

Наукові досягнення кафедри інженерії харчового виробництва

Патенти

1. Паталашка А.О., Воєвода Н.В. Цукерки оздоровчого спрямування «НАСТОЧКА» Пат. № 139876 UA Україна, A23G 3/00 (2020.01); заявл. № u201907311 від 01.07.2019; опубл. 27.01.2020.
2. ЧАЙНИЙ НАПІЙ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ пат. 136870 Україна МПК A23L 2/00 № u201902921; заявл. 25.03.2019; опубл.10.09.2019, Бюл. № 17.
3. НАЧИНКА ДЛЯ "ПІСТНИХ ВАРЕНИКІВ" пат. 130986 Україна МПК A23L 7/157 (2016.01), A23L 3/36(2006.01). № u201803440; заявл. 02.04.2018; опубл.10.01.2019, Бюл. № 1.
4. НАЧИНКА ДЛЯ ВАРЕНИКІВ пат. 130985 Україна МПК A23L 7/157 (2016.01), A23L 3/36(2006.01). № u201803439; заявл. 02.04.2018; опубл.10.01.2019, Бюл. № 1.
5. Спосіб виробництва хліба "Новинка"/Пат. 129112 Україна МПК A21D 8/00. № u201803082; заявл. 26.03.2018; опубл. 25.10.2018, Бюл. № 20.
6. Соус-майонез "FAVOLSA": пат. 123190 Україна МПК A23L 27/60, A23L 33/10. № а 2011 09738; заявл. 19.10.2017; опубл.12.02.2018, Бюл. № 3.
7. **СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ КОВБАСИ "ПЕРЕПЕЛИНО-ДЕЛІКАТЕСНА"** пат. **127774** Україна МПК A23L 13/60, A23L 23/206, A23L 13/00 . № u 201801359; заявл. 12.02.2018; опубл.27.08.2018, Бюл. № 16.

Монографії:

1. Новікова Н.В., Шинкарук М.В. Удосконалення технології приготування вафельних трубочок з фруктовোю начинкою за рахунок використання безглютенової сировини. Галузеві дослідження XXI століття: аграрні науки, зоологія та ветеринарія, виробництво и технології (1-е изд.): колективна наукова монографія, Європейська наукова платформа. м. Вінниця. 2021.
2. Інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі: кол. монографія [Електронний ресурс] / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М.; Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2020. – 119 с.
3. Dzyundzya, Oksana; Novikova, Natalya. The prospect of the transfer of eggplants in food powder. 2020.
4. Рівень розвитку техніки і технологій в XXI столітті. Частина 1: Серія монографій / М.В. Князева і ін.: Одеса: КУПРІЄНКО С.В., 2019. с.227. DOI: 10.30888/2706-8692.2019-01-020
5. Стан та перспективи розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: колективна монографія / за ред. д.і.н., проф. Чепурди Г.М.; Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : ЧДТУ, 2019. 157 с

6. Voievoda N. Prospects of enterprises development by implementation of new healthcare products technologies. Theoretical and Methodological Approaches to the Formation of a Modern System of Enterprises, Organizations and Institutions' Development: Collective Scientific Monograph (1st edition). Dallas, USA: Primedia eLaunch LLC, 2019. P. 72-83.

DOI: 10.36074/tmafmsoid.ed-1.08

7. Аверчев О.В., Воєвода Н.В. Перспективи створення нових видів органічних консервів із гарбуза великоплідного. Аграрна політика Європейського Союзу: виклики та перспективи: колективна монографія. Київ: «Центр учбової літератури», 2019. С. 411-421.

Навчально-методичні посібники

1. Світовий ринок товарів та послуг: навч. посібн. / Л.А. Чурсіна, Т.О. Кузьміна, С.М. Коб'яков. – Херсон: ХНТУ, 2019. – 340 с.

2. Матеріали до атестації здобувачів вищої освіти. Навчально-методичний посібник для студентів РВО «бакалавр» спеціальності 241. Готельно-ресторанна справа закладів вищої освіти/ Орленко О.В., Носова І.О. Дзюндзя О.В., Якимчук Д.М., Старостенко О.В. / - Херсон: Видавництво ХДУ, 2018- 220 с.

Статті в Scopus

1. RESEARCH INTO THE USE OF ENERGY EFFICIENT PRESSES FOR CUTTING TEXTILE MATERIALS –FIBRES AND TEXTIL-2020 Vol 2, P 89-95

2. Dzyundzya O., Burak, V., Ryapolova, I., Voievoda N., Shinkaruk M., Antonenko A., Brovenko T., Tolok G., Kryvoruchko M. Establishing the effect of eggplant powders on the rheological characteristics of a semifinished product made from liver pate masses *Eastern-European journal of enterprise technologies*. 2019. № 4/11 (100). P. 56-63.

3. Research into the structural-mechanical properties of shortbread dough with oilseed meals/ *O.Dzyundzya et. al.* Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2019, Vol.3, Issue 11 (99). P. 52–59. doi: <http://doi.org/10.15587/1729-4061.2019.170617>

4. Establishing the effect of eggplant powders on the rheological characteristics of a semi-finished product made from liver pate masses/ *O. Dzyundzya et. al.* Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2019, Vol.4, Issue 11 (100). P. 56–63. doi: <http://doi.org/10.15587/1729-4061.2019.174234>

5. Economic efficiency of textile materials cutting designer costumes of hospitality facilities/ *O. Dzyundzya , et. al.* VLAKNA a TEXTIL (FIBRES and TEXTILES). 2018, Vol. 25, Issue 4, P. 90-93

6. Obtaining the powder-like raw materials with the further research into properties of eggplant powders/ *O. Dzyundzya, et. al.* Eastern-European Journal of

Enterprise Technologies. 2018, Vol.5, Issue 11 (95). P. 14–20. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2018.143407>

7. Prerequisites for the development of hydro-jet technology in designing women's headgear at hospitality establishments/ O. Dzyundzya et. al. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2018. Vol.1, Issue 1 (91). P. 36–46. doi: [10.15587/1729-4061.2018.121507](https://doi.org/10.15587/1729-4061.2018.121507)

