., & Nazarenko, Y. (2020). Influence of the structure of some types of fillers introduced to the yogurt recipe on changes in its rheological indicators. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2(11 (104), 46–51. <b>(Scopus)</b>
	.Xuanxuan, Qin, Samilyk, M., Luo, Y. & Sokolenko, V. (2021). Influence of sesame flour on physicochemical properties of sour milk drinks. Eastern-european Journal of Enterprise Technologies, 3(11 (111)), 6–16. <a href="https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.234752">https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.234752</a> (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 <b>(Scopus)</b>
	Samilyk M. 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. <b>(закордонне видання країн ЄС)</b>
	Samilyk M. 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. <b>(закордонне видання країн ЄС)</b>
	Qin, X., Samilyk, M., Luo, Y., (2022). Study on Optimization of Solidified Chufa Yogurt. Dairy Industry. Vol. 09, No 108-113. <b>(закордонне видання)</b>
	Рижкова, Т. М., Самілик, М. М., Болгова, Н. В., Губа, С. О., & Соколенко, В. В. (2023). Удосконалення технології сиркових мас із використанням порошку калини. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, (3 (49), 69-74. <a href="https://doi.org/10.32845/msnau.2022.3.10">https://doi.org/10.32845/msnau.2022.3.10</a>
	Болгова, Н., Самілик, М., Назаренко, Ю., & Шмідт, Б. (2023). Обґрунтування вибору білкової рослинної сировини для розробки сирного продукту. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету, 13(2). DOI: 10.31388/2220-8674-2023-2 -3



	Ladyka, V., Samilyk, M., Ladyka, L., Helikh, A., & Bolgova, N. (2020). Молоко А2 як альтернатива козиному у виробництві йогуртів. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, 22(94), 18-22. <b>(вітчизняне фахове видання категорії «Б»)</b>
	Bolgova, N., Samilyk, M., Kohan, V., & Lisova, N. (2020). Розширення асортименту плавлених сирів з використанням соняшничково-вого ізоляту. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, 22(94), 23-26. <b>(вітчизняне фахове видання категорії «Б»)</b>
	Maslak, O. M., Samilyk, M. M., & Vovchok, S. V. (2020). Perspektyvy rozvytku rehional'noho rynku moloka ta molochnoyi produktsiyi Sums'koyi oblasti [Development perspectives of the regional milk and dairy products market in Sumska oblast]. Rehional'na ekonomika - Regional Economy, 98 (4), 57-64. DOI: <a href="https://doi.org/10.36818/1562-0905-2020-4-7">https://doi.org/10.36818/1562-0905-2020-4-7</a> (вітчизняне фахове видання 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. <b>(вітчизняне фахове видання категорії «Б»)</b>
	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. <b>(вітчизняне фахове видання категорії «Б»)</b>
<b>Технології переробки рослинної сировини</b>	Samilyk, M., Helikh, A., Bolgova, N., Potapov, V., & Sabadash, S. (2020). The application of osmotic dehydration in the technology of producing candied root vegetables. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3(11 (105), 13–20. (Scopus)
	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. (Scopus)
<b>Гастрономічний туризм</b>	
	Самілик, М. (2022). Вплив локаворства на розвиток гастрономічного туризму Сумщини. Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм, 5(1), 48–56. <a href="https://doi.org/10.31866/2616-7603.5.1.2022.261998">https://doi.org/10.31866/2616-7603.5.1.2022.261998</a> . (вітчизняне фахове видання категорії «Б»)
	Самілик, М., & Кубрак, О. (2021). Особливості розвитку гастрономічного туризму України в умовах пандемії COVID-19. Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм, 4(1), 99–107. <a href="https://doi.org/10.31866/2616-7603.4.1.2021.235157">https://doi.org/10.31866/2616-7603.4.1.2021.235157</a> . (вітчизняне фахове видання категорії «Б»)
	Samilyk, M. The Role of Crafts in the Development of Gastronomic Tourism. ZESZYTY NAUKOWE. 2021. tom 20, rocznik X. Num. 2. P.70-79 (закордонне видання країн ЄС)