

**ОПУБЛІКОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ МАГІСТРІВ «А5
ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА (СПЕЦІАЛІЗАЦІЇ А5.37 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

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) BoScience 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

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. **Глуценко 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

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.khmnu.edu.ua/innovacijni_tekhnologiji_dlja_kharchovoji_promislovosti_2023/

3. **Т.В. Інишкова, 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.khmnu.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 залізовмісної 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.khmnu.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.khmnu.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 1st 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 3rd 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.,** *зр. ДІТ-ПОХ22мг*, Євлаш В. В. Удосконалення технології желейного мармеладу шляхом введення суспензійної нанодобавки The 11th 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.,** *зр. ДІТ-ПОХ22мг*, Євлаш В. В. Удосконалення технології енергетичних антианемічних батончиків з використанням дієтичної залізовмісної добавки. The 2nd 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. **Горяїнова А.М.** *зр. 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.,** *зр. 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.,** *зр. 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.,** *зр. 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. **Інишаківа Т.В.,** *зр. 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.,** *зр. 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 фруктових порошків. The 4th 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-liverpool-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. гр. 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.–65с.С.6–10.
27. Цихановська І.В., професор каф. ХТЛПід, **Гетьман П. гр. ДІТ-ПОХ 23 мг, Товма Л., Колесник А. гр. 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.

2024-2025 н.р.

1. Цихановська І.В., Лазарева Т.А., **Глуценко Л.В.** (2024), Експериментальне дослідження формування організаційно-діяльнісних якостей зі здоров'язбереження в майбутніх інженерів-технологів харчової галузі // Вісник Глухівського національного педагогічного університету імені Олександра Довженка. Педагогічні науки, 2024, Вип. 2, С. 39-46. <https://doi.org/%2010.31376/2410-0897-2024-2-55-39-46>

2. Tsykhanovska I.; Lazarieva T.; Viktoria Yevlash, Liudmyla Gazzavi-Rogozina, Kudin D. (2025). Optimization of the prescription composition of cupcakes enriched with the food additive of the combined composition kombu // ScienceRise: Innovative technologies in industry, 2025, No. 1 (90), pp. 38 – 49. <https://doi.org/10.21303/2313-8416.2025.003749>

3. Цихановська І.В.; Лазарева Т.А.; Євлаш В.В.; Газзаві-Рогозіна Л.В.; **Гладкоскок А.А.** (2025), Оптимізація рецептурного складу кексів, збагачених борошном з екструдованого ядра насіння соняшнику (БЕЯНС) // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / [редкол. : В. М. Михайлов (відпов. ред.) та ін.]. – Харків : ДБТУ, 2025. – Вип. 1 (37). – с.149-163. <https://doi.org/10.31359/2312-3990X-2025-37-150>

4. Цихановська І. В., Лазарева Т. А., Євлаш В. В., Газзаві-Рогозіна Л. В., **Гладкоскок А. А.** (2025). Оптимізація рецептурного складу кексів, збагачених борошном з екструдованого ядра насіння соняшнику (БЕЯНС). Збірник наукових праць «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства та торгівлі»: прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / [редкол. : В. М. Михайлов (відпов. ред.) та ін.]. – Харків : ДБТУ, 2025, 1 (37), 150-165. <https://doi.org/10.31359/2312-3990X-2025-37-150>

5. Цихановська І.В., Карпенко Л.К., Богомолів О.В., Александров О.В., **Нікулін А.В.** (2025). Інноваційні підходи до створення термостабільної желевної начинки з пектином. Збірник наукових праць «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства та торгівлі»: прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / [редкол. : В. М. Михайлов (відпов. ред.) та ін.]. – Харків : ДБТУ, 2025, 2 (38), 40-52. <https://doi.org/10.31359/2312-3990X-2025-38-2-40>

6. Впровадження системи ХАССП у виробництва харчової продукції: методичні вказівки до практичних занять для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня денної форми здобуття освіти за спеціальністю 015 «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» [Електронний ресурс] / уклад. І. В. Цихановська, Т. А. Лазарева, **А. А. Гладкоскок**. – Харків: Харківський національний університет

імені В. Н. Каразіна, 2025. – 52 с. (PDF). URI <https://ekhnuir.karazin.ua/handle/123456789/22504>
Колекції Навчальні видання. Навчально-науковий інститут «Українська інженерно-педагогічна академія»

