


1	2	3
1	ФОТО, ПП, посада	 <p>Александров Александр Валентинович Aleksandrov Aleksandr Ph.d., hed of Department of Food and Chemical Technology Ukrainian Engineering-Pedagogics Academy</p>
2	Освіта, кваліфікація	1 Харківський державний університет ім. О.М.Горького 1983р., спеціальність: «Хімія», кваліфікація: хімік, диплом з відзнакою ЗВ №8120302.
3	Вчений ступінь	Кандидат хімічних наук 02.00.04 - «Фізична хімія» Тема дисертації: «Кисотно-основні та комплексо-утворюючі властивості комплексу, який містить амідоксимні і гідроксовані угруповання у неводних і змішаних розчинниках», Харків, Харківський державний університет ім. О.М.Горького, 1988р диплом ХМ №020050
4	Вчене звання	Доцент кафедри хімії, машин та апаратів хімічного виробництва, атестат доцента ДЦ №010742, 2005р.
5	Сертифікати, підвищення кваліфікації	1. The international Society for Engeneerin Pedagogy, свідоцтво UA-169. від 06.10.2016р. 2. Українська інженерно-педагогічна академія, свідоцтво ПК 02071228/000860-17 від 14.07.2017р.
6	Сфери наукових інтересів	Застосування поліфункціональних харчових добавок для поліпшення біологічної та харчової цінності продуктів харчування. Механізми впливу харчових добавок на споживчі властивості харчових продуктів. Вплив харчових добавок на біохімічні та фізіологічні процеси перетравлювання та засвоєння компонентів їжі. Низькотемпературні режими приготування харчових продуктів.
8	Викладає курси	1. Товарознавство та контроль якості продовольчих товарів (46) 2. Методи контролю харчових продуктів (18) 3. Фізколоїдна та аналітична хімія (42) 4. Хімія (16)
9	Посилання на профілі	ORCID: 0000-0003-4435-3345  Профілі: 1 .Google Академія: <a href="https://scholar.google.com.ua/citations?user=_wlv1wEAAAAJ&amp;hl=ru">https://scholar.google.com.ua/citations?user=_wlv1wEAAAAJ&amp;hl=ru</a> 2. ORCID: <a href="https://orcid.org/0000-0003-3592-285X">https://orcid.org/0000-0003-3592-285X</a>

		<p>3. Researchgate: <a href="https://www.researchgate.net/profile/Alexandrov-Alexandr">https://www.researchgate.net/profile/Alexandrov-Alexandr</a></p> <p>4. Scopus: <a href="https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57192821282">https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57192821282</a></p>
10	Найбільш вагомі публікації	<p><b>Публікації в журналах, які знаходяться в базах Scopus, Web of science</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A. Alexandrov, I. Tsykhanovska, T. Gontar, N. Kokodiy. Research of sedimentation stability of lipid–magnetite suspensions by the method of spectrophotometry / Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – 2016. –Vol. 3, No 11(81). – pp. 4–15.</li> <li>2. A. Alexandrov, I. Tsykhanovska, T. Gontar, N. Kokodiy, N. Dotsenko. The study of nanoparticles of magnetite of the lipid-magnetite suspensions by methods of photometry and electronic microscopy / Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – 2016. –Vol. 4, No 11(82). – p. 51– 61.</li> <li>3. A. Alexandrov, I. Tsykhanovska, T. Gontar, N. Kokodiy, N. Dotsenko. Stability and morphological characteristics of lipid – magnetite suspensions / "EUREKA: Life Sciences". Food Science and Technology. – 2016. – Vol.3, No 3. – p. 14 – 25.</li> <li>4. Influence of the polyfunctional food supplement «Magneto-food» on the quality of the wheat bread bread «Darnitsky» in the storage process. Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – 2017.– Vol. 5 /11, No 89. – pp.61–70.</li> <li>5. <a href="#"><u>Design of technology for the rye-wheat bread “Kharkivski rodnichok” with the addition of polyfunctional food additive “Magnetofo-od”</u></a>. Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – 2017.– Vol. 6 /11, No 90 – pp.48–58.</li> <li>6. Substantiation of the mechanism of interaction between biopolymers of rye-and-wheat flour and the nanoparticles of the «Magnetofood» food additive in order to improve moisture-retaining capacity of dough. Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – 2018.– Vol. 2 /11, No 92 – pp.70–81.</li> <li>7. Substantiation of the mechanism of inter-action of carbohydrates of rye-wheat flour and nanoparticles of the polyfunctional food additive “Magnetofood”. Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – 2018.– Vol. 3 /11, No 93 – pp.59–68.</li> <li>8. Substantiation of the interaction mechanism between the lipoproteins and glucoproteids of rye-wheat flour and nanoparticles of the food additive “Magnetofo-od”. Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – 2018.– Vol. 4 /11, No 94 – pp.61–68.</li> </ol> <p>Tsykhanovska I., Evlash V., Alexandrov A., Gontar T. Mechanism of fat-binding and fat-contenting of the nanoparticles of a food supplement on the basis of double oxide of two- and trivalent iron // Ukrainian Food Journal. 2018. Vol. 7. № 4. P. 702–715. (Web of Science)</p> <p><b>12.2019</b></p>

