

**Перелік публікацій викладачів кафедри технологій та безпеки харчових продуктів
За 2019-2023 рр.**

№ з/п №	Автори/ Authors	Назва роботи/ Title of the work	Назва видання, в якому опубліковано роботу	Том, номер (випуск), рік, DOI або веб-адреса електронної версії	Зазначити чи є публікація у відкритому доступі (так / ні)
1	N. Bozhko, V. Tishchenko, V. Pasichnyi, R. Svyatnenko	Effectiveness of natural plant extracts in the technology of combined meatcontaining breads	Food Technology	Vol. 8. Iss. 3, 2019 https://doi.org/10.24263/2304-974X-2019-8-3-9	так
2	Bozhko, N., Tischenko, V., Pasichnyi, V., & Moroz, O.	Дослідження харчової та біологічної цінності напівкопченої м'ясомісткої ковбаси комбінованого складу	Food Science and Technology	13(4). 2019 https://doi.org/10.15673/fst.v13i4.1561	так
3	Nazarenko, Y., Ladyka, V., Opara, V., & Pavlenko, Y.	Determining the influence of the composition of milk from cows of different breeds on quality indicators for the dutch-type cheese	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies	1(11 (97), 2019 https://doi.org/10.15587/1729-4061.2019.155487	так
4	Lou, W., Bezusov, A., Li, B., & DubovaH	Досягнення в дослідженні танінової кислоти та її взаємодії з білками і полісахаридами	Food Science and Technology	13(3). 2019 https://doi.org/10.15673/fst.v13i3.1452	так
5	М. М. Самілик, Цзін Сюаньсюань, С. С. Івченко	Перспективи виробництва кисломолочного напою, збагаченого борошном кунжуту	Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі серія «Технічні науки»	2019. 1 (91). http://doi.org/10.37734/2518-7171-2019-1-7	так
6	Божко, Н. В., Тищенко, В. І., Пасічний, В. М., & Ревенко, Р. С.	Білоквісна сировина регіонального виробництва в технології м'ясомісткої варено-копченої ковбаси	Технічні науки та технології	2(16), 2019 http://tst.stu.cn.ua/article/view/182366	так
7	Болгова Н.В., Гончар А.О.	Обґрунтування рецептури пасти сиркової з кмином	Продовольчі ресурси	2019. № 13. https://doi.org/10.31073/foodresources2019-13-04	так
8	Болгова Н., Кревсун К.	Використання екстракту листя волоського горіха в технології плавлених сирів.	Технічні науки та технології : науковий журнал. Чернігів	2019. № 3 (17) http://dx.doi.org/10.25140/2411-5363-2019-3(17)-219-225	так
9	Синенко, Т. П., Дубова Г. Є.	Характеристика ароматичних дескрипторів продуктів ректифікації молочної сироватки	Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі	1(29), 2019 https://doi.org/10.5281/zenodo.3263514	так
10	Вербицький, С., Старчевой, С.,	Ін'єктування м'ясної сировини розсолами з	Продовольчі ресурси	2019.-1 (29)	так

	Усатенко, Н., Кижська, Т	колагенвмісними компонентами		chrome- extension://efaidnbm nnnibpcajpcglclefind mkaj/https://journals. indexcopernicus.com /api/file/viewByFileI d/677647.pdf	
11	М. П. Головка, Т. М. Головка, А. О. Геліх, В. Г. Применко	Дослідження показників якості страв і кулінарних виробів на основі напівфабрикату з молюска прісноводного та їх змін під час зберігання	Наукові праці НУХТ	<i>Bun.</i> 5 (Том 25), 2019. http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2019_25_5_12	так
12	Guo L, Miao Z, Ma H, Melnichuk S	Effects of maternal vitamin D3 during pregnancy on FASN and LIPE mRNA expression in offspring pigs	The Journal of Agricultural Science	158(1-2), 2020 doi:10.1017/S002185 9620000210	так
13	Zhenkun Cui, Han Yan, T. Manoli, Haizhen Mo, Hongbo Li, Hao Zhang	Changes in the volatile components of squid (<i>Illex argentinus</i>) for different cooking methods via headspace–gas chromatography–ion mobility spectrometry	Food Science & Nutrition	8(10), 2020 https://doi.org/10.1002/fsn3.1877	так
14	Л. В. Баль- Прилипка, С. Г. Даниленко, О. І. Потемська, О. В. Науменко, Т. А. Крижська	Амінокислотний склад молочних продуктів ферментованих мікроорганізмами різних таксономічних груп	Machinery & Energetics. Journal of Rural Production Research	Vol. 11, No 2, 2020 DOI: 10.31548/machenerg y.2020.02.179-186 file:///G:/Machinery %20&%20Energetics _Vol.%2011,%20No. %202_179-186.pdf	так
15	Liu, Y., Duan, Z., Sabadash, S.	Effect of hot air drying temperatures on drying characteristics and physicochemical properties of beetroot (<i>Beta vulgaris</i>) slices	Conference Series: Earth and Environmental Science	615(1), 2020 DOI 10.1088/1755- 1315/615/1/012099	так
16	Samilyk, M., Helikh, A., Ryzhkova, T., Bolgova, N., & Nazarenko, Y.	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), 2020. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2020.199527	так
17	Samilyk, M., Helikh, A., Bolgova, N., Potapov, V., & Sabadash, S.	The application of osmotic dehydration in the technology of producing candied root vegetables	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies	3(11 (105), 2020. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2020.204664	так
18	Bozhko, N., Pasichnyi, V., Marynin, A., Tischenko, V., Strashynskyi, I., & Kyselov, O.	The efficiency of stabilizing the oxidative spoilage of meat-containing products with a balanced fat-acid composition	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies	3(11 (105), 2020. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2020.205201	так
19	Bozhko, N., Tischenko, V., Pasichnyi, V., & Matsuk, Y.	Analysis of the possibility of fish and meat raw materials combination in products	Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences	14, 2020. https://doi.org/10.5219/1372	так
20	L. Guo, Z. Miao,	Effects of maternal vitamin D3 concentration during	Journal of Animal and Feed Sciences	2020;29(2):125-131	так