8. Дзюндзя О.В. Obtaining the powder-link raw materials with the further research into properties of eggplant powders / О. В. Дзюндзя, В.Г. Бурак, О.В. Аверчев, Н.В. Новікова, І.О. Ряполова, А.В. Антоненко, Т.В. Бровенко, М.Ю. Криворучко, Г.Толок // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2018. Vol.5, Issue 11 (95). P. 14–20. doi: [10.15587/1729-4061.2018.143407](https://doi.org/10.15587/1729-4061.2018.143407)

Наукові роботи у виданнях, що включені до міжнародних баз даних

1. Research of rational concentration of oilseed crops meals in the sandy dough semi-finished product / O. Dzyundzya et. al. EUREKA: Life Sciences.2019. Vol.4, P. 62–70. doi: <http://doi.org/10.21303/2504-5695.2019.00948>

Study of quality and safety parameters of liver pastes with aubergine powder / O. Dzyundzya et. al. EUREKA: Life Sciences.2019. Vol.4, P. 18–27. doi: <http://doi.org/10.21303/2504-5695.2019.00956>

3. Воєвода Н.В., Крючкова В.О. Розробка технології переробки відходів льону олійного у харчовій промисловості для виробництва халви ЛОГОΣ. *Мистецтво наукової думки*. 2019. №8. С. 60—63. DOI: <https://doi.org/10.36074/2617-7064.08.013>

4. Ряполова І.О., Коннова Д. Вирішення екологічних проблем з відходами птахівництва за допомогою ЕМ-препарату. *Науковий журнал «Логос. Мистецтво наукової думки»*. Вип. №3. 2019. С.90-93.

5. Кобяков С.М., Лисих А.Ю. Intensification of the process of getting the flax trust in the artificial environment International periodic scientific journal – 2019. – Issue № 9. – Part 1. – October 2019. – p. 80-85.

6. Кобяков С.М., Лисих А.Ю. Theoretical substantiation of the application of organic substance for the intensification of the process of spreading flax trusts International periodic scientific journal – 2018. – Issue № 5. – Part 2. – October 2018. – p. 113-119.

7. O. Dzyundzya, V. Burak, **I. Ryapolova**, N. Voievoda, M. Shinkaruk, A. Antonenko, T. Brovenko, M. Kryvoruchko, G. Tolok, V.Mihailik (2019) Study of quality and safety parameters of liver pastes with aubergine powder . EUREKA: Life Sciences, 4, 18–27. doi: <http://doi.org/10.21303/2504-5695.2019.00956>.

8. Дзюндзя О.В., Бурак В.Г., Аверчев О.В., Ряполова І.О., Антоненко А.В., Бровенко Т.В., Новікова Н.В. Криворучко М.Ю., Толок Г.А. Investigation of technological properties of powder of eggplants «EUREKA: Life Sciences». 2018. Vol. 5. p. 22-29 (Стаття мовою ЄС у виданні Естонії, яке включено до міжнародних наукометричних баз даних: РИНЦ, ResearchBib, Journalindex, Eurasian Scientific Journal Index, IndianScience. in, Index

Опубліковані статті у фахових виданнях

1. Воєвода Н.В., Третьяков О.В. Передумови розробки вегетаріанських ковбас в Україні та шляхи реалізації нових технологічних рішень. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. В. 1. 2021. С. 16-21.
2. Дзюндзя О.В. Перспективи використання виноградного листа в консервній промисловості. Науковий вісник ТДАТУ. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. Вип. 11, том 1. С.316-326. URL: <http://www.tsatu.edu.ua/tstt/wp-content/uploads/sites/6/naukovyj-visnyk-tdatu-2021-vypusk-11-tom-1.pdf>. DOI: 10.31388/2220-8674-2021-1-2
3. Ряполова І.О., Верешко С.С. Експертиза м'ясної та рослинної сировини при виробництві м'ясо-рослинних консервів. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (2), 2021. 37-43.
4. Ряполова І.О., Микулінська Д. А. Досвід застосування нетрадиційної сировини функціонального призначення у борошняних кондитерських виробках. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (1,) 2021. С.36-41
5. Вогнівенко Л.П., Шинкарук М.В. Методичні засади викладання фундаментальної загально-біологічної дисципліни – спеціальності 181 «Харчові технології». Таврійський науковий вісник. Технічні науки. В.1. 2021. С.10-15.
6. Ряполова І.О., Плохенко Т.В. Санітарно-гігієнічний контроль м'ясної сировини для виробництва м'ясних кулінарних виробів. Науковий вісник ТДАТУ. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. Вип. 11, том 1. URL: <http://www.tsatu.edu.ua/tstt/wp-content/uploads/sites/6/naukovyj-visnyk-tdatu-2021-vypusk-11-tom-1.pdf>. DOI: 10.31388/2220-8674-2021-1-2 С.326-334
7. Воєвода Н.В., Третьяков О.В. Передумови розробки вегетаріанських ковбас в Україні та шляхи реалізації нових технологічних рішень. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. В. 1. 2021. С. 16-21.
8. Новікова Н.В., Кірін В. О. Інноваційні технології виробництва м'ясних напівфабрикатів шляхом збагачення їх мікронутрієнтами. Науковий вісник Таврійського державного

агротехнологічного університету. 2021. Випуск 11, том 1 с. 30

9. Новікова Н.В., Дронов О. П. Визначення фізико-хімічних та органолептичних показників якості нових вафель функціонального призначення. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2021. Випуск 11, том 1 с. 25.

10. Дзюндзя О.В. Перспективи використання виноградного листа в консервній промисловості. Науковий вісник ТДАТУ. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. В. 11, Т. 1. С. 316-326. URL: <http://www.tsatu.edu.ua/tsst/wp-content/uploads/sites/6/naukovyj-visnyk-tdatu-2021-vypusk-11-tom-1.pdf>. DOI: 10.31388/2220-8674-2021-1-2

11. Ряполова І.О., Новікова Н. В. Санітарно-гігієнічні показники молока-сировини, які впливають на якість сиру/ Вісник Херсонського національного технічного університету – 2020 – Вип-1(72) - С. 129-135

12. Ряполова І.О., Гончарук Д. Розробка рецептури та експертиза соусної продукції із некондиційної сировини. Вчені записки Таврійського національного університету ім. Вернадського. 2020. Т.31. №6. С.89-94

13. Ряполова І.О., Жогло Є.Г. Перспективи впровадження технології виготовлення томатів в'ялених в умовах плодоовочевого комбінату «Херсон» Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 2020. Вип.20. Т.3. С. 176-185.