9. I. Tsykhanovska, V. Evlash, A. Alexandrov, B. Khamitova, K. Svidlo, O. Nechuiviter. Forming the structure of whipped desserts when introducing the food additive "Magnetofood" to their formulation. Eastern-European Journal of enterprise technologies. Kharkov, Ukraine, 2019.– Vol. 2 /11, No 98 – pp.45–55. DOI: 10.15587/1729-4061.2019.161855. (Scopus).
10. Tsykhanovska I., Evlash V., Alexandrov A., Gontar T. Dissolution kinetics of Fe<sub>3</sub>O<sub>4</sub> nanoparticles in the acid media // Chemistry & Chemical technology. 2019. Vol. 13. № 2. P. 170–184. (Scopus).
11. Mykola Riabchykov, Alexandr Alexandrov, Iryna Tsykhanovska, Svitlana Nechipor, Anastasiia Nikulina, Sergiy Vilkov. Distribution of the sizes of microcapsules in two-phase emulsions for treatment of textile materials // Vlákna a textil. Fibres and Textiles, Slovakia, 2019, (4), pp.47-52. ISSN: 1335-0617 (Print).
12. Tsykhanovska I., Evlash V., Alexandrov A., Gontar T. Dissolution kinetics of Fe<sub>3</sub>O<sub>4</sub> nanoparticles in the acid media // Chemistry & Chemical technology. 2019. Vol. 13. № 2. P. 170–184. DOI:10.23939/chcht13.02.170 **(Scopus)**.
13. Tsykhanovska I., Evlash V., Alexandrov A., Gontar T. Mechanism of fat-binding and fat-contenting of the nanoparticles of a food supplement on the basis of double oxide of two- and trivalent iron // Ukrainian Food Journal. 2018. Vol. 7. № 4. P. 702–715. DOI:10.24263/2304-974X-2018-7-4-14 **(Web of Science)**.
14. I. Tsykhanovska, A. Alexandrov, T. Lazarieva. Functional and technological properties of the food additive magnetofood in the production of white and pink marshmallows made with agar and pectin // Food science and technology. 2020;14(3):3-16. DOI: <https://doi.org/10.15673/fst.v14i3.1800> **(Web of Science)**.
- Публікації в фахових виданнях**
1. Александров А.В., Цихановская И.В., Барсова З.В. Синтез и исследование кинетики растворения магнетита в модельных средах / Технологічний аудит та резерви виробництва: науч. журн. Пол-тав. гос. аграр. акад.: ЧП "Технолог. центр".–Харьков. – 2015. – № 5/ 7(25). – С. 31–32.
2. Research quality of the wheat-rye bread with addition of the polyfunctional food supplement “Magnetofood”. "EUREKA: Life Sciences". Food Science and Tech-nology. – 2017. – Vol. 5, No 5. – p. 45 – 52
3. І.В. Цихановська, І.М. Демидов, О.В. Александров, Т.Б. Гонтар, Л.Ф. Павлоцька. Дослідження впливу біологічно активної добавки на процеси окиснення ліпідів / Прогресивна техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. Х.: ХДУХТ. – 2017. – вип.. 2 (26). – С. 251-262.
4. І.В. Цихановська, Л.А. Скуріхіна, О.В. Александров, Т.Б. Гонтар. Дослідження впливу біологічно активної добавки на якість м'ясних посічених напівфабрикатів / Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і

торгі-влі: зб. наук. пр. – ХДУХТ, Харків, Україна, 2017. – Вип. 1 (25) – С.302–313.

