

Опубліковані результати науково-дослідної роботи магістрів «015 Професійна освіта (спеціалізації 015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)»

## 2021-2022 н.р.

1. **Феннич Х.В.** (Кер. В.В. Євлаш, І.В. Цихановська) Перспективи використання харчової нанодобавки на основі подвійного оксиду заліза в технології мусу. Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді: Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 8 квітня 2021 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол.: О. І. Черевко [та ін.]. – Харків: ХДУХТ, 2021. – Ч. 1. – С. 63.

2. Цихановська І.В., **Нікулін А.С.**, Гонтар Т.Б., Александров О.В. Підвищення якості харчування військовослужбовців шляхом використання суспензійної нанодобавки. The 6th International scientific and practical conference “Modern scientific research: achievements, innovations and development prospects” (November 21-23, 2021) MDPC Publishing, Berlin, Germany. 2021.– P. 309–314. ISBN 978-3-954753-03-1. <https://sci-conf.com.ua>.

3. Цихановська І.В., **Нікулін А.С.**, Гонтар Т.Б., Александров О.В. Показники якості хліба з пшеничного борошна з використанням шроту соняшникового. The 5th International scientific and practical conference “International scientific innovations in human life” (November 17-19, 2021) Cognum Publishing House, Manchester, United Kingdom, 2021.– P.236–239. ISBN 978-92-9472-195-2. <https://sci-conf.com.ua>.

4. Цихановська І.В., Товма Л.Ф., Гонтар Т.Б., **Смагін О.І.**, **Бабій А.М.** Підвищення якості харчування військовослужбовців НГУ шляхом використання інноваційних технологій. Збірник тез доповідей X Міжнародної науково-практичної конференції “Актуальні питання забезпечення службово-бойової діяльності військових формувань та правоохоронних органів”(29 жовтня 2021 року, м. Харків). Національна академія Національної гвардії України, м. Харків, Україна, 2021.– С. 327–328. [ndcnangu@ukr.net](mailto:ndcnangu@ukr.net)

5. Цихановська І. В., **Сироватська І. С.**, Гонтар Т. Б., **Гудумак О. С.** Функціонально-технологічні властивості суспензійної нанодобавки у технології збитих кондитерських виробів. The 3rd International scientific and practical conference “Modern science: innovations and prospects” (December 5-7, 2021) SSPG Publish, Stockholm, Sweden, 2021.– P. 321–328. ISBN 978-91-87224-02-7. <https://sci-conf.com.ua>.

6. Цихановська І. В., **Феннич Х. В.**, Гонтар Т. Б., Александров О. В. Показники якості ягідно-плодового самбуку з використанням суспензійної нанодобавки. The 6th International scientific and practical conference “Modern directions of scientific research development” (November 24-26, 2021) VoScience Publisher, Chicago, USA, 2021. P. 285–288. ISBN 978-1-73981-126-6. <https://sci-conf.com.ua>.

7. Цихановська І.В., Каплун С.О., Товма Л.Ф., Гонтар Т.Б., **Нікулін А. С.** Удосконалення продовольчого забезпечення військовослужбовців НГУ в польових умовах шляхом впровадження результатів наукових досліджень. Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі: матеріали III Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції (Мелітополь, 01-26 листопада 2021 р.) / ТДАТУ: ред. кол. В. М. Кюрчев, В. Т. Надикто, О. Г. Скляр [та ін.]. – Мелітополь: ТДАТУ, 2021.– С. 316–320.

8. Tsykhanovska I., Alexandrov A., Gontar T., **Kovilyov D., Vovk V.** Improving the technology of sour milk dessert "energy" with the addition of food additive Magnetofood cheese. The 12th International scientific and practical conference “International scientific innovations in human life” (June 8-10, 2022) Cognum Publishing House, Manchester, United Kingdom. 2022. P. 222-227. ISBN 978-92-9472-195-2. <https://sci-conf.com.ua>.

