

Наукові праці за 2008-2022 р.р.

Монографія:

1. Dubova N. Ye. Advances in Research on Food Aroma Recovery : monograph / N. Ye. Dubova ; edited by A. T. Bezusov ; English Translation : V. I. Voskoboinyk, N. I. Rudenko. – 2nd edition. – PUET, 2017. – 187 p.

Статті у наукових фахових виданнях:

2. Безусов А. Т. Новая технология получения ароматических веществ / А. Т. Безусов, Г. Е. Дубова, О. И. Кривошей // Харчова наука і технологія. – 2008. – № 4 (5). – С. 35–38.
3. Дубова Г. Е. Роль ферментов в образовании аромата пищевых продуктов / Г. Е. Дубова // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 3 (8). – С. 42–45.
4. Дубова Г. Є. Отримання порошкоподібної овочевої сировини з подальшим виготовленням напоїв / Г. Є. Дубова, О. І. Кривошей, Я. М. Бичков // Обладнання та технології харчових виробництв : темат. зб. наук. пр. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2009. – Вип. 20. – С. 201–206.
5. Дубова Г. Є. Ферментативне відновлення аромату концентрованого кавунового соку / Г. Є. Дубова // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 4 (9). – С. 28–30.
6. Дубова Г. Є. Комбінований спосіб концентрування натуральних ароматичних речовин / Г. Є. Дубова // Обладнання та технології харчових виробництв : темат. зб. наук. пр. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. – Вип. 23. – С. 172–179.
7. Дубова Г. Е. Ароматизация гомогенизированных продуктов / Г. Е. Дубова // Наукові праці ОНАХТ. – Одеса, 2010. – Вип. 38. – Т. 2. – С. 48–51.
8. Дубова Г. Є. Умови використання попередників ароматичних сполук / Г. Є. Дубова // Обладнання та технології харчових виробництв : темат. зб. наук. пр. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2011. – Вип. 26. – С. 362–367.
9. Дубова Г. Є. Дослідження шляхів відновлення ароматичних сполук / Г. Є. Дубова // Наукові праці ОНАХТ. – Одеса, 2011. – Вип. 40. – Т. 2. – С. 47–51.
10. Дубова Г. Є. Біокаталіз у процесах ароматизації рослинної сировини / Г. Є. Дубова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі; [ред. кол.: О. І. Черевко (відпов. ред.) та ін.]. – Харків, 2011. – Вип. 1 (13). – С. 214–220.
11. Дубова Г. Є. Визначення карбонільних сполук у харчових продуктах / Г. Є. Дубова, С. О. Овчиннікова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі; [редкол.: О. І. Черевко (відпов. ред.) та ін.]. – Харків, 2012. – Вип. 2 (16). – С. 214–220.
12. Дубова Г. Е. Научные основы восстановления естественных ароматов в пищевых продуктах / Г. Е. Дубова, А. Т. Безусов // Наукові праці ОНАХТ. – Одеса, 2012. – Вип. 42. – Т. 2. – С. 33–38.
13. Дубова Г. Є. Відновлення аромату кави в мікрохвильовому полі / Г. Є. Дубова // Обладнання та технології харчових виробництв : темат. зб. наук. праць. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. – Вип. 30. – С. 347–351.
14. Дубова Г. Є. Ароматизація виробів з капусти / Г. Є. Дубова, Ю. М. Левченко // Харчова наука і технологія, 2013. – № 4 (21). – С. 60–63.
15. Дубова Г. Є. Особливості технології харчової ароматизованої солі / Г. Є. Дубова, А. Т. Безусов, О. І. Мельник // Наукові праці ОНАХТ. – Одеса, 2013. – Вип. 44. – Т. 2. – С. 33–37.
16. Дубова Г. Е. Перспективы использования растительных гомогенатов в качестве ароматизаторов / Г. Е. Дубова // Харчова наука і технологія, 2013. – № 4 (25). – С. 62–64.