5. A. Alexandrov, I. Tsykhanovska, V. Evlash, K. Svidlo, T. Gontarh. Research quality of the wheat-rye bread with addition of the polyfunctional food supplement “Magnetofood” / "EUREKA: Life Sciences". Food Science and Technology. – 2017. – Vol. 5, No 5. – p. 45 – 52.

6. A. Alexandrov, I. Tsykhanovska, V. Evlash, T. Lazareva, K. Svidlo, T. Gontar. Research into technological indicators of a rye-wheat dough semifinished product with the addition of the polyfunctional food supplement “Magnetofood” / "Eureka: Life Sciences". Food Science and Technology.– 2017. – Estonia. –Tallinn.– Vol. 6(14), No 6. – pp.43–50.

7. I. Tsykhanovska, V. Evlash, A. Alexandrov, T. Gontar . Mechanism of fat-binding and fat-contenting of the nanoparticles of a food supplement on the basis of double oxide of two- and trivalent iron / "Ukrainian food journal ", 2018, Vol. 7, Issue 4, pp. 702–715. DOI:10.24263/2304-974X-2018-7-4-14

8. I. Tsykhanovska, V. Evlash, A. Alexandrov, T. Lazareva, K. Svidlo, T. Gontar, L. Yurchenko, L.Pavlotska. Investigation of the moisture-retaining power of rye-wheat gluten and flour with polyfunctional food supplement “Magnetofood” / "Eureka: Life Sciences". Food Science and Technology.– 2018. – Estonia. –Tallinn.– Vol. 2(14), No 2. – pp.67–76.

9. Investigation of the moisture-retaining power of rye-wheat gluten and flour with polyfunctional food supplement “Magne-tofood” "Eureka: Life Sciences". Food Science and Technology.– 2018. – Estonia. –Tallinn.– Vol. 2(14), No 2. – pp.67–76

10. Investigation of the moisture-retaining power of rye-wheat gluten and flour with polyfunctional food supplement “Magne-tofood”. "Eureka: Life Sciences". Food Science and Technology.– 2018. – Estonia. –Tallinn.– Vol. 2(14), No 2. – pp.67–76

11. Investigation of the water-retaining capacity of the carbohydrate complex of rye-wheat dough with addition of polyfunctional food supplement “Magnetofood”. "Eureka: Life Sciences". Food Science and Technology.– 2018. – Estonia. –Tallinn.– Vol. 3(14), No 3. – pp.56–64

12. Investigation of the water-retaining capacity of the protein-hydrocarbon complex of rye-wheat dough with addition of polyfunctional food supplement “Magnetofood”. "Eureka: Life Sciences". Food Science and Technology.– 2018. – Estonia. –Tallinn.– Vol. 4(14), No 4. – pp.63–68

13. A. Alexandrov, I. Tsykhanovska, V. Evlash, K. Svidlo, T. Gontarh. Research quality of the wheat-rye bread with addition of the polyfunctional food supplement “Magnetofood” / "EUREKA: Life Sciences". Food Science and Technology. – 2017. – Vol. 5, No 5. – p. 45 – 52.

14. I. V. Tsykhanovska, V. V. Yevlash, B. M. Khamitova, K. A.

Urazbaieva, O. V. Aleksandrov, N. S. Kaida. Influence of the “Magnetofood” food supplement on the structural and mechanical properties of molded fruit jelly with various structure-forming agents. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. Нац. техн. ун-т «Харків.політехн. ін-т». — Харків: НТУ «ХПІ», 2019. — № 5 (1330) 2019. — С. 175–186с. — ISSN 2079-5459, doi:10.20998/2413-4295.2019.05.23.

