

СПИСОК ПУБЛІКАЦІЙ

доцента, к.т.н. Будник Н.В. за період з 2015-2020 р.р.

1. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Использование электронных информационных ресурсов в процессе подготовки специалистов пищевых технологий. *Труды Автоматизированные системы управления Грузинского Технического университета*, 2018. Вып. № 2 (26). С.135-140.
2. Будник Н. В., Кайнаш А. П. Використання нетрадиційної рослинної сировини в технологіях м'ясних продуктів. Природно-ресурсний та енергетичний потенціали : напрями збереження, відновлення та раціонального використання : **колективна монографія**, за ред. О. О. Горба, Т. О. Чайки, І. О. Яснолоб. П. : Видавництво ПП «Астрая», 2019. С. 142-150.
3. Використання вторинної рослинної сировини в технології м'ясних продуктів / Пешук Л.В., Будник Н.В., Іванова Т.М. Природно-ресурсний та енергетичний потенціали : напрями збереження, відновлення та раціонального використання : **колективна монографія**, за ред. О. О. Горба, Т. О. Чайки, І. О. Яснолоб. П. : Видавництво ПП «Астрая», 2019. С.205-212
4. Вивчення доцільності використання рослинної сировини в технології м'ясних напівфабрикатів / Будник Н. В., Кайнаш А. П., Ткаченко К. О., Поліковська Ю. О. Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : **колективна монографія**, за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астрая», 2019. С. 244-249.
5. Перспективи використання рослинної сировини та купажованих жирів в технології м'ясопродуктів / Будник Н. В., Кайнаш А. П., Бобошко С. О., Сахарова О. І. Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : **колективна монографія**, за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астрая», 2019. С. 132-137.
6. Технологія дієтичних добавок із волоського горіха / І.С. Тюрікова, М. І. Пересічний, Ю.А. Мацук, А.П. Кайнаш, Н. В. Будник. *Journal of Chemistry and Technologies*. 2020. 28 (1). С. 51-60. DOI: <https://doi.org/10.15421/082007> **Іноземне видання (Web of Science)**
7. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Аналіз законодавчо-нормативного забезпечення безпечності та якості дитячого харчування. *Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта* : матеріали VI Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 14-15 берез. 2019 р. Полтава : ПУЕТ, 2019. С. 224-226.
8. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Дослідження якості кисломолочних напоїв для дітей. *Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору* : матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф. (заочна форма), 27 берез. 2019 р. Полтава : ПДАА, 2019. С. 216-219.
9. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Експертна оцінка якості бринзи. *Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів* : матеріали VI Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 4-5 квіт. 2019 р. Полтава : ПУЕТ, 2019. С. 186-188.
10. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Удосконалення технології виробництва м'ясних напівфабрикатів для дитячого харчування. *Сучасні технології у тваринництві та рибництві : навколишнє середовище – виробництво продукції – екологічні проблеми* : зб. матеріалів 73-ої Всеукраїнської наук.-практ. конф. з міжнародною участю, 3-4 квіт. 2019 р. Київ : НУБіП України, 2019. С. 317-318.
11. Будник Н. В., Кайнаш А. П. Інноваційні підходи до виробництва чипсів зі свинячої шкіри. *Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі : Проблеми, перспективи, ефективність* : матеріали між нар. наук.-практ. конф., 15 трав. 2019 р. у двох частинах, Ч. 1. Харків : ХДУХТ, 2019. С. 9-10.
12. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Оцінювання якості паштетів з рослинними добавками для дитячого харчування. *Формування та перспективи розвитку підприємницьких*

структур в рамках інтеграції до європейського простору : матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф. (заочна форма), 24 берез. 2020 р. Полтава : ПДАА, 2020. С. 109-112.

13. Кайнаш А. П., **Будник Н. В.** Особливості ідентифікації грибів маринованих. *Маркетингові стратегії, підприємництво і торгівля: сучасний стан, напрямки розвитку* : матеріали Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 14 квіт. 2020 р. Київ : КНУБА, 2020. С. 32-35.