14. Вогнівенко Л.П., Шинкарук М.В. Обґрунтування використання ферментних добавок при виготовленні варених ковбас. Таврійський науковий вісник ДВНЗ «ХДАУ». № 115. 2020. С. 144-148.

15. Шинкарук М.В., Кірова Я.В. Використання нетрадиційної рослинної сировини функціонального призначення у виробництві консервованих огірків. Вчені записки Таврійського національного університету ім. В.І.Вернадського. № 6. Т. 31(70). 2020 р. С. 101-106.

16. Ряполова І.О., Шинкарук М.В., Куць А.В. Оптимізація рецептурного складу соусу «Краснодарського» за рахунок місцевої сировини. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. 2020. Вип. 20 Т. 3 с. 192-199.

17. Розинська К.Д., Шинкарук М.В., Ряполова І.О. Розробка технологічної схеми виробництва овочевого соку комбінованого складу. Праці Таврійського державного агротехнологічного

університету. 2020. Вип. 20 Т. 3 с. 192-199.

18. Воєвода Н.В., Шинкарук М.В., Панасенко М.М. Перспективи використання нових сортів винограду у виробництві вин в умовах фермерського (селянського) господарства «Курінь». Вчені записки Таврійського національного університету ім. В.І.Вернадського. № 5. Т. 31(70). 2020 р. С. 178-183.

19. Новікова Н.В., Шинкарук М.В., Воронова Т.В., Матвієнко А.Б. Підвищення харчової цінності печива цукрового. Таврійський науковий вісник ДВНЗ "ХДАУ". № 115. 2020. С. 191-196

20. Лозенко С.І., Воєвода Н.В. Дослідження результативності обробки виноматеріалів на базі ТОВ «Торгівельно виробнича компанія Квадро» *Праці ТДАТУ*. 2020. В 20. Т. 2. С. 168-174.

21. Воєвода Н.В., Похіл К.Є. Оптимізація технології виробництва грильжних цукерок підвищеної харчової цінності. *Вісник ХНТУ. Технічні науки*. 2020. № 1(77). С. 81-88.

22. Дзюндзя О. В., Мерна І.І., Трибук Ю. В. Оптимізація рецептурного складу заморожених млинців з м'ясним фаршем. Збірник наукових праць «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», 2020. № 1. С. 150–159.

23. Новікова Н. В., Драга А. Ю. Використання пряно – ароматичної сировини в хлібопеченні/ праці Таврійського державного агротехнологічного університету – 2020 – Вип. 20, Т.1. – С. 187-193.

24. Новікова Н. В., Ряполова І.О. Проблеми впровадження інновації у харчовій промисловості / Вісник Херсонського національного технічного університету – 2020 – Вип- 1(72) - С. 117-123

25. Новікова Н. В., Каменєва Р. С. Використання нетрадиційної сировини для поліпшення споживних властивостей тортів на вафельній основі / Вісник Херсонського національного технічного університету – 2020 – Вип- (73) - С. 48-54

26. Бурак В. Г., Новікова Н. В. Дослідження впливу параметрів технології виробництва м'ясних охолоджених напівфабрикатів на безпечність продукції відповідно принципів ХАССП.. Вісник Херсонського національного технічного університету. 2019. №.2 (69) С. 70-82

27. Новікова Н. В. Бурак В. Г.Формування змісту навчання етнічної кухні Китаю у студентів харчової галузі. *Вісник Херсонського національного технічного університету*. 2019. № 2 (69) - С. 82- 87

28. Investigation of technological properties of powder of eggplants/O. Dzyundzuya et. al. EUREKA: Life Sciences.2018. Vol.5, P. 22–29.

29. Investigation of technological properties of powder of eggplants/ O. Dzyundzuya et. al. EUREKA: Life Sciences.2018. Vol.5, P. 22–29. doi: <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2018.00723>

30. Дзюндзя О.В., Буряк В.Г. Якість та безпечність порошків з баклажан. *Продовольча індустрія АПК*. 2018. № 6.
31. Dzyundzya O. V., Yakymchuk D. M., Nosova I. O. Analysis of demand for products and services of restaurants in the resort area of the Kherson region. *Науковий вісник Полісся*. 2018. №3 (15).с.127-131 DOI:10.25140/2410-9576-2018-3(15)-127-131
32. Новікова Н.В. Проведення контролю якості йогуртів та визначення їх конкурентоздатності *Вісник Херсонського національного технічного університету*. 2018. Вип. 2 (65).С. 131-137
33. Ряполова І. О. Новікова Н.В. Превентивна система контролю виробництва яловичини за біологічними ризиками. *Вісник Херсонського національного технічного університету*. 2018. Вип 4 (67). С. 202-208.
34. Новікова Н.В., Ряполова І. О. Схеми сертифікації для переробників сільськогосподарської та харчової продукції *Вісник Херсонського національного технічного університету*. 2018. №. 4 (67). С.196-202
35. Бурак В. Г., Матвієнко А. Б., Мерна І. І. Обґрунтування технології виробництва комбінованих м'ясних напівфабрикатів шляхом збагачення білками рослинного походження, *Вісник Херсонського національного технічного університету*, 2018. № 4. С. 139-144
36. Тулученко Н.В. Оцінка якісних показників інноваційного нетканого матеріалу з льону олійного для дорожнього будівництва /Н.В. Тулученко, А.Б. Матвієнко// *Вісник ХНТУ. Технічні науки*. 2018. № 4(67). С. 220-225.
37. Матвієнко А.Б. Купчик М.П., Манк В.В. Інтенсифікація процесу екстрагування сахарози з буряку електричним полем *Харчова технологія*. №6. 2017 р. С. 63-65.
38. Данькевич Г.Н. Гулий І.С., Матвієнко А.Б., Долинська І.Н., Купчик М.П., Катроха І.М. Вплив мембранної обробки на склад і фізико-хімічні властивості водних систем. №4. 2017 р. С.59-61.
39. Купчик М.П., Бойко О.В., Манк В.В., Матвієнко А.Б. Електропембранне очищення. *Харчова і переробна промисловість*. №9. 2016 р. С. 18