15. Александров О.В., Цихановська І.В., Кайда Н.С., Євлаш В.В. Розробка рецептури сиркового десерту «Слоненя» з використанням харчової добавки «Магнетофуд». Наукові праці НУХТ 2019.— Київ: НУХТ, 2019 .— Том 25, № 1.— С. 169 –179 . DOI: 10.24263/2225-2924-2019-25-1-17.

16. Iryna Tsykhanovska, Victoria Yevlash, Alexandr Alexandrov, Barna Khamitova, Karyna Svidlo, Olesia Nechuiviter. Improving the technique of scrambled desserts using the food supplement “Magnetofood”. “Eureka: Life Sciences”. Estonia, Tallinn, 2019. – No 2. – pp. 40–48. DOI: 10.21303/2504-5695.2019.00856.

### **12.2019**

17. I. V. Tsykhanovska, V. V. Yevlash, B. M. Khamitova, K. A. Urazbaieva, O. V. Aleksandrov, N. S. Kaida. Influence of the “Magnetofood” food supplement on the structural and mechanical properties of molded fruit jelly with various structure-forming agents. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. Нац. техн. ун-т «Харків.політехн. ін-т». — Харків: НТУ «ХПІ», 2019. — № 5 (1330) 2019. — С. 175–186с. — ISSN 2079-5459, doi:10.20998/2413-4295.2019.05.23.

18. Александров О.В., Цихановська І.В., Кайда Н.С., Євлаш В.В. Розробка рецептури сиркового десерту «Слоненя» з використанням харчової добавки «Магнетофуд». Наукові праці НУХТ 2019.— Київ: НУХТ, 2019 .— Том 25, № 1.— С. 169 –179 . DOI: 10.24263/2225-2924-2019-25-1-17.

19. Цихановська І. В., Євлаш В. В., Александров О. В., Кайда Н. С., Коваленко З. І. Удосконалення технології зефіру біло-рожевого з використанням харчової добавки «Магнетофуд» // Наукові праці Національного університету харчових технологій / НУХТ. Київ, 2019. Т. 25. № 2. С. 186–203.

20. Kruhlova O., Yevlash V., Tsykhanovska I., Alexandrov A., Yevlash T. SWOT Analysis of innovative products containing food additive «Magnetofood» // Технологічний аудит та резерви виробництва. 2019. № 3/4 (47). С. 4–11. Стаття у фаховому виданні.

21. Kruhlova O., Yevlash V., Tsykhanovska I., Alexandrov A., Yevlash T. SWOT Analysis of innovative products containing food additive «Magnetofood» // Технологічний аудит та резерви виробництва. 2019. № 3/4 (47). С. 4–11.