	H. Ma, S. Melnychuk	pregnancy on adipogenic genes expression and serum biochemical index in offspring piglets		DOI: https://doi.org/10.22358/jafs/124041/2020	
21	L. Guo, Z. Miao, S. Melnychuk, H. Ma	Effects of maternal vitamin D3 on quality and water distribution in pork of offspring pigs during frozen storage	Journal of Animal and Feed Sciences	2020;29(4) DOI: https://doi.org/10.22358/jafs/130781/2020	так
22	Cui, Z., Manoli, T., Nikitchina, T., & Mo, H	Дослідження тенденцій виробництва продуктів із кальмарів	Food Science and Technology	14(1). 2020 https://doi.org/10.15673/fst.v14i1.1650	так
23	Kasabova, K., Sabadash, S., Mohutova, V., Volokh, V., Poliakov, A., Lazarieva, T., Blahyi, O., Radchuk, O., Lavruk, V.	Improvement of a Scraper Heat Exchanger for Pre-Heating Plant-Based Raw Materials Before Concentration	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies	3(11 (105)), 2020, doi: 10.15587/1729-4061.2020.202501	так
24	Synenko, T., Dubova, H., & Bezusov, A	Дослідження попередників аромату молочної сироватки в технології ароматизованої піни	Food Science and Technology	14(1). 2020 https://doi.org/10.15673/fst.v14i1.1648	так
25	Tsykhanovska, I., Shmatkov, D. ; Evlash, V. ; Koshova, O. ; Bielikova, N. ; Bolgova, N.	Preclinical testing of the double iron oxide-based health supplement	Journal of sport and health research,	ISSN-e 1989-6239, Vol. 12, №. 2, 2020 https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8060930	ні
26	XU Lin-shuang, QU Xiao-qing, ZENG Xiao-feng, ZHENG Yu-fei, ZHANG Yan, WANG Ting, ZHANG Hong, NAZARENKO Y., LI Bo, YANG Wei.	Supramolecular Structure Characteristics of Natural and Thermal Modification Lactoferrin- α -Lactalbumin Aggregates	Science and Technology of Food Industry	2020, 41(15): 15-20,28. DOI: 10.13386/j.issn1002-0306.2020.15.003	так
27	Holovko, T., Helikh, A., Holovko, M., Prymenko, V., & Zhrebkin, M.	Scientific rationale of the technology of pastes based on freshwater hydrobionts and enriched with selenium	Food Science and Technology,	14(1), 2020. https://doi.org/10.15673/fst.v14i1.1644	так
28	Helikh, A., Samilyk, M., Prymenko, V., & Vasylenko, O.	Моделювання крафтової технології вареної ковбаси «Фірмова плюс»	Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації	3(2), 2020. https://doi.org/10.31866/2616-7468.3.2.2020.219708	так
29	Bolgova, N., Tsyhura, V., & Khmeliuk, T.	Інноваційні аспекти використання соняшникового ізоляту в технології крафтових сиркових виробів	Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації	3(2), 2020. https://doi.org/10.31866/2616-7468.3.2.2020.219709	так

