

## Публікації у виданнях, що індексуються базами Web of Science чи Scopus

1. Pakhomov O., Gurina T., **Mazaeva V.**, Polyakova A., Deng B., Legach E., Bozhok G. Phase transitions and mechanisms of cryoprotection of serum-/xeno-free media based on dextran and dimethyl sulfoxide (2022) *Cryobiology*, 107, pp. 13 - 22,

DOI: 10.1016/j.cryobiol.2022.06.004

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85133664943&doi=10.1016%2fj.cryobiol.2022.06.004&partnerID=40&md5=48979743a5c256d7df6bad3a5ab15a15>

**Q1** (<https://www.scimagojr.com/journalsearch.php?q=14864&tip=sid&clean=0>)

2. **Belinska A.**, Bliznjuk O., Shcherbak O., Masalitina N., Myronenko L., Varankina O., Samoilenko S., Borovkova V., Kibenko N., Timchenko V. (2022) Improvement of fatty systems biotechnological interesterification with immobilized enzyme preparation usage. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 6 (6-120), pp. 6 - 13.

doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.268373>

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85147747572&doi=10.15587%2f1729-4061.2022.268373&partnerID=40&md5=9c42be3402b4cedfdd35520a989bd1ce>

**Q3** (<https://www.scimagojr.com/journalsearch.php?q=21100450083&tip=sid&clean=0>)

3. Prymenko V.H., Sefikhanova K.A., Helikh A.O., **Golovko M.P.**, Vasylenko O.O. Choice justification of dairy raw materials according to indicators of their structure for obtaining selenium-protein dietary supplements. (2022) *Journal of Chemistry and Technologies*, 30 (1), pp. 79 - 87.

<https://doi.org/10.15421/jchemtech.v30i1.241139>

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85130125072&doi=10.15421%2fjchemtech.v30i1.241139&partnerID=40&md5=d3794ac3e3ea1c6de1276659046da371>

**Q4** (<https://www.scimagojr.com/journalsearch.php?q=21100926810&tip=sid&clean=0>)

4. Stepanova T.M., **Golovko M.P.**, Golovko T.M., Pertsevoi F.V., Vasylenko O.O., Prymenko V.G., Lapytska N.V., Koshel O.Y. Chemical composition of vetch seeds and protein isolate obtained by ph-shifting treatment. (2022) *Journal of Chemistry and Technologies*, 30 (4), pp. 652 – 658.

<https://doi.org/10.15421/jchemtech.v30i4.270685>

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85152295474&doi=10.15421%2fjchemtech.v30i4.270685&partnerID=40&md5=8e59666b01040835922a1fb09547b6e7>

**Q4** (<https://www.scimagojr.com/journalsearch.php?q=21100926810&tip=sid&clean=0>)

5. **Matveeva T.**, **Mazaeva V.**, **Papchenko V.**, Khareba V., Khareba O. Development of oleogels with a reduced content of saturated fatty acids. *Journal of Food Science and Technology-Ukraine*. 2022;16(4):31-39.

<https://doi.org/10.15673/fst.v16i4.2549>

WOS:001027319700004

<https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:001027319700004>

<https://publons.com/wos-op/publon/62676146/>

**Q4** (<https://openscience.in.ua/ua-journals>)

### **Публікації у виданнях категорії «Б» Переліку наукових фахових видань України**

1. Застосування методів аналітичної хімії та контролю у дослідженні окисних процесів в хімічних, харчових, біотехнологічних та фармацевтичних технологіях / Самойленко С. І., **Белінська А. П.**, Белих І. А., Близнюк О. М., Масалітіна Н. Ю., Мироненко Л. С., Варанкіна О. О. // Інтегровані технології та енергозбереження. – Х., 2022. – №1. – С. 11-20. <https://doi.org/10.20998/2078-5364.2022.1.02>
2. Коляда О.В.; Близнюк О.М., Масалітіна Н.Ю., **Белінська А.П.**, Варанкіна О.О.; Белих І.А. Дослідження ефективності інокуляції сої біотехнологічними препаратами / Інтегровані технології та енергозбереження. – Х., 2022. – №3. – С. 3-11. <https://doi.org/10.20998/2078-5364.2022.1.01>
3. Розробка жирової основи косметичних засобів для волосся // **Н.С. Ситнік, В.С. Мазасва, З.П. Федякіна, Ю.І. Нечитайло** // «Вісник Аграрної науки», 2022, № 7, С. 75-81. <https://doi.org/10.31073/agrovisnyk202207-10>
4. Біоінженерні дослідження інактивації інгібіторів протеолітичних ферментів кунжуту в спортивному харчуванні // **Белінська А.П., Петік І. П.**, Близнюк О. М., Бочкарев С. В., Хареба О. В / *Продовольчі ресурси: зб. наук. пр. Ін-т прод. ресурсів НААН. К.: ТОВ «БАРМИ»*, Т. 10 (2022). № 19. С.38-46. <https://doi.org/10.31073/foodresources2022-19-04>.