7. Біологічно активні сполуки в харчових продуктах: конспект лекцій для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня денної форми здобуття освіти за спеціальністю 015 «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» [Електронний ресурс] / укладачі І. В. Цихановська, О. В. Александров, **А. А. Глущенко**. – Харків: Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна, 2025. – 146 с. (PDF). URI <https://ekhnuir.karazin.ua/handle/123456789/22511>
Колекції Наукові видання. Навчально-науковий інститут «Українська інженерно-педагогічна академія»

8. Цихановська І., Гетьман П., Товма Л., Колесник А. Удосконалення технології м'ясних січених виробів шляхом введення комплексної харчової добавки на основі наночастинок оксидів заліза ($\text{HЧ FeO} \times \text{Fe}_2\text{O}_3$) та макроводоростей ламінарії (*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.

9. **Полякова Н.**, Лазарева Т.А., Благій О.С., Цихановська І.В. Удосконалення технології житньо-пшеничного хліба шляхом використання комплексної харчової добавки // Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства. – Луцьк : ЛНТУ, 2024.

10. Цихановська І.В., **Фесенко М.** Удосконалення технології виробництва житнього хліба шляхом використання комплексної харчової добавки на основі наночастинок оксидів заліза та *Laminaria sp.* // Освіта та наука для відновлення країни. – Харків : УПА, 2024.

11. Цихановська І., **Гетьман П.**, Товма Л., **Колесник А.** Використання комплексної харчової добавки на основі наночастинок оксидів заліза та макроводоростей ламінарії і вакаме в технології м'ясних січених виробів // Освіта та наука для відновлення країни. – Харків : УПА, 2024.

12. **Величко В., Глущенко Л.**, Цихановська І.В., Товма Л.Ф. Підвищення якості харчування населення шляхом застосування інноваційних ресурсозберігаючих технологій у виробництві борошняної продукції // Освіта та наука для відновлення країни. – Харків : УПА, 2024.

13. **Кабак Т.**, Лазарева Т.А., Цихановська І.В. Удосконалення рецептурного складу енергетичних батончиків антианемічного спрямування // Освіта та наука для відновлення країни. – Харків : УПА, 2024.

14. **Полякова Н.**, Лазарева Т.А., Благій О.С., Цихановська І.В. Удосконалення технології житньо-пшеничного хліба шляхом використання комплексної харчової добавки // Освіта та наука для відновлення країни. – Харків : УПА, 2024.

15. **Гетьман П., Руденко І.**, Цихановська І.В. Аналіз вмісту аскорбінової кислоти у фруктах, овочах та готових харчових продуктах // Освіта та наука для відновлення країни. – Харків : УПА, 2024.

16. Цихановська І.В., **Гавриленко Д.В.** Інноваційна технологія дієтичних котлет з яловичини підвищеної біологічної цінності // Освіта та технології для розвитку суспільства : збірник тез доповідей LIX Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти.– Харків: ХНУ ім. В.Н. Каразіна, 2024. – С. 109–110.

17. Цихановська І.В., **Кабак Т.В.** Удосконалення технології термостабільних желейних начинок шляхом використання комплексної харчової добавки // Освіта та технології для розвитку суспільства : збірник тез доповідей LIX Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти. – Харків : ХНУ ім. В.Н. Каразіна, 2024. – С. 131–132.

18. Цихановська І.В., **Ліберман В.В.** Дослідження фізико-хімічних показників та споживних властивостей мусу ягідного, збагаченого комплексною харчовою добавкою // Освіта та технології для розвитку суспільства : збірник тез доповідей LIX Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти. – Харків : ХНУ ім. В.Н. Каразіна, 2024. – С. 137–138.

19. Цихановська І.В., **Садиков М.С.** Інноваційний сировинний інгредієнт у харчовій галузі //

Освіта та технології для розвитку суспільства : збірник тез доповідей LIX Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти.–Харків : ХНУ ім. В.Н. Каразіна, 2024.–С. 148–149.

