

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

1. Papchenko, V., Matveeva, T., Bochkarev, S., Belinska, A., Kunitsia, E., Bogatov, O., Polkovnychenko, D., Shcherbak, S., Chernukha, A., Bezuglov, O. Development of amino acid balanced food systems based on wheat flour and oilseed meal. (2020) *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 3 (11-105), pp. 66-76. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2020.203664>

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85096657421&doi=10.15587%2f1729-4061.2020.203664&partnerID=40&md5=8b9c0189a2a92120378268478da8d16e>

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

2. Sytnik, N., Kunitsia, E., Mazaeva, V., Chernukha, A., Bezuglov, O., Bogatov, O., Beliuchenko, D., Maksymov, A., Popov, M., Novik, I. Determination of the influence of natural antioxidant concentrations on the shelf life of sunflower oil (2020) *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 4 (11-106), pp. 55-82. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2020.209000>

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85091483929&doi=10.15587%2f1729-4061.2020.209000&partnerID=40&md5=0c6ef977eddfec68728fcc83a10935ec>

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

3. Nekrasov, P.O., Gudz, O.M., Nekrasov, O.P., Berezka, T.O. Optimizing the parameters of the production process of fat systems with a minimum content of trans-isomers (2020) *Voprosy Khimii i Khimicheskoi Tekhnologii*, 2020 (3), pp. 128-133. <https://doi.org/10.32434/0321-4095-2020-130-3-128-133>

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85090772372&doi=10.32434%2f0321-4095-2020-130-3-128-133&partnerID=40&md5=afce5863ee37fdd30ec4516628ce0bfd>

Q3 (<https://www.scimagojr.com/journalsearch.php?q=21100825292&tip=sid&clean=0>)

4. Sytnik, N., Kunitsia, E., Mazaeva, V., Chernukha, A., Professor, P.K., Grigorenko, N., Gornostal, S., Yermakova, O., Pavlunko, M., Kravtsov, M. Rational parameters of waxes obtaining from oil winterization waste (2020) *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 6 (10), pp. 28-35. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2020.219602>

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85099986787&doi=10.15587%2f1729-4061.2020.219602&partnerID=40&md5=ce33a12ec0dc8b9004734c2dd6fa7985>

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

5. Zakharov I., Chunikhina T., Papchenko V., T. Matveeva Uncertainty of measurements when performing quantitative chemical analysis of sunflower seeds. *Ukrainian metrological journal*, Is. 3A, Pp. 182-185. <https://doi.org/10.24027/2306-7039.3A.2020.220284>

WOS:000604400000033

<https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000604400000033?SID=EUW1ED0B78w4cG5qrdtzBtfzFkdT5>

<http://umj.metrology.kharkov.ua/article/view/220284>

Q4 (<https://mjl.clarivate.com/journal-profile>)

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

1. Labeiko, M. Analysis of the influence of technological parameters of the chlorogenic acid extraction process from sunflower meal on the degree of its extraction / Labeiko, M., Gladkiy, F., Bochkarev, S., Mazaeva, V., Litvinenko, O., Ovsiannikova, T., Zhyrnova, S., Sytnik, N. // *Technology audit and production reserves*, 2020, 1/3(51), 38-43. <https://doi.org/10.15587/2312-8372.2020.198765>
<http://journals.uran.ua/tarp/article/view/198765>

2. Матвєєва Т.В. Властивості насіння та олії соняшнику олеїнового типу вітчизняної селекції / Т.В. Матвєєва, В.Ю. Папченко, Л.І. Григорова, С.Л. Волкотруб // *Вісник аграрної науки* – Київ: ДП Аграрна наука, 2020, №11. – С. 80-87. <https://doi.org/10.31073/agrovisnyk202011-10>