17. Дубова Г. Є. Ароматизація темпурних продуктів / Г. Є. Дубова, І. В. Левчук, О. В. Голубець // Харчова промисловість. – 2014. – № 16. – С. 9–14.
18. Дубова Г. Є. Характеристика продуктів окиснення ліпідів у реакціях утворення ароматів / Г. Є. Дубова // Харчова промисловість. – 2015. – № 18. – С. 38–42.
19. Сукманов В. О., Маринін А. І., Дубова Г. Є., Куш Л. І. Дослідження характеристик мембранних ліпідів плодової сировини у процесі відновлення аромату. «Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі»(Серія «Технічні науки») 2016. № 1 (78). С.8-14.
20. Синенко Т.П., **Дубова Г.Є.** Характеристика ароматичних дескрипторів продуктів ректифікації молочної сироватки. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі* : зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків, 2019. С.63-74.
21. Бараболя О. В., Куш Л.І., Дудник С.О., Дубова Г.Є. Розробка технології виробів із субпродуктів та гарбуза для крафтового виробництва. *Вісник уманського національного університету садівництва*, 2022, №1. С.52-57.

***Статті у зарубіжних виданнях і наукових фахових виданнях,
що входять до міжнародних наукометричних баз даних:***

22. Дубова Г. Е. Технология ферментативной ароматизации желатиновых желе / Г. Е. Дубова, А. Т. Безусов, С. А. Овчинникова // Известия Вузов. Пищевая технология. – 2013. – № 5–6 (335–336). – С. 49–52. ISSN: 0579-3009.
23. Dubova H. E. Theory development of enzymatic aroma recovery / H. E. Dubova, A. T. Bezysov // Proceedings of the Voroneg state university of engineering technologies. – 2014. – № 2 (60). – P. 119–123. ISSN: 2226-910X.
24. Дубова Г. Е. Перспективы использования синглетного кислорода в реакциях образования аромата / Г. Е. Дубова, А. Т. Безусов // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 3. – С. 24–30. ISSN: 2074-9414.
25. Bezysov A. T. Biotechnological potential of vegetable raw materials and their effective applying in foods / A. T. Bezysov, H. E. Dubova, T. I. Nikitchsna // Journal of Food and Packaging Science, Technique and Technologies. – Year IV. – 2015. – № 6. – P. 39–44.
26. Bezysov A. T. New methods of plant selection for food aroma recovery aided by oxidation processes / A. T. Bezysov, H. E. Dubova, N. V. Rogova // Acta Universitatis Cibiniensis. Series E : Food Technology. – Vol. 19, Issue 2 (Dec. 2015). – P. 15–26. ISSN: 2344-150X.
27. Dubova H. E. Studies of some aspects in the process of aroma restoration / [H. E. Dubova, V. A. Sukmanov, A. I. Marynin, V. B. Zakharevich, V. I. Voskoboynyk] // Food and raw materials. – 2016. – Vol. 4. – № 1. – С. 19–26.
28. Скикевич М. Г. Влияние натуральных ароматизаторов на секреторную функцию слюнных желез / М. Г. Скикевич, Л. И. Волошина, Г. Е. Дубова, Л. И. Куш // Клінічна стоматологія. – 2016. – № 4 (17). – С. 48–54.
29. Sukmanov V. Study of aroma formation from lipids of the fruit raw material / V. Sukmanov, A. Marynin, H. Dubova, A. Bezusov, V. Voskoboinik // Ukrainian Food Journal. – 2016. – Vol. 5. Issue 4. – P. 629–643.
30. Dubova H. Ye. Study of factors affecting development of food aromatization / H. Ye. Dubova, B.V. Yegorov, A.T. Bezusov, V. I. Voskoboinyk// Food Science and Technology. – 2017. – № 3 (11).– С. 17-24.
31. Synenko T. Research on flavor precursors of milk serum in aromated foam technology / / T. Synenko, H. Ye. Dubova, A.T. Bezusov// Food Science and Technology. – 2020. – № 1 (14).– P. 70-80.
32. Lou W. Recent advances in studying tannic acid and its interaction with proteins and polysaccharides / W. Lou, A. Bezusov, B. Li, H. Dubova // Food science and technology. – 2019. - Volume 13, Issue 3.– P. 65-69.

33. ZhenKun, Cui, Halyna Dubova, Mo HaiZhen. Effects of sous vide cooking on physicochemical properties of squid. *Journal of Hygienic Engineering and Design*. 2019. № 29. P 35-40.
34. Dubova, H., Dotsenko, N., Mykchaylova, O., Poyedinok, N. Study of aromatic components in the course of initiating enzymatic reactions in the edible mushroom pleurotus ostreatus. 2022. Том 15 № 4. С.12-21.