Наукові роботи, надруковані в Україні

1. Найдьонова С.В., Шинкарук М.В. Аналітичне дослідження харчової цінності м'яса. *Сучасна наука: стан та перспективи розвитку: матеріали*. III Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих вчених з нагоди Дня науки, 19 травня 2021, ХДАЕУ, м. Херсон, с. 201-203
2. Коб'яков С.М., Воєвода Н.В. Нормативне забезпечення процесу розробки технічних регламентів на продукцію. *Сучасний стан оцінки відповідності товарів та послуг: матеріали Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. студентів і молодих учених, присвяченої 50-річчю кафедри товарознавства, стандартизації та сертифікації ХНТУ*, 18-19 травня 2021 р., м. Херсон, С. 79-80.
3. Коб'яков С.М., Воєвода Н.В. Застосування стандартів в процесі проведення робіт з підтвердження відповідності. *Сучасний стан оцінки*

відповідності товарів та послуг: матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. студентів і молодих учених, присвяченої 50-річчю кафедри товарознавства, стандартизації та сертифікації ХНТУ, 18-19 травня 2021 р., м. Херсон, С. 36-38.

4. Коб'яков С.М., Воєвода Н.В. Підтвердження відповідності товару вимогам законодавства. *Сучасний стан оцінки відповідності товарів та послуг*: матеріали Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. студентів і молодих учених, присвяченої 50-річчю кафедри товарознавства, стандартизації та сертифікації ХНТУ, 18-19 травня 2021 р., м. Херсон, С. 12-15.

5. Бариляк О., Новікова Н. В. Планування оптимізації виробничого процесу вафельних трубочок з фруктовим начинкою спеціального призначення. мат. Всеукраїнської науково-практичної конференції. 06.05.21 ХДАЕУ

6. Микулінська Д. А., Ряполова І.О. Технологічні рішення при створенні кулінарної борошняної продукції спеціального призначення. *Актуальні проблеми харчової промисловості та перспективи розвитку галузі*: мат. Всеукраїнської науково-практичної конференції. (с.123-124) 06 травня 2021, м. Херсон. Херсонський державний аграрно-економічний університет.

7. Верешко С.С., Ряполова І.О. Дотримання принципів концепції НАССР у консервному виробництві *Актуальні проблеми харчової промисловості та перспективи розвитку галузі*: мат. Всеукраїнської науково-практичної конференції. (с.42-44) 06 травня 2021, м. Херсон. Херсонський державний аграрно-економічний університет.

8. Плохенко Т.В., Ряполова І.О. Сучасні тенденції в подовженні терміну зберігання продуктів *Актуальні проблеми харчової промисловості та перспективи розвитку галузі*: мат. Всеукраїнської науково-практичної конференції. (с.27-29) 06 травня 2021, м. Херсон. Херсонський державний аграрно-економічний університет.

9. Шинкарук М.В., Балук О.О. Перспективні напрямки розвитку ковбасного виробництва. *Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі*: матер. II Всеукр. студ. інтернет-конф. 06 травня 2021. ХДАЕУ, м. Херсон

10. Третьяков О.В., Воєвода Н.В. Оцінювання показників якості експериментально одержаних зразків вегетаріанських ковбас. *Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі*: матер. II Всеукр. студентської інтернет-конференції, 6 травня 2021 р., м. Херсон, С. 55-56.

11. Верешко С.С., Ряполова І.О. Екологічний напрям безпеки харчових консервованих продуктів. *Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства харчових виробництв*: мат. II-ої Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції. 30.04.21 Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (м. Кривий Ріг). С.211-212

12. Воєвода Н.В., Третяков О.В. Аналіз ринку вегетаріанських ковбас в Україні. *Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні*: матер. Всеукр. науково-практич. конференції, 23 квітня 2021 р., Херсон. С.197-200.
13. Ряполова І.О., Плохенко Т.В. Контроль якості м'ясної продукції у закладах ресторанного господарства. *Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні*: мат. I Всеукраїнської науково-практичної конференції. 23.04.21 ХДАЕУ. С.141-142
14. Новікова Н. В. Інноваційний процес та інноваційний продукт. *Сучасний та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні*: мат. Всеукраїнської науково-практичної конференції. 23.04.21 ХДАЕУ.
15. Шинкарук М.В. Використання рослинних білків для збагачення сирного продукту. *Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні*: матер. I Всеукр. наук. практ. конф. 23 квітня 2021. ХДАЕУ, м. Херсон
16. Дзюндзя О.В., Антоненко А.В. Кейтеринг – «еволюція» ресторанного бізнесу. *Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації*: матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. 8-9 квітня 2021 р. м. Київ, КНУКіМ, 2021.с.290-293
17. Новікова Н. В., Кірін В. О. Виробництво напівфабрикатів з використанням продуктів функціонального призначення. *Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів*: матеріали VIII Міжнародної наукової інтернет конференції. м. Полтава, 25-26 березня 2021 р.
18. Новікова Н. В. Фізико-хімічні показники якості вафель функціонального призначення. *Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів*: матеріали VIII Міжнародної наукової інтернет конференції: м. Полтава. 25-26 березня 2021 р.
19. Новікова Н. В. Екологічні аспекти використання води при виробництві харчових продуктів. Матеріали XII Всеукраїнська науково – практична конференція. ОНАХТ 25-26 березня 2021 р.
20. Барияк О. В. Новікова Н. В. Аналіз рецептурного складу вафельних трубочок у технології виробництва безглютенової продукції. *Сучасні технології у тваринництві та рибництві: навколишнє середовище – виробництво продукції – екологічні проблеми*: мат. 75-тої науково-практичної конференції НУБІП, 25-26 березня 2021 р. (м. Київ).
21. Новікова Н. В., Дронов О. П. Визначення показників якості нових вафель функціонального призначення. *Сучасні технології у тваринництві та рибництві: навколишнє середовище – виробництво продукції – екологічні проблеми*: мат. 75-тої науково-практичної конференції НУБІП 25-26 березня 2021 р. (м. Київ).
22. Микулінська Д. А., Ряполова І.О. Використання функціональних інгредієнтів у борошняних кондитерських виробках. *Сучасні технології у тваринництві та рибництві: навколишнє середовище – виробництво продукції – екологічні проблеми*: мат. 75-тої науково-практичної конференції НУБІП, 25-26 березня 2021 р. (м. Київ)