3. Ситник Н.С. Модифіковані жири: окислювальна стабільність і визначення шляхів застосування у складі харчових продуктів / О.О. Удовенко, **Ф.Ф.Гладкий**, **О.А. Литвиненко**, К.В. Куниця // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ: НУХТ. – 2020. – Том 26.– № 2– С. 176–186. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/31129>
4. Показники якості модифікованих жирів нового покоління / О.О. Удовенко, **Ф.Ф.Гладкий**, І.В. Шкредов, К.О. Гаврюшенко// Вісник НТУ «ХПІ», Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. – 2020. – № 3 (5). – С. 66-72. <https://doi.org/10.20998/2413-4295.2020.01.10>
5. Технологія поверхнево-активних похідних рицинової кислоти / К.О. Гаврюшенко, **Ф.Ф.Гладкий** // Вісник НТУ «ХПІ», Серія: Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів. – 2020. – № 5 (1359). – С. 56-62. <https://doi.org/10.20998/2220-4784.2020.05.09>
6. Експериментальна оцінка можливої токсичності етилстеарату за умов використання його в якості харчового продукту / К.О. Гаврюшенко, Т.В. Горбач, **Ф.Ф.Гладкий** // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2020. – № 26 (6), С. 189–196. <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2020-26-6-21>
7. Analysis of the ethyl stearate properties as a new alternative to cocoa butter / К. Havriushenko, **F. Gladkiy** // Technology audit and production reserves. – 2020. – № 6/3 (56). – С. 36–40. <https://doi.org/10.15587/2706-5448.2020.218645>

Публікації в інших наукових періодичних виданнях

1. Лабейко М.А., **Гладкий Ф.Ф.**, Жулинская О.В., **Нечитайло Ю.И.** Влияние способа экстрагирования на эффективность извлечения хлорогеновой кислоты из подсолнечного шрота. Norwegian Journal of Development of the International Science. 2020;44(2):23-27. Available from: <https://nor-ijournal.com/a2020/>
2. Гаврюшенко К.О., **Гладкий Ф.Ф.**, Скляр В.В. Новый эмульгатор і консервант на основі рицинової кислоти. Norwegian Journal of development of the International Science. 2020;51(1):5–11. <https://nor-ijournal.com/a2020/>
3. **Матвеева ТВ**, **Белинская АП**, **Петик ИП**. Стабилизация биологически активных веществ в жировых продуктах. Научно-практический журнал «Масложировой комплекс». Дніпро: Эксперт Агро; 2020. №1. С. 44–45. http://www.expert-agro.com/index.php?option=com_content&view=article&id=40
4. **Ситник Н.С.**, **Петік П.Ф.**, **Федякіна З.П.**, **Товма П.Ф.** Масло подсолнечное extra virgin – инновационный пищевой продукт. Научно-практический журнал «Масложировой комплекс». 2020;№1(68):39-44. http://www.expert-agro.com/index.php?option=com_content&view=article&id=40
5. **Лабейко МА**, **Любченко НМ**. О ценности подсолнечного шрота в качестве источников природных антиоксидантов. Научно-практический журнал «Масложировой комплекс». 2020;2(69):34–38. http://www.expert-agro.com/index.php?option=com_content&view=article&id=40
6. **Папченко В.Ю.**, **Матвеева Т.В.** Разработка пищевых систем на основе муки пшеничной и шротов масличных культур. Научно-практический журнал «Масложировой комплекс». 2020;№3(70):44-46. http://www.expert-agro.com/index.php?option=com_content&view=article&id=40
7. **Папченко В.Ю.**, **Матвеева Т.В.**, **Григорова Л.И.**, **Волкотруб С.Л.** Исследование фракционной кристаллизации масла из семян подсолнечника насыщенного типа отечественной селекции. Научно-практический журнал «Масложировой комплекс». 2020;№4(71):37-40. http://www.expert-agro.com/index.php?option=com_content&view=article&id=40
8. **Лабейко МА**, **Гладкий ФФ**, **Литвиненко ОА**, **Федякіна ЗП**. Удосконалення кількісного методу визначення хлорогенової кислоти у соняшниковому шроті. Збірник праць УкрНДЮЖ. Інноваційні технології: Актуальні питання науки та практики. 2020;4:75–86.. <https://fatoi.com.ua/>
9. **Ситник НС**, **Мазасєва ВС**, **Федякіна ЗП**, **Нечитайло ЮІ**. Порівняльне дослідження термінів придатності каталізаторів переетерифікування. Збірник УкрНДЮЖНААН «Інноваційні