Публікації, що додатково відображають наукові результати:

35. Дубова Г. Е. Характеристика и специфичность реакций предшественников аромата / Г. Е. Дубова, А. Т. Безусов // Экономика. Инновации. Управление качеством. – 2015. – № 1 (10). – С. 138–142. ISSN 2305-6908.
36. Кривошей О. І. Експериментальне дослідження процесів мікрохвильового сушіння овочевої сировини під вакуумом / О. І. Кривошей, Г. Є. Дубова, В. М. Арендаренко // Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства ім. Петра Василенка. – Вип. 75. – Харків: ХНУСГ, 2008. – Т. 1. – С. 179–183.
37. Дубова Г. Є. Кріоконцентрування рідких натуральних ароматичних речовин / Г. Є. Дубова, З. М. Гайворонська // Вісник Полтавської державної аграрної академії. – Полтава: ПДАА, 2009. – С. 36–42.
38. Дубова Г. Є. Біодоступність вітаміну Д в м'ясних продуктах / Г. Є. Дубова, З. М. Гайворонська // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». – Полтава: ПУЕТ, 2012. – С. 129–134.
39. Дубова Г. Є. Перспективи використання натуральних ароматизаторів при виробництві плодкових пюре / Г. Є. Дубова, Т. М. Чол // Новітні тенденції у харчових технологіях та якості і безпечність продуктів : зб. статей II Всеукр. наук.-практ. конференції (Львів, 22–23 квітня 2010 р.). – Львів, 2010. – С. 89–93.
40. Дубова Г. Е. Расширение ассортимента консервированных продуктов путем восстановления их аромата / Г. Е. Дубова // Теория и практика инновационного развития кооперативного образования и науки : материалы междунар. науч.-практ. конф. проф.-препод. состава и аспирантов, 14–16 апреля, 2010: в 7 ч. – Белгород: изд-во БУПК, 2010. – Ч. 4. – С. 56–60.
41. Дубова Г. Е. Анализ влияния липидов сырья на процесс ароматизации / Г. Е. Дубова // Интеграция и инновации – 2011 : материалы междунар. научной конференции / Поволж. кооп. ин-т Российского ун-та кооперации. – Энгельс: ред.-изд. центр ПКИ, 2012. – С. 228–231.
42. Дубова Г. Е. Участие ферментов в образовании аромата / Г. Е. Дубова // Продукты и ингредиенты. – 2013. – № 11 (108). – С. 8–9.

Тези конференцій, семінарів, конгресів:

43. Дубова Г. Є. Перспективний спосіб зневоднення овочевої сировини / Г. Є. Дубова, О. І. Кривошей // Проблеми енергоефективності та якості в процесах сушіння харчової сировини [Текст] : всеукр. наук.-практ. конференція, 31 жовтня 2008 р. [тези] / [редкол.: О. І. Черевко [та ін.]; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків: ХДУХТ, 2008. – С. 17–18.
44. Дубова Г. Є. Технологія соковмісного напою «Калинонька» з використанням натуральних ароматизаторів / Г. Є. Дубова, О. І. Кривошей // Прогресивні технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарства : зб. тез доповідей. – Полтава: РВВ ПУСКУ, 2009. – С. 154–156.
45. Дубова Г. Є. Спосіб збереження ароматичних речовин в консервованих соках і пюре / Г. Є. Дубова, В. П. Дмитриков // Підсумки науково-дослідної роботи : матеріали наук.-практ. конференції проф.-викл. складу за 2009 рік, 21–22 квітня 2010 р. – Полтава: РВВ ПДАА, 2010. – С. 234–236.

