

СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА 2019-2024 роки Статті у наукових фахових виданнях України

1. Шелудько В.М. Використання борошна зернових культур в технології біскотті. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». 2019. С. 15-20.
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/8356>
2. Шелудько В.М. Використання обліпихи в технології сучасних борошняних виробів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». Полтава. 2020 С. 16-21.
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10516>
3. Суткович Т.Ю., Горобець О.М., Шелудько В.М. Положишникова Л.О. Використання каротиновмісної сировини в технології сирцевих пряників. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія «Технічні науки» №25. Львів. 2021 С.120-126.
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10668>
4. Шелудько В.М., Ряшко Г.М. Удосконалення технологічних ліній кондитерського цеху в закладах ресторанного господарства, що спеціалізується на виробництві продукції підвищеної харчової цінності. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. Київ.2021. С.105-120.
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11024>
5. Шелудько В.М. Розширення асортименту сучасних борошняних кондитерських виробів підвищеної харчової цінності. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія «Технічні науки» №26. Львів. 2021 С. 71-77
<http://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/article/view/917>
6. Шелудько В.М. Обґрунтування технології краффінів підвищеної харчової цінності. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія «Технічні науки» №28. Львів. 2021 С. 59-65.
<http://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/issue/view/88/96>
7. Шелудько В.М. Розширення асортименту хлібних паличок підвищеної харчової цінності. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». Полтава. 2022 С. 69-74.
<http://www.puet.poltava.ua/index.php/technical/article/view/128/120>

Патенти України на корисну модель

1. Пат. 140898; МПК (2020.01) А 21 Д 13/00 Склад печива кантуччі / Шелудько В.М., Чилінгарян Ж.В. заявник і патентовласник Полтавський університет економіки і торгівлі. – U2019 09582; заявл. 02.09.2019; опубл. 10.03.2020 бюл. № 5. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/8357>
2. Пат. 140897; МПК (2020.01) А 21 D 13/00, А 21 D 2/36 (2006.01) Склад м'яких вафель / Шелудько В.М., Беззуб С.А. заявник і патентовласник Полтавський університет економіки і торгівлі. – U2019 09580; заявл. 02.09.2019; опубл. 10.03.2020 бюл. № 5.
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/8360>

3. Пат. 140900; МПК (2020.01) А 21 D 2/36, А 21 D 13/006 (2017.01) Склад панфорте безглютенового / Шелудько В.М., Гречко Г.В. заявник і патентовласник Полтавський університет економіки і торгівлі. – U2019 09586; заявл. 02.09.2019; опубл. 10.03.2020 бюл. № 5. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/8359>

4. Пат. 140896; МПК (2017.01) А 21 D 13/066, А 21 D 2/36 (2006.01) Склад брауні безглютенового / Шелудько В.М., Волкова О.Б. заявник і патентовласник Полтавський університет економіки і торгівлі. – U2019 09578; заявл. 02.09.2019; опубл. 10.03.2020 бюл. № 5. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/8358>

5. Пат. 141450; МПК (2017.01) А 21 D 13/06, А 23 G 3/00, А 23 G 3/46 (2006.01) Склад фондану безглютенового / Шелудько В.М. заявник і патентовласник Полтавський університет економіки і торгівлі. – U2019 09708; заявл. 09.09.2019; опубл. 10.04.2020 бюл. № 7. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/8361>

6. Спосіб приготування бісквітного печива «Савоярді»: пат. 146215 Україна; МПК А21D 2/00. №U202005805; заявл. 10.09.2020; публ. 27.01.2021, Бюл. № 4. 3 с. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10165>

7. Композиція для приготування пряничного тіста: пат. 146190 Україна; МПК А21D 2/36. №U202002776; заявл. 08.05.2020; публ. 27.01.2021, Бюл. № 4. 3 с.

<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10166>

8. Спосіб виготовлення безглютенового блонді: пат. 147031 Україна; МПК А21D 2/36. №U202006249; заявл. 28.09.2020; публ. 07.04.21, Бюл. № 14. 3 с.

<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10525>

9. Спосіб приготування безглютенових гріссіні: пат. 152653 Україна; МПК А21D 2/00. №U202201732; заявл. 26.05.2022; публ. 29.03.2023, Бюл. № 13. 3 с. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/12906>

10. Спосіб виготовлення безглютенового блонді: пат. 155752 Україна; МПК А21D 13/066. №U202304862; заявл. 16.10.2023; публ. 03.04.2024, Бюл. № 14.

Тези, доповіді на наукових конференціях

1. Шелудько В.М. Італійські борошняні вироби в Україні. Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, (м. Полтава, 20-21 листопада 2019 р.). Полтава: ПУЕТ, 2019. С. 54-55.

2. Шелудько В.М., Ряшко Г.М., Сергійчук Я.Д. Удосконалення технології фокаччі. Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного

бізнесу, (м. Полтава, 20-21 листопада 2019 р.). Полтава: ПУЕТ, 2019. С. 28-29.

