

Данні про цитування праць виконавців, які ввійшли до представленої роботи
**«Ресурсоощадні технології у виробництві білковмісних харчових продуктів
зі збалансованим складом»**

Автори: Кузьмик Уляна Геннадіївна
Захаров Володимир Володимирович
Полумбрик Манефа Миколаївна

№ п/п	Назва статті (монографії), автори, назва видання, рік, том, сторінка або DOI	Кількість посилань згідно бази даних		
		Web of Science	Scopus	Google Scholar
1	2	3	4	5
<i>Google Scholar</i>				
1.	Structure stabilization of fermented-milk pastes By: Vasyl Pasichyi, Ivan Mykoliv, Ulyana Kuzmyk Ukrainian Food Journal Volume: 4, Issue: 3 Pages: 431-439 Published: 2015.	-	-	23
2.	Вплив білковмісних композицій на основі колагену на якість ковбасних виробів Автори: Анатолій Іванович Українець, Василь Миколайович Пасічний, Юлія Володимирівна Желуденко, ММ Полумбрик Харчова наука і технологія Випуск 10, № 3 Сторінки 50-55. Оpubліковано:2016.	-	-	21
3.	Внесення колагенвмісних сумішей в фаршеві системи Автори: В.М. Пасічний, М.М. Полумбрик Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології Випуск 18, № 2 Сторінки 150-153. Оpubліковано: 2016.	-	-	14
4.	Development of meat-containing minced semi-finished products based on the locally produced raw materials Автори: V Tischenko, V Pasichnyi, M Polumbryk, O Naschuk, N. Bozhko Eastern-European Journal of Enterprise Technologies Том 4 Випуск 94 Сторінки 49-54 Published: 2018.	-	1	13
5.	Применение комплекса β-циклодекстрина с йодом при производстве вареных колбасных изделий Автори: М.О. Полумбрик, Е.О. Котляр, Х.В. Омельченко Журнал Пищ. наука и технол. Том 10 Сторінки 44-48 Оpubліковано: 2016.	-	-	11
6.	Composite inorganic anion exchange membrane for electro-dialytic desalination of milky whey By: Y Dzyazko, L Rozhdestveskaya, Y Zmievskii, V Zakharov, V Myronchuk Materials Today: Proceedings 6, 250-259. Published: 2019.	-	4	8

1	2	3	4	5
7.	Прянощі для нових сиркових виробів Автори: Н. М. Ющенко, У. Г. Кузьмик Продовольча індустрія. Вип. 6. С. 23-26. Опубліковано: 2011.	-	-	7
8.	Whey desalination using polymer and inorganic membranes: Operation conditions By: Myronchuk Valerii, Zmievskii Yurii, Dzyazko Yuliya, Rozhdestvenska Ludmila Acta Periodica Technologica 49, 103-115. Published:2018.	-	3	7
9.	Using of polymers as carriers in encapsulation of spice oleoresins By: Vasyl Pasichniy, Yulia Khomenko, Manefa Polumbryk Ukrainian Journal of Food Science Том 2 Випуск 2 Сторінки 213-219 Published: 2014.	-	-	6
10.	The study of the possibility of combining freshwater fish with duck meat in meat-containing semi-finished products By: Nataliia Bozhko, Vasyl Tischenko, Vasil Pasichnyi, Polumbryk Manyefa, Oleksandra Haschuk EUREKA: Life Sciences Vol. 4 Pages 35-41 Published: 2018/8/2	-	-	5
11.	Комплекс йоду з β -циклодекстрином як функціональна добавка у технології варених ковбасних виробів Автори: Х.В. Омельченко, М.О. Полумбрик, В.М. Пасічний, О.М. Полумбрик Наукові праці Національного університету харчових технологій Випуск 23, № 1 Сторінки 203-209. Опубліковано: 2017.	-	-	5
12.	Білкозин–альтернативний інгредієнт в композиційних сумішах Автори: В.М. Пасічний, М.О. Полумбрик, М.М. Полумбрик Харчова промисловість Випуск 19 Сторінки 36-39. Опубліковано: 2016.	-	-	5
13.	Ozonation of nanofiltration permeate of whey before processing by reverse osmosis By: Y.G. Zmievskii, V.V. Zaharov, O.S. Rudenko, I.M. Biletskaya, V.G. Myronchuk Acta Periodica Technologica 48, Pages: 315-323. Published: 2017.	-	3	4
14.	Development of mathematic model of spiced sour-milk pastas quality By: V. Goots, N. Yushchenko, U. Kuzmyk Food and Environment Safety. № 2. Pages: 224-232. Published: 2018.	-	-	4
15.	Astabilizing system for butter pastes based on the dry concentrates of milk protein By: O. Kochubei-Lytvynenko, O. Yatsenko, N. Yushchenko, U. Kuzmyk Восточно-Европейский журнал передовых технологий Випуск 5 (11) Сторінки 30-36. Published: 2018.	-	3	3