### **Публікації у інших наукових періодичних виданнях**

1. **В.Ю. Папченко, П.Ф. Петік** Аналіз сучасного стану виробництва олій та продуктів їх переробки в Україні. *Інноваційні технології: актуальні питання науки та практики*, 2021, С. 3-11. <https://fatoil.com.ua/>
2. **А.П. Белінська, І.П. Петік, С.В. Бочкарев** Інактивація інгібіторів протеолітичних ферментів кунжуту для підвищення харчової цінності. *Інноваційні технології: актуальні питання науки та практики*, 2021, С. 12-21. <https://fatoil.com.ua/>
3. **І.П. Петік, А.П. Белінська** Стабілізація окиснення ліпідів у напої на основі шротів олійних культур. *Інноваційні технології: актуальні питання науки та практики*, 2021, С. 22-30. <https://fatoil.com.ua/>
4. **Т.В. Матвєєва, В.Ю. Папченко** Розробка борошняних комбінованих систем з використанням шротів олійних культур. *Інноваційні технології: актуальні питання науки та практики*, 2021, С. 31-39. <https://fatoil.com.ua/>
5. **Н.С. Ситнік, В.С. Мазасва, З.П. Федякіна** Дослідження впливу концентрації рослинних антиоксидантів на показники псування соняшникової олії. *Інноваційні технології: актуальні питання науки та практики*, 2021, С. 40-45. <https://fatoil.com.ua/>
6. **В.Ю. Папченко, Т.В. Матвєєва** Визначення вмісту олеїнової кислоти олій насіння соняшнику високоолеїнових гібридів. *Інноваційні технології: актуальні питання науки та практики*, 2021, С. 46-50. <https://fatoil.com.ua/>
7. **Т.В. Матвєєва, З.П. Федякіна** Дослідження впливу технологічних факторів на в'язкість та консистенцію крем-паст. *Інноваційні технології: актуальні питання науки та практики*, 2021, С. 51-57. <https://fatoil.com.ua/>
8. **А.П. Белінська, О.О. Варанкіна, Л.С. Мироненко** Удосконалення переетерифікації жирових систем з використанням іммобілізованого ферментного препарату. *Інноваційні технології: актуальні питання науки та практики*, 2021, С. 58-72. <https://fatoil.com.ua/>

9. **А.П. Белінська, І.П. Петік, О.О. Варанкіна** Промислова технологія бета-каротину з *Blakeslea Trispora*. *Інноваційні технології: актуальні питання науки та практики*, 2021, С. 73-83. <https://fatoil.com.ua/>

10. **В.С. Мазаєва, Н.С. Ситнік, З.П. Федякіна** Дослідження впливу хімічного переетерифікування на зміну триацилгліцерольного складу тропічних олій. *Інноваційні технології: актуальні питання науки та практики*, 2021, С. 84-90. <https://fatoil.com.ua/>

11. **Ситнік Н.С., Мазаєва В.С., Федякіна З.П., Нечитайло Ю.І.** Розробка рослинного антиоксидантного комплексу для олій та жирів. *Аграрна наука - виробництво: науково-інформаційний бюлетень завершених наукових розробок*, 2022, №3, С 31. <https://fatoil.com.ua/>

### Монографії

#### Видані в Україні:

1. Моделювання харчових систем борошняних виробів із додаванням шротів насіння олійних культур/ [Т.В. Матвєєва, В.Ю. Папченко]. – К.: Аграр. наука, 2022. – 44с. Друк. Арк. 3,0 (ISBN 978-966-540-546-7).

