

Друковані тези, доповіді та інші матеріали наукових конференцій:

1. Голембовська Н.В. Особливості технології пресервів з прісноводної риби/ Н.В. Голембовська, Т.К. Лебська // «Наукові здобутки молоді у вирішенні актуальних проблем переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства»: міжнар. науково-практ. конф. молодих вчених, аспірантів і студентів, 20-22 квітня 2010 р.: тези доп. — К.: НУБіП України, 2010. — С 366.

2. Голембовська Н.В. Удосконалення технології пресервів з прісноводної риби / Н.В. Голембовська, Т.К. Лебська // Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів: тези доп. — О.: ОНАХТ, 2010. — С. 188-189.

3. Голембовська Н.В. Удосконалення рецептури пресервів з прісноводної риби/ Н.В. Голембовська, Т. К. Лебська // «Наукові здобутки молоді у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства»: міжнар. науково-практ. конф. молодих вчених, аспірантів і студентів, 20-22 квітня 2011 р.: тези доп. — К.: НУБіП України, 2011. — С 147.

4. Голембовська Н.В. Удосконалення технології пресервів із прісноводної риби / Н.В. Голембовська, Т.К. Лебська // «Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, готельного, ресторанного господарств і торгівлі»: всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, 23 березня 2011 р.: тези доп. — Х.: ХДУХТ, 2011. — С 14.

5. Голембовская Н.В. Влияние ферментов и кислот на рН мышечной ткани пресноводных рыб / Н.В. Голембовская, С.И. Четвертинивский, Т.К. Лебская // «Инновации в науке и образовании – 2011»: IX международная научная конференция, 18-20 октября 2011 г.: тезы докл. — Калининград: КГТУ, 2011. — С. 271-273

6. Голембовская Н.В. Усовершенствование рецептуры пресервов из пресноводной рыбы / Н.В. Голембовская, Т.К. Лебская // Техника и технология пищ. произв-в: VII Междунар. наеуч. конф. студ. и асп., 27–28 апреля 2011 г.: тез. докл. — Могилевский гос. ун-т продовольствия, 2011. — С. 230

7. Голембовська Н.В. Удосконалення технології пресервів на основі прісноводної риби, збагачених інгредієнтами рослинного походження та оліями / Н.В. Голембовська, Т. К. Лебська // «Наукові здобутки молоді у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства»: міжнар. науково-практ. конф. молодих вчених, аспірантів і студентів, 20-22 квітня 2012 р.: тези доп. — К.: НУБіП України, 2012. — С 111

8. Голембовская Н.В. Влияние ферментов и кислот на структурно-механические свойства пресервов из пресноводной рыбы / Н.В. Голембовская, Т.К. Лебская // Техника и технология пищ. произв-в: VIII Междунар. науч. конф. студ. и асп., 26–27 апреля 2012 г.: тез. докл. — Могилевский гос. ун-т продовольствия, 2012. — С. 103

9. Голембовская Н.В. Влияние аэроионной обработки на процесс созревания пресервов из товстолобика и карпа / Н.В. Голембовская, М.В. Мельник, В.И. Сахно, Т.В. Ковалинская // X ювілейної Міжнародної наукової конференції «Інновації в науці і освіті -2012» (17-19 жовтня 2012 р. Калінінград) — С. 212-215

10. Голембовська Н.В. Вплив ферментів і кислот на структурно-механічні властивості пресервів із прісноводної риби / Н.В. Голембовська, Т. К. Лебська // «Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, готельного, ресторанного господарств і торгівлі»: всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, 25 квітня 2012 р.: тези доп. — Х.: ХДУХТ, 2012. — С 79

11. Голембовська Н.В. Дослідження ефективності використання пікохвильових технологій ІЯД НАН України для виробництва пресервів з прісноводних риб / Н.В. Голембовська, Т.К. Лебська, В.І. Сахно, Т.В. Ковалінська // XIX Щорічна наукова конференція Інституту ядерних досліджень НАН України, 24-27 січня 2012 р.: тези доп. — С. 156-157

