

СПИСОК ДРУКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА 2022-2026 РІК

2022 р.

1. Кайнаш А.П., Юхно В.М., Іваненко М.М. Відповідність регламентованих термінів зберігання сичугових сирів в умовах «блекауту». Матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв» (м. Полтава, 15 грудня 2022 року). Полтава : Е-видання ПДАУ, 2022. С. 119-122.

2. Сукманов В. О., Николаєнко Д. А. Дослідження властивостей печива із суміші пшеничного та амарантового борошна з додаванням екстракту трави змієголовника молдавського. В зб. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : Програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції, 8 листопада 2022 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2022 р. – 339 с.

3. Сукманов В. О., Савченко І. В. Обґрунтування та органолептична перевірка доцільності вдосконалення технології печива додаванням суміші борошна з яблука та нута. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали II всеукраїнської науково-практичної конференції. Полтава, ПДАУ, 2022. 166 С.

4. Сукманов В.О., Ліхоліп І.А. Дослідження реологічних властивостей макаронних виробів, збагачених каштановою мукою та бджолиним пилком. С. 56-57. Стан і перспективи харчової науки та промисловості: тези доповідей IV Міжнародної науково-технічної конференції. (Тернопіль 22– 23 вересня 2022 року) / М-во освіти і науки України, Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя [та ін.]. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2022. – 67 с.

5. Сукманов В.О., Мулько І.С Дослідження якості дрібношматкових напівфабрикатів з баранини, збагачених водними екстрактами огірочника та зеленого чаю. В зб. Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі : Програма та тези матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції, 18 жовтня 2022 р., м.Київ.– К.:НУХТ,2022р.–166с.

6. Сукманов В.О., Тюркіна О.А. Вилучення біологічно активних речовин з насіння коріандру методом субкритичного екстрагування. С. 20-22. Стан і перспективи харчової науки та промисловості: тези доповідей IV Міжнародної науково-технічної конференції. (Тернопіль 22– 23 вересня 2022 року) / М-во освіти і науки України, Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя [та ін.]. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2022. – 67 с.

7. Швець Д.В., Юхно В.М. Особливості харчування людей літнього та похилого віку, методологія створення харчових продуктів геродієтичного призначення. *Матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв»* (м. Полтава, 15 грудня 2022 року). Полтава : Е-видання ПДАУ, 2022. С. 63-66.

2023 р.

1. Кайнаш А. П., Камбарова Ю.В. Інноваційні технології напівфабрикатів у тісті. *Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв* : матеріали Міжн. наук.-практ. конф. 19 груд., 2023 р. Полтава : ПДАУ, 2023. С.39-42.

2. Сукманов В. О., Мулько І. С. Дослідження реологічних та органолептичних властивостей курячих нагетсів з низьким вмістом хлориду натрію та додаванням яблука. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету: електронне наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев. – Мелітополь: ТДАТУ, 2023. – вип. 13, том 1. 19 с.

3. Сукманов В. О., Мулько І. С. Експериментальне обґрунтування технології курячих нагетсів з низьким вмістом хлориду натрію та додаванням яблука. С.105-106. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока : Програма та тези матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції, 21 вересня 2023 р., м. Київ.–К.:НУХТ, 2023р.– 124 с.

4. Сукманов В., Велика О. Вдосконалення технології печива з додаванням суміші

борошна з подорожника та нуту. Туризм XXI століття: глобальні виклики та цивілізаційні цінності [Електронний ресурс] : тези доп. III Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 23 трав. 2023 р.) / відп. ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2023. – 267 с. 218-220 с.

5. Сукманов В., Д. Николаєнко. Дослідження якості пшеничного хліба, виготовленого з додаванням борошна з макухи та насіння фенхеля (*Foeniculum vulgare L.*). Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». – К.: НУХТ, 2023. – 132 с. (С. 35-37).

6. Сукманов В., Савченко І. Вдосконалення технології макаронних виробів шляхом їх збагачення спіруліною *Spirulina maxima*. Туризм XXI століття: глобальні виклики та цивілізаційні цінності [Електронний ресурс] : тези доп. III Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 23 трав. 2023 р.) / відп. ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2023. – 267 с. 221-223 с.

7. Сукманов В., Третяк Д. Удосконалення технології імбирних цукерок функціонального призначення. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 16 листопада 2023 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2023 р. 167 с.

8. Сукманов В.О., І.В. Гловацький, С.О. Марченко. Дослідження впливу екстрактів, отриманих у субкритичному середовищі, на якість та термін зберігання хліба. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Полтава, ПДАУ, 2023. С.

9. Сукманов В.О., І.В. Гловацький, Т.С. Гельдієва. Дослідження технології бананових цукерок, збагачених пюре імбиру. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Полтава, ПДАУ, 2023. С.

10. Сукманов В.О., Красько Д.К. Порівняльні дослідження використання екстрактів чаю та кропиви в технологіях ковбас франкфурського типу. С.112-113. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока : Програма та тези матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції, 21 вересня 2023 р., м.Київ.–К.:НУХТ, 2023р.– 124 с.