3. Шелудько В.М., Беззуб С.А. Розширення асортименту солоних вафель підвищеної харчової цінності. Проблеми формування здорового способу життя у молоді: матеріали XII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених і студентів з міжнародною участю, (м. Одеса, 3-5 жовтня 2019 р.). Одеса: ОНАХТ, 2019. С. 90

4. Шелудько В.М., Волкова О.Б. Актуальність розробки технології брауні «GLUTEN FREE». Проблеми формування здорового способу життя у молоді: матеріали XII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених і студентів з міжнародною участю, (м. Одеса, 3-5 жовтня 2019 р.). Одеса: ОНАХТ, 2019. С. 95.

5. Шелудько В.М., Коляндра В.В. Скони підвищеної харчової цінності. Проблеми формування здорового способу життя у молоді: матеріали XII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених і студентів з міжнародною участю, (м. Одеса, 3-5 жовтня 2019 р.). Полтава: ПУЕТ, 2019. С. 99

6. Шелудько В.М., Чилінгарян Ж.В. Вівсяне борошно в технології італійського печива. Проблеми формування здорового способу життя у молоді: матеріали XII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених і студентів з міжнародною участю, (м. Одеса, 3-5 жовтня 2019 р.). Полтава: ПУЕТ, 2019. С. 119.

7. Шелудько В.М., Фахурі М. Використання рисового борошна в технології бісквітного печива. Наука, техніка і технологія. Актуальні питання та дослідження. Наука, техніка і технологія. Актуальні питання та дослідження: тези доп. Міжнар.наук.-практ. конф.,м. Прага, 2021. С.166-168

8. Шелудько В.М., Чиж А.Ю., Руснак Ж.П. Пісочне печиво підвищеної харчової цінності. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та перспективи: тези доп. VII Всеукр. студ. наук. конф., м. Київ, 18 березня 2021 р., Київ, 2021, с.312.

9. Шелудько В.М., Горбатько Д.В., Шмагло І.Б. Печиво «Мадлен» підвищеної харчової цінності. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та перспективи. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та перспективи: тези доп. VII Всеукр. студ. наук. конф., м. Київ, 18 березня 2021 р., Київ, 2021, с. 284

10. Шелудько В.М., Завгородній Р.О. Жуков Д.В. Брауні і блонді підвищеної харчової цінності. Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті: тези доп. XLIV Міжнар. наук. студ. конфер., м. Полтава, 30-31 березня 2021. Полтава. 2021.С. 269-270.

11. Шелудько В.М. Using of sea buckthorn puree in a modern flour product technologies. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: тези доп. II Міжнар. наук.- практ. інтернет- конфер. м. Кривий ріг, 30 квітня 2021. Кривий Ріг. 2021. С.18.

12. Шелудько В.М, Ряшко Г.М. Designing of baking area specializing on high nutritional value products. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного

господарства та харчових виробництв: тези доп. II Міжнар. наук.-практ. інтернет- конфер. м. Кривий ріг, 30 квітня 2021. Кривий Ріг. 2021. С.16-17.

13. Шелудько В.М., Кравченко В.І. Розширення асортименту борошняних виробів для харчування туристів. Актуальні питання та перспективи проведення наукових досліджень: матеріали II Міжнародної студентської наукової конференції (Т. 1), м. Кременчук, 8 жовтня, 2021 рік. Молодіжна наукова ліга. Вінниця: Європейська наукова платформа, 2021. С. 89-90.

14. Шелудько В.М. Використання нутового борошна в технології гріссіні. Scientific research in XXI century. X Міжнародна науково-практична конференція. 6-8 березня 2022 р. м. Оттава. 2022. С. 339-341.

15. Шелудько В.М. Особливості технології гріссіні підвищеної харчової цінності. Science of xxi century: development, main theories and achievements: матеріали III Міжнародної науково-теоретичної конференції, м. Хельсінкі, 2 грудня 2022 р., С. 58.

16. Шелудько В.М. Горошинська Т. О. Розширення асортименту зефіру підвищеної харчової цінності. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали X Міжнар. наук.-практ. інтернет- конф., 10 листопада 2023 р. Прага: ДонНУЕТ, 2023. С.109

17. Шелудько В.М. Ягодка С.В. Перспективи збагачення здобних хлібобулочних виробів рослинною сировиною підвищеної харчової цінності. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали X Міжнар. наук.-практ. інтернет- конф., 10 листопада 2023 р. Прага: ДонНУЕТ, 2023. С.103

18. Шелудько В.М., Моргун Л.В. Використання нетрадиційної сировини в технології здобного пісочно-відсадного печива. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 19 грудня 2023р. Полтава: ПДАУ, 2023. С.

19. Шелудько В.М., Невкритий М.М. Цільнозернове пшеничне борошно в технології печива «Мадлен». Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 19 грудня 2023р. Полтава: ПДАУ, 2023. С.

20. Шелудько В.М., Товкун І.С. Актуальність розробки технології блонді «Gluten free». Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 19 грудня 2023р. Полтава: ПДАУ, 2023. С.

21. Шелудько В.М., Ольшницька А.М. Розширення асортименту страв із клейкого рису в закладах ресторанного господарства. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 19 грудня 2023р. Полтава: ПДАУ, 2023. С.