

**Перелік наукових праць  
Доктора технічних наук, доцента Тюрікової Інни Станіславівни**

<b>№ з/п</b>	<b>Назва публікації</b>	<b>Вид роботи</b>	<b>Вихідні дані</b>	<b>Обсяг стор.</b>	<b>Співавтори</b>
1.	Процес виробництва напою ревеневого вітамінізованого (патент)	друк	Корисна модель №96193 (26.01.2015)	4	
2.	Технологія харчової продукції з використанням волоського горіха: теорія і практика (монографія)	друк	Полтава: ПУЕТ, 2015	203 (11,8 арк.)	
3.	Спосіб виробництва напоїв вітамінізованих “Топіфрут-Яблуко” (патент)	друк	Корисна модель №98465 (27.04.2015)		
4.	Спосіб виробництва напоїв вітамінізованих “Топіфрут-Апельсин” (патент)	друк	Корисна модель №98466 (27.04.2015)	4	
5.	Спосіб виробництва напоїв вітамінізованих “Топіфрут-Лимон” (патент)	друк	Корисна модель №98468 (27.04.2015)		
6.	Спосіб виробництва напоїв вітамінізованих “Топіфрут-Слива” (патент)	друк	Корисна модель №98467 (27.04.2015)		
7.	Спосіб приготування смузі “Загадковий” (патент)	друк	Корисна модель №98464 (27.04.2015)	4	Пересічний М.І.
8.	Спосіб приготування смузі “Насолода” (патент)	друк	Корисна модель №98463 (27.04.2015)	4	Пересічний М.І.
9.	Спосіб приготування смузі “Топіфрут” (патент)	друк	Корисна модель №98889 (12.05.2015)		Пересічний М.І.
10.	Спосіб приготування основи для смузі із топінамбура з використанням волоського горіха (патент)	друк	Корисна модель №98890 (12.05.2015)		Пересічний М.І.
11.	Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв (технологічних карт) для харчування дітей у дошкільних	друк	К.: Видавничий дім «АртЕк», 2015. -716 с.	14	Пересічний М.І., Корзун В.Н., Карпенко П.О.,

	навчальних закладах				Пересічна С.М. та ін.
12.	Prospects of using walnut in technologies of drinks (тези)	друк	3rd North and East European Congress on Food (NEEFood), Global and Local Challenges in Food Science and Technology, Brasov, Romania, 20 to 23 may 2015, p.125	1	Пересічний М.І.
13.	Prospects of using walnut in technologies of drinks (стаття)	друк	Acta Universitatis Cibiniensis Series E: FOOD TECHNOLOGY 2, Vol. XIX (2015), no. 2, p.39-50	11	Пересічний М.І.
14.	Розроблення технології смузі на основі топінамбура з використанням волоського горіха (стаття)	друк	Журнал "Технологический аудит и резервы производства". – Харьков: Технологический центр, 2015. - 5/4 (25) . – С. 9-13 <b>(фахове видання)</b> <i>Index Copernicus</i>	5	Пересічний М.І., Рогова Н. В.
15.	Розроблення технології біологічно цінного смузі з використанням волоського горіха (стаття)	друк	Журнал "Восточно-Европейский журнал передовых технологий" – Харьков: Технологический центр, 2015. - 5/11 (77) . – С. 49-53 <b>(фахове видання)</b> <i>Index Copernicus, Scopus</i>	5	Пересічний М.І., Рогова Н. В.
16.	Розроблення технології плодоовочевих смузі з використанням біологічно цінного волоського горіха (стаття)	друк	Науковий вісник ПУЕТ (Серія "Технічні науки"). – Полтава: ПУЕТ, 2015. – №1 (73). - С. 27-37		Пересічний М.І.
17.	Технологія створення напоїв з використанням горіхів (стаття)	друк	Вісник НТУ «ХПІ», Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. – Харків: НТУ «ХПІ». – 2016. – № 12 (1184). – С.194-200 <b>(фахове видання)</b> <i>Index</i>	7	Пересічний М.І., Рогова Н. В., Непомяща О.О.

			<i>Copernicus</i>		
18.	Використання волоського горіха в технології смузі (тези)	друк	Міжнар. наук.-практ. конф. “Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність”, 19 травня 2016 р.: Харків, ХДУХТ. – С.81-83	2	Ярошенко Т.В.
19.	Використання перикарпію в технології квасу (тези)	друк	Міжнар. наук.-практ.конф. «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека», 12-13 травня 2016 р. – Київ: НУХТ. – С.64-66	2	Скобельська Н.В.
20.	Спосіб виробництва напоїв вітамінізованих “Топіфрут-Алича” (патент)	друк	Корисна модель № 109501, МПК А23L 2/00, А23L 19/00 (2016.01), опубл. 25.08.2016 р.- Бюл.№ 16.- 4 с.	4	
21.	Спосіб виробництва напоїв вітамінізованих “Топіфрут-Полуничний” (патент)	друк	Корисна модель № 109500, МПК А23L 2/00, А23L 19/00 (2016.01), опубл. 25.08.2016 р.- Бюл.№ 16.- 4 с.	4	
22.	Грецкий орех – уникальный источник для пищевой промышленности (тези)	друк	XV Междунар. научно-практ. конф. «Инновационные технологии в пищевой промышленности», 5-6 октября 2016 г. – Беларусь, Минск: РУП «Науч-практ.центр нац. академии наук Белоруси по продовольствию». – С.111-114	3	Скобельська Н.В.
23.	Дослідження технологічних параметрів створення ферментованих напоїв із рослинної сировини (стаття)	друк	Науковий вісник ПУЕТ (Серія “Технічні науки”). – Полтава: ПУЕТ, 2016. – №1 (78). - С. 45-	14	Олійник Н.В., Скобельська Н.В.