30	Синенко, Т. П., & Фролова Н. Е.	Ферментативний гідроліз сироваткових білків молока	Вісник аграрної науки Причорномор'я	1(105), 2020 https://doi.org/10.31521/2313-092X/2020-1(105)-10	так
31	Божко Н. В., Тищенко В. І., Пасічний В. М.	Дослідження споживчої та біологічної цінності м'ясомістких посічених напівфабрикатів	Scientific Works of NUFT	2020. Volume 26, Issue 1. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2020-26-1-17	так
32	Kryzhska, T.	Інноваційні технології виробництва сиров'ялених суцільном'язових продуктів на основі м'яса птиці	Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації	3(1), 2020 https://doi.org/10.31866/2616-7468.3.1.2020.205570	так
33	Prymenko, V., Sefikhanova, K., Zolotukhina, I., Helikh, A.	Наукове обґрунтування параметрів гострої токсичності напівфабрикатів білково- вуглеводних зі стабілізатором харчових систем	Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації	3(2), 2020. https://doi.org/10.31866/2616-7468.3.2.2020.219710	так
34	Frolova, N., Yushchenko, N., Korablova, O., Voitsekhivskiy, V., Ocheretna, A., & Synenko, T.	Comparative Study of Carvones from Various Essential Oils and Their Ability to Increase the Stability of Fat-Containing Products	Journal of Ecological Engineering	22(3), 2021 doi: https://doi.org/10.12911/22998993/132995	так
35	Guo LP., Miao Z.G., Ma H.J., Melnichuk S	Effects of maternal vitamin D3 status on quality traits of longissimus dorsi muscle in offspring pigs during postmortem storage	Livestock Science	2021, 243 https://doi.org/10.1016/j.livsci.2020.104372	ні
36	Wenjuan Lou, Bo Li, Grevtseva N.	The influence of Cabernet Sauvignon wine grape pomace powder addition on the rheological and microstructural properties of wheat dough	CyTA Journal of food	2021, 19(1), https://doi.org/10.1080/19476337.2021.1981458	так
37	Qu X, Nazarenko Y, Yang W, Nie Y, Zhang Y, Li B	Effect of Oat β -Glucan on the Rheological Characteristics and Microstructure of Set- Type Yogurt.	Molecules	2021; 26(16):4752. https://doi.org/10.3390/molecules26164752	так
38	Wei Yang, Xiaoqing Qu, Chujun Deng, Lei Dai, Haoyu Zhou, Guihua Xu, Bo Li, Nazarenko Y., Changzhong Liu	Heat sensitive protein-heat stable protein interaction: Synergistic enhancement in the thermal coaggregation and gelation of lactoferrin and α - lactalbumin	Food research international	№142, 2021 https://doi.org/10.1016/j.foodres.2021.110179	так
39	Liu, Y., Sabadash, S., Duan, Z.	Effect of microwave-assisted drying methods on the physicochemical properties of beetroots	IOP Conference Series: Earth and Environmental Science	2021, 792(1) DOI 10.1088/1755-1315/792/1/012012	так
40	Samilyk, M., Bolgova, N.,	Перспектива переробки і використання овочевих	Food Science and Technology	15(4). 2021	так