22. Iryna Tsykhanovska, Victoria Evlash, Oleksandr Aleksandrov,

		<p>Lidiia Tovma. Functional and technological properties of food nanoadditives based on double oxide of divalent and trivalent iron // Ukrainian Journal of Food Science. 2020. Vol. 8. Iss. 1, pp. 36–48. DOI: 10.24263/2310-1008-2020-8-1-5.</p> <p>23. Цихановська І. В., Товма Л. Ф., Євлаш В. В., Александров О. В., Каплун С. О. Розробка рецептури і технології кондитерських пряникових виробів з використанням харчової добавки «Магнетофуд» // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев.- Мелітополь: ТДАТУ, 2020. Вип. 20, т. 1, С. 222–236. DOI: 10.31388/2078-0877-20-1-222-236.</p> <p><b>Підручники, навчальні посібники або монографії</b></p> <p>1. Повноценне харчування: інноваційні аспекти технології, енергоефективного виробництва, зберігання та маркетингу. –Х.: ХДУХТ, 2016. – С. 143-170</p> <p>2. New Technologies of Food Production: Raw Materials, Additives, Quality – Germa-ny:LAMBERT Academic Publishing, 2018. – S. 243–297.</p> <p>3. Нутріціологія: Навчальний посібник. / Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Цихановська І.В., Лазарева Т.А., Александров О.В., Коваленко В.О., Скуріхіна Л.А., Євлаш В.В. – Х.: Світ книг, 2013. – 960 с.</p> <p>4. Технічна мікробіологія: Підручник / Коваленко В.О., Цихановська І.В., Лазарева Т.А., Коваль А.А., Ілюха М.Г., Александров О.В. – Х.: Світ книг, 2013. – 679 с.</p> <p>5. Органічна хімія: навчально - методичний посібник / Ілюха М. Г., Александров О. В., Цихановська І. В., Барсова З. В., Криський О. С. – Вид. 2-ге, перероб. і доп. - Харків: УПА, 2013. – 107 с.</p> <p>6. Хімія : підруч. для студ. інж. та інж.-пед. спец. / О. О. Кіреєв, О. В. Александров, І. В. Цихановська, І. О. Ведерникова, А. О. Коваль. – Харків : Назва вид-ва, 2017. – 452 с.</p> <p>7. Alexander Alexandrov, Irina Tsykhanovska, Victoria Evlash, Tatyana Lazareva, Karina Svidlo, Tatyana Gontar / Formation of the quality of the rzhno-wheat bread with addition of the polyfunktianial food additives "Magnetofood" // Колективна монографія «New Technologies of Food Production: Raw Materials, Additives, Quality» за ред. проф. В.В.Євлаш, проф. К. В. Свідло. – Germany: LAMBERT Academic Publishing, 2018. – S. 243–297.</p>
11	Авторські свідоцтва і патенти	<p>1. «Харчова добавка». Патент на корисну модель UA № 102881, МПК С 11 В 5/00. – опубл. 25.11.2015. Бюл. № 22. – 4 с.</p> <p>2. «Харчова добавка на основі залізовмісного компонента та ламінарії». Патент на корисну модель UA № 113443, МПК (2016.1) А 23L 33/10, С 05 В 5/00. – опубл. 25.01.2017. Бюл. № 2. – 4 с.</p> <p>3. «Спосіб одержання харчової добавки на основі ламінарії та залізовмісного компоненту». Па-тент на корисну модель UA № 113454, МПК (2016.1) А 23L 17/60. – опубл. 25.01.2017. Бюл. № 2.</p>

– 4 с.

4. «Спосіб одержання рослинної олії». Патент на корисну модель UA № 113455, МПК (2016.1) А 23D 9/02. – опубл. 25.01.2017. Бюл. № 2. – 4 с.

5. «Спосіб одержання рослинної олії з залізовмісною антиоксидантною добавкою». Патент на корисну модель UA № 120971, МПК (2006.01) А 23 D 9/02, А 23 D 7/02, – опубл. 27.11.2017. Бюл. № 22. – 4с.

6. «Спосіб одержання рослинної олії з залізовмісною антиоксидантною добавкою». Патент на корисну модель UA № 120974, МПК (2006.01) А 23D 9/02, С11В 1/00, – опубл. 27.11.2017. Бюл. № 22. – 4с.

7. «Харчова добавка для хлібопечення». Патент на корисну модель UA № 120975, МПК (2017.01) А 21D 2/00, (2006.01) А 21D 8/02, – опубл. 27.11.2017. Бюл. № 22. – 4с.

8. «Спосіб виробництва біологічно активної добавки». Патент на корисну модель UA № 120979, МПК (2006.01) А 21D2/36, (2016.01) А 23L 33/10. – опубл. 27.11.2017. Бюл. № 22. – 4с.

9. «Харчова добавка для м'яс-них посічених напівфабрикатів». Патент на корисну модель UA № 120977, МПК (2016.01) А 23L 13/40, А23L 33/10, А23L 33/115. – опубл. 27.11.2017. Бюл. № 22. – 4с.

10. «Спосіб виробництва м'яс-них посічених напівфабрикатів». Патент на корисну модель UA № 120978, МПК (2016.01) А 23L 13/40, А23L 13/60. – опубл. 27.11.2017. Бюл. № 22. – 4с.