<https://fatoil.com.ua/>

<https://www.agroscience-publishing.org.ua/books/>

### Розділи в монографіях

#### Видані за кордоном

1. Дослідження вмісту олеїнової кислоти олій з насіння соняшнику високоолеїнових гібридів / Папченко В., Матвєєва Т. - International Science Group. – Boston: Primedia eLaunch, 2022. Р. 23-31. DOI:10.46299/ISG.2022.MONO.AGRO.1.2.2 URL: <https://isg-konf.com/scientific-bases-of-agriculture-development-of-ways-of-its-effective-development/>

### Інші публікації (Тези конференцій)

#### Видані в Україні:

1. М.А. Лабейко, З.П. Федякіна. Особенности хранения нерафинированного соевого масла - IV Международная конференция *Современные технологии соевой индустрии* 9–10 февраля 2022 г., Украина, г. Киев, С. 12-14

2. Т. В. Матвеева, Папченко В.Ю. Определение показателей качества пищевой системы на основе муки пшеничной и шротов льна и сои - IV Международная конференция *Современные технологии соевой индустрии* 9–10 февраля 2022 г., Украина, г. Киев, С.16-17

3. М.А. Лабейко, О.А. Моргун, И.П. Петик, З.П. Федякіна Исследование окислительной стабильности соевого масла методом дифференциальной сканирующей калориметрии - IV Международная конференция *Современные технологии соевой индустрии* 9–10 февраля 2022 г., Украина, г. Киев, С.23-26

4. Вплив екструдювання олійної сировини на здатність до ферментативного гідролізу білка / Белінська А.П., Тихенко Д.А. // Тези XXX Міжнар. наук.-практ. конф. «Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я» – Харків: НТУ «ХПІ», 2022. – С. 395. <https://science.kpi.kharkov.ua/yuvileyna-xxx-mizhнародna-naukovo-praktich/>

5. Біологічні особливості застосування окисних ферментів в переробці відходів / Гуменюк К. О., Белінська А.П. // Тези XXX Міжнар. наук.-практ. конф. «Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я» – Харків: НТУ «ХПІ», 2022. – С. 415. <https://science.kpi.kharkov.ua/yuvileyna-xxx-mizhнародna-naukovo-praktich/>

6. Застосування прополісу у профілактиці covid-19 / Дідух Д.С., **Белінська А.П.** // *Тези XXX Міжнар. наук.-практ. конф. «Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»* – Харків: НТУ «ХПІ», 2022. – С. 419. <https://science.kpi.kharkov.ua/yuvileyna-xxx-mizhnarodna-naukovo-praktich/>

7. Використання активного мулу в якості біофлокулянта / Красніков І. С., **Белінська А.П.** // *Тези XXX Міжнар. наук.-практ. конф. «Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»* – Харків: НТУ «ХПІ», 2022. – С. 437. <https://science.kpi.kharkov.ua/yuvileyna-xxx-mizhnarodna-naukovo-praktich/>

8. Підвищення біологічної цінності білково-жирового кондитерського продукту для спеціального харчування / **Петік І.П.**, Бочкарев С.В., Мироненко Л.С. // *Тези XXX Міжнар. наук.-практ. конф. «Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»* – Харків: НТУ «ХПІ», 2022. – С. XXX. <https://science.kpi.kharkov.ua/yuvileyna-xxx-mizhnarodna-naukovo-praktich/>

9. **Белінська А.П.**, Варанкіна О.О. Study of lipase stability in vegetable raw materials. *Тези XXX Міжнар. наук.-практ. конф. «Інформаційні техно-логії: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»* – Харків: НТУ «ХПІ», 2022. – С. 380. <https://science.kpi.kharkov.ua/yuvileyna-xxx-mizhnarodna-naukovo-praktich/>

10. Гаврютіна В. А., Ковальницька К. О., **Белінська А.П.** Методи боротьби з цвітінням води у Дніпрі як перспектива ви-рішення основних еколо-гічних проблем. *Тези XXX Міжнар. наук.-практ. конф. «Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»* – Харків: НТУ «ХПІ», 2022. – С. 405. <https://science.kpi.kharkov.ua/yuvileyna-xxx-mizhnarodna-naukovo-praktich/>

11. Галкін І.І., Самойлова А.О., **Белінська А.П.** Мікробна рідина для анае-робної фермента-ції активного мулу з отриманням біогазу. *Тези XXX Міжнар. наук.-практ. конф. «Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»* – Харків: НТУ «ХПІ», 2022. – С. 408. <https://science.kpi.kharkov.ua/yuvileyna-xxx-mizhnarodna-naukovo-praktich/>

12. Попова О.Б., **Белінська А.П.** Обґрунтування біоте-хнології антибіо-тику тилозину за допомогою штаму *Streptomyces Fradiae*. *Тези XXX Міжнар. наук.-практ. конф. «Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»* – Харків: НТУ «ХПІ», 2022. – С. 464. <https://science.kpi.kharkov.ua/yuvileyna-xxx-mizhnarodna-naukovo-praktich/>