	Tsyruyk, R., Ryzhkova, T.	відходів у виробництві харчових продуктів		https://doi.org/10.15673/fst.v15i4.2253	
41	Qin, X., Samilyk, M., Luo, Y., Sokolenko, V.	Influence of sesame flour on physicochemical properties of sour milk drinks	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies	3(11 (111), 2021. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.234752	так
42	Bozhko, N., Tischenko, V., Pasichnyi, V., Shubina, Y., Kyselov, O., Marynin, A., Strashynskyi, I.	The quality characteristics of sausage prepared from different ratios of fish and duck meat	Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences	15, 2021. https://doi.org/10.5219/1482	так
43	Bozhko, N., Pasichnyi, V., Tischenko, V., Marynin, A., Shubina, Y., Strashynskyi, I.	Determining the nutritional value and quality indicators of meat-containing bread made with hemp seeds flour (<i>Cannabis sativa</i> L.)	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies	4(11(112), 2021. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.237806	так
44	Li, W., Cheng, P., Zhang, J., Zhao, L., Ma, Y., Ding, K	Synergism of microorganisms and enzymes in solid-state fermentation of animal feed. A review	Journal of Animal and Feed Sciences	30(1), 2021. https://doi.org/10.22358/jafs/133151/2021	так
45	Wenjuan Lou, Bo Li, Grevtseva N.	Preparation of grape pomace powders and analysis of their nutritive compositions	Acta innovations	2021, 39(22) https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.39.3	ні
46	Cui, Z., Yan, H., Manoli, T., Mo, H., Bi, J., Zhang, H.	Advantages and challenges of sous vide cooking	Food Science and Technology Research	27(1), 2021. https://doi.org/10.3136/fstr.27.25	ні
47	Yan, H., Cui, Z., Manoli, T., Zhang, H.	Recent advances in non-thermal disinfection technologies in the food industry	Food Science and Technology Research	27(5), 2021 https://doi.org/10.3136/fstr.27.695	ні
48	Liu, Y., Sabadash, S.M., Duan, Z.	Effect of heat pump temperature on the physical properties, bioactive compounds and antioxidant capacity of beetroots	Journal of Chemistry and Technologies	2021, 29(4) https://doi.org/10.15421/jchemtech.v29i4.240470	так
49	Gao, D., Helikh, A., & Duan, Z.	Determining the effect of pH-shifting treatment on the solubility of pumpkin seed protein isolate	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies	5(11(113), 2021. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.242334	так
50	Gao, D., Helikh, A., & Duan, Z.	Functional properties of four kinds of oilseed protein isolates	Journal of Chemistry and Technologies	29(1), 2021. https://doi.org/10.15421/082116	так
51	Prymenko, V., Helikh, A. , & Stepanova, T.	Influence of Se-lactoalbumin on functional and technological properties of selenium-protein dietary supplements	<i>Journal of Chemistry and Technologies</i>	29(1), 2021. https://doi.org/10.15421/082114	так
52	Samilyk M.M., Guo Wangwang	Method of obtaining food concentrate from fish meat	Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки	3, 2021 https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2021.3.11	

53	Самілик, М., Болгова, Н., Топоркова, Ю	Розробка технології желейних цукеркових мас із продуктів переробки моркви	Продовольчі ресурси	9(17), 2021 https://doi.org/10.31073/foodresources2021-17-14	
54	Болгова, Н., Самілик, М., Назаренко, Ю., Соколенко, В.	Технологія виробництва безлактозного йогурту з дотриманням принципів системи НАССР	Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки	4, 2021 https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2021.4.4	
55	В.В. Соколенко, Л.Г. Віннікова, М.М. Самілик, Н.В. Болгова	Регулювання якісних показників жирової тканини в передзабійний період	Вісник Львівського торгівельно- економічного університету. Технічні науки	№ 26, 2021 https://doi.org/10.36477/2522-1221-2021-26-11	
56	Синенко, Т. П., Фролова, Н. Е.	Моделювання та оптимізація процесу ферментативного гідролізу сироваткових білків	Вісник Львівського торгівельно- економічного університету. Технічні науки	25, 2021 https://doi.org/10.36477/2522-1221-2021-25-15	
57	Геліх, А., Даниленко, С., Крижська, Т., & Цзіншань, Л.	Розробка технології та дослідження показників якості йогурту із натуральним наповнювачем у процесі зберігання. Продовольчі ресурси	Продовольчі ресурси	9 (16), 2021. https://doi.org/10.31073/foodresources2021-16-07	так
58	Н. В. Божко, В. І. Тищенко, В. М. Пасічний	Удосконалення технології крафтових ковбасок із м'ясом водоплавної птиці	Вісник ЛТЕУ. Технічні науки	25, 2021 https://doi.org/10.36477/2522-1221-2021-25-05	
59	Xiaoqing Qu, Nazarenko Ju., Bo Li	The physiological function and application of cereal β - glucan in the fermented dairy	Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі	2021. Вип. 1(33). DOI: 10.5281/zenodo.5036077 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/3237/1/%2b%d1%80%d0%b5%d0%bf.6.pdf	
60	Геліх, А., Применко, В., Василенко, О., & Приходько, І.	Дослідження показників якості та безпечності майонезу на основі конопляної олії	Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації	Том 4 № 2, 2021. DOI: 10.31866/2616-7468.4.2.2021.249104	так
61	Samilyk, M., Demidova, E., Bolgova, N., Savenko, O., & Cherniavska, T.	Development of bread technology with high biological value and increased shelf life	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies	2(11 (116), 2022. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.255605	так
62	Samilyk, M., Korniienko, D., Bolgova, N., Sokolenko, V., & Boqomol, N	Using derivative products from processing wild berries to enrich pressed sugar	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies	3(11 (117), 2022. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.258127	так
63	M. Samilyk, E., Demidova, N. Bolgova	Waste-free technology of processing wild plant raw materials	Journal of Chemistry and Technologies	30(3), 2022. https://doi.org/10.154	так