11. «Сировинна суміш». Патент на корисну модель UA № 102882, МПК (2006.01) С 04В 7/32. – опубл. 25.11.2015. Бюл. № 22. – 4с.

12. «Харчова добавка «Магнето-фуд»». Патент на корисну модель UA № 126502, МПК (2016.01) А 23L 13/40, А23L 33/10. – опубл. 25.06.2018. Бюл. № 12. – 4с.

13. «Спосіб одержання харчової добавки «Магнетофуд». Патент на корисну модель UA № 126507, МПК (2018.01) В 82У 40/00, В82В 1/00, В82В 3/00. – опубл. 25.06.2018. Бюл. № 12. – 4с.

14. «Спосіб виробництва мафінів функціонального призначення». Патент на корисну модель UA № 124813, МПК (2017.01) А 21D 13/80, (2006.01) А 21D 2/08, А 21D 8/02. – опубл. 25.04.2018. Бюл. № 8. – 4с.

#### **12.2019**

15. Спосіб виробництва вівсяного печива функціонального призначення: пат. на кор. модель 134685 Україна: МПК (2019.01) А21D 13/80 (2017.01), А21D 8/00, А21G 2/02 (2006.01), А23L 33/10 (2016.01) / Цихановська І. В., Лазарева Т. А., Євлаш В. В., Александров О. В.; патентовласник УПА. № u201900579; заявл. 21.01.2019; опубл. 27.05.2019, Бюл. № 10. 4 с.

16. Склад зефіру функціонального призначення з агаром: пат. на кор. модель 134694 Україна: МПК А23L 21/00, А23L 21/10 (2016.01) / Цихановська І. В., Лазарева Т. А., Євлаш В. В.,

Александров О. В., Онопрієнко Т. О.; патентовласник УПА. № u201900887; заявл. 29.01.2019; опубл. 27.05.2019, Бюл. № 10. 4 с.

17. Спосіб виробництва пряників функціонального призначення: пат. на кор. модель 134695 Україна: МПК А21D 13/80 (2017.01) / Цихановська

І. В., Лазарева Т. А., Євлаш В. В., Александров О. В.; патентовласник УПА. № u201900890; заявл. 29.01.2019; опубл. 27.05.2019, Бюл. № 10. 4 с.

18. Склад формового желейного мармеладу функціонального призначення з агаром: пат. на кор. модель 134696 Україна: МПК (2019.01) А23L 21/00, А23L 21/10 (2016.01) / Цихановська І. В., Лазарева Т. А., Євлаш В. В., Александров О. В., Кайда Н. С.; патентовласник УПА. № u201900893; заявл. 29.01.2019; опубл. 27.05.2019, Бюл. № 10. 4 с.

19. Спосіб виробництва ягідно-плодового мусу функціонального призначення: пат. на кор. модель 134697, Україна, МПК А23L 21/10 (2016.01) / Цихановська І. В., Лазарева Т. А., Євлаш В. В., Александров О. В., Кайда Н. С.; патентовласник УПА. № u201900895; заявл. 29.01.2019; опубл. 27.05.2019, Бюл. № 10. 4 с.

20. Склад пряників функціонального призначення: пат. на кор. модель 135082 Україна: МПК А21D 13/80 (2017.01) / Цихановська І. В., Лазарева

Т. А., Євлаш В. В., Александров О. В.; патентовласник УПА. № u201900894; заявл. 29.01.2019; опубл. 10.06.2019, Бюл. № 11. 4 с.

21. Склад сиркового десерту: пат. на кор. модель 135083 Україна: МПК А23С 19/06 (2006.01) / Цихановська І. В., Євлаш В. В., Александров О. В., Гонтар Т. Б., Кошева О. Ю.; патентовласник УПА. № u201900897; заявл. 29.01.2019; опубл. 10.06.2019, Бюл. № 11. 4 с.

22. Спосіб виробництва сиркового десерту: пат. на кор. модель 135084 Україна: МПК (2019.01) А23С 19/076 (2006.01), А23С 23/00 / Цихановська І. В., Євлаш В. В., Александров О. В., Гонтар Т. Б., Кошева О. Ю.; патентовласник УПА. № u201900898; заявл. 29.01.2019; опубл. 10.06.2019, Бюл. № 11. 4 с.