13. Левченко М.С., **Белінська А.П.** Обґрунтування способу виробництва сухого біопрепарату. *Тези XXX Міжнар. наук.-практ. конф. «Інфо-рмаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»* – Харків: НТУ «ХПІ», 2022. – С. 442. <https://science.kpi.kharkov.ua/yuvileyna-xxx-mizhnarodna-naukovo-praktich/>

14. Швецова Д.М., **Белінська А.П.** Використання рослиноїдних риб в очищенні охолодженого ставка на ЗАЕС. *Тези XXX Міжнар. наук.-практ. конф. «Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»* – Харків: НТУ «ХПІ», 2022. – С. 487. <https://science.kpi.kharkov.ua/yuvileyna-xxx-mizhnarodna-naukovo-praktich/>

15. Chibugo A., **Belinska A.** Technological features of the yogurts production with vegetable fillers addition. *Тези XXX Міжнар. наук.-практ. конф. «Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»* – Харків: НТУ «ХПІ», 2022. – С. 382. <https://science.kpi.kharkov.ua/yuvileyna-xxx-mizhnarodna-naukovo-praktich/>

16. Delavari A., **Belinska A.** Technological features of probiotics production for impact on intestinal biocenosis. *Тези XXX Міжнар. наук.-практ. конф. «Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»* – Харків: НТУ «ХПІ», 2022. – С. 383. <https://science.kpi.kharkov.ua/yuvileyna-xxx-mizhnarodna-naukovo-praktich/>

17. Determination of fatty acid and acylglycerol composition of stearic type sunflower seeds / **Папченко В.Ю., Матвеева Т.В., Матвеев М.І.** / *X Міжнародна науково-практична конференція «Хімія, Біо- і Нанотехнології, Екологія та Економіка в Харчовій та Косметичній*

*Промисловості»* Харків: НТУ «ХП», 2022.–С. 51-54.  
<https://repository.kpi.kharkov.ua/items/f297655a-94a1-4523-be36-b016001ec64f>

**18.** Застосування твердої фракції соняшникової олії стеаринового типу у складі хліба / **Папченко В.Ю., Матвеева Т.В., Яровая С.В.** Красножон А.А / X Міжнародна науково-практична конференція «Хімія, Біо- і Нанотехнології, Екологія та Економіка в Харчовій та Косметичній Промисловості», Харків: НТУ «ХП», 2022. – 47-51.  
<https://repository.kpi.kharkov.ua/items/f297655a-94a1-4523-be36-b016001ec64f>

**19.** Дослідження олії соняшнику стеаринового типу вітчизняної селекції / **Папченко В.Ю., Матвеева Т.В.** / Міжнародна наукова інтернет-конференція *молодих учених «Актуальні проблеми рослинництва в умовах змін клімату»* Харків: Інститут рослинництва ім. Юр'єва, 2022. – С. 68-70. <https://yuriev.com.ua/ua/publiczna-informaciya/novini/mizhnarodna-naukova-internet-konferenciya-molodih-uchenih-aktualni-problemi-roslinnictva-v-umovah-zmini-klimatu/>

**20.** Петік І. П., Лазоренко В. В., Гербич К. С., Манжелій А. В. Моделювання складу спеціальних продуктів на основі насіння олійних культур / ТЕЗИ IV Міжнар. наук.-техн. конф. Автоматизація, електроніка, інформаційно-вимірвальні технології: освіта, наука, практика 1-2 грудня 2022 р. м. Харків, 2022 . – С. 162-163.  
<https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/60787>

**21.** Matvieiev M., Papchenko V., Matveeva T., Yevtushenko S. Determination of oleic acid of sunflower oil of high oleic type sunflower seeds / ТЕЗИ IV Міжнар. наук.-техн. конф. Автоматизація, електроніка, інформаційно-вимірвальні технології: освіта, наука, практика 1-2 грудня 2022 р. м. Харків, 2022 . С. 133-134.  
<https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/60728>

### **Видані за кордоном:**

**1.** Папченко В., Матвєєва Т. Дослідження умісту олеїнової кислоти олії високоолеїнового типу з насіння соняшнику // *Multidisciplinary academic notes. Science research and practices. Proceedings of the XV International Scientific and Practical Conference.* Madrid, Spain. 2022. Pp. 669-671. DOI:10.46299/ISG.2022.1.15. <https://isg-konf.com/multidisciplinary-academic-notes-science-research-and-practice/>