				21/jchemtech.v30i3.2 56924	
64	Samilyk, M., Tsyruyk, R., Bolgova, N., Vechorka, V., Ryzhkova, T., Severin, R., Lysenko, H., & Heida I	Devising a technique for improving the biological value of A2 milk by adding carrot powder	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies	6(11 (120), 2022. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.266924	так
65	Qin, X., Samilyk, M., Luo, Y.	The Influence of the Introduction of Fibre-rich Bran on the Quality of Kefir	International Journal of Ecological Economics and Statistics	43(3), 2022. ISSN 0973-1385 (Print), ISSN 0973-7537 (Online) http://ceser.in/ceserp/index.php/ijeas/article/view/6891	hi
66	Pasichnyi, V., Bozhko, N., Tischenko, V., Marynin, A., Shubina, Y., Svyatnenko, R., Haschuk, O., Moroz, O.	Studying the influence of berry extracts on the quality and safety indicators of half- smoked sausages	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies	1(11(115), 2022. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.252369	так
67	Pasichnyi, V., Tischenko, V., Bozhko, N., Marynin, A., Moskaluyk, O., Geredchuk, A.	Determining the medical and biological safety of meat- containing polycomponent products based on regional raw materials	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies	6(11 (120), 2022. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.268907	так
68	Pasichniy, V., Tischenko, V., Bozhko, N., Koval, O., Marynin, A.	Use of bioactive properties of plant extracts to increase the storage stability of mechanically separated turkey meat	Ukrainian Food Journal	2022. 11(4). ISSN 2304-974X https://doi.org/10.24263/2304-974X-2022-11-4-10	так
69	Wenjuan Lou, Haixu Zhou, Bo Li, Grevtseva Nataliya	Rheological, pasting and sensory properties of biscuits supplemented with grape pomace powder	Food science and technology	2022, 42 https://doi.org/10.1590/fst.78421	так
70	Zhao, X., Zhang, Z., Cui, Z., Manoli, T., Yan, H. ., Zhang, H., Shlapak, G., Menchynska, A., Ivaniuta, A., Holembovska, N	Quality changes of sous-vide cooked and blue light sterilized Argentine squid (Illex argentinus).	Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences	16, 2022. https://doi.org/10.5219/1731	так
71	Cui, Z., Zhang, N., Lou, W., Manoli, T.	Application of sous vide cooking to aquatic food products: A review	Food Science and Technology	42, 2022 DOI:10.1590/fst.108 021	так
72	Qu, X., Li, B., Yang, W., Nazarenko, Y	Effect of oat β -glucan on in vitro digestion characteristics of set- type yogurt	Acta Innovations	43, 2022 ISSN 2300-5599 https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.43.1	так
73	Shang, F., Kryzhska, T., & Duan, Z.	Study on the effect of baking process on the quality characteristics, moisture	Eastern-European Journal of	1(11(115), 2022. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.266924	так

		distribution and sensory evaluation of bran, duck and pork emulsification sausage	Enterprise Technologies	87/1729-4061.2022.253210	
74	Shang Feifei, T., Kryzhska, Liu Yan, Duan Zhenhua, Svetlana H. Danylenko, T., Stepanova, Ol. Koshel	Effects of different natural food coloring additions on the quality of chicken sausage	Journal of Chemistry and Technologies	2022, 30(2) https://doi.org/10.15421/jchemtech.v30i2.244538	так
75	Gao, D., Helikh, A. , Filon, A., Duan, Z., & Vasylenko, O.	Effect of pH-shifting treatment on the gel properties of pumpkin seed protein isolate	Journal of Chemistry and Technologies	30(2), 2022. https://doi.org/10.15421/jchemtech.v30i2.241145	так
76	Shang, F., Kryzhska, T., Duan, Z	Effects of adding different contents of pig rind on physical and chemical properties and sensory qualities of wheat bran chicken sausage	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies	4 (11 (118)), 2022 DOI:10.15587/1729-4061.2022.261102	так
77	Liu, Y., Sabadash, S., Duan, Z., Gao, D.	Influence of different microwave-assisted drying methods on the physical properties, bioactive compounds and antioxidant activity of beetroots	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies	1(11(115)), 2022. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.251942	так
78	Liu, Y., Sabadash, S., Duan, Z., & Deng, C.	The influence of different drying methods on the quality attributes of beetroots	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies	3(11 (117)), 2022. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.258049	так
79	Gao, D., Helikh, A. , Duan, Z., Liu, Y., & Shang, F.	Development of pumpkin seed meal biscuits	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies	2(11(116)), 2022. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.254940	так
80	Prymenko, V., Sefikhanova, K., Helikh, A. , Golovko, M., & Vasylenko, O.	Choice justification of dairy raw materials according to indicators of their structure for obtaining selenium-protein dietary supplements	Chemistry and Technologies	30(1), 2022. https://doi.org/10.15421/jchemtech.v30i1.241139	так
81	Самілик, М. М., Цирулик, Р. В.	Використання морквяних порошків для збагачення молока мінеральними елементами.	Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»	1, 2022. https://doi.org/10.37734/2518-7171-2021-1-4	так
82	Самілик, М. М.	Розроблення безвідходної технології одержання натуральних барвників із рослинної сировини	Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»	1, 2022 https://doi.org/10.37734/2518-7171-2022-1-8	так
83	Самілик, М. М.	Фізичне обґрунтування параметрів осмотичної дегідратації як способу обробки коренеплідних овочів	Вісник Сумського національного аграрного університету.	4 (46), 2022 https://doi.org/10.32845/msnau.2021.4.8	так

			Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів		
84	Самілик, М. М.	Вплив осмотичної дегідратації на амінокислотний склад <i>Sorbus aucuparia</i>	Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки	3, 2022 https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.3.19	так
85	Самілик, М.М. Сюаньсюань, Цинь, Болгова, Н.В.	Розширення асортименту кисломолочних напоїв з підвищеною біологічною цінністю	Науковий вісник ТДАТУ	12(1), 2022 https://doi.org/10.31388/sbtsatu.v12i1.293	так
86	Самілик, М.М.	Технологічне та апаратурне забезпечення осмотичної дегідратації ягід бузини	Наукові праці НУХТ	28(5), 2022 https://doi.org/10.24263/2225-2924-2022-28-5-7	так
87	Самілик, М. М., Демидова, Є. В.	Використання похідних продуктів переробки обліпихи у виробництві здобних булочок	Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки	4, 2022 https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.4.12	так
88	Самілик, М., Демидова, Є.	Використання нетрадиційної сировини у технології виробництва йогурту	Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації	5(2), 2022 https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.2.2022.270113	так
89	Пасічний В. М., Божко С.Б., Тищенко В. І., Самілик М. М., Божко Н. В.	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. https://doi.org/2225-2924-2022-28-6-13	так
90	Болгова Н. В.	Міжнародна комунікація в питаннях безпечності харчових продуктів	Наукові праці НУХТ	2022. № 28 (5). https://elibrary.nuft.edu.ua/library/DocDescription?doc_id=414938	так
91	Болгова, Н.В., Самілик, М.М., Савчук, Н.	Розширення асортименту макаронних виробів з β -каротином	Науковий вісник ТДАТУ	12(2), 2022 https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.2.3	так
92	Синенко, Т. П., Фролова, Н. Е., Соколенко, В. В., & Губа, С. О.	Дослідження впливу типу цукру на реакцію Майяра в модельних системах із гідролізатом сироваткових білків	Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки	1, 2022 https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.1.15	так
93	Геліх, А., Даниленко, С., Крижська, Т., & Семерня, О.	Оптимізація реологічних показників структури йогурта із додаванням ізоляту білка насіння коноплі	Продовольчі ресурси	10(18), 2022. https://doi.org/10.31073/foodresources2022-18-05	так
94	Gao, D., Helikh, A., Duan, Z., & Xie, Q.	Thermal, structural, and emulsifying properties of pumpkin seed protein isolate subjected to pH-shifting treatment	Journal of Food Measurement and Characterization	17(3), 2023. https://doi.org/10.1007/s11694-022-01776-6	ні
95	Qin, X., Samilyk, M., Luo, Y.	Optimization of technical and technological indicators of	Eastern-European Journal of	1(11 (121), 2023. https://doi.org/10.155	так