12. Голембовская Н.В. Эффективность использования пиковолновой технологии для производства пресервов из пресноводных рыб / Н.В. Голембовская, Т.К. Лебская // Техника и технология пищ. произв-в: IX Междунар. науч. конф. студ. и асп., 25–26 апреля 2013 г.: тез. докл. — Могилевский гос. ун-т продовольствия, 2013. — С. 57

13. Голембовська Н.В. Ефективність використання пікохвильової технології для виробництва пресервів із прісноводних риб / Н.В. Голембовська, Т.К. Лебська // «Наукові здобутки молоді у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства»: міжнар. науково-практ. конф. молодих вчених, аспірантів і студентів, 20-22 квітня 2013 р.: тези доп. — К.: НУБіП України, 2013. — С 113

14. Голембовская Н.В. Влияние аэроионной обработки на процесс созревания пресервов из карпа / Н.В. Голембовская, Т.К. Лебская, В.И. Сахно, Т.В. Ковалинская // «Инновации в науке, образовании и бизнесе – 2013»: XI международная научная конференция, 25-27 сентября 2013 г.: тезы докл. — Калининград: КГТУ, 2013. — С. 212- 215

15. Голембовская Н.В. Применение пиковолновой обработки для регулирования структурно-механических свойств полуфабриката мяса карпа / Н.В. Голембовская, Т. К. Лебская, А. Пух // «Новое в технике и технологии пищевых производств»: международная научно-техническая конференция, 12 декабря 2013 г.: тезы докл. — Белгород: ИД «Белгород» НИУ «БелГУ», 2013. — С. 99-104

16. Голембовская Н.В. Влияние пиковолновой обработки на качество и безопасность пресервов из пресноводных рыб / Н.В. Голембовская, Т.К. Лебская

// Инновац. и современные технолог. перераб. пищевых призов.: Междунар. науч.-техн. конф.: материалы. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2013. – С. 60–63

17. Голембовська Н.В. Інноваційні технології пресервів із прісноводних риб з рослинними компонентами / Н.В. Голембовська, Т.К. Лебська // «Товарознавство і торговельне підприємство: стан, проблеми, перспективи» міжнар. науково-практ. конф., 18-19 квітня 2013 р.: тези доп. – К.: КНТЕУ України, 2013. – С 30-33

18. Голембовська Н.В. Особливості жирнокислотного складу ліпідів риборослинних пресервів / Н.В. Голембовська, Т.К. Лебська // «Наукові здобутки молоді у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства»: міжнар. науково-практ. конф. молодих вчених, аспірантів і студентів, 20-22 квітня 2014 р.: тези доп. – К.: НУБіП України, 2014. – С 23-24

19. Голембовська Н.В. Характеристика харчової цінності пресервів з прісноводної риби з додаванням пряно-ароматичних коренеплодів / Н.В. Голембовська, Т. К. Лебська // «Наукові здобутки молоді у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства»: міжнар. науково-практ. конф. молодих вчених, аспірантів і студентів, 20-22 квітня 2014 р.: тези доп. – К.: НУБіП України, 2014. – С 25-26

20. Голембовская Н.В. Применение пиковолновой обработки для созревания мяса карпа и повышения его безопасности / Н.В. Голембовская, Т.К. Лебская // Первый международный водный форум «Интегрированное управление водными ресурсами: исследования, инновации, образование» Междунар. науч. конф. студ. и асп., 25–26 апреля 2013 г.: тез. докл. – С. 306-315

21. Голембовська Н.В. Характеристика пряно-ароматичних коренеплодів у технології пресервів з прісноводних риб / Н.В. Голембовська, Т.К. Лебська // «Химия, Био- и Нанотехнологии, Экология и Экономика в Пищевой и Косметической промышленности»: Международная научно-практическая конференция, 8-10 декабря 2014 р.: тези доп. – Х.: ХДУХТ, 2014. – С 73-77

22. Голембовська Н.В. Характеристика харчової цінності пресервів з прісноводної риби з додаванням пряно-ароматичних коренеплодів / Н.В. Голембовська, Т.К. Лебська // «Наукові здобутки молоді у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства»: міжнар. науково-практ. конф. молодих вчених, аспірантів і студентів, 20-22 квітня 2014 р.: тези доп. – К.: НУБіП України, 2014. – С 25-26.

