

СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА 2008-2024

Монографія:

1. **Dubova H. Ye.** *Advances in Research on Food Aroma Recovery: monograph* 2nd edition. Poltava: PUET, 2017. 187 p.

Статті у наукових фахових виданнях України

2. Безусов А. Т., **Дубова Г. Е.**, Кривошей О.И. Новая технология получения ароматических веществ. *Харчова наука і технологія*. 2008. № 4 (5). С. 35–38.
3. **Дубова Г. Е.** Роль ферментов в образовании аромата пищевых продуктов. *Харчова наука і технологія*. 2009. № 3 (8). С. 42–45.
4. **Дубова Г. Є.**, Кривошей О. І., Бичков Я. М. Отримання порошкоподібної овочевої сировини з подальшим виготовленням напоїв. *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. *Харчова наука і технологія*. 2009. № 4 (9). С. 28–30.
6. **Дубова Г. Є.** Комбінований спосіб концентрування натуральних ароматичних речовин. *Обладнання та технології харчових виробництв*: темат. зб. наук. пр. Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. Вип. 23. С. 172–179.
7. **Дубова Г. Е.** Ароматизация гомогенизированных продуктов. *Наукові праці ОНАХТ*. Одеса, 2010. Вип. 38. Т. 2. С. 48–51.
8. **Дубова Г. Є.** Умови використання попередників ароматичних сполук. *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. *Наукові праці ОНАХТ*. Одеса, 2011. Вип. 40. Т. 2. С. 47–51.
10. **Дубова Г. Є.** Біокаталіз у процесах ароматизації рослинної сировини. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*: зб. наук. пр. Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків, 2011. Вип. 1 (13). С. 214–220.
11. **Дубова Г. Є.**, Овчиннікова С. О. Визначення карбонільних сполук у харчових продуктах. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*: зб. наук. пр. Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків, 2012. Вип. 2 (16). С. 214–220.
12. **Дубова Г. Е.**, Безусов А. Т. Научные основы восстановления естественных ароматов в пищевых продуктах. *Наукові праці ОНАХТ*. Одеса, 2012. Вип. 42. Т. 2. С. 33–38.
13. **Дубова Г. Є.** Відновлення аромату кави в мікрохвильовому полі. *Обладнання та технології харчових виробництв*: темат. зб. наук. праць. Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. Вип. 30. С. 347–351.
14. **Дубова Г. Є.**, Левченко Ю. М. Ароматизація виробів з капусти. *Харчова наука і технологія*, 2013. № 4 (21). С. 60–63.

15. **Дубова Г. Є.**, Безусов А. Т., Мельник О. І. Особливості технології харчової ароматизованої солі. *Наукові праці ОНАХТ*. Одеса, 2013. Вип. 44. Т. 2. С. 33–37.
16. **Дубова Г. Е.** Перспективы использования растительных гомогенатов в качестве ароматизаторов. *Харчова наука і технологія*, 2013. № 4 (25). С. 62–64.
17. **Дубова Г. Є.**, Левчук І. В., Голубець О. В. Ароматизація темпурних продуктів. *Харчова промисловість*. 2014. № 16. С. 9–14.
18. **Дубова Г. Є.** Характеристика продуктів окиснення ліпідів у реакціях утворення ароматів. *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), 8-14. **категорія Б**.
20. Sukmanov V., Marynin A., **Dubova H.**, Bezusov A., Voskoboinik V. Study of aroma formation from lipids of the fruit raw material. *Ukrainian Food Journal*. 2016. Vol. 5. Issue 4. P. 629–643. Doi: 10.24263/2304-974X-2016-5-4-3. **(WoS)**.
21. **Dubova H. Ye.**, Yegorov B.V., Bezusov A.T., Voskoboinyk V. I. Study of factors affecting development of food aromatization. *Food Science and Technology*. 2017. № 3 (11). С. 17-24. <https://doi.org/10.15673/fst.v11i3.603>. **(WoS)**.
22. 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. **категорія Б**.
23. Synenko T., Bezusov A., **Dubova H.** Research on whey aroma precursors in the technology of flavoured culinary foam. *Food science and technology*. 2020. Vol. 14, Issue 1. P. 70-80. doi.org/10.15673/fst.v14i1.1648. **(WoS, фахове видання категорії А)**.
24. Lou W. Bezusov A., Li B., **Dubova H.** Recent advances in studying tannic acid and its interaction with proteins and polysaccharides. *Food science and technology*. 2019. Vol. 13, Issue 3. P. 65-69. doi.org/10.15673/fst.v13i3.1452. **(WoS, фахове видання категорії А)**.
25. **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. *Food science and technology*. Том 15 № 4. С.12-21. doi.org/10.15673/fst.v15i4.2254. **(WoS, фахове видання категорії А)**.
26. **Дубова Г. Є.**, Безусов А. Т., Білошицька О. К., Поєдинок Н. Л. Застосування попередників ароматув харчовій рослинній сировині: біотехнологічний аспект. *Innov Biosyst Bioeng*. Vol.6 (3-4). 2021. С. 94-109. doi.org/10.20535/ibb.2022.6.3-4.267094 **(Scopus Q3, фахове видання категорії А)**.