9. Tsykhanovska Iryna, Alexandrov Alexandr, **Tyazhlova Valeria, Minka Alevtina.** STUDY OF NANOASSOCIATES OF FOOD NANOADDITIONS MAGNETOFOOD USING

INFRARED SPECTROSCOPY. Збірник тез доповідей LV науково-практичної конференції науково-педагогічних працівників, науковців, аспірантів та співробітників академії Секція Харчових технологій, легкої промисловості і дизайну, Травень, Харків 2022 р. С. 28-32.

## 2022-2023 н.р.

1. Riabchykov, M., Tsykhanovska, I., Tovma, L., Aleksandrov, O., **Kovylev, D.**, Rikunov, O., Smahin, O., Orlov, K. (2022). Innovative technologies for the processing of raw materials of plant origin to improve the quality of food supply of the troops. ScienceRise. Innovative technologies in industry, 2022, No. 5 (82), 21–29. <https://doi.org/10.21303/2313-8416.2022.002772>
2. Mykola Riabchykov, Iryna Tsykhanovska, Oleksandr Aleksandrov, **Denis Kovylev**. Effect of nanoparticles of double divalent and trivalent iron oxide to protect of flax seeds from microbial spoilage. Ukrainian Journal of Food Science, 2022. Volume 10. Issue 1, P. 303–315. <https://doi.org/10.24263/2310-1008-2022-10-1>.
3. Tsykhanovska Iryna, **Tyazhlova Valeria**, Alexandrov Alexandr. Infrared studies of nanoassociates of the Magnetofood food additive. The 5th International scientific and practical conference «EURASIAN SCIENTIFIC DISCUSSIONS» (June 5-7. 2022) Barca Academy Publishing, Barcelona, Spain. 2022. P.279-290. ISBN 978-84-15927-32-7. <https://sci-conf.com.ua>.
4. Tsykhanovska I., Alexandrov A., Gontar T., **Kovilyov D., Vovk V.** Improving the technology of sour milk dessert "energy" with the addition of food additive Magnetofood cheese. The 12th International scientific and practical conference “International scientific innovations in human life” (June 8-10, 2022) Cognum Publishing House, Manchester, United Kingdom. 2022. P. 222-227. ISBN 978-92-9472-195-2. <https://sci-conf.com.ua>.
5. Товма Л.Ф., Цихановська І.В., Орлов К.І., **Ковильов Д.Ю.** Інноваційні аспекти технологій для удосконалення продовольчого забезпечення військовослужбовців. Збірник тез доповідей міжвузівської науково-практичної конференції «Актуальні питання розвитку та удосконалення логістичного забезпечення в Національній гвардії України», Національна академія Національної гвардії України 17 листопада 2022 року, Вінниця 2022, С. 53–55.
6. **Глущенко А. А., гр. ДІТ-ПОХ-21мг**, Лазарева Т.А. Методика професійної підготовки техніків-технологів до впровадження інноваційних технологій у харчовій галузі. Збірник тез доповідей LVII Науково-практичної конференції аспірантів та студентів академії. Частина 1. Секція: Харчових технологій, легкої промисловості і дизайну, листопад 2022, Харків: УПА, 2022.– С. 7–8.
7. **Любченко А.В., гр. ДІТ-ПОХ-21мг**, Лазарева Т.А. Створення напоїв із заспокійливими властивостями у харчуванні населення на період військового часу. Збірник тез доповідей LVII Науково-практичної конференції аспірантів та студентів академії. Частина 1. Секція: Харчових технологій, легкої промисловості і дизайну, листопад 2022, Харків: УПА, 2022.– С. 15.

8. *Штукань І. В., Тригуб Д.М., гр. ДІТ-ПОХ21мг*, Цихановська І.В. Борошно з екструдованого ядра насіння соняшника – інноваційний вторинний продукт олійно-жирової промисловості. Збірник тез доповідей LVII Науково-практичної конференції аспірантів та студентів академії. Частина 1. Секція: Харчових технологій, легкої промисловості і дизайну, листопад 2022, Харків: УПА, 2022.– С. 47–48.