23. Гончарук Д.В., Ряполова І.О. Елементи впровадження НАССР при розробці нової соусної продукції. *Міждисциплінарні наукові дослідження: особливості та тенденції*. Матер. Міжнародної наукової конференції 04 грудня 2020 року. м. Чернігів. МЦНД. С.57-59
24. Шинкарук М.В., Кірова Я.В. Розробка рецептури консервованих огірків з додаванням нетрадиційної сировини. *Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: програма та матер. Міжнар. Наук.-практ. конф., 24 листопада 2020. М. Київ, С. 144-145*
25. Шинкарук М.В., Розинська К.Д. Обґрунтування доцільності виробництва фруктових-овочевих соків комбінованого складу. *Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: матер. Міжнар. наук.-практ. конф., 24 листопада 2020, м. Мелітополь, С. 151-152*
26. Дзюндзя О.В., Новікова Н.В., Трибух Ю.В. Оптимізація рецептурного складу фаршу за рахунок використання нетрадиційної сировини. *Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції: 24 листопада 2020 р. м. Київ Національний університет харчових технологій*
27. Ряполова І.О. Ветеринарно-санітарні вимоги до гігієни отримання м'яса. *Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: матер. Міжнародної науково-практичної конференції 24 листопада 2020 року. м. Київ. НУХТ. С. 67-68*
28. Жогло Є.Г., Ряполова І.О. Огляд технологій процесу в'ялення томатів. *Сучасні підходи до вирощування, переробки і зберігання плодоовочевої продукції: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 18 листопада 2020 року. м. Миколаїв. МНАУ. С.174-176*
29. Ряполова І.О., Куць А.В. Овочі в оптимізації рецептурного складу соусу. *Сучасні підходи до вирощування, переробки і зберігання плодоовочевої продукції: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції 18 листопада 2020 року. м. Миколаїв. МНАУ. С.172-174.*
30. Дзюндзя О.В., Новікова Н.В. Удосконалення технології виробництва зернових хлібців за рахунок використання інноваційних інгредієнтів. *Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, 17 листопада 2020 року, м. Київ, Національний університет харчових технологій*
31. Шинкарук М.В., Валюх М. Дослідження застосування нетрадиційної рослинної сировини у виробництві хлібобулочних виробів. *Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві: матер. IV Міжнар. наук. практ. конф., 17 листопада 2020. М. Київ, С. 29-30*
32. Маринець М.В. Дзюндзя О.В. Технологія кексу підвищеної біологічної цінності. *Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини матеріали IX Міжнародної науково-практичної конференції: 23 жовтня 2020 року Prague, ДОННУЕТ*
33. Трибух Ю.В. Дзюндзя О.В. Перспективи використання порошкоподібної місцевої сировини в рецептурному складі млинців з

м'ясним фаршем. *Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини* матеріали ІХ Міжнародної науково-практичної конференції: 23 жовтня 2020 року, Prague, ДОННУЕТ

34. Жогло Є., Ряполова І.О. Розробка технології приготування в'ялених томатів. *Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. 23 жовтня 2020 Кривий ріг: ДоНУЕТ, 2020. С. 68-70*

35. Куць А.В., Ряполова І.О. Збагачення традиційного соусу рослинними мікронутрієнтами. *Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. 23 жовтня 2020 Кривий ріг: ДоНУЕТ, 2020. С. 66-68.*

36. Воєвода Н.В., Лозенко С.І. Проблеми та перспективи розвитку виноробних підприємств. *Трансформація суспільних наук: соціально-економічний, лінгвістичний, політичний та ІТ-виміри: матер. Міжнар. мультидисцип. наук. конф., м. Дніпро, 11 вересня 2020 р. Дніпро. С. 35-36.*

37. Легутенко А.С., Воєвода Н.В. Органолептична оцінка ікри оздоровчого спрямування з гарбузом. *Трансформація суспільних наук: соціально-економічний, лінгвістичний, політичний та ІТ-виміри: матер. Міжнар. мультидисцип. наук. конф., м. Дніпро, 11 вересня 2020 р. Дніпро. С. 33-34.*

38. Панасенко М.М., Воєвода Н.В. Планування оптимізації технологічного процесу виробництва марочного білого лікерного вина. *Наука сьогодення: від досліджень до стратегічних рішень: матер. Між нар. студ. наук. конф., м. Івано-Франківськ, 25 вересня 2020 р. Херсон. С. 11-12.*

39. Похіл К.Є., Воєвода Н.В. Органолептична оцінка грильязних цукерок підвищеної харчової цінності. *Наука сьогодення: від досліджень до стратегічних рішень: матер. Між нар. студ. наук. конф., м. Івано-Франківськ, 25 вересня 2020 р. Херсон. С. 7-8.*

40. Разинська К.Д., Шинкарук М.В. Огляд ринку сокової продукції в Україні. *Сучасний стан та перспективи розвитку тваринництва України в умовах євроінтеграції: матер. Міжнар. наук.-практ. конф., м. Херсон, 11 вересня 2020 р. Херсон. С.302-304*

41. Кірова Я.В., Шинкарук М.В. Застосування нетрадиційної сировини у виробництві консервованих огірків. *Сучасний стан та перспективи розвитку тваринництва України в умовах євроінтеграції: матер. Міжнар. наук.-практ. конф., м. Херсон, 11 вересня 2020 р. Херсон. С.302-304.*

42. Воєвода Н.В., Панасенко М.М. Оцінка вина мускат білий червоного каменю вимогам нормативних документів України. *Сучасний стан та перспективи розвитку тваринництва України в умовах євроінтеграції: матер. Міжнар. наук.-практ. конф., м. Херсон, 11 вересня 2020 р. Херсон. С.302-304.*

43. Воєвода Н.В., Легутенко А.С. Аналіз ринку овочевої ікри вітчизняного та імпортного виробництва в Україні. *Сучасний стан та перспективи розвитку тваринництва України в умовах євроінтеграції:*

матер. Міжнар. наук.-практ. конф., м. Херсон, 11 вересня 2020 р. Херсон. С.278-281.