27. Бараболя О., Куш Л., Дудник С., **Дубова Г.** Розробка технології виробів з субпродуктів та гарбуза для крафтового виробництва. *Вісник Уманського національного університету садівництва*, 2022, №1. С.52-57. DOI: 10.31395/2310-0478-2022-1-52-57. **категорія Б.**
28. **Дубова Г. Є.**, Левчук І.В., Галкін О.Ю., Хмельницька Є.В., Поєдинок Н. Л. Нові підходи до використання рослинних ароматотвірних ферментів. *Innov Biosyst Bioeng.* 2023. Vol.7 (2). С. 42-59 doi.org/10.20535/ibb.2023.7.2.279550 (**Scopus Q3, фахове видання категорії А**).

Статті у наукових виданнях інших держав

29. Bezysov A. T., **Dubova H. E.**, Nikitchsna T. I. Biotechnological potential of vegetable raw materials and their effective applying in foods. *Journal of Food and Packaging Science, Technique and Technologies.* Year IV. 2015. № 6. P. 39–44.
30. Bezysov A. T., **Dubova H. E.**, Rogova N. V. New methods of plant selection for food aroma recovery aided by oxidation processes. *Acta Universitatis Cibiniensis. Series E: Food Technology.* Vol. 19, Issue 2 (Dec. 2015). P. 15–26. <https://doi.org/10.1515/aucft-2015-0011> (**Scopus Q3**).
31. Mykchaylova O., **Dubova H.**, Lomberg M., Negriyko A., Poyedinok N. Influence of low-intensity light on the biosynthetic activity of the edible medicinal mushroom *Herichium erinaceus* (Bull.: Fr.) Pers. in vitro. *Archives of Biological Sciences*, 2023. 75(4), 489-501. doi.org/10.2298/ABS230821040M (**Scopus Q3**).
32. Mykchaylova O., Dubova H., Negriyko A. et al. Photoregulation of the biosynthetic activity of the edible medicinal mushroom *Lentinula edodes* in vitro. *Photochemical & Photobiological Sciences.* 2024. DOI: 10.1007/s43630-023-00529-8 (**Scopus Q2**).
33. **Dubova H.**, Levchuk I., Holubets O., Miroshnikov V. Fermentation Technology Of Leaves For Flavored Drinks. *Proceedings Of University Of Ruse. Razgrad.* 2022, vol. 61. book 10.2. P. 16-21.

Патенти на винахід

34. **Дубова Г. Є.**, Овчиннікова С. О. Спосіб відновлення свіжого аромату в харчовому продукті: патент на винахід 110149 Україна: МПК С12N 11/18 (2006.01), А23L 1/22 (2006.01), А23L 1/23 (2006.01); № а 201404298; заявл. 8.04.14; опубл. 25.11.2015, Бюл. № 22.
35. **Дубова Г. Є.** Спосіб запобігання ферментативному потемнінню свіжого картопляного соку: пат. на винахід 127399 Україна. № u 202104238. А23L 3/3463; заявл. 20.07.2021 ; опубл. 9.08.2023, Бюл. № 32.