20. Цихановська І., **Гладкоскок А.**, Лазарєва Т. Удосконалення технології термостабільних желейних начинок, збагачених добавкою «Комбу» // Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства : матеріали II Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. – Луцьк : ЛНТУ, 2025. – С. 9–11. <https://surl.li/djpbcs>

21. Цихановська І.В., Газзаві-Рогозіна Л.В., **Кудін Д.К.** Удосконалення технології кексів, збагачених комбінованою харчовою добавкою «Комбу» // Сталій ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес : II Міжнародна науково-практична конференція. – Харків : ДБТУ, 2025. – С. 119. <https://drive.google.com/drive/folders/1G-8fj7pcTJFQ0p3l84vQFtXeoqS2ECQB>

22. Tsykhanovska I., Gazzavi-Rogozina L., **Kudin D.** Optimization of the prescription composition of cupcakes enriched with the food additive of the combined warehouse Kombu // Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції. – Київ : НУХТ, 2025. – С. 51–53.

2025-2026 н.р.

1. Цихановська І. В., Євлаш В. В., Лазарєва Т. А., **Гладкоскок А. А.** (2025). Дослідження показників якості енергетичних батончиків на основі дієтичної залізовмісної добавки. Збірник наукових праць «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства та торгівлі»: прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / [редкол. : В. М. Михайлов (відпов. ред.) та ін.]. – Харків : ДБТУ, 2025, 1 (37), 76-93. <https://doi.org/10.31359/2312-3990X-2025-37-76>

2. Tsykhanovska, I., Stabnikova, O., Dorohovich, V., Lytvyn, O., & **Hetman P.** (2025), Meat cutlets with iron oxide nanoparticles and alga *Laminaria japonica*. Ukrainian Food Journal, 14(2), 238–258. <https://doi.org/10.24263/2304-974X-2025-14-2-5>. Scopus та Web of Science

3. Лазарєва Т.А., Цихановська І.В., **Гладкоскок А.А.** Визначення критичних контрольних точок у технологічному процесі виробництва йогурту. – Харків: ХНУ ім. В.Н. Каразіна, ННІ «УПА», 2025.

4. Цихановська І., **Кудін Д.**, Лазарєва Т. Удосконалення рецептури житньо-пшеничного хліба, збагаченого харчовою добавкою комбінованого складу // Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства : матеріали II Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. – Луцьк : ЛНТУ, 2025. – С. 16–18. <https://surl.li/djpbcs>

5. Цихановська І.В., Хуторний А.В., **Гладкоскок А.А.**, Товма Л.Ф. Інноваційна технологія житньо-пшеничного хліба підвищеної харчової цінності для оптимізації раціонів військовослужбовців // Підсумкова науково-практична конференція слухачів, курсантів і студентів. – Харків : НАНГУ, 2025. – С. 75–77. <https://surl.li/uzvsij>

6. Цихановська І.В., Товма Л.Ф., Нерубашенко І.В., **Кудін Д.К.** Підвищення біологічної цінності раціонів військовослужбовців шляхом використання комбінованої харчової добавки комплексної дії // Логістичні системи складових сектору безпеки і оборони України: проблеми та тенденції розвитку : Всеукраїнська науково-практична конференція. – Харків : НАНГУ, 2025. – С. 320–321. <https://surl.li/cc/aivhsj>

7. Цихановська І.В., Литвин О.О., Євлаш В.В., Газзаві-Рогозіна Л.В., **Кудін Д.К.** Застосування інноваційної технології у виробництві крекерів з підвищеною поживною цінністю / І.В. Цихановська, О.О. Литвин, В.В. Євлаш, Л.В. Газзаві-Рогозіна, Д.К. Кудін // Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі : XII Міжнародна науково-практична конф., 24 вересня 2025 р. : [тези] / Національний університет харчових технологій – Київ, 2025.– 196 с. – С. 189-191. https://drive.google.com/file/d/1m1zKo9Ddfsrzcl8-h5N5aCjCsFH_H2N/view

8. Цихановська І.В., Литвин О.О., Євлаш В.В., Газзаві-Рогозіна Л.В., **Кудін Д.К.** Застосування комплексної харчової добавки в технології м'ясних продуктів / І.В. Цихановська, О.О. Литвин, В.В. Євлаш, Л.В. Газзаві-Рогозіна, Д.К. Кудін // «Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока»: VI Міжнародна науково-практична конф., 23 вересня 2025 р. :

[тези] / Національний університет харчових технологій – Київ, 2025.– С. 43-45.
<https://drive.google.com/drive/folders/1aFJvfYuun6CHbJLrR7IEE1lucQjWRLJ?usp=sharing>