44. Похіл К.Є., Воєвода Н.В. Оцінка асортименту грильязних цукерок різних цільових аудиторій в Україні. *Сучасний стан та перспективи розвитку тваринництва України в умовах євроінтеграції*: матер. Міжнар. наук.-практ. конф., м. Херсон, 11 вересня 2020 р. Херсон. С.321-325.

45. Лозенко С.І., Воєвода Н.В. Оцінка виноматеріалів попередньо оброблених бентонітом «Супер» фірми «Еногруп» вимогам якості та безпеки. *Сучасний стан та перспективи розвитку тваринництва України в умовах євроінтеграції*: матер. Міжнар. наук.-практ. конф., м. Херсон, 11 вересня 2020 р. Херсон. С.287-291.

46. Жогло Є.Г., Ряполова І.О. Теоретичне обґрунтування технологічного процесу консервування томатів за рахунок використання нетрадиційної сировини. *Сучасний стан та перспективи розвитку тваринництва України в умовах євроінтеграції*: Матеріали Міжнародної наукової конференції м. Херсон: ХДАУ, 11 вересня 2020. С. 241-245.

47. Гончарук Д.В., Ряполова І.О. Аналіз ризиків у консервному виробництві плодоовочевої продукції. *Сучасний стан та перспективи розвитку тваринництва України в умовах євроінтеграції*: Матеріали Міжнародної наукової конференції м. Херсон: ХДАУ, 11 вересня 2020. С. 223- 228.

48. Куць А.В., Ряполова І.О. Визначення небезпечних чинників під час технологічного процесу виготовлення соусів. *Сучасний стан та перспективи розвитку тваринництва України в умовах євроінтеграції*: Матеріали Міжнародної наукової конференції м. Херсон: ХДАУ, 11 вересня 2020. С. 274 - 278.

49. Прокопчук В.В., Коб'яков С.М., Лисих А.Ю. Вимоги до безпечності та якості харчової продукції. *Якість та товарознавча характеристика товарів різного функціонального призначення*: матеріали Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. студентів і молодих учених (26-27 травня 2020 р., м. Херсон / Під ред. Л.А. Чурсіної. – Херсон: Видавництво ФОП Вишемирський В.С., 2020. – С. 97-99.

50. Гірча Д.В., Коб'яков С.М., Лисих А.Ю. Впровадження Україною НАССР в контексті виконання директив ЄС з безпеки харчових продуктів. *Якість та товарознавча характеристика товарів різного функціонального призначення*: матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. студентів і молодих учених (26-27 травня 2020 р., м. Херсон / Під ред. Л.А. Чурсіної. – Херсон: Видавництво ФОП Вишемирський В.С., 2020. – С. 94-96.

51. Журавльова В.Г., Коб'яков С.М., Лисих А.Ю. Якість непродовольчих товарів та напрямки її підвищення. *Якість та товарознавча характеристика товарів різного функціонального призначення*: матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. студентів і молодих учених (26-27 травня 2020 р., м. Херсон / Під ред. Л.А. Чурсіної. – Херсон: Видавництво ФОП Вишемирський В.С., 2020. – С. 36-38.

52. Козуб П.А., Коб'яков С.М., Лисих А.Ю. Види організаційно-правових форм здійснення торговельної діяльності «Якість та товарознавча характеристика товарів різного функціонального призначення»: матеріали Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. студентів і молодих учених (26-27 травня 2020 р., м. Херсон / Під ред. Л.А.Чурсіної. – Херсон: Видавництво ФОП Вишемирський В.С., 2020. – С. 16-19.
53. Дзюндзя О.В., Антоненко А.В., Стукальська Н.М. Сучасні тенденції розвитку sra-індустрії. *Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації*: матеріали VII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Київ, 9-10 квітня 2020 р., м. Київ, КНУКіМ, с. 223-226
54. Дзюндзя О.В. Удосконалення паштетів за рахунок нетрадиційної рослинної сировини. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання*: матеріали XI Міжнародної науково-практичної конференції. 19–20 березня 2020 року, Т. 1., м. Черкаси: ЧДТУ, с.190-192
55. Дзюндзя О.В. Перспективність використання овочевих порошків в технологіях кров'яних ковбас. *Актуальні проблеми підвищення якості та безпека виробництва й переробки продукції тваринництва*: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, 14 лютого 2020 року, м. Дніпро, ДДАЕУ, с. 183-184
56. Воєвода Н.В. Перспективи застосування гарбузу у промисловому виробництві овочевої ікри. *Актуальні проблеми підвищення якості та безпеки виробництва й переробки продукції тваринництва*: матер. Міжнар. наук.-практ. конф. м. Дніпро, 14 лютого 2020 р. Дніпро. С.337-338.
57. . Ряполова І.О. Колеснікова К.Ю. Аналіз мікробіологічних ризиків при виробництві ковбас. *Актуальні проблеми підвищення якості та безпека виробництва й переробки продукції тваринництва*: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Дніпро, 14 лютого 2020 р. с .223-226.
58. Новікова Н. В., Каменєва Р. С. Технологічні підходи у підвищенні харчової та біологічної цінності вафельних тортів. *Традиційні та інноваційні підходи до наукових досліджень*. Матер. Міжнар. наук.- практ. конф. м. Луцьк, 2020. с. 114-115
59. Новікова Н. В., Драга А. Ю. Проблеми та перспективи використання пряно – ароматичної сировини у технологіях хлібобулочних виробів. *Наука, технології, інновації: тенденції розвитку в Україні та світі* матер. Міжнар. наук.- практ. конф., м. Харків:,2020. с. 26- 28
60. Новікова Н.В., Антоненко Н. А. Застосування принципів НАССР для забезпечення якості та безпечності при виробництві зернових хлібців. *Сучасний рух науки*: матер. Міжнар. наук.- практ. конф. м. Дніпро:, 2020. с. 114-115
61. Воєвода Н.В., Ряполова І.О. Обґрунтування застосування рослин ендеміків півдня України у харчовій промисловості *Наука та інновації - 2019: теорія, методологія та практика*: матер. Міжнар. наук. конф., м. Запоріжжя, 6 грудня 2019 р. Запоріжжя, 2019. Т. 2. С. 126-127.