технології: актуальні питання науки і практики». Харків: УкрНДІОЖНААН; 2020;4:С. 38–45.
<https://fatoil.com.ua/>

10. Мазаєва ВС, Ситнік НС, Лабейко МА. Дослідження властивостей жирів як сировини для виробництва кондитерських виробів. Збірник УкрНДІОЖНААН «Інноваційні технології: актуальні питання науки і практики». Харків: УкрНДІОЖНААН; 2020;4:С. 41–49.
<https://fatoil.com.ua/>

11. Петік ПФ, Папченко ВЮ, Матвєєва ТВ. Забезпечення наукового розвитку олієжирової галузі України. Збірник УкрНДІОЖНААН «Інноваційні технології: актуальні питання науки і практики». Харків: УкрНДІОЖНААН; 2020;4:С. 3–13. <https://fatoil.com.ua/>

12. Матвєєва ТВ, Папченко ВЮ, Кухта ДВ. Аналіз стану експорту насіння олійних культур і продуктів їх переробки в Україні. Збірник УкрНДІОЖНААН «Інноваційні технології: актуальні питання науки і практики». Харків: УкрНДІОЖНААН; 2020;4:С. 14–20.
<https://fatoil.com.ua/>

13. Матвєєва ТВ, Федякіна ЗП, Філенко ЛМ. Дослідження адсорбційної здатності вітчизняних адсорбентів. Збірник УкрНДІОЖНААН «Інноваційні технології: актуальні питання науки і практики». Харків: УкрНДІОЖНААН; 2020;4:С. 34–40. <https://fatoil.com.ua/>

14. Мазаєва В.С., Ситнік Н.С., Федякіна З.П., Філенко Л.М. Створення жирової основи косметичного засобу по догляду за волоссям. У: Збірник УкрНДІОЖНААН «Інноваційні технології: актуальні питання науки і практики». Харків: УкрНДІОЖНААН; 2020;4: С. 58-66
<https://fatoil.com.ua/>

15. Белінська А.П., Марченко В.С. Дослідження впливу на період індукції окиснення жирової основи гігієнічної губної помади природних антиоксидантів і ω -3 поліненасичених жирних кислот. У: Збірник УкрНДІОЖНААН «Інноваційні технології: актуальні питання науки і практики». Харків: УкрНДІОЖНААН; 2020;4:С. 52-57. <https://fatoil.com.ua/>

16. Ситнік Н.С., Мазаєва В.С., Федякіна З.П., Нечитайло Ю.І. Вплив жирнокислотного та триацилгліцерольного складу на характеристики фазових переходів рослинних жирів. У: Збірник УкрНДІОЖНААН «Інноваційні технології: актуальні питання науки і практики». Харків: УкрНДІОЖНААН; 2020;4:С. 41-51. <https://fatoil.com.ua/>

17. Петік І.П., Бочкарев С.В., Белінська А.П. Насіння олійних культур як інгредієнти сухої суміші гіпертонічного напою для харчування спортсменів. У: Збірник УкрНДІОЖНААН «Інноваційні технології: актуальні питання науки і практики». Харків: УкрНДІОЖНААН; 2020;4: С. 26-33. <https://fatoil.com.ua/>

18. Петік І.П., Федякіна З.П. Дослідження окиснення олії соняшникової рафінованої методом диференційної скануючої калориметрії. У: Збірник УкрНДІОЖНААН «Інноваційні технології: актуальні питання науки і практики». Харків: УкрНДІОЖНААН; 2020;4: С. 21-25.
<https://fatoil.com.ua/>

Монографії

1. Мазаєва В.С., Демидов І.М. Дослідження промислово значущих жирових сумішей методом диференційної сканувальної калориметрії. Київ: Аграрна наука, 2020. 56 с. ISBN 978-966-540-490-3. <https://www.agroscience-publishing.org.ua/books/>
<https://fatoil.com.ua/>