1	2	3	4	5
16.	Функціонально-технологічні властивості фаршевих систем з використанням білоквмісних композицій на основі тваринного білка «БІЛКОЗИН» Автори: В.М. Пасічний, Ю.О. Хоменко, Ю.В. Желуденко, М. М. Полумбрик Збірник наукових праць ВНАУ. Вип. 2 (90). Серія: Технічні науки. Сторінки: 72–76. Опубліковано: 2015.	-	-	3
17.	Determination of technological parameters for producing sumac extract for further use in dairy pastes technology By: N Yushchenko, T Grabova, U Kuzmyk, V Pasichnyi Pages: 242 Published: 28.09.2017.	-	-	3
18.	Thermogravimetric analysis of indicators of the paste based on sour cream By: O. Kochubei-Lytvynenko, A. Marynin, N. Yushchenko, U. Kuzmyk, M. Lazarenko EUREKA: Life Sciences. № 5. P. 57–66. Published: 2017.	-	-	3
19.	Study of moisture paste cheesecake with extracts of sumac and the addition of buckwheat By: O Kochubei-Lytvynenko, A Marynin, N Yushchenko, U Kuzmyk, M Lazarenko Eastern-European Journal of Enterprise Technologies Volume: 6. Issue: 90. pp. 92-101. Published: 2017.	-	-	3
20.	Justification of the shelf life of paste-like dairy products with spices By: N. Yushchenko, U. Kuzmyk Ukrainian Food Journal Vol. 1 Pages: 34-37 Published: 2012.	-	-	3
21.	Обґрунтування терміну зберігання пастоподібних кисломолочних продуктів з прянощами Автори Н.М. Ющенко, У.Г. Кузьмик Ukrainian Food Journal Сторінки: 34-39. Опубліковано: 2012.	-	-	3
22.	Застосування алгоритму наївного баєсового класифікатора для розрахунку та прогнозування процесів озонування Автори: В.В. Захаров, О.А. Устінов, Ю.Г. Змієвський, В.Г. Мирончук Наукові праці Національного університету харчових технологій, 91-98. Опубліковано: 2018.	-	-	2
23.	Озонування рідин молочної промисловості. Автори: В.В. Захаров, І.М. Білецька, Ю.Г. Змієвський, В.Г. Мирончук. Міжнародна науково-технічна конференція «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції», 29-30. Опубліковано: 2017.	-	-	2