		kefir added with defatted sesame flour and rice bran	Enterprise Technologies	87/1729-4061.2023.272029	
96	Samilyk, M., Demidova, E., Nazarenko, Y., Tymoshenko, A., Ryzhkova, T., Severin, R., Hnoievyyi I., Yatsenko, I.	Formation of the quality and shelf life of bread through the addition of rowanberry powder	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies	3(11 (123), 2023. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.278799	так
97	Samilyk, M., Vechorka, V., Bolgova, N., Samokhina, Y., & Kyselov, O.	Аналіз сирів, виготовлених за безвідходною технологією	Food Science and Technology	16(4). 2023 https://doi.org/10.15673/fst.v16i4.2539	так
98	Samilyk, M., Bal'-Prylipko, L., Korniienko, D., Paska, M., Ryzhkova, T., Yatsenko, I., Hnoievyyi I., Tkachuk, S., Bolgova, N., Sokolenko, V.	Determination of quality indicators of sugar fortified with a by-product of elderberry processing	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies	4(11 (124), 2023. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.284885	так
99	Bozhko N. V., Tischenko V. I., Pasichnyi V. M., Marinin A. I., Matsuk Y. A.	Comparative analysis of the chemical composition, functional-technological, rheological, and antioxidant properties of wild boar meat (Sus scrofa) with DFD properties and industrial pork	Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria	22 (3), 2023. https://doi.org/10.17306/J.AFS.2023.1144	так
100	Saveliev, D., Petrova, O., Yashchenko, O., Rudakov, S., Harbuz, S., Shevchuk, N., Kachanova, T., Gill, M., Bolhova, N., Borozenets, N.	Improving the technology of the synthesis of fatty acid monoglycerides using the glycerolysis reaction.	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies	3(6 (123), 2023. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.278270	так
101	Kunitsia, E., Kalyna, V., Haliasnyi, I., Siedykh, K., Kotliar, O., Dikhtyar, A., Polyansky, P., Ivanov, G., Baranova, O., Bolhova, N.	Development of a flavored oil composition based on hemp oil with increased resistance to oxidation	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies	5(11 (125), 2023. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.287436	так
102	Liu, Y., Helikh, A. , Filon, A., & Duan, Z.	Sausage technology for food sustainability: recipe, color, nutrition	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies	4(11(124), 2023. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.286323	так
103	Holovko, T., Bordunova, O.,	Бісквіт збагачений буряковим порошком та	Food Science and Technology	17(1). 2023	так

	Bolhova, N., Vasylenko, O., Nazarenko, Y., & Prymenko, V.	пастою мангольда: поживні та органолептичні властивості		https://doi.org/10.15673/fst.v17i1.2558	
104	Xuanxuan Qin, M. Samilyk, Yanghe Luo	The influence of dietary fiber from rice bran and defatted sesame flour on fermented milk drink	Наукові праці НУХТ	29 (1), 2023 https://doi.org/10.24263/2225-2924-2023-29-1-9	так
105	Рижкова, Т. М., Самілик, М. М., Болгова, Н. В., Губа, С. О., Соколенко, В. В.	Удосконалення технології сиркових мас із використанням порошку каліни	Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів	3 (49), 2023 https://doi.org/10.32845/msnau.2022.3.10	так
106	Мирончук, В. Г., Самілик, М. М., Назаренко, Ю. В., Сабадаш, С. М.	Рекомендації промисловості щодо раціонального ведення процесу кристалізації сахарози охолодженням	Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів	3 (49), 2023 https://doi.org/10.32845/msnau.2022.3.6	так
107	Самілик, М. М., Шешеня, І. О.	Розроблення раціонального способу переробки плодів обліпихи	Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів	4 (50), 2023 https://doi.org/10.32845/msnau.2022.4.15	так
108	Самілик, М., Цирулик, Р., & Вороненко, Н.	Застосування морквяних порошків для збагачення молочних продуктів	Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічн ого університету	13(2), 2023 https://doi.org/10.31388/sbtsatu.v13i2.423	так
109	Самілик, М. М., Каруна, К. В.	Дослідження показників якості десертного хліба з овочевими цукатами	Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»	1, 2023 https://doi.org/10.37734/2518-7171-2023-1-1	так
110	Болгова, Н., Самілик, М., Назаренко, Ю., Шмідт, Б.	Обґрунтування вибору білкової рослинної сировини для розробки сирного продукту	Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічн ого університету	13(2), 2023 https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/article/view/426	так
111	Самілик М., Корнієнко Д.	Аналіз видів цукру та розширення його асортименту в Україні	Biota. Human. Technology,	1, 2023 https://doi.org/10.58407/bht.1.23.7	так
112	Самілик, М., Лисенко, А.	Вплив горобинового порошку на фізико-хімічні	Ресторанний і готельний	6(2), 2023	так