2. Жирнокислотний, стеріновий та ацилгліцеринний склад олій і жирів [Текст] : довідник / І.В. Левчук, **П.О Некрасов** [та ін.] ; дар. В. К. Тимченко; НТУ “ХПІ”. - Київ : Сталь, 2020. - 207 с. <http://library.kpi.kharkov.ua/en/chemistry>

Інші публікації (Тези конференцій)

Видані в Україні:

1. Некрасов П.О., Некрасов О.П., Гудзь О.М., Зеленська Ю.О. Дослідження кінетики синтезу ліпідних систем підвищеної харчової цінності. Матеріали ХХVІІІ міжнародної науково-

практичної конференції «Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я», ч. 2. Харків: НТУ "ХПІ"; 2020. 243. <https://web.kpi.kharkov.ua/microcad/microcad/>

2. **Петік П.Ф., Папченко В.Ю.** Научное обоснование и практическая реализация мероприятий по производству масложировой продукции высокого качества. Анотації допов. XIII Міжнародної науково-практична конференції «Масложировая отрасль: технологии и рынок». Дніпро: ЭкспертАгро; 2020. р. 9-11.

3. **Папченко В.Ю., Матвєєва Т.В.** Разработка пищевых систем на основе муки пшеничной и шротов масличных культур. Анотації допов. XIII Міжнародної науково-технічної конференції «Масложировая отрасль: технологии и рынок». Київ: ЭкспертАгро; 2020. р. 13-15.

4. **Мазаєва В.С., Голодняк В.А., Мазаєва В.С., Демидов И.Н., Левчук И.В., Оноприенко Т.А., Сытник Н.С.** Влияние жирнокислотного состава на процессы плавления и кристаллизации. Матеріали XIII Міжнародної конференції «Масложировая отрасль: технологии и рынок». Київ: Эксперт-Агро; 2020. р. 34–36.

5. **Мазаєва В.С., Нечитайло Ю.І.** Вплив жирнокислотного складу на окиснювальну стабільність олій за методом диференційної скануючої калориметрії. Збірка наукових праць IX наукової конференції «Наукові підсумки 2020 року». Харків: Технологічний Центр; 2020. р. 44–45. <https://entc.com.ua/uk/konferentsii/610-naukovi-pidsumky-roku>

6. **Папченко В.Ю., Матвєєва Т.В., Григорова Л.І., Волкотруб С.Л.** Исследование фракционной кристаллизации масла из семян подсолнечника насыщенного типа отечественной селекции. Матеріали XIII Міжнародної науково-практичної конференції «Олієжирова галузь: технології і ринок», 15-16 жовтня 2020, м. Київ. Дніпропетровськ: Эксперт Агро; 2020. р. 16–17.

7. **Папченко В.Ю., Петік П.Ф., Матвєєва Т.В.** Наукове обґрунтування та практична реалізація заходів щодо виробництва олієжирової продукції високої якості. Матеріали IX Міжнародної спеціалізованої науково-практичної конференції «Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її контурентоздатності», 10 грудня 2020, м. Київ. НУХТ; 2020. р. 28-29 <https://nuft.edu.ua/naukova-diyalnist/naukovi-konferencii/arkxiv-materialiv-naukovykh-konferencii>

8. **Захаров І.П., Чуніхіна Т.В., Папченко В.Ю., Матвєєва Т.В.** Невизначеність вимірювань при виконанні кількісного хімічного аналізу насіння соняшника. Метрологія та вимірювальна техніка (Метрологія - 2020). XII Міжнародна науково-технічна конференція. 6–8 жовтня 2020 р.: Збірник доповідей. Х.: ННЦ «Інститут метрології»; 2020. р. 182-185. DOI: <https://doi.org/10.24027/2306-7039.3A.2020.220284>. <http://umj.metrology.kharkov.ua/article/view/212829>

9. **Гаврюшенко Е.А., Гладкий Ф.Ф.** Технология модифицирования жиров, обеспечивающая эффективное их использование в составе пищевых продуктов. Матеріали XIII Международной конференции «Масложировая отрасль: технологии и рынок». Киев; 2020. р. 18-22.