Патенти України на корисну модель

36. **Дубова Г. Є.**, Кривошей О. І. Спосіб отримання порошкоподібної овочевої сировини з подальшим виготовленням напоїв. Патент на

- корисну модель 39265 Україна МПК A23L 1/025 (2006.01), A23P 1/06 (2006.01), A23B 7/02 (2006.01). № у 2008 07472, заявл. 8.04.08, опубл. 25.02.2009, Бюл. № 4.
37. **Дубова Г. Є.,** Антюхова О. М., Рогова А. Л. Спосіб виробництва поліфункціональної солодової добавки та борошняних виробів з її використанням: пат 44630 Україна: МПК⁷ A21D 2/38 (2006.01), A21D 8/02(2006.01); № у 200904128; заявл. 27.04.2009; опубл. 12.10.2009, Бюл. № 19.
38. **Дубова Г. Є.,** Мельник О. І. Спосіб отримання соковмісного напою «Калинонька» з використанням натуральних ароматизаторів: пат. 44535 Україна: МПК⁷ A23L 2/02; № у 2009 04409; заявл. 8.04.09, опубл. 12.10.2009, Бюл. № 19.
39. **Дубова Г. Є.,** Чол Т. Й. Спосіб отримання кавунового желе із збереженням натурального аромату: пат. 53939 Україна: МПК⁷ A23L 1/06; № у 201004093; заявл. 8.04.10; опубл. 25.10.2010, Бюл. № 20.
40. **Дубова Г. Є.,** Бондаренко Я. В Спосіб отримання солодкого супу «Тропічна лагуна» із збереженням натурального аромату: пат 67712 Україна: МПК⁷ A23L 1/39; № у2011 04409; заявл. 11.04.11; опубл. 12.03.2012, Бюл. № 5.
41. **Дубова Г. Є.,** Овчиннікова С. О. Спосіб визначення карбонільних сполук в паровій фазі харчового продукту: пат 78188 Україна: МПК⁷ G01N 33/48; № у 201210608; заявл. 10.09.12, опубл. 11.03.2013, Бюл. № 5.
42. Шевченко О.Ю., Сукманов В.О., **Дубова Г.Є.,** Свінціцька А.І. Спосіб утворення натурального ароматизатора із похідних вищих ненасичених жирних кислот: пат. 133014 Україна: МПК С 12N 9/00, С12N 11/18; у201809120; заявл.12.09.18, опубл. 25.03.2019, Бюл. № 6.
43. **Дубова Г.Є.,** Будник Н.В., Іванов О.М., Сурікова А.К. Спосіб стабілізації кольору свіжого картопляного соку. пат.151292 Україна. № у 202200399; заявл. 1.02.2022; опубл.29.06.2022 Бюл № 26.
44. **Дубова Г.Є.** Спосіб обробки м'ясних субпродуктів (легень, мозку) для покращення аромату готових виробів з їх використанням: пат.149318 Україна:МПК A23L 13/00, A23L 33/00; № у202103776; заявл. 2.07.2021, опубл. 3.11.2021, Бюл. № 44.
45. **Дубова Г.Є.,** Чернявська О.В., Поєдинок Н.Л., Галкін О. Ю., Будник Н. В., Кайнаш А. П. Спосіб ферментативного перетворення аромату цибулі: пат. № 154357: МПК A23L 33/00, A23L 5/20; № у 2023 01337; заявл. 30.03.2023, опубл. 8.11.2023, Бюл. № 45.

Тези, доповіді на наукових конференціях

46. **Дубова Г. Є.,** Кривошей О. І. Перспективний спосіб зневоднення овочевої сировини. *Проблеми енергоефективності та якості в процесах сушіння харчової сировини*: всеукр. наук.-практ. конференція, 31 жовтня 2008 р. / [редкол.: О. І. Черевко [та ін.]; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, 2008. С. 17–18.
47. **Дубова Г. Є.,** Кривошей О. І. Технологія соковмісного напою «Калинонька» з використанням натуральних ароматизаторів. *Прогресивні*

- технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарства: зб. тез доповідей.* Полтава: РВВ ПУСКУ, 2009. С. 154–156.
48. **Дубова Г. Є.,** Дмитриков В. П. Спосіб збереження ароматичних речовин в консервованих соках і пюре. 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.
49. **Дубова Г. Є.,** Єнько О. С. Визначення параметрів активності ароматичних речовин. *Новітні технології оздоровчих продуктів харчування XXI століття:* міжнар. наук.-практ. конференція, 21 жовтня 2010 р. Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, 2010. С. 329–330.
50. **Дубова Г. Є.,** Вишар Д. М. Технологія виробництва натуральних підсилювачів та ароматизаторів. *Нові технології та обладнання харчових виробництв:* матеріали міжвуз. наук.-практ. семінару 26 квітня 2012 р. Полтава: ПУЕТ, 2012. С. 20–22.
51. **Дубова Г. Є.,** Мельник О. І. Саногенез і аромат харчових продуктів. *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.
52. **Дубова Г. Є.** Реакції утворення аромату фруктових приправ. *Нові технології та обладнання харчових виробництв :* матеріали міжвуз. наук.-практ. семінару 23 травня 2013 р. Полтава: ПУЕТ, 2013. С. 4–6.
53. **Дубова Г. Є.** Можливості мікросомального окислення в реакціях синтезу ароматичних компонентів. *Нові технології і обладнання харчових виробництв :* матеріали міжвуз. наук.-практ. семінару 20 березня 2014 р. Полтава: ПУЕТ, 2014. С. 13–15.
54. Безусов А. Т., **Дубова Г. Е.** Особенности продуктов с восстановленным ароматом. *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.
55. **Дубова Г. Е.** Развитие инноваций в технологии ароматических концентратов. *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.
56. **Дубова Г. Е.,** Овчинникова С. А., Роговая Н. В. Получение ароматических концентратов и перспективы их использования. *Інноваційні технології в харчовій промисловості та ресторанному господарстві:* міжнар. наук.-практ. інтернет-конференція, 12–14 листопада 2014 р.; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, 2014. С. 221–223.
57. Bezysov A. T., **Dubova H. E.,** Rogova N. V. New Aspects in the Technology of Aromatic Components Formation *Special issue of Journal of EcoAgriTourism.* Transilvania University Press, 2015. P. 97.

58. Sukmanov V., Birca A., Marinin A., Zakharevich V., **Dubova G** , Melnik O. Studies of properties of triacylglycerides in the plant raw material after heat treatment. *NUTRICON 2015. Food Quality and Safety, Health and Nutrition*. Skopje, Republic of Macedonia, 2015. P. 33–34.
59. **Дубова Г. Є.**, Рогова Н. В., Мельник О. І. Оцінка ароматичного напрямку рослин за анатомічною будовою. *Нові технології і обладнання харчових виробництв*: матеріали міжвуз. наук.-практ. семінару 14 квітня 2016 р. Полтава: ПУЕТ, 2016. С. 9–12.
60. **Dubova G.**, Sukmanov V, Krukoves L., Prokhorenko Z. Study of volatile biosynthesis condition the emulsion flavors. *8th Central European Congress on Food 2016 Food Science for Well-being (CEFood 2016): Book of Abstracts*. 23–26 May 2016. K.: NUFT, 2016. P. 251.
61. **Дубова Г. Є.**, Мельник О. І. Використання рослинної нетрадиційної сировини для ароматизації харчових продуктів. *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.**, Дмитренко В.И. Получение ароматизированных дистиллятов на основе реакций прекурсоров аромата. *Техника и технология пищевых производств*: матер. XII Междунар. науч.-техн. конф., 19–20 апреля 2018 года. В 2 т. Учреждение образования «Могилёвский государственный университет продовольствия». Могилев: МГУП, 2018. Т. 1. С. 418-419.
63. **Дубова Г.Є.**, Оберемок В.М., Єльніков А.С. Підвищення виходу ароматизаторів GLV профілю для продуктів оздоровчої дії. *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.** 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. С. 284-286 с.
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. Dubova H.Ye, Poyedinok N. L., Galkin O.Yu. Use of Mushrooms (*Pleurotus Osteratus*) to Inhibit Enzymatic Browning of Potatoes. 11 International Medicinal Mushroom conference (IMMC 11). Abstract Book of participants of the International conference, 27–30 September 2022, Belgrade, Serbia. 2022, p. 113.
67. Poyedinok N.L., Galkin O.Yu., Negriyko A.M., **Dubova H.Ye.** Increased synthesis of biologically active components of medicinal mushrooms. The International research and practice conference “*Nanotechnology and*

nanomaterials” (NANO-2022). Abstract Book of participants of the International research and practice conference, 25–27 August 2022, Lviv. Kyiv: LLC APF Polygraph Service, 2022. P. 283.