9. *Гужва А. ДІТ-ПОХ21мг*, Благій О.С. Зміст підготовки техніків-технологів харчової галузі до впровадження оздоровчих технологій. Збірник тез доповідей LVII Науково-практичної конференції аспірантів та студентів академії. Частина 1. Секція: Харчових технологій, легкої промисловості і дизайну, листопад 2022, Харків: УПА, 2022.– С. 49.

10. *Ковильов Деніс гр.* Александров О.В. Аналіз білка. Модернізація методу к'єльдаля для визначення вмісту білкових речовин в продуктах харчування. Збірник тез доповідей LVII Науково-практичної конференції аспірантів та студентів академії. Частина 1. Секція: Харчових технологій, легкої промисловості і дизайну, листопад 2022, Харків: УПА, 2022.– С. 16.

11. *Позднякова К. С. гр. ДІТ-ПОХ21мг*, Александров О.В. Особливості приготування картоплі в мікрохвильових печах. Збірник тез доповідей LVII Науково-практичної конференції аспірантів та студентів академії. Частина 1. Секція: Харчових технологій, легкої промисловості і дизайну, листопад 2022, Харків: УПА, 2022.– С. 50.

## 2023-2024 н.р.

1. *Антоненко І.В., гр. ДІТ-ПОХ22мг.*, Євлаш В.В., Цихановська І.В. Використання нанодобавки на основі водорості ламінарії та подвійного оксиду заліза в технології житньо-пшеничного хліба. Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді. Напрямок 4. Повноцінне харчування та сталі дієти в харчових ланцюгах [Електронний ресурс]: тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 26 жовтня 2023 р. / Державний біотехнологічний університет. – Харків. – 2023. – 147 с. – С. 179. Електронні текстові дані. – Режим доступу: <https://biotechuniv.edu.ua/nauka/konferentsiyi/#>.

2. *І.В. Антоненко, гр. ДІТ-ПОХ22мг.*, І.В. Цихановська, Т.А. Лазарева Борошно з екструдованого ядра насіння соняшника – інноваційний сировинний інгредієнт. Ресурсозберігаючі технології легкої, текстильної і харчової промисловості: збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції молодих вчених та студентів, 22 листопада 2023 р. – Хмельницький: ХНУ, 2023. – 355 с. – С. 206–207. [https://tksv.khmn.edu.ua/innovacijni\\_tekhnologiji\\_dlja\\_kharchovoji\\_promislovosti\\_2023/](https://tksv.khmn.edu.ua/innovacijni_tekhnologiji_dlja_kharchovoji_promislovosti_2023/)

3. *Т.В. Іншакова, гр. ДІТ-ПОХ22мг.*, І.В. Цихановська, Т.А. Лазарева. Розробка ресурсозберігаючої технології борошняних кондитерських виробів з використанням вторинного продукту олійно-жирової промисловості. Ресурсозберігаючі технології легкої, текстильної і харчової промисловості: збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції молодих вчених та студентів, 22 листопада 2023 р. – Хмельницький: ХНУ, 2023. – 355 с. – С. 210–213. [https://tksv.khmn.edu.ua/innovacijni\\_tekhnologiji\\_dlja\\_kharchovoji\\_promislovosti\\_2023/](https://tksv.khmn.edu.ua/innovacijni_tekhnologiji_dlja_kharchovoji_promislovosti_2023/)

4. *С.О. Вербицька, гр. ДІТ-ПОХ22мг.*, І.В. Цихановська, Т.А. Лазарева, В.В. Євлаш. Удосконалення технології йогурту шляхом введення дієтичної залізвмісної добавки. Ресурсозберігаючі технології легкої, текстильної і харчової промисловості: збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції молодих вчених та студентів, 22 листопада 2023 р. – Хмельницький: ХНУ, 2023. – 355 с. – С. 214–216. [https://tksv.khmn.edu.ua/innovacijni\\_tekhnologiji\\_dlja\\_kharchovoji\\_promislovosti\\_2023/](https://tksv.khmn.edu.ua/innovacijni_tekhnologiji_dlja_kharchovoji_promislovosti_2023/)

5. **Н. С. Ніколенко**, *гр. ДІТ-ПОХ22мг.*, Т.А. Лазарева, І.В. Цихановська. Перспективи використання мікрогрін у технології смузі. Ресурсозберігаючі технології легкої, текстильної і харчової промисловості: збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції молодих вчених та студентів, 22 листопада 2023 р. – Хмельницький: ХНУ, 2023. – 355 с. – С. 217–219.