14. **Будник Н. В.**, Кайнаш А. П. Дуальна освіта як нова форма надання освітніх послуг. *Вища освіта : проблеми і шляхи забезпечення якості у контексті сучасних трансформацій* : матеріали 51-ої наук.-метод. конференції викл. і аспір., 26-27 лют. 2020 р. Полтава : ПДАА. 2020. С. 171-173. <http://dSPACE.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/7628>

15. **Будник Н. В.**, Кайнаш А. П. Технологічні аспекти використання органічних солей кальцію у виробництві ковбасних виробів. *Збірник наукових праць науково-практичної конференції професорсько-викладацького складу академії за підсумками науково-дослідної роботи в 2019 році* : матеріали наук.-практ. конф. 22-23 квітня 2020 р. Полтава : ПДАА, 2020. С. 431-433. <http://dSPACE.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/7738>

16. Кайнаш А. П., **Будник Н. В.** Вивчення можливості використання овочів у технології пельменів для дитячого харчування. *Збірник наукових праць науково-практичної конференції професорсько-викладацького складу академії за підсумками науково-дослідної роботи в 2019 році* : матеріали наук.-практ. конф. 22-23 квітня 2020 р., Полтава : ПДАА, 2020. С. 438-439.

17. Кайнаш А. П., **Будник Н. В.** Дослідження якості морозива на молочній основі. *Мережевий бізнес: становлення, проблеми, інновації* : матеріали X Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 27-28 квітня 2020 р. Полтава : ПУЕТ, 2020. С. 237-240.

18. Специфика технологии оливкового масла и идентификация его качества / Радзієвська І.Г., Мельник О.П., **Будник Н.В.** *Вестник Алматинского технологического университета*. Алмата, Казакстан: АТУ, 2015. №1 (106).

19. L. Peshuk , O. Gorbach, O. Galenko, **N. Budnyk** / Influence of thermal processing by steam convector of the pickled game meat *Ukrainian Journal of Food Science «Food Science and Technology Abstracts»*. Kyiv : National University of Food Technologies , 2018. Issue. 2, volume 6 . P. 205-217. <http://dSPACE.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/6752>

20. Патент на корисну модель Склад хліба пшеничного «Козацький», 2019. пат. 135974 Україна : МПК А21D 2/36 (2006.01), А21D 13/02 (2006.01), № у 2019 01839; заявл. 21.02.2019 ; опубл. 25.07.2019, Бюл. № 14.

21. Будник Н.В., Петришин М.В. Вивчення можливості використання свинячої шкіри в технології виробництва чіпсів із застосуванням екструзійного методу обробки сировини. *Актуальні питання аграрної науки* : матеріали 3 - ї науков. конф. молод. учен., асп. і студ., 21-22 жовтня 2018р. : тези допов. : УНУС, 2018. С. 383.

21. **Будник Н.В.**, Петришин М.В. Вивчення можливості використання свинячої шкіри в технології виробництва чіпсів із застосуванням екструзійного методу обробки сировини. *Актуальні питання аграрної науки* : матеріали 3 - ї науков. конф. молод. учен., асп. і студ., 21-22 жовтня 2018р. : тези допов. : УНУС, 2018. С. 383.

22. **Будник Н.В.**, Ховайба В.В. Використання амаранту в технології виробництва ліверних ковбас. *Актуальні питання аграрної науки* : матеріали VI міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 150-річчю заснування факультету агрономії Уманського НУС, 15 листопада 2018 р. Редкол. : Непочатенко О.О. (відп. ред.) та ін.. Київ : Видавництво «Основа», 2018. С. 205-206.

23. **Будник Н.В.**, Федорова А.А. Обґрунтування доцільності виробництва рослинного замінильника молока та продуктів на його основі. Наукова конференція здобувачів вищої освіти, 16-17 квітня 2020р. Полтава: ПДАА, 2020. С. 8-10 (обсяг 0,11 др. арк.)
Особистий внесок 0,10 др. арк

24. Валерій О. Сукманов, Олег В. Радчук, Марина Ю. Савченко-Перерва, **Ніна В. Будник.** Оптичний п'єзометр та прецизійні дослідження властивостей харчових продуктів при

тисках від 0 до 1000 МПа. Journal of Chemistry and Technologies, 2020, Volume 28, Issue 1, 8-27. doi 10.15421/082002.

Режим доступу: <http://chemistry.dnu.dp.ua/issue/view/08202801/showToc>. (Scopus).(1,05 др. арк.) Особистий внесок 0,3 дрк. арк.

25. An. Zahorulko, A. Zahorulko, M. Yancheva, O. Dromenko, M. Sashnova, K . Petrova, L . Polozhyshnikova, N . **Budnyk**. Improvement of the continuous. « Pipe in pipe» Pasteurization unit. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2020 Volume 4, Issue 11, 70-75.

DOI: 10.15587/1729-4061.2020.208990

Режим доступу: <http://journals.uran.ua/eejet/article/view/208990/210800>