		та мікробіологічні показники хліба із пшеничного борошна	консалтинг. Інновації	https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.2.2023.291710	
114	Самілик, М. М., Ткачук, М. А.	Збагачення цукру продуктами переробки цукатів із плодів дині	Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів	3 (53), 2023 https://doi.org/10.32782/msnau.2023.3.12	так
115	Болгова Н. В., Тараненко Н. В.	Аналіз використання борошна кіноа сорту квартет в технології виробів макаронних.	Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету: електронне наукове фахове видання	Вип. 13, том 2, 2023 https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/article/view/421	так
116	Болгова Н. В., Соловей В. І.	Застосування борошна кіноа в технології пшеничного хліба	Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія «Механізація та автоматизація виробничих процесів»	випуск 1 (51), 2023 https://doi.org/10.32782/msnau.2023.1.3	так
117	Petrova, O. I., Bolgova, N. V., Huba, S. O., Sokolenco, V. V., & Dodenko, A. V.	Scientific rationale for the use of poppy seeds in the production of curd products	Bulletin of Sumy National Agrarian University. The Series: Mechanization and Automation of Production Processes	3 (49), 2023 https://doi.org/10.32845/msnau.2022.3.8	так
118	Болгова Н. В., Самохіна Є. А	Дослідження показників якості кисломолочних напоїв з використанням борошна кіноа.	Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія «Механізація та автоматизація виробничих процесів»	випуск 1 (51), 2023. https://doi.org/10.32782/msnau.2023.1.2	так
119	Болгова, Н. В., Опімах, Т. С., & Соколенко, В. В.	Використання кіноа у виробництві м'яких сирів	Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація	3 (53), 2023 https://doi.org/10.32782/msnau.2023.3.3	так

			виробничих процесів		
120	Bordunova, O., Golovko, T., Golovko, M., Samokhina, Y., Vasilenko, O., Prymenko, V., Bolgova, N., Koshel, O., Oliinyk, D.	Low-gluten shortbread enriched with sweet potato powder (<i>Ipomoea batatas</i> var. Portu Orange): quality and texture indicators	Technology Audit and Production Reserve	3 (3 (71)), 2023 https://doi.org/10.15587/2706-5448.2023.283629	так
121	Болгова, Н., Самілик, М., Назаренко, Ю., & Шмідт, Б.	Обґрунтування вибору білкової рослинної сировини для розробки сирного продукту	Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету,	13(2). 2023 https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/article/view/426	так
122	Болгова, Н., Ільченко, Н., Губа, С., & Соколенко, В.	Аналіз технології виробництва твердого сиру з рослинними добавками.	Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету,	13(1). 2023 https://doi.org/10.31388/sbtsatu.v13i1.371	так
123	Синенко, Т. П., Болгова, Н. В.	Розробка натуральної смако-ароматичної добавки «Meat flavor»	Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів	2023. № 4 (50). https://doi.org/10.32845/msnau.2022.4.16	так
124	Назаренко, Ю. В., Пуригін, І. О., Болгова, Н. В., & Синенко, Т. П.	Розробка рецептурних композицій сирних паст з підвищеною біологічною цінністю.	Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки	1, 2023 https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2023.1.7	так
125	Назаренко, Ю. В., Шмідт, Б. В., Болгова, Н. В., & Синенко, Т. П.	Розробка сирного продукту із рослинним білком	Вісник ЛТЕУ. Технічні науки	33, 2023 https://doi.org/10.36477/2522-1221-2023-33-07	так
126	Самілик, М. М., Назаренко, Ю. В., Синенко, Т. П., Кіліпута, А. В., & Мазний, Ю. О.	Розроблення сухих сніданків на основі похідних переробки моркви	Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів	2(52), 2023 https://doi.org/10.32782/msnau.2023.2.10	так
127	Синенко, Т. П., Дзюба, Я. С., Болгова, Н. В., Назаренко, Ю. В., Пуригін, І.	Визначення впливу пюре кропиви-яблука на якісні показники йогурту	Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та	4(54), 2023 https://doi.org/10.32782/msnau.2023.4.7	так

	О., & Одінцов, С. М.		автоматизація виробничих процесів		
128	Тищенко, В. І., Божко, Н. В.	Використання фітоекстрактів для фортифікації безалкогольних напоїв функціонального призначення	Вісник Уманського національного університету садівництва	1, 2023 https://doi.org/10.32782/2310-0478-2023-1-123-127	так
129	Тищенко, В. І., & Божко, Н. В.	Аналіз сучасних трендів у виробництві безалкогольних напоїв із використанням нетрадиційної рослинної сировини	Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки	1, 2023 https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2023.1.12	так
130	Golovko, T., Golovko, M., Vasilenko, O., Pertsevoi, F., Bolgova, N., Tischenko, V., Prymenko, V.	Technology of protein isolate from peas (<i>Pisum sativum</i> var. <i>arvense</i>)	Technology Audit and Production Reserves	2 (3 (70)), 2023. doi: https://doi.org/10.15587/2706-5448.2023.278118	так
131	Губа С.О., Бабенко Б.В., Болгова Н.В., Соколенко В.В.	Дослідження рівня обізнаності молоді в питаннях впливу екологічної складової на безпечність харчової продукції.	Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету	Том 13 № 1 (2023) DOI: 10.31388/2220-8674 -2023-1-26 https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/article/view/377	так