68. **Dubova H.**, Levchuk I., Holubets O., Miroshnikov V. Fermentation Technology Of Leaves For Flavored Drinks. 61 st Annual Science Conference of Ruse University «*New Industries, Digital Economy, Society - Projections Of The Future V*». Ruse, Razgrad, Silistra. 2022. P.475.
69. **Дубова Г. Є.**, Мірошніков В. О., Петрашенко А. В. Фактори впливу на смакові характеристики нутріцевтиків з сирої картоплі та цибулі. *Хімія природних сполук: матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю* (м. Тернопіль, 27-28 жовтня 2022 р.). Тернопіль: ТНМУ, 2022. 187 с.
70. Гулій І.А., Сахацька А.О., **Дубова Г.Є.** Розробка експрес-методу визначення карбонільних сполук в харчових середовищах. *Якість і безпека харчових продуктів: матеріали VI міжнародної науково-практичної конференції* (м. Київ, 9-10 жовтня 2023 р.). Київ: НУХТ, 2023. 187 с.
71. **Дубова Г.**, Поєдинок Н., Климченко М. Розроблення технології напоїв із соком сирої картоплі. *Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції*, 16 листопада 2023 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2023. с.80-82.

Публікації, що додатково відображають наукові результати

72. Кривошей О. І., **Дубова Г. Є.**, Арндаренко В. М. Експериментальне дослідження процесів мікрохвильового сушіння овочевої сировини під вакуумом. *Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства ім. Петра Василенка*. Вип. 75. Харків: ХНУСГ, 2008. Т. 1. С. 179–183.
73. **Дубова Г.Є.** Гайворонська З. М. Кріоконцентрування рідких натуральних ароматичних речовин. *Вісник Полтавської державної аграрної академії*. Полтава: ПДАА, 2009. С. 36–42.
74. **Дубова Г. Є.**, Чол Т. М. Перспективи використання натуральних ароматизаторів при виробництві плодкових пюре. *Новітні тенденції у харчових технологіях та якість і безпечність продуктів* : зб. статей II Всеукр. наук.-практ. конференції (Львів, 22–23 квітня 2010 р.). Львів, 2010. С. 89–93.
75. **Дубова Г. Е.** Участие ферментов в образовании аромата. *Продукты и ингредиенты*. 2013. № 11 (108). С. 8–9.
76. Безусов А. Т., **Дубова Г. Е.**, Роговая Н. В., Мельник О. И. Аргументация выбора растительных объектов для восстановления аромата. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі*. Серія: Технічні науки. 2015. № 1. С. 18-26.
77. Скикевич М. Г., Волошина Л. И., **Дубова Г. Е.**, Куш Л. И. Влияние натуральных ароматизаторов на секреторную функцию слюнных желез.

Клінічна стоматологія. 2016. № 4 (17). С. 48–54.

78. **Дубова Г.Є.**, Ліфіренко О. Технологія натурального ароматизатора GLV із похідних вищих ненасичених жирних кислот. *Ресторанный и гостиничный консалтинг. Инновации*: науч.сборник. Киев: Изд.центр КНУКиМ. 2018. С.64-75.
79. **Дубова Г.Є.**, Митченко Т.В., Пушкар І.В. Роль ароматехнологій у збільшенні туристичних пропозицій. *Вітчизняні товари на сучасному ринку: позиціонування, якість, безпечність у контексті Європейської інтеграції*. Збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Львів, 16 квітня 2019 р.) Львів: ЛІЕТ, 2019. С.36-41.
80. **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.
81. 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.
82. Дубова Г.Є., Сукманов В.О. Наука як важлива складова освітньої діяльності університетів: сучасний стан та перспективи. Матеріали 53-ї науково-методичної конференції викладачів і аспірантів «Сучасні освітні технології та інноваційні методики навчання і підготовці ЗВО: досвід і перспективи». м. Полтава : ПДАА, 2022. С.201-202.
83. **Дубова Г.Є.**, Павлюхін В.В. Перспективи використання ферментованих кавунових шкірок. *Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв* : матеріали Міжнародної наук.-практ. конф. 19 груд., 2023 р. Полтава : ПДАУ, 2023 .С 106-107.
84. **Дубова Г.Є.**, Сербокрил Ю. Г. Збільшення виходу ароматичних компонентів рослинної сировини при перегонці. *Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв*: матеріали Міжнародної наук.-практ. конф. 13 груд., 2023 р. Полтава: ПДАУ, 2023 С. 77-78.