46. Дубова Г. Є. Визначення параметрів активності ароматичних речовин / Г. Є. Дубова, О. С. Єнько // Новітні технології оздоровчих продуктів харчування XXI століття [Текст] : міжнар. наук.-практ. конференція, 21 жовтня 2010 р. [тези] / редкол.: О. І. Черевко [та ін.]; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків: ХДУХТ, 2010. – С. 329–330.
47. Иванов И. В. Исследование и анализ свойств мясных натуральных ароматизаторов / И. В. Иванов, Г. Е. Дубова, О. В. Иванов // Науково-технічна творчість студентів з процесів і обладнання харчових виробництв [Текст] : зб. тез міжнар. студ. наук.-практ. конференції. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. – Вип. 2. – С. 67–69.
48. Дубова Г. Є. Технологія виробництва натуральних підсилювачів та ароматизаторів / Г. Є. Дубова, Д. М. Вишар // Нові технології та обладнання харчових виробництв : матеріали міжвуз. наук.-практ. семінару 26 квітня 2012 р. – Полтава: ПУЕТ, 2012. – С. 20–22.
49. Дубова Г. Є. Саногенез і аромат харчових продуктів / Г. Є. Дубова, О. І. Мельник // Сучасний ринок товарів та проблеми здорового харчування : матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конференції ХДУХТ 13–14 травня 2013 р. – Харків: ХДУХТ, 2013. – С. 125–126.
50. Дубова Г. Є. Реакції утворення аромату фруктових приправ / Г. Є. Дубова // Нові технології та обладнання харчових виробництв : матеріали міжвуз. наук.-практ. семінару 23 травня 2013 р. – Полтава: ПУЕТ, 2013. – С. 4–6.
 - a. Дубова Г. Є. Удосконалення аромату напівфабрикатів за рахунок використання ферментів рослинного походження / Г. Є. Дубова, Ю. М. Левченко // Нові технології та обладнання харчових виробництв : матеріали міжвуз. наук.-практ. семінару 23 травня 2013 р. – Полтава: ПУЕТ, 2013. – С. 10–12.
51. Бурбак А. М. Використання вітаміну D в продуктах з м'яса птиці / А. М. Бурбак, Г. Є. Дубова, Л. М. Апанасенко // Сучасний ринок товарів та проблеми здорового харчування [Текст] : міжнар. наук.-практ. інтернет-конференція, 20–21 жовтня 2011 р. [тези] / редкол.: О. І. Черевко [та ін.]; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків: ХДУХТ, 2011. – С. 129–130.
52. Дубова Г. Є. Можливості мікросомального окислення в реакціях синтезу ароматичних компонентів / Г. Є. Дубова // Нові технології і обладнання харчових виробництв : матеріали міжвуз. наук.-практ. семінару 20 березня 2014 р. – Полтава: ПУЕТ, 2014. – С. 13–15.
53. Безусов А. Т. Особенности продуктов с восстановленным ароматом / А. Т. Безусов, Г. Е. Дубова // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість, безпека : матеріали міжнар. наук.-практ. конференції, 28–29 травня 2015 р. – Київ: НУХТ, 2015. – С. 13–15.
54. Дубова Г. Е. Развитие инноваций в технологии ароматических концентратов / Г. Е. Дубова // Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу : тези доп. міжнар. наук.-практ. конференції, присвяченої 40-річчю заснування факультету ХТГРТБ (м. Полтава, 20–21 листопада 2014 р.). – Полтава: ПУЕТ, 2015. – С. 142–144.
55. Дубова Г. Е. Получение ароматических концентратов и перспективы их использования / Г. Е. Дубова, С. А. Овчинникова, Н. В. Роговая // Інноваційні технології в харчовій промисловості та ресторанному господарстві : міжнар. наук.-практ. інтернет-конференція, 12–14 листопада 2014 р. [тези] / редкол.: О. І. Черевко [та ін.]; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків: ХДУХТ, 2014. – С. 221–223.
56. Bezysov A. T. New Aspects in the Technology of Aromatic Components Formation / A. T. Bezysov, H. E. Dubova, N. V. Rogova // Special issue of Journal of EcoAgriTourism. – Transilvania University Press, 2015. – P. 97.
57. Sukmanov V. A. Studies of properties of triacylglycerides in the plant raw material after heat treatment / V. A. Sukmanov, Adriana Birca, Andriy Marinin, Valerii Zakharevich,