11. Сукманов В.О., Маметова Я. А. Вдосконалення технології йогурту, шляхом його збагачення екстрактом розторопші плямистої. С.108-110. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока : Програма та тези матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції, 21 вересня 2023 р., м.Київ.–К.:НУХТ, 2023р.– 124 с.

12. Хмельницька Є. В., Юхно В. М., Гнуча Т. Р. Мікробіологічна безпека хліба з ламінарією. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв» (м. Полтава, 19 грудня 2023 р.). Полтава : Е-видання ПДАУ, 2023. С. 155–157.

13. Юхно В. М., Филонич О. В. Використання ковбасних оболонки у технології ковбас подовженого терміну зберігання. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв» (м. Полтава, 19 грудня 2023 р.). Полтава : Е-видання ПДАУ, 2023. С. 152–154.

14. Юхно В. М., Чобан М. О. Використання сиропу червоної шовковиці у технології сиркових виробів. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв» (м. Полтава, 19 грудня 2023 р.). Полтава : Е-видання ПДАУ, 2023. С. 155–157.

2024 р.

1. Будник Н. В., Арбузова Є. О. Сучасний стан ринку м'ясних продуктів швидкого приготування в Україні. Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі: сучасні вектори розвитку і перспективи : матеріали IV Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції», м. Полтава, 15.10.2024 р. Полтава : ПДАУ, 2024. С. 46-49.

2. Будник Н. В., Туркіна П. О. Інноваційні технології виробництва млинців з м'ясом. Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі: сучасні вектори розвитку і перспективи : матеріали IV Міжнародної науково-практичної інтернет-

конференції», м. Полтава, 15.10.2024 р. Полтава : ПДАУ, 2024. С. 54-56.

3. Кайнаш А. П., Анісімова А. О. Ринок маринадів для м'яса в Україні. Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі: сучасні вектори розвитку і перспективи : матеріали IV Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції», м. Полтава, 15.10.2024 р. Полтава : ПДАУ, 2024. С. 99-102.

4. Кайнаш А. П., Комбарова Ю. В. Способи поліпшення якісних характеристик хлібобулочних виробів. Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи : матеріали III Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. м. Полтава, 15 лютого 2024 р., Полтава: ПДАУ, 2024. С.59-62

5. Кайнаш А. П., Коротинський В. В., Дичко А. І. Розроблення технології ковбасок для смаження з прологованим терміном придатності. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали II Міжнародної наук.-практ. конф. м. Полтава, 24 груд., 2024 р. Полтава : ПДАУ, 2024. С. 31-34.

6. Кайнаш А. П., Мальцев З. О. Інноваційні технології ковбасок для смаження. Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі: сучасні вектори розвитку і перспективи : матеріали IV Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції», м. Полтава, 15.10.2024 р. Полтава : ПДАУ, 2024. С. 102-105.

7. Педоряка В.Ю., Юхно В.М. Порівняння сиркових десертів українських та литовських виробників. Матеріали IV Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи» (15 жовтня 2024 року, м. Полтава, Україна). Полтава : Е-видання ПДАУ, С. 196–199.

8. Спосіб виготовлення хліба пшеничного з ламінацією Слані: пат. 157210 Україна; МПК А21D 2/00, А23 L 7/00, А23 L 17/60, № u 202400293; заявл. 17.01.2024 ; опубл.19.09.2024, Бюл. № 38. (Гнуча Т. – здобувачка)

9. Спосіб виробництва кексів з екстрактом волоського горіха молочної стиглості : пат.155958 Україна : МПК А21D 2/36 (2006.01), А21D 13/80 (2017.01), № u 2023 01340; заявл. 30.03.2023; опубл. 24.04.2024, Бюл. №17. (Худолій А. В. - здобувачка)

10. Юхно В. М., Бражник М.В. Вивчення асортименту продукції дитячого дієтичного харчування у супермаркетах м. Полтава. Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв» (м. Полтава, 24 грудня 2024 р.). Полтава : Е-видання ПДАУ, 2024. С. 279–282.

11. Юхно В. М., Педоряка В.Ю. Інноваційні методи удосконалення технології виробництва сиркових десертів на прикладі литовських виробників. Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв» (м. Полтава, 24 грудня 2024 р.). Полтава : Е-видання ПДАУ, 2024. С. 97–99.

12. Юхно В., Соловей І. Використання рослинної сировини у технології напоїв на основі молочної сироватки. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека» (7 листопада, 2024 р. Київ, Україна). Київ : НУХТ, 2024 С. 143–145.

2025 р.

1. Будник Н. В. Євсєєва В. О., Яцун М. Використання рослинної сировини в технології варених ковбас. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, 24 грудня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. С. 34-36.

2. Будник Н. В., Андрієнко Б. Ю., Опришко А. О. Використання бобових та злакових культур в технології м'ясних паштетів. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, 24 грудня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. С. 136-139.

3. Будник Н. В., Чорнобель К. С., Кузнецов Р. В. Інноваційні технології виробництва зефіру. Використання рослинної сировини в технології варених ковбас. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали III Міжнародної науково-

практичної конференції, 24 грудня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. С. 37-39.