23. Спосіб виробництва плодово-ягідного самбуку функціонального призначення: пат. на кор. модель 135085 Україна: МПК (2019.01) А23L 21/00 / Цихановська І. В., Євлаш В. В., Александров О. В., Гонтар Т. Б.; патентовласник УПА. № u201900900; заявл. 29.01.2019; опубл. 10.06.2019, Бюл. № 11. 4 с.

24. Спосіб виробництва формового желейного мармеладу функціонального призначення: пат. на кор. модель 135083 Україна: МПК А23L 29/20 (2016.01), А23L 21/10 (2016.01) / Цихановська І. В., Лазарева

Т. А., Євлаш В. В., Александров О. В., Кайда Н. С.; патентовласник УПА. № u201900889; заявл. 29.01.2019; опубл. 10.07.2019, Бюл. № 13. 4 с.



25. Спосіб виробництва зефіру функціонального призначення: пат. на кор. модель 135624 Україна: МПК A23L 21/10 (2016.01), A23L 29/10 (2016.01) / Цихановська І. В., Лазарева Т. А., Євлаш В. В., Александров О. В., Юрченко Л. І.; патентовласник УПА. № u201900891; заявл. 29.01.2019; опубл. 10.07.2019, Бюл. № 13. 4 с. Внесок здобувача: патентний пошук технології виробництва зефіру біло-рожевого (на агарі і пектині), визначення його недоліків, розробка формули винаходу та його опис.

26. Склад плодово-ягідного самбуку функціонального призначення: пат. на кор. мо-дель 135625 Україна: МПК A23L 21/10 (2016.01), A23J 1/08 (2006.01) / Цихановська І. В., Лазарева Т. А., Євлаш В. В., Александров О. В., Кайда Н. С.; патен-товласник УПА. № u201900901; заявл. 29.01.2019; опубл. 10.07.2019, Бюл. № 13. 4 с. Внесок здобувача: патентний пошук, визначення недоліків сучасних способів одержання плодово-ягідних самбуків, розробка

27. Склад вівсяного печива функціонального призначення: пат. на кор. модель 131897 Україна: МПК (2018.01) A21D 2/36 (2006.01), A21D 13/80 (2017.01), A21G 3/36 (2006.01), A23L 29/00 (2017.01) / Цихановська І. В., Лазарева Т. А., Євлаш В. В., Александров О. В.; патентовласник УПА. № u201806928; заявл. 20.06.2018; опубл. 11.02.2019, Бюл. № 3. 4 с.

28. Спосіб виробництва вівсяного печива функціонального призначення: пат. на кор. модель 134685 Україна: МПК (2019.01) A21D 13/80 (2017.01), A21D 8/00, A21G 2/02 (2006.01), A23L 33/10 (2016.01) / Цихановська І. В., Лазарева Т. А., Євлаш В. В., Александров О. В.; патентовласник УПА. № u201900579; заявл. 21.01.2019; опубл. 27.05.2019, Бюл. № 10. 4 с..

29. Склад зефіру функціонального призначення з агаром: пат. на кор. модель 134694 Україна: МПК A23L 21/00, A23L 21/10 (2016.01) / Цихановська І. В., Лазарева Т. А., Євлаш В. В., Александров О. В., Онопрієнко Т. О.; патентовласник УПА. № u201900887; заявл. 29.01.2019; опубл. 27.05.2019, Бюл. № 10. 4 с.

30. Спосіб виробництва пряників функціонального призначення: пат. на кор. модель 134695 Україна: МПК A21D 13/80 (2017.01) / Цихановська І. В., Лазарева Т. А., Євлаш В. В., Александров О. В.; патентовласник УПА. № u201900890; заявл. 29.01.2019; опубл. 27.05.2019, Бюл. № 10. 4 с.

