

0115U 00714609 Використання антиоксидантів натурального походження в м'ясомістких системах з пролонгованим терміном зберігання» (2015-12.2020 рр)	
Bozhko N., Pasichnyi V., Marynin A., Tischenko V., Strashynskiy I., Kyselov O. The efficiency of stabilizing the oxidative spoilage of meat-containing products with a balanced fat-acid composition. <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technologies</i> , 2020). 3 (11 (105)), 38-45. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2020.205201 (Scopus)	
Bozhko, N., Pasichnyi, V., Marynin, A., Tischenko, V., Strashynskiy, I., Kyselov, O. Investigation of the influence of the rosemary extract on the oxidizing stability of fats of semi-smoked sausages with Peking duck meat. <i>EUREKA: Life Sciences</i> , 2020. (3), 18-25. https://doi.org/10.21303/2504-5695.2020.001321 (закордонне видання країн ЄС або ОЕСР)	
Шубіна, Є. А., Тищенко, В. І., Божко, Н. В. Стабілізація ліпідів варено-копчених ковбас з використанням порошку виноградних кісточок Міжгалузеві диспути: динаміка та розвиток сучасних наукових досліджень: матеріали міжнародної наукової конференції (Т. 1), 10 липня, 2020 рік. Вінниця, Україна: МЦНД. 121-122. https://doi.org/10.36074/10.07.2020.v1 (тези доповідей)	
Божко Н.В., Тищенко В.І., Пасічний В.М. Перспективи використання натуральних антиоксидантів у дитячому харчуванні.// Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції, 24 листопада 2020 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2020 р. с. 33-35 (тези доповідей)	
Тищенко В.І., Божко Н.В., Шубіна Є.А. Вивчення впливу конопляного борошна на окислення ліпідів варених ковбас.// Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції, 24 листопада 2020 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2020 р. с. 108-110. (тези доповідей)	
Божко Н.В., Тищенко В.І. Використання натуральних антиоксидантів у технології варено-копчених ковбас.// Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали ІХ Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. С. 12-14. https://doi.org/10.46489/FAHM-01 (тези доповідей)	
Божко Н. В., Тищенко В. І., Пасічний В.М., Божко С.Б. Ефективність екстракту журавлини як натуральної антиокислювальної добавки.// <i>Food chemistry. Modern methods for production of food, food additives and packaging materials</i> . Lviv, October 7-9, 2020. р. 28. (тези доповідей)	
Патент на винахід № 121263 UA МПК А23L 13/40. М'ясовмісна варено-копчена ковбаса з м'ясом качки мускусної з екстрактом розмарину./ Божко Н.В., Пасічний В.М., Тищенко В.І.; № а201805354, опубл. 27.04.2020, бюл. № 8. (патент України на винахід)	
0119U101237 Інноваційні технологічні рішення у виробництві харчової продукції (2019-2024)	
Технології м'яса, м'ясопродуктів та риби	Божко Н. В., Тищенко В. І., Пасічний В. М. (2020). Дослідження споживчої та біологічної цінності м'ясомістких посічених напівфабрикатів. <i>Scientific Works of NUFT</i> , Volume 26, Issue 1. С. 134-141 (вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)
	Bozhko, N., Tischenko, V., Pasichnyi, V., Matsuk, Y. (2020). Analysis of the possibility of fish and meat raw materials combination in products. <i>Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences</i> ,. 14, 647-655. (Scopus)
	Bozhko N., Tischenko V., Pasichnyi V., Shubina Ye., Kyselov O., Marynin A., Strashynskiy I. (2021). The quality characteristics of sausage prepared from different ratios of fish and duck meat. <i>Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences</i> , vol. 15, p. 26-32. (Scopus)
	Bozhko, N., Pasichnyi, V., Tischenko, V., Marynin A., Shubina Y., Strashynskiy I. (2021). Determining the nutritional value and quality indicators of meat-containing bread made with hemp seeds flour (<i>Cannabis Sativa L.</i>). <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technologies</i> . 4. С. 58-65. (Scopus)