10. **Гаврюшенко К.О., Горбач Т.В., Гладкий Ф.Ф.** Вплив етилстеарату на організм при вживанні його в якості харчового продукту. Матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції магістрантів та аспірантів «Теоретичні та практичні дослідження молодих науковців». Харків: НТУ «ХПІ»; 2020. р. 334. <https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/49731>

11. **Стаховець Н.Б., Белінська А.П.** Обґрунтування інгредієнтного складу десерту для споживачів з цукровим діабетом. Матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф. «Хімія, біо- і нанотехнології, екологія та економіка в харчовій і косметичній промисловості». Харків; 2020. р. 33-35. <https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/51413>

12. **Альтемірова Л.Р., Белінська А.П.** Створення бази даних харчових добавок для стабілізації консистенції кондитерської продукції. Матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф. «Хімія, біо- і нанотехнології, екологія та економіка в харчовій і косметичній промисловості». Харків; 2020. р. 45-46. <https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/51413>

13. Безсонова К.С., **Белінська А.П.** Обґрунтування використання гарбузового насіння у технології десертів. Матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф. «Хімія, біо- і нанотехнології, екологія та економіка в харчовій і косметичній промисловості». Харків; 2020. р. 46-48. <https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/51413>

14. **Белінська А.П.**, Радзівська І.Г., Буренков І.О., Миронова А.Ю. Дослідження впливу загусників на стабільність відновленої суміші напою спеціального призначення. Матеріали IX Міжнар. наук.-техн. конф. "Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції". Київ: НУХТ; 2020. р. 255-257. <https://nuft.edu.ua/naukova-diialnist/naukovi-konferencii/arkxiv-materialiv-naukovykh-konferencii>

Видані за кордоном:

1. **Ситнік Н.С., Мазаєва В.С.,** Коваленко З.І., Онопрієнко Т.О. Дослідження синергізму дії антиоксидантів рослинного походження у гальмуванні процесів окиснення соняшникової олії. Abstracts of I International Scientific and Practical Conference [«Eurasian scientific congress»], January 27–28, 2020, Barcelona, Spain. Barca Academy Publishing; 2020. р. 256–260. <https://sci-conf.com.ua/i-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferenciya-eurasian-scientific-congress-27-28-yanvary-2020-goda-barselona-ispaniya-arhiv/>

2. **Папченко В.Ю., Матвєєва Т.В., Лабейко М.А.** Наукові дослідження з добування та переробки олій і жирів. Abstracts of XI International Scientific and Practical Conference «Dynamics of the Development of World Science». Vancouver; 2020 <https://sci-conf.com.ua/xi-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-dynamics-of-the-development-of-world-science-8-10-iyulya-2020-goda-vankuver-kanada-arhiv/>.

3. Захаров І.П., Чуніхіна Т.В., **Папченко В.Ю., Матвєєва Т.В.** Невизначеність вимірювань при виконанні кількісного хімічного аналізу насіння соняшнику. Тези доповідей XVII Міжнародного науково-технічного семінару “Невизначеність вимірювань: наукові, нормативні, прикладні та методичні аспекти” – Созополь-Харків: "Софттрейд", Бґларія; 2020. р. 20–21.

4. **Мазаєва В.С., Ситнік Н.С.,** Коваленко З.І., Онопрієнко Т.О. Дослідження процесів плавлення та кристалізації ваніліну методом диференційної скануючої калориметрії. The 4th International scientific and practical conference [“Fundamental and applied research in the modern world”] (November 18–20, 2020). BoScience Publisher; 2020. р. 705–712. <https://sci-conf.com.ua/iv-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-fundamental-and-applied-research-in-the-modern-world-18-20-noyabrya-2020-goda-boston-ssha-arhiv/>

5. Bochkarev S., **Mazaeva V.,** Ovsiannikova T., Zviahintseva O. Investigation of the influence of stabilizers on the viscosity of the recovered mixture of a hypertonic drink for athletes. Proceedings of the 4rd annual conference “Technology Transfer: Fundamental Principles and Innovative Technical Solutions”. Tallinn: Sciencetific Route; 2020. р. 3–5. <https://journal.eu-jr.eu/ttfpits/issue/view/150>