9. Карпенко Л.К., Литвин О.О., Цихановська І.В., **Кудін Д.К.** Інноваційні підходи до формування споживчих властивостей м'ясних продуктів із використанням добавки «Комбу» / Л.К. Карпенко, О.О.Литвин, І.В. Цихановська, Д.К. Кудін // «Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока»: VI Міжнародна науково-практична конф., 23 вересня 2025 р. : [тези] / Національний університет харчових технологій – Київ, 2025.– С. 85-87.
<https://drive.google.com/drive/folders/1aFJvfYuun6CHbJLrR7IEE1lucQjWRLJ?usp=sharing>

10. Цихановська І.В., Литвин О.О., Євлаш В.В., Газзаві-Рогозіна Л.В., **Кудін Д.К.** Удосконалення технології виробництва крекерів збагачених борошном з екструдованого ядра насіння сояшинику (БЕЯНС) / І.В. Цихановська, О.О. Литвин, В.В. Євлаш, Л.В. Газзаві-Рогозіна, Д.К. Кудін // Іноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді : III міжнародна наук.-практ. конф., 06 листопада 2025 р. : [тези] / Держ. біотехнологічний ун-т. – Х. : ДБТУ, 2025.– С. 137. <https://drive.google.com/drive/folders/1G-8fj7pcTJFQ0p3l84vQFIXe0qS2ECQB>

11. Цихановська І.В., Литвин О.О., Євлаш В.В., Газзаві-Рогозіна Л.В., **Кудін Д.К.** Застосування новітньої технології у виробництві печива галетного із підвищеною поживною цінністю / І.В. Цихановська, О.О. Литвин, В.В. Євлаш, Л.В. Газзаві-Рогозіна, Д.К. Кудін // International experience in scientific research. Proceedings of II International Scientific and Practical Conference Chicago, USA 25-27 September 2025. Pp. 194-197. URL: <https://sci-conf.com.ua/ii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-international-experience-in-scientific-research-25-27-09-2025-chikago-ssha-arhiv/>.

12. Цихановська І.В., Литвин О.О., **Гладкоскок А.А.**, Євлаш В.В., Газзаві-Рогозіна Л.В. (2025), Технологія м'ясних січених виробів з використанням комплексної харчової добавки, The 2nd International scientific and practical conference “Modern science: trends, challenges, solutions”. September 18-20, 2025. Cognum Publishing House, Liverpool, United Kingdom, 2025, 338 p, pp. 142-147. URL: <https://sci-conf.com.ua/ii-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-modern-science-trends-challenges-solutions-18-20-09-2025-liverpul-velikobritaniya-arhiv/>.

13. Цихановська І.В.; Лазарева Т.А.; **Грецишнікова А.О.** Застосування комплексної харчової добавки в технології м'ясних продуктів. The 1st International scientific and practical conference “Innovation and development in world science”, November 3-5, 2025, MDPC Publishing, Zurich, Switzerland. 2025. 585 p.– p.p. 244-246. <https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2025/11/INNOVATION-AND-DEVELOPMENT-IN-WORLD-SCIENCE-3-5.11.25.pdf>

14. Цихановська І.В.; Лазарева Т.А.; **Грецишнікова А.О.** Крекери для продовольчого забезпечення військових. The 3rd International scientific and practical conference “Science, technology and global challenges”, November 6-8, 2025), CPN Publishing Group, Tokyo, Japan, 2025, 589 p., p.p. 295-297. <https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2025/11/SCIENCE-TECHNOLOGY-AND-GLOBAL-CHALLENGES-6-8.11.25.pdf>

15. Цихановська І.В.; Александров О.В.; **Грецишнікова А.О.; Мезей Л. Б.; Іваненко Д.Р.** Технологічні особливості виробництва кексів з використанням натуральних добавок. The 12th International scientific and practical conference “European congress of scientific discovery”, November 10-12, 2025, Barca Academy Publishing, Madrid, Spain. 2025. 533 p., p.p. 297–299. <https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2025/11/EUROPEAN-CONGRESS-OF-SCIENTIFIC-DISCOVERY-10-12.11.2025.pdf>

16. Цихановська І.В.; Александров О.В.; **Грецишнікова А.О.; Толкачов В.І.** Функціональні галети підвищеної харчової цінності для використання у військових умовах. The 4th International scientific and practical conference “Modern science: trends, challenges, solutions”, November 13-15, 2025, Cognum Publishing House, Liverpool, United Kingdom, 2025. 732 p., p.p. 288-291. <https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2025/11/MODERN-SCIENCE-TRENDS-CHALLENGES-SOLUTIONS-13-15.11.2025.pdf>