	Bozhko, N., Pasichnyi, V., Tischenko, V., Marynin A., Shubina Y., Strashynskiy I. (2021). Development of meat-containing breads with hemp seed flour and turkey meat of mechanical crumbing. <i>EUREKA: Life Sciences</i> . 4. С. 34-42 (закордонне видання країн ЄС або ОЄСР)
	Божко Н. В., Тищенко В. І., Пасічний В. М., Маринін А. І., Шубіна Є. А. (2021). Використання нетрадиційної сировини у виробництві комбінованих м'ясопродуктів як прогресивний напрямок створення продуктів підвищеної біологічної цінності. <i>Scientific trends: modern challenges. Volume 2: collective monograph. Compiled by V. Shprak; Chairman of the Editorial Board S. Tabachnikov. Sherman Oaks, California: GS Publishing Services.</i> , С. 146-157. (розділ зарубіжної монографії)
	Божко Н. В., Тищенко В. І., Пасічний В. М., Маринін А. І. (2021). Дослідження ефективності корекції перекісного окислення в системах біологічного походження з використанням біофлавоноїдного комплексу ягід. <i>Scientific trends: modern challenges. Volume 2: collective monograph. Compiled by V. Shprak; Chairman of the Editorial Board S. Tabachnikov. Los Angeles: GS publishing service</i> , С. 7-15. (розділ зарубіжної монографії)
	Божко Н.В., Тищенко В.І., Пасічний В.М. (2021). Удосконалення технології крафтових ковбасок із м'ясом водоплавної птиці. <i>Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки.</i> 25. С. 38-44. (вітчизняний фаховий категорії «Б»)
	Pasichnyi, V., Bozhko, N., Tischenko, V., Marynin, A., Shubina, Y., Svyatnenko, R., Haschuk, O., Moroz, O. (2022). Study of efficiency of berry extracts in the technology of semi-smoked sausages. <i>EUREKA: Life Sciences</i> . 1. С. 25-31. (закордонне видання країн ЄС або ОЄСР)
	Pasichnyi, V., Bozhko, N., Tischenko, V., Marynin, A., Shubina, Y., Svyatnenko, R., Haschuk, O., Moroz, O. (2022). Studying of berry extracts on the quality and safety indicators of half-smoked sausages. <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technology</i> 40.. 1(11(115)). С. 33-40. (Scopus)
	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. <i>Наукові праці НУХТ 2022. Том 28, № 6.</i> С. 115-124 (вітчизняне фахове видання категорії «Б»)
	Pasichnyi, V., Tischenko, V., Bozhko, N., Marynin, A., Moskaluyk, O., Geredchuk, A. (2022). Determining the medical and biological properties of meat-containing polycomponent products based on regional raw materials. <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technology</i> (120), 126–133. (Scopus)
	Pasichnyi, V., Tischenko, V., Bozhko, N., Marynin, A., Moskaluyk, O., Geredchuk, A. (2022). Medical and biological studies of polycomponent products based on regional raw materials. <i>EUREKA: Life Sciences</i> ,(3), 21-28. (закордонне видання країн ЄС або ОЄСР) Bozhko N. V., Tischenko V. I. , Pasichnyi V. M., Marinin A. I., Matsuk Y. A. (2023). Comparative analysis of the chemical composition, functional-technological, rheological, and antioxidant properties of wild boar meat (<i>Sus scrofa</i>) with DFD properties and industrial applications. <i>Sci.Pol. Technol. Aliment.</i> 22 (3), 257-266. (Scopus)

	Bozhko, N., Tischenko, V. (2023). Effect of plant extracts rich in polyphenols on lipid oxidation in smoked sausages. <i>In The scientific paradigm in the context of technological development and social change: Scientific monograph. Part 2. Publishing House "Baltija Publishing". 2023. Pp. 1-25. /ISBN: 978-9934-26-297-5 (розділ зарубіжної монографії)</i>
	Тищенко, В. І. Божко Н. В., Пасічний В. М. (2019). М'ясомісткі комбіновані продукти з м'ясом качки та сріблястого карпа. <i>Науковий журнал Хмельницького національного університету. Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. 5 (1330). С. 160-168. (вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)</i>
	Tischenko, V.I., Bozhko, N.V., Pasichnyi, V.M., Brazhenko, V.V. (2019). Development of meatcontaining semi-smoked sausages with Muscovy duck meat and white carp. <i>Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies, 21 (91), 3–8. (вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)</i>
Технології переробки рослинної сировини	Golovko, T., Golovko, M., Vasilenko, O., Pertsevoi, F., Bolgova, N., Tischenko, V., Prymenko, V. (2023). Technology of protein isolate from peas (<i>Pisum sativum</i> var. <i>arvense</i>). <i>Technology Audit and Production Reserves, 2 (3 (70)), 37–40 (вітчизняний фаховий журнал категорії «Б»)</i>
Технології води, безалкогольних, слабоалкогольних і алкогольних напоїв	Тищенко, В. І., Божко, Н. В. (2023). Використання фітоекстрактів для фортифікації безалкогольних напоїв функціонального призначення. <i>Вісник Уманського національного університету садівництва, (1), 123-127. (вітчизняне фахове видання категорії «Б»)</i>
	Тищенко, В. І., Божко, Н. В. (2023). Аналіз сучасних трендів у виробництві безалкогольних напоїв із використанням нетрадиційної рослинної сировини. <i>Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (1), 114-124. (вітчизняне фахове видання категорії «Б»)</i>
	Тищенко В.І., Божко Н.В. Розробка безалкогольних напоїв функціонального призначення з використанням фітоекстрактів. <i>Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації», 23 травня 2023 року. Київ: НУХТ. Ч.1. С.176. (тези доповідей)</i>