62. Ряполова І.О., Воєвода Н.В. Аналіз мікробіологічних ризиків під час технологічного процесу виробництва ковбас *Наука та інновації - 2019: теорія, методологія та практика*: матер. Міжнар. наук. конф., м. Запоріжжя, 6 грудня 2019 р. Запоріжжя, 2019. Т. 2. С. 51-52.
63. Новікова Н. В. Наукові засади підвищення ефективності сільськогосподарського виробництва. *Стан організації виробництва функціональних молочних продуктів*. матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, 30-31 жовтня 2019 р. м. Харків.
64. Воєвода Н.В. Паталашка А.О., Новікова Н.В. Перспективні напрями переробки та реалізації органічного великоплідного гарбузу. *Інноваційні аспекти виробництва плодоовочевої продукції*: матер. Міжвузів. студ. наук.-практ. конф., м. Мелітополь, 7-9 жовтня 2019 р. Мелітополь. С. 164-165.
65. Воєвода Н.В., Третьяков О.В., Мерна І.І. Дослідження переробки відходів винограду та методики одержання нових харчових добавок. *Інноваційні аспекти виробництва плодоовочевої продукції*: матер. Міжвузів. студ. наук.-практ. конф., м. Мелітополь, 7-9 жовтня 2019 р. Мелітополь, 2019. С. 171-172.
66. Новікова Н. В. Розвиток в Україні індустрії здорового харчування. *Сучасний стан та перспективи розвитку тваринництва України в умовах євроінтеграції*: матеріали Всеукраїнської інтернет конференції 12 вересня 2019 р.
67. Новікова Н. В. Аналіз особливостей інновацій в харчовій індустрії *Сучасний стан та перспективи розвитку тваринництва України в умовах євроінтеграції*: матеріали Всеукраїнської інтернет конференції 12 вересня 2019 р.
68. Новікова Н. В. Аналіз особливостей інновацій в харчовій індустрії. *Сучасний стан та перспективи розвитку тваринництва України в умовах євроінтеграції*; матеріали Всеукраїнської інтернет конференції 12 вересня 2019 р.
69. Новікова Н. В. Асортимент харчових добавок. *Розвиток сучасних технологій та науковий потенціал світу*: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 29 липня 2019 р. м. Лондон, Великобританія
70. Ряполова І.О., Мерна І.І., Шинкарук М.В. Прийоми збереження плодоовочевої продукції. *Наука та інновації - 2019: теорія, методологія та практика*: 2019 рік: матеріали міжнародної наукової конференції м. Запоріжжя, 2019. Т. 2. С.67-69.
71. Воєвода Н.В., Ряполова І.О. Обґрунтування застосування рослин ендеників півдня України у харчовій промисловості. «Наука та інновації - 2019: теорія, методологія та практика»: 2019 рік: матеріали міжнародної наукової конференції м. Запоріжжя, 2019. Т. 2. С. 126-127.
72. Ряполова І.О., Мерна І.І. Біологічні ризики при отриманні молока-сировини. «Наука та інновації - 2019: теорія, методологія та практика»: матеріали Міжнародної наукової конференції м. Запоріжжя, 2019. Т. 2. С.53-56.

73. Ряполова І.О., Воєвода Н.В. Аналіз мікробіологічних ризиків під час технологічного процесу виробництва ковбас. *Наука та інновації - 2019: теорія, методологія та практика*: матеріали Міжнародної наукової конференції, м. Запоріжжя, 2019. Т. 2. С.52-52.
74. Ряполова І.О. Сиваченко А.В. Оцінка якості молока-сировини за санітарно-гігієнічними показниками умов отримання. *«Динаміка розвитку сучасної науки»*: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. м. Чернігів, 2019. С. 97-98
75. Ряполова І.О., Шинкарук М.В. Біобезпечність соку паростків пшениці після шокового заморожування. *Інноваційні технології та актуальні питання післязбиральної доробки плодоовочевої продукції як важіль підвищення економічної ефективності*: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, м. Херсон, 2019. С. 42-44.
76. Ряполова І.О. Кордонська Є. Можливість застосування системи концепції НАССП при виробництві м'яса. *Сучасні технології у тваринництві та рибництві: навколишнє середовище – виробництво продукції – екологічні проблеми*: матеріали 73-ої Всеукраїнської науково – практичної конференції з міжнародною участю, м. Київ, 2019. С. 278-279.
77. Дзюндзя О.В., Бурак В.Г. Порошок з баклажанів – перспективна сировина. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання*: матеріали X Міжнародної науково-практичної конференції, 21–22 березня 2019 року, м. Черкаси, ЧДТУ, с 183-184
78. Волобуєва О.В., Коб'яков С.М., Лисих А.Ю. Концепція управління асортиментом товарів і стимулювання їх продажу. *Системи державного контролю якості на підприємствах різних галузей господарювання*: матеріали V Всеукраїнської ювілейної науково-практичної конференції студентів і молодих учених, присвяченої 60-річчю ХНТУ. 15-17 травня 2019 року, м. Херсон. с. 128
79. Волобуєва О.В., Коб'яков С.М., Лисих А.Ю. Аналіз динаміки обсягу експортно-імпортних операцій в Україні зі зміною ставки митного тарифу. *Системи державного контролю якості на підприємствах різних галузей господарювання*: матеріали V Всеукраїнської ювілейної науково-практичної конференції студентів і молодих учених, присвяченої 60-річчю ХНТУ. 15-17 травня 2019 року, м. Херсон. с.128.
80. Руденко І.А., Кузьміна Т.О., Коб'яков С.М. Актуальні питання отримання волокна зі стеблової частини льону олійного. Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі: матеріали Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції. м. Херсон: ХДАУ, 2019. с. 76-77.
81. Лисих А.Ю., Коб'яков С.М., Кузьміна Т.О. Характеристика міжнародних стандартів в системі безпеки харчової продукції. *Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі*: матеріали Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції. м. Херсон, ХДАУ, 2019. с. 38-39.