17. Лазарева Т.А.; Цихановська І.В.; **Грецишнікова А.О.** Підготовка техніків-технологів до

впровадження технологій здорового харчування у закладах освіти: сучасні тенденції та виклики. X Міжнародна науково-практична конференція «Latest technologies and youth: the development of scientific trends», 03-05 листопада 2025 р., Прага, Чехія, С. 95. <https://eu-conf.com/events/latest-technologies-and-youth-the-development-of-scientific-trends/>

18. Цихановська І.В.; *Гречишнікова А.О.* Застосування овочевих та фруктових добавок у рецептурі борошняних здобних виробів. LX Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти “Education and technology for the development of society”, November 17–21, 2025, Kharkiv, Ukraine. – Kharkiv: V. N. Karazin Kharkiv National University, 2025. – р. р. 87–88.

<https://science.uepa.karazin.ua/zbirnik-tez-dopovidej-lx-vseukra%D1%97nsko%D1%97-naukovo-praktichno%D1%97-konferenci%D1%97-zdobuvachiv-vishho%D1%97-osviti-osvita-ta-texnologi%D1%97-dlya-rozvitku-suspilstva/>

19. Цихановська І.В.; *Гречишнікова А.О.* Інтеграція принципів здорового харчування та фортифікації у системі військового раціону України. LX Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти “Education and technology for the development of society”, November 17–21, 2025, Kharkiv, Ukraine. – Kharkiv: V. N. Karazin Kharkiv National University, 2025. – р. р. 85–86. <https://science.uepa.karazin.ua/zbirnik-tez-dopovidej-lx-vseukra%D1%97nsko%D1%97-naukovo-praktichno%D1%97-konferenci%D1%97-zdobuvachiv-vishho%D1%97-osviti-osvita-ta-texnologi%D1%97-dlya-rozvitku-suspilstva/>

20. Лазарєва Т.А., Цихановська І.В., *Гладкоскок А.* Визначення критичних контрольних точок у технологічному процесі виробництва йогурту. – Харків : ННІ «УПА», 2025. URI <https://ekhnuir.karazin.ua/handle/123456789/22452>

21. Цихановська І.В., Александров О.В., *Гречишнікова А.О., Ковильов Д.Ю.* Кольорові характеристики здобного печива, збагаченого харчовою добавкою комбінованого складу. The 6th International scientific and practical conference “Innovation and development in world science” (March 29-31, 2026) MDPC Publishing, Zurich, Switzerland. 2026. 432 p. P.217–219. URL: <https://sci-conf.com.ua/vi-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-innovation-and-development-in-world-science-29-31-03-2026-tsyurih-shvejtsariya-arhiv/>.

22. Цихановська І.В., Александров О.В., *Гречишнікова А.О., Мандрикіна Д.Р.* Сенсорні властивості здобного печива, збагаченого харчовою добавкою комбінованого складу. The 7th International scientific and practical conference “Innovations of modern science and education” (March 26-28, 2026) Perfect Publishing, Vancouver, Canada. 2026. 408 p. P. 144-146. <https://share.google/9AZVNRo8js9NIG5HU>.

23. Цихановська І.В., Александров О.В., *Гречишнікова А.О., Мезей Л.Б., Дьяченко С.О.* Аналіз профілю текстури дослідних зразків біфштексів з яловичини. The 9th International scientific and practical conference “Modern science: trends, challenges, solutions” (April 9-11, 2026) Cognum Publishing House, Liverpool, United Kingdom. 2026. 429 p. P.163–165. URL: <https://sci-conf.com.ua/ix-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-modern-science-trends-challenges-solutions-9-11-04-2026-liverpul-velikobritaniya-arhiv/>.

24. Цихановська І.В., Александров О.В., *Гречишнікова А.О., Мезей Л.Б., Мандрикіна Д.Р.* Сенсорний аналіз біфштексів з яловичини методом профілю флейвору. The 5th International scientific and practical conference “European science and innovation congress” (April 6-8, 2026) Barca Academy Publishing, Barcelona, Spain. 2026. 424 p. P.204–206. URL: <https://sci-conf.com.ua/v-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-european-science-and-innovation-congress-6-8-04-2026-barselona-ispaniya-arhiv/>.