			54 (фахове видання) <i>Index Copernicus</i>		
24.	Спосіб приготування смузі “Джерельна насолода” (патент)	друк	Корисна модель № 117382, МПК А23L 2/02 (2006.01), А23L 2/38 (2006.01), опубл. 26.06.2017 р.- Бюл.№ 12.- 4 с.	3	Пересічний М.І.
25.	Спосіб приготування смузі “Земледар” (патент)	друк	Корисна модель № 117023, МПК А23L2/02 (2006.01), А23L 2/38 (2006.01), опубл. 26.06.2017 р.- Бюл.№ 11.- 4 с.	3	Скорик Є.В.
26.	Спосіб приготування смузі “Бадьорій” (патент)	друк	Корисна модель № 117381, МПК А23L 2/02 (2006.01), А23L 2/38 (2006.01), опубл. 26.06.2017 р.- Бюл.№ 12.- 4 с.	3	Пересічний М.І.
27.	Спосіб приготування смузі «Добродар» (патент)	друк	Корисна модель № 117020, МПК А23L2/02 (2006.01), А23L 2/38 (2006.01), опубл. 12.06.2017 р.- Бюл.№ 11.- 4 с.	4	Пересічний М.І.
28.	Спосіб приготування смузі “Горіхова блаж” (патент)	друк	Корисна модель № 117389, МПК А23L 2/02 (2006.01), А23L 2/38 (2006.01), опубл. 26.06.2017 р.- Бюл.№ 12.- 4 с.	3	Пересічний М.І.
29.	Використання волоського горіха та продуктів його перероблення у технології смузі (стаття)	друк	Стратегия качества в промышленности и образовании: Междунар. науч. журнал Acta Universitatis Pontica Euxinus. Спец. выпуск за результатами материалов XIII Междун. конф. (5 - 8 июня 2017г.).-. Днепр, Варна (Болгария): ТУ-Варна, 2017. – Т.1.- С.167-171.	4	Пересічний М.І., Скобельська Н.В.
30.	Медико-біологічна оцінка напоїв резистентної дії (стаття)	друк	Norwegian Journal of development of the International Science. – Vol. 2 (2017), no.	11	Пересічний М.І., Весніна Л.Е., Наконечна Ю.Г.,

			9, p. 65–68.		Рогова Н. В.
31.	Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення (монографія)	друк	ХДУХТ, Харків, 2017. – 591 с.	591	Під ред.. О.І. Черевко, М.І. Пересічний
32.	Розроблення дієтичної добавки із волоського горіха для напоїв	друк	“Science progress in European countries: new concepts and modern solutions”: Papers of the 3rd International Scientific Conference. November 23, 2018, Stuttgart, Germany: ORT Publishing. P. 295-299	4	Рогова Н.В.
33.	Розроблення харчових раціонів резистентної дії (стаття)	друк	Науковий вісник ПУЕТ (Серія “Технічні науки”). – Полтава: ПУЕТ, 2018. – №1 (78). – С. 45-54 (фахове видання) <i>Index Copernicus</i>	10	Наконечна Ю. Г.
34.	Методологія проектування безалкогольних напоїв резистентної дії (стаття)	друк	Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: наук. збірник. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. – Вип.1.- С. 88—97.	10	
35.	Спосіб отримання дієтичної добавки із перикарпію волоського горіха (патент)	друк	Винахід № а 2018 10036, МПК А23L2/02 (2018.10), А23L 2/38 (2006.01), опубл. 12.06.2017 р.- Бюл.№ 11.- 4 с.	4	
36.	Обґрунтування моделі для технології напоїв резистентної дії (стаття)	друк	«Science and Society»: 10th International and society (15 March 2019. Hamilton, Canada, 2019. 210-215	5	Наконечна Ю. Г.
37.	Розроблення технології плодоовочевого десерту з горіховою добавкою (тези)		Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 45-річчю від дня	2	Черненко Ю.С., Турченков Д.Д.

			заснування факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу «Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу». Полтава: ПУЕТ, 2019. С.31-33		
38.	Волоський горіх – біологічно цінне джерело збагачення харчової продукції (тези)	друк	The 12th International youth conference “Perspectives of science and education”, 27 September 2019 SLOVO\WORD, New York, USA.T.1 P.101-105	4	Скороход О.С.
39.	Технологія дієтичних добавок із волоського горіха (стаття)	друк	Journal of Chemistry and Technologies, 2020, 28(1), 51-60 <i>Web of Science, Scopus</i>	10	Михайло І. Пересічний <sup>2</sup> , Юлія А. Мацук <sup>3</sup> , Алла П. Кайнаш <sup>4</sup> , Ніна В. Будник <sup>4</sup>
40.	Technological aspects of quine fruit use in ice cream technology. Технологічні аспекти використання плодів айви в технології морозива (стаття)	друк	Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: наук. журнал. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2020. Т.3. №1. С. 59—68.	10	Наконечна Ю.Г.
41.	Створення дієтичних добавок із волоського горіха та харчових композицій з їх використанням (тези)	інтер.	Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали ІХ Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. – С. 269-270	2	Гайко А.
42.	Розроблення технології жувальних цукерок підвищеної біологічної цінності (тези)	друк	Матеріали міжнародної науково-практичної конференцій «Здобутки та	2	Крайнова В.В.

			перспективи розвитку кондитерської галузі» (24 листопада 2020 р.). – К.: НУХТ, 2020. С. 139-140		
--	--	--	--	--	--