82. Новікова Н.В., Царюченко А. Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі. *Енергетичні напої та їх вплив на організм людини: матеріали Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції*, 14 травня 2019, м. Херсон.

83. Шинкарук М.В., Воєвода Н.В., Резніченко А.В. Використання інноваційних технологій на «Виноробному господарстві князя П.М. Трубецького». *Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі: матер. Всеукр. наук.-практ. конф.*, 28-29 квітня 2019 р. м. Херсон, ДВНЗ «ХДАУ». С. 7-9.

84. Воєвода Н.В., Шинкарук М.В, Паталашка А.О. Перспективи використання кондитерських виробів оздоровчого спрямування у готельно-ресторанній справі. *Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі: матер. Всеукр. наук.-практ. конф.*, 28-29 квітня 2019 р. м. Херсон, ДВНЗ «ХДАУ». С. 24-25.

85. Воєвода Н.В., Вигоднер І.В., Білоусова Т.П. Моделювання процесу стерилізації гомогенних консервів засобами пакету *pdetool* системи *matlab*. *Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі: матер. Всеукр. наук.-практ. конф.*, 28-29 квітня 2019 р. Херсон, ДВНЗ «ХДАУ». С. 44-45.

86. Дзюндзя О.В. Перспективи використання субтропічних культур. Всеукраїнська науково – практична конференція. *Актуальні питання харчової промисловості перспективи розвитку галузі: матер. Всеукр. наук.-практ. конф.*, 28-29 квітня 2019 р. Херсон, ДВНЗ «ХДАУ».

87. Дзюндзя О.В. Бурак В.Г. Комплексоутворююча здатність порошків з баклажанів. *Сучасні технології у тваринництві та рибництві: навколишнє середовище – виробництво продукції – екологічні проблеми: матеріали 73-ої Всеукр. наук.-практ. конф. з міжнародною участю 3-4 квітня 2019, м. Київ. НУБіП, України, с.313.*

88. Воєвода Н.В., Шинкарук М.В, Паталашка А.О. Технологія оздоровчих кондитерських виробів з гарбузу великоплідного *Сучасні технології у тваринництві та рибництві: навколишнє середовище – виробництво продукції – екологічні проблеми: матеріали 73-ої Всеукр. наук.-практ. конф з міжнар. участю, 3-4 квітня 2019 р. м.Київ, С. 304-305.*

89. Дзюндзя О.В., Басалаєв Р.О. Удосконалення технології хлібобулочних виробів на основі мультизернового борошна та порошків з буряка. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання: матер. ІХ міжнар. наук.-практ. конф.*, 22-23 березня 2018. Черкас. держ. технол. ун-т., м. Черкаси. С. 372-374

90. Ряполова І.О. Носова О.В. Превентивна система контролю виробництва ковбас за біологічними ризиками. *Сучасні технології у тваринництві та рибництві: навколишнє середовище – виробництво продукції – екологічні проблеми: матеріали 73-ої Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю, м. Київ, 2019. С. 293-295.*

91. Коб'яков С.М., Лисих А.Ю. Реформування національної системи технічного регулювання. *Шляхи вдосконалення системи технічного*

регулювання в Україні та світі: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 12-14 вересня 2018 р., м. Херсон. с. 103-105.

92. Коб'яков С.М., Лисих А.Ю. Удосконалення системи управління якістю продукції. *Шляхи вдосконалення системи технічного регулювання в Україні та світі*: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 12-14 вересня 2018 р., м. Херсон. с. 52-55.

93. Коб'яков С.М., Лисих А.Ю. Нові підходи до оцінки відповідності продукту заданим вимогам. *Шляхи вдосконалення системи технічного регулювання в Україні та світі*: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 12-14 вересня 2018 р., м. Херсон. С. 33-36.

94. Коб'яков С.М., Лисих А.Ю. Вирішення проблеми технічного регулювання в Україні. *Шляхи вдосконалення системи технічного регулювання в Україні та світі*: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 12-14 вересня 2018 р., м. Херсон. с. 21-23.

95. Дзюндзя О. В., Новікова Н.В., Бартків Л. Г. Оцінка еколого – економічної ефективності виробництва органічної сільськогосподарської продукції. *Екологічні проблеми навколишнього середовища та раціонального природокористування в контексті сталого розвитку*: Матеріали Міжнародної науково–практичної конференції. 25-26 жовтня 2018. м. Херсон. ДВНЗ «ХДАУ».

96. Ряполова І.О., Прокопенко П.С. Визначення показників біобезпечності при забої та первинній переробці м'яса. *Екологічні проблеми навколишнього середовища та раціонального природокористування в контексті сталого розвитку*: матеріали Міжнародної науково–практичної конференції м. Херсон, 2018. С.254-259.

97. Ряполова І.О. *Превентивна система управління безпечністю харчових продуктів. Перспективні напрямки наукової думки. Європейська наукова платформа: 2018 рік*: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції м. Тернопіль, 2018. С. 42-46.

98. Ряполова І.О. Новікова Н.В. Аналіз біологічних ризиків під час первинної переробки яловичини. *INNOVATIVE APPROACHES TO THE DEVELOPMENT OF SCIENC. Європейська наукова платформа*. Міжнародна науково-практична конференція 01 червня 2018 рік м. Дублін

99. Новікова Н.В.Ряполова І.О. Стандарти та схеми сертифікації для переробників сільськогосподарської та харчової продукції. *«INNOVATIVE APPROACHES TO THE DEVELOPMENT OF SCIENC. Європейська наукова платформа*. Міжнародна науково-практична конференція 01 червня 2018 рік м. Дублін