[https://tksv.khmnmu.edu.ua/innovacijni\\_tekhnologiji\\_dlja\\_kharchovoji\\_promislovosti\\_2023/](https://tksv.khmnmu.edu.ua/innovacijni_tekhnologiji_dlja_kharchovoji_promislovosti_2023/)

6. Цихановська І. В., Александров О. В., Лазарева Т. А., **Вербицька С. О.**, *гр. ДІТ-ПОХ22мг.*, Євлаш В. В. Інноваційна технологія йогурту з використанням дієтичної залізовмісної добавки. The 1<sup>st</sup> International scientific and practical conference “Innovative development of science, technology and education” (October 19-21, 2023) Perfect Publishing, Vancouver, Canada. 2023. 663 p. P. 172–175. ISBN 978-1-4879-3792-8. <https://sci-conf.com.ua>.

7. Цихановська І. В., Гонтар Т. Б., Литвин О. О., Товма Л. Ф., **Кузьменкова О. В.**, *гр. ДІТ-ПОХ22мг.*, Благій О. С. Дослідження впливу суспензійної нанодобавки та магнітного поля на органолептичні показники зефіру. The 3<sup>rd</sup> International scientific and practical conference “Global science: prospects and innovations” (November 2-4, 2023) Cognum Publishing House, Liverpool, United Kingdom. 2023. 809 p. P. 325–328. ISBN 978-92-9472-196-9. <https://sci-conf.com.ua>.

8. І.В. Цихановська, Т.А. Лазарева, О.С. Благій, **І.В. Антоненко**, *гр. ДІТ-ПОХ22мг.* Вітамінно-мінеральний комплекс борошна з екструдованого ядра насіння соняшника. Food Additives. Healthy Man and Human Patient Diet : proceedings of X International scientific and practical internet conference. Prague, Oktan-Print s.r.o., 2023, 214 p., P. 29–31. ISBN 978-966-385-391-8. <https://www.oktanprint.cz/p/food-additives-heathy>.

9. Цихановська І. В., Александров О. В., Нікулін А. С., Лазарева Т. А., Нікуліна А. В., **Блохін О. В.**, *гр. ДІТ-ПОХ22мг.*, Євлаш В. В. Удосконалення технології желейного мармеладу шляхом введення суспензійної нанодобавки The 11<sup>th</sup> International scientific and practical conference “Innovations and prospects in modern science” (October 23-25, 2023) SSPG Publish, Stockholm, Sweden. 2023. 411 p. P. 187–191. ISBN 978-91-87224-01-0. <https://sci-conf.com.ua>.

10. Цихановська І. В., Александров О. В., Нікулін А. С., Лазарева Т. А., Нікуліна А. В., **Шевченко Д. Є.**, *гр. ДІТ-ПОХ22мг.*, Євлаш В. В. Удосконалення технології енергетичних антианемічних батончиків з використанням дієтичної залізовмісної добавки. The 2<sup>nd</sup> International scientific and practical conference “Topical aspects of modern scientific research” (October 26-28, 2023) CPN Publishing Group, Tokyo, Japan. 2023. 609 p., P.289–293. ISBN 978-4-9783419-2-1. <https://sci-conf.com.ua>.

11. **Горяінова А.М.** *гр. ДІТ-ПОХ22мг.*, Александров О.В. Технологія мармеладу на основі соку кавуна з використанням залізовмісної харчової добавки. Збірник тез доповідей LVII Науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти академії. Частина 1. Факультет інноваційних технологій. Секція: Харчових технологій, легкої промисловості і дизайну, листопад 2023, Харків: УПА, 2023.– С. 20.