1	2	3	4	5
24.	Розробка оксистабільних композицій аюрведичних сумішей прянощів для косметичної промисловості Автори: І. Г. Радзієвська, В. М. Пасічний, Н. М. Ющенко, У. Г. Кузьмик Наукові праці Національного університету харчових технологій. Т. 25, № 1. Сторінки: 199–207. Опубліковано 2019.	-	-	2
25.	Prospects of usage of pea protein isolate in buttery pastes technology By: O Kochubei-Lytvynenko, V Pasichnyi, N Yushchenko, O Yatsenko, U Kuzmyk FOOD TECHNOLOGY Pages: 153-160 Published: 2018	-	-	2
26.	Визначення вмісту біологічно активних речовин в розроблених композиціях прянощів Автори: У. Г. Кузьмик, Н. М. Ющенко, В. М. Пасічний, І. М. Миколів Наукові праці НУХТ. – Том 23, №5. Ч. 2. Сторінки. 90-93. Опубліковано: 2017.	-	-	2
27.	Development of natural spices compositions for dairy products By: N Yushchenko, I Mykoliv, U Kuzmyk 8th Central European Congress on Food «Food Science for Well-being». Kyiv: NUFT. Published: 2016.	-	-	2
28.	Обґрунтування вибору компонентів композицій натуральних прянощів для кисломолочних паст Автори: НМ Ющенко, ІМ Миколів, УГ Кузьмик Журнал Харчова промисловість Випуск 18 Сторінки 19-26. Опубліковано: 2015	-	-	2
29.	Spices for new cheese products By: N. YUSHCHENKO, U. KUZMYK Journal Food industry Vol. 6 pp. 23-26. Published: 2011	-	-	2
30.	Justification of the feasibility of use the natural fillers in the technology of butter pastes By: O. Kochubei-Lytvynenko, O. Yatsenko, N. Yushchenko, U. Kuzmyk, I. Mykoliv FOOD TECHNOLOGY. pp. 143-151. Published: 2019	-	-	1
31.	Використання прянощів як джерела антоціанів Автори І.М. Миколів Н.М. Ющенко, У.Г. Кузьмик Дата публікації Харчова промисловість Випуск 23 Сторінки 27 – 31. Опубліковано: 2018	-	-	1
32.	Investigation of functional-technological properties of soya protein By: O. Kochubei-Lytvynenko, O. Yatsenko, N. Yushchenko, U. Kuzmyk Eureka: Life Sciences. P. 39–44. Published: 2018.	-	-	1

1	2	3	4	5
33.	Визначення вмісту біологічно активних речовин в розроблених композиціях прянощів Автори: У. Г. Кузьмик, Н. М. Ющенко, В. М. Пасічний, І. М. Миколів Наукові праці НУХТ. Том 23, №5. Ч. 2. Сторінки: 90-93. Опубліковано: 2017.	-	-	1
34.	Study on antimicrobial characteristics of spices' composition By: S. Teterina, N. Yushchenko, U. Kuzmyk, I. Khlystun Food and Environment Safety Journal Том 14 Випуск 3. Published: 2016/4/7	-	-	1
35.	Використання натуральної пряно-ароматичної сировини для запобігання мікробіологічного псування кисломолочних продуктів Автори: С.М. Тетеріна, Н.М. Ющенко, У.Г. Кузьмик Східно-Європейський журнал передових технологій. №4/10. – С. 45 – 49. Опубліковано: 2015.	-	-	1
36.	Usage of natural spicy aromatic raw materials for avoiding of microbiological deterioration of dairy products Автори: Світлана Миколаївна Тетеріна, Наталія Михайлівна Ющенко, Ульяна Геннадіївна Кузьмик Eastern-European Journal of Enterprise Technologies Том 4 Випуск 10 (76) Сторінки 45-49. Опубліковано: 2015.	-	-	1
37.	Сиркові вироби із зеленою гречкою Автори: Н. М. Ющенко, У. Г. Кузьмик, Х. С. Іващук Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті : матеріали 80 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 10–11 квітня 2014 р. К. : НУХТ. Ч. 1. С. 483 – 484. Опубліковано: 2014.	-	-	1
38.	Обробка промислових стоків молокопереробних підприємств озонем. Попередні результати. Автори: В.В. Захаров, Ю.Г. Змієвський, В.Г. Мирончук. Вісник харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка “Сучасні напрямки технології та механізації процесів переробних і харчових виробництв”. 179. 167-173. Опубліковано: 2016.	-	-	1
39.	Whey electro dialysis using organic-inorganic membranes By: Yu.G. Zmievskii, L.M. Rozhdestvenska, V.V. Zakharov, Yu.S. Dzyazko Promising materials and processes in technical electrochemistry. Published: 2016.	-	-	1
40.	Electromembrane recycling of liquid wastes of dairy industry using organic-inorganic membranes By: Y.S Dzyazko, L.M Rozhdestvenskaya, YG Zmievskii, Y.M Volkovich, V.E Sosenkin, V.V Zakharov, VG Myronchuk, V.N Belyakov, A.V Palchik. Issues of Chemistry and Chemical Technology 6, 40-46. Published: 2015.	-	-	1