- Galina Dubova, Oxana Melnik // NUTRICON 2015. Food Quality and Safety, Health and Nutrition. – Skopje, Republic of Macedonia, 2015. – P. 33–34.
58. Дубова Г. Є. Оцінка ароматичного напрямку рослин за анатомічною будовою / Г. Є. Дубова, Н. В. Рогова, О. І. Мельник // Нові технології і обладнання харчових виробництв : матеріали міжвуз. наук.-практ. семінару 14 квітня 2016 р. – Полтава: ПУЕТ, 2016. – С. 9–12.
59. Dubova G. Study of volatile biosynthesis condition the emulsion flavors / G. Dubova, V Sukmanov, L. Krukoves, Z. Prokhorenko // 8th Central European Congress on Food 2016 – Food Science for Well-being (CEFood 2016) : Book of Abstracts. – 23–26 May 2016. – К.: NUFT, 2016. – P. 251.
60. Скикевич М. Г. Особенности влияния ароматизаторов на секреторную функцию слюнных желез / [М. Г. Скикевич, Л. И. Волошина, Г. Е. Дубова, Л. И. Куш] // Сучасна стоматологія та щелепно-лицева хірургія: матеріали міжнар. наук.-практ. конференції 12 травня 2017 р. – К.: НАМУ, 2017. – С. 145–147.
61. Дубова Г. Є. Використання рослинної нетрадиційної сировини для ароматизації харчових продуктів / Г. Є. Дубова, О. І. Мельник // Нові технології і обладнання харчових виробництв : матеріали міжвуз. наук.-практ. семінару 6 квітня 2017 р. – Полтава: ПУЕТ, 2017. – С. 10–12.
62. Дубова Г.Є. Получение ароматизированных дистиллятов на основе реакций прекурсоров аромата / Г.Є. Дубова, В.И. Дмитренко // Техника и технология пищевых производств : матер. XII Междунар. науч.-техн. конф. (Могилёв, 19–20 апреля 2018 года) / В 2 т. / Учреждение образования «Могилёвский государственный университет продовольствия»; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев : МГУП, 2018. – Т. 1. – С. 418-419.
63. Дубова Г.Є. Підвищення виходу ароматизаторів GLV профілю для продуктів оздоровчої дії / Г.Є. Дубова, В.М. Оберемок, А.С. Єльніков // Захищене та здорове покоління : збірник тез доповідей Міжвузівського круглого столу, присвяченого Всесвітньому дню охорони праці (м. Полтава, 27 квітня 2018 року). – Полтава: ПУЕТ, 2018 – С. 11-13.
64. Дубова Г. Є., Бузуверя В. Р., Івер О.О. Розробка рецептури хумусу із нетрадиційної сировини для дієтичного харчування. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали Всеукраїнської наук.-практ. конф. 21 груд., 2021 р. Полтава : ПДАУ, 2021. С. 83-85
65. Дубова Г. Є., Прокопенко В. Вплив антиоксидантів на реакції утворення ароматів в умовах гідротермічної обробки сировини. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали Всеукраїнської наук.-практ. конф. 21 груд., 2021 р. Полтава : ПДАУ, 2021. С. 16-18.
66. Дубова Г. Є., Сукманов В.О., Городницька В.О., Рудська К.Ю. Використання субкритичної води для екстрагування холіну з печінки. *Сучасна наука: проблеми, перспективи, інновації* : зб. матеріалів міжнародної наук.-практ. конф. з міжнародною участю, 11-12 листопада 2020 р. Вінниця : ВКІ, 2020. С.433-435. (науковий керівник).
67. Спосіб отримання харчових ароматичних сполук з білих коренів. Сукманов В.О., Дубова Г.Є., Кодак Т.С., Зозуля К.С., Маметова Я.А. Матеріали XXI Міжнародної науково-практичної конференції “Сучасні напрямки технології та механізації процесів переробних і харчових виробництв”. Харків, ХНТУСГ, 2020. С. 58-60. (науковий керівник).
68. Dubova H. Ye., Budnyk N. V., Kainash A.P. Research of the process of isolation of free unsaturated fatty acids by subcritical water. *International scientific and practical conference «Science, engineering and technology: global trends, problems and solutions»*: Conference proceedings, September 25–26, 2020. Prague: Izdevnieciba «Baltija Publishing», 2020. P.41-44.
69. Дубова Г. Дослідження ліпідів рослинної сировини. Збірник наукових праць науково-практичної конференції професорсько-викладацького складу Полтавської державної

аграрної академії за підсумками науково-дослідної роботи в 2020 році (м. Полтава, 14 травня 2021 року). – Полтава : РВВ ПДАА, 2021. – 284-286 с.