12. **Антоненко І. В.**, *гр. ДІТ-ПОХ22мг.*, Цихановська І.В. Удосконалення технології житньо-пшеничного хліба шляхом використання нанодобавки на основі водорості ламінарії та подвійного оксиду заліза. Збірник тез доповідей LVII Науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти академії. Частина 1. Факультет інноваційних технологій. Секція: Харчових технологій, легкої промисловості і дизайну, листопад 2023, Харків: УПА, 2023.– С. 9.

13. **Блохін О. В.**, *гр. ДІТ-ПОХ22мг.*, Цихановська І.В. Показники якості формового желейного мармеладу, збагаченого суспензійною нанодобавкою. Збірник тез доповідей LVII Науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти академії. Частина 1. Факультет інноваційних технологій. Секція: Харчових технологій, легкої промисловості і дизайну, листопад 2023, Харків: УПА, 2023.– С. 10–11.

14. **Бабіч Р.С., ДІТ-ПОХ22мг, Нестеренко Д.Р., ДІТ-ПОХ23**, Благій О.С. Складові змісту підготовки майбутніх фахівців харчової галузі до впровадження інтернаціональних кулінарних технологій. Збірник тез доповідей LVII Науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти академії. Частина 1. Факультет інноваційних технологій. Секція: Харчових технологій, легкої промисловості і дизайну, листопад 2023, Харків: УПА, 2023.– С. 12.

15. **Вербицька С.О., гр. ДІТ-ПОХ22мг**, Цихановська І.В. Покращення показників якості кисломолочного желе – йогурту шляхом використання дієтичної залізовмісної добавки. Збірник тез доповідей LVII Науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти академії. Частина 1. Факультет інноваційних технологій. Секція: Харчових технологій, легкої промисловості і дизайну, листопад 2023, Харків: УПА, 2023.– С. 15–16.

16. **Іншакова Т.В., гр. ДІТ-ПОХ22мг**, Цихановська І.В. Фізико-хімічні властивості вторинного продукту переробки ядра насіння. Збірник тез доповідей LVII Науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти академії. Частина 1. Факультет інноваційних технологій. Секція: Харчових технологій, легкої промисловості і дизайну, листопад 2023, Харків: УПА, 2023.– С. 22–23.

17. **Чиркін О.В., ДІТ-ПОХ22мг, Копійко А.В., ДІТ-ПОХ23**, Благій О.С. Зміст підготовки майбутніх фахівців харчової галузі до впровадження спортивного харчування підлітків. Збірник тез доповідей LVII Науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти академії. Частина 1. Факультет інноваційних технологій. Секція: Харчових технологій, легкої промисловості і дизайну, листопад 2023, Харків: УПА, 2023.– С. 42.

18. **Шевченко Д. Є., гр. ДІТ-ПОХ22мг**, Цихановська І.В. Енергетичні батончики антианемічного спрямування для військових. Збірник тез доповідей LVII Науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти академії. Частина 1. Факультет інноваційних технологій. Секція: Харчових технологій, легкої промисловості і дизайну, листопад 2023, Харків: УПА, 2023.– С. 43–44.

19. Лазарева Т.А., Цихановська І.В., **Яковенко О.В., гр. ДІТ-ПОХ22мг**. Удосконалення технології бісквітного напівфабрикату з використанням фруктово-овочевих порошків. The 4<sup>th</sup> International scientific and practical conference “Global science: prospects and innovations” (December 1-3, 2023) Cognum Publishing House, Liverpool, United Kingdom. 2023. 1241 p. P. 290–295. <https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-global-science-prospects-and-innovations-1-3-12-2023-liverpul-velikobritaniya-arhiv/>

20. **Величко В., Глущенко Л.**, Цихановська І.В., Товма Л.Ф. Підвищення якості харчування населення шляхом застосування інноваційних ресурсозберігаючих технологій у виробництві борошняної продукції. Збірник тез Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства», 24 квітня 2024, Луцьк. – Луцький національний технічний університет, 2024. – 102 с. С. 6–7.