1	2	3	4	5
41.	Обробка промислових стоків молокопереробних підприємств озонем. Попередні результати. Автори: В.В. Захаров, Ю.Г. Змієвський, В.Г. Мирончук. Вісник харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка “Сучасні напрямки технології та механізації процесів переробних і харчових виробництв”. 179. 167-173. Опубліковано: 2016.	-	-	1
42.	Оцінка антиоксидантної активності природних сполук Автори: М.О. Полумбрик, О.М. Полумбрик, В.М. Пасічний, Х.В. Омельченко, Л.В. Баль-Прилипка Продовольча індустрія АПК. № 6. Сторінки: 5–9. Опубліковано: 2016.	-	-	1
43.	Effect of collagen based protein isolate «Belkozine» on biological value of boiled sausages By: A. Ukrainets, V. Pasichniy, M. Polumbryk, M. Polumbryk Ukrainian Food Journal. K. : NUFT. V. 5. Issue 4. P. 724-732. Published: 2016.	-	-	1
44.	Застосування колагенового тваринного білка «Білкозин» в технології варених ковбас Автори: В.М. Пасічний, Ю.О. Хоменко, М.М. Полумбрик, І.В. Неводюк, Д.А. Шведюк Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Технічні науки. Серія : Харчові технології. Т. 17, № 1 (61), Ч. 4. Сторінки: 80–83. Опубліковано: 2015.	-	-	1
Scopus				
1.	Composite inorganic anion exchange membrane for electrodialytic desalination of milky whey By: Y Dzyazko, L Rozhdestveskaya, Y Zmievskii, V Zakharov, V Myronchuk Materials Today: Proceedings 6, 250-259. Published: 2019.	-	4	8
2.	Whey desalination using polymer and inorganic membranes: Operation conditions By: Myronchuk Valerii, Zmievskii Yurii, Dzyazko Yuliya, Rozhdestvenska Ludmila Acta Periodica Technologica 49, 103-115. Published: 2018.	-	3	7
3.	Ozonation of nanofiltration permeate of whey before processing by reverse osmosis By: Y.G. Zmievskii, V.V. Zaharov, O.S. Rudenko, I.M. Biletskaya, V.G. Myronchuk Acta Periodica Technologica 48, Pages: 315-323. Published: 2017.	-	3	4
4.	Astabilizing system for butter pastes based on the dry concentrates of milk protein By: O. Kochubei-Lytvynenko, O. Yatsenko, N. Yushchenko, U. Kuzmyk Восточно-Европейский журнал передовых технологий Выпуск 5 (11) Сторінки 30-36. Published: 2018.	-	3	3

1	2	3	4	5
5.	Electrodialytic whey demineralization involving polymer-inorganic membranes, anion exchange resin and graphene-containing composite Myronchuk, V., Zmievskii, Y., Dzyazko, Y., Zakharov, V., Bildyukevich, A. Acta Periodica Technologica, 50, pp. 163–171. Published: 2019.	-	1	-
6.	Research of milk fat oxidation processes during storage of butter pastes By: Yatsenko, O., Yushchenko, N., Kuzmyk, U., Mykoliv, I., Voitsekhivskyi, V. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 14, pp. 443–450, Published: 2020.	-	1	-
7.	Development of meat-containing minced semi-finished products based on the locally produced raw materials Автори: V Tischenko, V Pasichnyi, M Polumbryk, O Haschuk, N. Bozhko Eastern-European Journal of Enterprise Technologies Том 4 Випуск 94 Сторінки 49-54 Published: 2018.	-	1	13
	<i>h-індекс</i>	-	3	7
	<i>Загальна кількість цитувань</i>	-	16	185