4. Будник Н.В., Чорнобиль К., Яцун М. Інноваційні напрями розвитку ресторанного бізнесу у сучасних умовах. Матеріали V Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи». Полтава : ПДАУ, 2025 р. С. 333-336.

5. Кайнаш А. П., Анісімова А. О. Ринок безлактозної продукції в Україні. Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи : матеріали V Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. м. Полтава, 21 жовтня 2025 р., Полтава: ПДАУ, 2025. С.105-109.

6. Кайнаш А. П., Бражник К. О. Асортимент та якість закусок до пива, що реалізуються в мережі НОР НЕУ м. Полтава Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, 24 грудня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. С. 204-208.

7. Кайнаш А. П., Дубінчук М. О. Абдурасулов А. Х. Інноваційні технології пакування та зберігання напівфабрикатів м'ясних посічених. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, 24 грудня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. С. 278-283.

8. Кайнаш А. П., Туркіна П. О. Сучасний ринок безалкогольних напоїв без цукру. Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи : матеріали V Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. м. Полтава, 21 жовтня 2025 р., Полтава: ПДАУ, 2025. С.114-117.

9. Кайнаш А. П., Шевченко А. М., Шраменко Ю. П. Використання нетрадиційної сировини у технології борошняних кондитерських виробів Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, 24 грудня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. С. 149-153.

10. Корнієнко К. Р., Калашник О. В. Трансформація японської кулінарної традиції в Україні Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, 24 грудня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. С. 333-336.

11. Кузнецов Р. В., Міщенко О. А. Характеристика вівсянки плющеної як сировини для виробництва батончиків круп'яних. Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи : матеріали V Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. м. Полтава, 21 жовтня 2025 р., Полтава: ПДАУ, 2025. С. 145-148.

12. Назаренко В. О., Романюк Т. О. Використання рослинної сировини в паштетах для дитячого харчування. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, 24 грудня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. С. 165-166.

13. Назаренко В. О., Ромашко Т. П., Щиголь С.І. Використання обліпихи в технології морозива. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, 24 грудня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. С. 163-164.

14. Назаренко В. О., Страшко Д. Р. Сенсорні властивості морозива з наповнювачами. Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи : матеріали V Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. м. Полтава, 21 жовтня 2025 р., Полтава: ПДАУ, 2025. С. 178-180.

15. Сукманов В.О., Мащенко Д.М. Дослідження впливу додавання борошна кавової гущі на властивості пісочного печива. Тези матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24 грудня 2025 року, м. Полтава. ПДАУ, 2025р. С. 170-173

16. Сукманов В.О., Мірошніченко Є. М. Дослідження впливу додавання житніх висівків на антиоксидантні властивості хліба. Тези матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24 грудня 2025 року, м. Полтава. ПДАУ, 2025р. С. 174-179

17. Сукманов В.О., Тихоненко М. В. Дослідження впливу додавання лушпиння подорожника на властивості пшеничного хліба. Тези матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24 грудня 2025 року, м. Полтава. ПДАУ, 2025р. С. 174-179

18. Сукманов В.О., Чепіга А.М. Використання кисломолочних продуктів у технології хліба. Тези матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24 грудня 2025 року, м. Полтава. – ПДАУ, 2025р.

19. Юхно В. М., Горбатенко В. С., Бражник М. В. Виробництво хлібобулочних виробів з дієтичними або оздоровчими властивостями. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, 24 грудня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. С. 99–102.

20. Юхно В. М., Христич Є. О. Використання борошна нішевих культур у технології функціональних борошняних кондитерських виробів. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, 24 грудня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. С. 103–105.

2026 р.

1. Сукманов В.О., Ліхоліп І.А., Загора О.О. Розробка та дослідження технології шоколаду, збагаченого порошком кавового лушпиння. Збірник тез доповідей Міжнародної наукової конференції «Актуальні питання біотехнології, екології та природокористування», 16–17 квітня 2026 року, м. Харків, - ДБТУ, 2026р.

2. Сукманов В.О., Ліхоліп І.А., Петросян І.П. Розробка технологій та дослідження властивостей булочних виробів з начинкою із вишневих вичавок. Збірник тез доповідей Міжнародної наукової конференції «Актуальні питання біотехнології, екології та природокористування», 16–17 квітня 2026 року, м. Харків, - ДБТУ, 2026р.

3. Сукманов В.О., Ліхоліп І.А., Серета Д.О. Удосконалення технології макаронних виробів шляхом їх збагачення порошком з картопляної шкірки. Збірник тез доповідей Міжнародної наукової конференції «Актуальні питання біотехнології, екології та природокористування», 16–17 квітня 2026 року, м. Харків, - ДБТУ, 2026р.

4. Сукманов В.О., Крусер К.Д. Вдосконалення технології шоколаду збагачення його кунжутним борошном. Збірник тез доповідей Міжнародної наукової конференції «Актуальні питання біотехнології, екології та природокористування», 16–17 квітня 2026 року, м. Харків, - ДБТУ, 2026р.