31. Склад формового желейного мармеладу функціонального призначення з агаром: пат. на кор. модель 134696 Україна: МПК (2019.01) A23L 21/00, A23L 21/10 (2016.01) / Цихановська І. В., Лазарева Т. А., Євлаш В. В., Александров О. В., Кайда Н. С.; патентовласник УПА. № u201900893; заявл. 29.01.2019; опубл. 27.05.2019, Бюл. № 10. 4 с.

32. Спосіб виробництва ягідно-плодового мусу функціонального призначення: пат. на кор. модель 134697, Україна, МПК A23L 21/10 (2016.01) / Цихановська І. В., Лазарева

		<p>Т. А., Євлаш В. В., Александров О. В., Кайда Н. С.; патентовласник УПА. № u201900895; заявл. 29.01.2019; опубл. 27.05.2019, Бюл. № 10. 4 с.</p> <p>33.Склад ягідно-плодового мусу функціонального призначення: пат. на кор. модель 134698 Україна: МПК (2019.01) A23L 21/00 / Цихановська І. В., Лазарева Т. А., Євлаш В. В., Александров О. В., Гонтар Т. Б.; патентовласник УПА. № u201900896; заявл. 29.01.2019; опубл. 27.05.2019, Бюл. № 10. 4 с. 30. Склад пряників функціонального призначення: пат. на кор. модель 135082 Україна: МПК A21D 13/80 (2017.01) / Цихановська І. В., Лазарева Т. А., Євлаш В. В., Александров О. В.; патентовласник УПА. № u201900894; заявл. 29.01.2019; опубл. 10.06.2019, Бюл. № 11. 4 с.</p> <p>34. Склад сиркового десерту: пат. на кор. модель 135083 Україна: МПК A23C 19/06 (2006.01) / Цихановська І. В., Євлаш В. В., Александров О. В., Гонтар Т. Б., Кошева О. Ю.; патентовласник УПА. № u201900897; заявл. 29.01.2019; опубл. 10.06.2019, Бюл. № 11. 4 с.</p> <p>35. Спосіб виробництва сиркового десерту: пат. на кор. модель 135084 Україна: МПК (2019.01) A23C 19/076 (2006.01), A23C 23/00 / Цихановська І. В., Євлаш В. В., Александров О. В., Гонтар Т. Б., Кошева О. Ю.; патентовласник УПА. № u201900898; заявл. 29.01.2019; опубл. 10.06.2019, Бюл. № 11. 4 с.</p> <p>36. Спосіб виробництва плодово-ягідного самбуку функціонального призначення: пат. на кор. модель 135085 Україна: МПК (2019.01) A23L 21/00 / Цихановська І. В., Євлаш В. В., Александров О. В., Гонтар Т. Б.; патентовласник УПА. № u201900900; заявл. 29.01.2019; опубл. 10.06.2019, Бюл. № 11. 4 с.</p> <p>37. Спосіб виробництва формового желейного мармеладу функціонального призначення: пат. на кор. модель 135083 Україна: МПК A23L 29/20 (2016.01), A23L 21/10 (2016.01) / Цихановська І. В., Лазарева Т. А., Євлаш В. В., Александров О. В., Кайда Н. С.; патентовласник УПА. № u201900889; заявл. 29.01.2019; опубл. 10.07.2019, Бюл. № 13. 4 с.</p> <p>38.Спосіб виробництва зефіру функціонального призначення: пат. на кор. модель 135624 Україна: МПК A23L 21/10 (2016.01), A23L 29/10 (2016.01) / Цихановська І. В., Лазарева Т. А., Євлаш В. В., Александров О. В., Юрченко Л. І.; патентовласник УПА. № u201900891; заявл. 29.01.2019; опубл. 10.07.2019, Бюл. № 13. 4 с.</p> <p>39. Склад плодово-ягідного самбуку функціонального призначення: пат. на кор. модель 135625 Україна: МПК A23L 21/10 (2016.01), A23J 1/08 (2006.01) / Цихановська І. В., Лазарева Т. А., Євлаш В. В., Александров О. В., Кайда Н. С.; патентовласник УПА. № u201900901; заявл. 29.01.2019; опубл. 10.07.2019, Бюл. № 13. 4 с.</p>
12	Інша робота	З 2014 р. завідувач кафедри ХХТ