25. *Кудін Д.*; Цихановська І.В. Нутріцевтичний потенціал функціональних галет у системі військового харчування. Освіта та технології для розвитку суспільства : зб. тез доп. LX Всеукр. наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти (7–21 листопада 2025 року, м. Харків) [Електронний ресурс] = Education and technologies for the development of society : collection of theses of reports LX All-Ukrainian scientific and practical conference of higher education graduates (November 17–21, 2025, Kharkiv) [Electronic resource] / ред. колегія : Д. В. Коваленко, О. В. Купріянов, Г. С. Грінченко. – Харків : Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна, 2025. – 371 с. (PDF). С. 83–84. <https://ekhnuir.karazin.ua/handle/123456789/24327>

26. **Гречишнікова А.;** Цихановська І.В. Інтеграція принципів здорового харчування та фортифікації у систему військового раціону України. Освіта та технології для розвитку суспільства : зб. тез доп. LX Всеукр. наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти (7–21 листопада 2025 року, м. Харків) [Електронний ресурс] = Education and technologies for the development of society : collection of theses of reports LX All-Ukrainian scientific and practical conference of higher education graduates (November 17–21, 2025, Kharkiv) [Electronic resource] / ред. колегія : Д. В. Коваленко, О. В. Купріянов, Г. С. Грінченко. – Харків : Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна, 2025. – 371 с. (PDF). С. 85–86. <https://ekhnuir.karazin.ua/handle/123456789/24327>

27. **Гречишнікова А.;** Цихановська І.В. Застосування овочевих та фруктових добавок у рецептурі борошняних здобних виробів. Освіта та технології для розвитку суспільства : зб. тез доп. LX Всеукр. наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти (7–21 листопада 2025 року, м. Харків) [Електронний ресурс] = Education and technologies for the development of society : collection of theses of reports LX All-Ukrainian scientific and practical conference of higher education graduates (November 17–21, 2025, Kharkiv) [Electronic resource] / ред. колегія : Д. В. Коваленко, О. В. Купріянов, Г. С. Грінченко. – Харків : Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна, 2025. – 371 с. (PDF). С. 87–88. <https://ekhnuir.karazin.ua/handle/123456789/24327>

28. **Гладкоскок А.;** Цихановська І.В. Використання нетрадиційної сировини у виробництві кексів оздоровчого призначення. Освіта та технології для розвитку суспільства : зб. тез доп. LX Всеукр. наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти (7–21 листопада 2025 року, м. Харків) [Електронний ресурс] = Education and technologies for the development of society : collection of theses of reports LX All-Ukrainian scientific and practical conference of higher education graduates (November 17–21, 2025, Kharkiv) [Electronic resource] / ред. колегія : Д. В. Коваленко, О. В. Купріянов, Г. С. Грінченко. – Харків : Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна, 2025. – 371 с. (PDF). С. 89–91. <https://ekhnuir.karazin.ua/handle/123456789/24327>

29. Цихановська Ірина, Лазарева Тетяна, **Гречишнікова Анна.** Інноваційні крафтові підходи у харчових технологіях: розроблення збагаченого печива “захисник” на основі наноструктурованої добавки (Fe_3O_4 + *Laminaria japonica*). Освіта та наука для відновлення країни: збірник тез доповідей LIX Всеукраїнської конференції науково-педагогічних працівників та аспірантів (Україна, м. Харків, 11-15 травня 2026 року). [Електронний ресурс]. – Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2026. – 282 с. (PDF). С. 57–60. <https://drive.google.com/drive/folders/15NIQfUthUKqz09daPZ100uQHILqicmRU?usp=sharing>

30. Цихановська Ірина, Лазарева Тетяна, **Гречишнікова Анна.** Дослідження кольорових характеристик здобного пісочновідсадного печива “захисник”, збагаченого харчовою добавкою комбінованого складу «НЧ Fe_3O_4 ++ *Laminaria japonica*). Освіта та наука для відновлення країни: збірник тез доповідей LIX Всеукраїнської конференції науково-педагогічних працівників та аспірантів (Україна, м. Харків, 11-15 травня 2026 року). [Електронний ресурс]. – Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2026. – 282 с. (PDF). С. 55–57. <https://drive.google.com/drive/folders/15NIQfUthUKqz09daPZ100uQHILqicmRU?usp=sharing>