70. Сукманов В.О., Дубова Г.Є. Адаптація студентів до змін навчання в умовах діджиталізації. Матеріали 52-ї науково-методичної конференції викладачів і аспірантів «Модернізація освітньої діяльності та проблеми управління якістю підготовки фахівців в умовах діджиталізації». м. Полтава : ПДАА, 2021. С.197-199. Др.арк – 0,17 <http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/11597>

Патенти:

71. Патент на корисну модель 53939 Україна МПК⁷ А23L 1/06 [Текст]. Спосіб отримання кавунового желе із збереженням натурального аромату / Дубова Г. Є., Чол Т. Й.; заявник і патентовласник ПУЕТ. – № u 201004093, заявл. 8.04.10; опубл. 25.10.2010, бюл. № 20/2010.
72. Патент на корисну модель 67712 Україна МПК⁷ А23L 1/39 [Текст]. Спосіб отримання солодкого супу «Тропічна лагуна» із збереженням натурального аромату / Дубова Г. Є., Бондаренко Я. В.; заявник і патентовласник ПУЕТ. – № u2011 04409, заявл. 11.04.11; опубл. 12.03.12, бюл. № 5.
73. Патент на корисну модель 78188 Україна МПК⁷ G01N 33/48 [Текст]. Спосіб визначення карбонільних сполук в паровій фазі харчового продукту / Дубова Г. Є., Овчиннікова С. О.; заявник і патентовласник ПУЕТ. – № u 201210608, заявл. 10.09.12; опубл. 11.03.2013, бюл. № 5/2013.
74. Патент на корисну модель 44630 Україна МПК⁷ А21D 2/38 (2006.01), А21D 8/02 (2006.01) [Текст]. Спосіб виробництва поліфункціональної солодової добавки та борошняних виробів з її використанням / Дубова Г. Є., Антюхова О. М., Рогова А. Л.; заявник і патентовласник ПУЕТ. – № u 200904128, заявл. 27.04.2009; опубл. 12.10.2009, бюл. № 19/2009.
75. Патент на корисну модель 44535 Україна МПК⁷ А23L 2/02 [Текст]. Спосіб отримання соковмісного напою «Калинонька» з використанням натуральних ароматизаторів / Дубова Г. Є., Мельник О. І.; заявник і патентовласник ПУЕТ. – № u 2009 04409, заявл. 8.04.09; опубл. 12.10.2009, бюл. № 19/2009.
76. Патент на корисну модель 39265 Україна МПК⁷ А23L 1/025 [Текст]. Спосіб отримання порошкоподібної овочевої сировини з подальшим виготовленням напоїв / Дубова Г. Є., Кривошей О. І.; заявник і патентовласник ПУЕТ. – № u 2008 07472, заявл. 8.04.08; опубл. 25.02.2009, бюл. № 4/2009.
77. Патент на винахід 110149 Україна, МПК А23L 1/025. Спосіб відновлення свіжого аромату в харчовому продукті / Дубова Г. Є., Овчиннікова С. О.; заявник і патентовласник ПУЕТ. – № а 201404298, заявл. 8.04.14; опубл. 25.11.2015, бюл. № 22/2015.
78. Пат. на корисну модель 133014 Україна МПК⁷ С 12N 9/00 [Текст]. Спосіб утворення натурального ароматизатора із похідних вищих ненасичених жирних кислот/ Шевченко О.Ю., Сукманов В.О., Дубова Г.Є., Свінцицька А.І; заявник і патентовласник НУХТ. – № u201809120 заявл.12.09.18; опубл. 25.03.2019, Бюл. № 6.
79. Спосіб обробки м'ясних субпродуктів (легень, мозку) для покращення аромату готових виробів з їх використанням: пат.149318 Україна. № u202103776; заявл. 2.07.2021; опубл.3.11.2021 Бюл № 4.
80. Спосіб стабілізації кольору свіжого картопляного соку. пат.151292 Україна. № u 202200399; заявл. 1.02.2022; опубл.29.06.2022 Бюл № 26.