21. **Кабак Т.**, Лазарева Т.А., Цихановська І.В. Удосконалення рецептурного складу енергетичних батончиків антианемічного спрямування. Збірник тез Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства», 24 квітня 2024, Луцьк. – Луцький національний технічний університет, 2024. – 102 с. С. 8–9.

22. **Полякова Н.**, Лазарева Т.А., Благій О.С., Цихановська І.В. Удосконалення технології житньо-пшеничного хліба шляхом використання комплексної харчової добавки. Збірник тез Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства», 24 квітня 2024, Луцьк. – Луцький національний технічний університет, 2024. – 102 с. С. 10–11.

23. **Сльоз В.**, Александров О.В. Технологія мармеладу на основі соку кавуну з використанням залізовмісної харчової добавки. Збірник тез Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства», 24 квітня 2024, Луцьк. – Луцький національний технічний університет, 2024. – 102 с. С. 49–50.

24. **Чуменко Є.**, Корольова Н.Ю., Александров О.В. Сиркові десерти тривалого строку зберігання для військовослужбовців та спортсменів. Збірник тез Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства», 24 квітня 2024, Луцьк. – Луцький національний технічний університет, 2024. – 102 с. С. 56–57.

25. **Гетьман П., Руденко І.**, Цихановська І.В. Аналіз вмісту аскорбінової кислоти у фруктах, овочах та готових харчових продуктах. Збірник тез Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства», 24 квітня 2024, Луцьк. – Луцький національний технічний університет, 2024. – 102 с. С. 59–60.

26. Цихановська І.В., професор каф. ХТЛПід, **Фесенко М. зр. ДІТ-ПОХ 23 мг.** Удосконалення технології виробництві житнього хліба шляхом використання комплексної харчової добавки на основі наночастинок оксидів заліза (нч  $\text{FeO} \times \text{Fe}_2\text{O}_3$ ) та *Laminarii sp.* Збірник тез доповідей LVII Всеукраїнської науково-практичної конференції науково-педагогічних працівників, науковців та аспірантів "Освіта та наука для відновлення країни". Секція Харчових технологій, легкої промисловості і дизайну. Травень, 2024. Харків. – УПА, 2024. – 65 с. С. 6–10.

27. Цихановська І.В., професор каф. ХТЛПід, **Гетьман П. зр. ДІТ-ПОХ 23 мг, Товма Л., Колесник А. зр. 512.** Використання комплексної харчової добавки на основі наночастинок оксидів заліза (НЧ  $\text{FeO} \times \text{Fe}_2\text{O}_3$ ) та макроводоростей ламінарії і вакаме в технології м'ясних січених виробів. Збірник тез доповідей LVII Всеукраїнської науково-практичної конференції науково-педагогічних працівників, науковців та аспірантів "Освіта та наука для відновлення країни". Секція Харчових технологій, легкої промисловості і дизайну. Травень, 2024. Харків. – УПА, 2024. – 65 с. С. 11–15.

28. Лазарева Т. А. професор каф. ХТЛПід, **Кузьменкова О.В., магістр.** Обґрунтування застосування кверцетинвмісної сировини у технології зефіру. Збірник тез доповідей LVII Всеукраїнської науково-практичної конференції науково-педагогічних працівників, науковців та аспірантів "Освіта та наука для відновлення країни". Секція Харчових технологій, легкої промисловості і дизайну. Травень, 2024. Харків. – УПА, 2024. – 65 с. С. 48–49.

29. Цихановська І., **Гетьман П.**, Навчально-науковий інститут "Українська інженерно-педагогічна академія" Харківського національного університету ім.В. Н. Каразіна, м. Харків, Україна **ТОВМА Л., к.т.н., Колесник А.** Національна академія Національної гвардії України (НАНГУ), м. Харків, Україна. Удосконалення технології м'ясних січених виробів шляхом введення комплексної харчової добавки на основі наночастинок оксидів заліза (НЧ  $\text{FeO} \times \text{Fe}_2\text{O}_3$ ) та макроводоростей ламінарія (*Laminaria SP.*) і вакаме (*Undaria Pinnatifida L.*). Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: Програма та матеріали II-гої Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2024 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2024р. – 248с. С. 172–175.