23. Вовк О.М. Особливості жирнокислотного складу пресервів з додаванням лляної олії / О.М. Вовк, Н.В. Голембовська // Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів: тези доп. – О.: ОНАХТ, 2015. – С. 216

24. Голембовская Н.В. Совершенствование технологии рыбораствительных паштетов из пресноводной рыбы / Н.В. Голембовская, Т.Г. Саленко, Н.М. Слободянюк // Техника и технология пищ. произв-в: X Междунар. науч. конф. студ. и асп., 28–29 апреля 2016 г.: тез. докл. – Могилевский гос. ун-т продовольствия, 2016. – С. 75

25. Голембовская Н.В. Особенности жирнокислотного состава пресервов с использованием льняного масла / Н.В. Голембовская, А.С. Власенко, Т.К. Лебская // Техника и технология пищ. произв-в: X Междунар. науч. конф. студ. и асп., 28–29 апреля 2016 г.: тез. докл. – Могилевский гос. ун-т продовольствия, 2016. – С. 76

26. Голембовская Н.В. Технология пастообразных продуктов на основе икры и мяса пресноводных рыб / Н.В. Голембовская, Е.Н. Вовк, Н.М. Слободянюк // Техника и технология пищ. произв-в: X Междунар. науч. конф. студ. и асп., 28–29 апреля 2016 г.: тез. докл. – Могилевский гос. ун-т продовольствия, 2016. – С. 77

27. Власенко А.С. Паштети рибні з додаванням нетрадиційної сировини / А.С. Власенко, Н.В. Голембовська, Н.М. Слободянюк // «Наукові здобутки молоді у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства»: міжнар. науково-практ. конф. молодих вчених, аспірантів і студентів, тези доп. – К.: НУБіП України, 2016. – С. 244-245

28. Олійник А.С. Удосконалення технології рибо-овочевих консервів / А.С. Олійник, Н.В. Голембовська, Н.М. Слободянюк // «Наукові здобутки молоді у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства»: міжнар. науково-практ. конф. молодих вчених, аспірантів і студентів: тези доп. – К.: НУБіП України, 2016. – С. 245-246

29. Каневська К. Розробка технології шинки з рибної сировини/ К. Каневська, Н.В. Голембовська // Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 30 вересня – 2 жовтня 2016. – О.: ОНАХТ, 2016. – С. 154.

30. Саленко Т.Г. Совершенствование технологии рыбораствительных паштетов / Т.Г. Саленко, Н.В. Голембовская, Н.М. Слободянюк // «Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємства: наукові пошуки молоді»: всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, 07 квітня 2016 р.: тези доп. – Х.: ХДУХТ, 2016. – С. 176.

31. Вовк Е.Н. Технология пастообразных продуктов с использованием икры и мяса пресноводных рыб / Е.Н. Вовк, Н.В. Голембовская, Н.М. Слободянюк // «Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємства: наукові пошуки молоді»: всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, 07 квітня 2016 р.: тези доп. — Х.: ХДУХТ, 2016.

— С. 152.

32. Голембовская Н.В. Особенности жирнокислотного состава пресервов / Н.В. Голембовская, Т.К. Лебская // «Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємства: наукові пошуки молоді»: всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, 07 квітня 2016 р.: тези доп. — Х.: ХДУХТ, 2016. — С. 154.

33. Голембовская Н.В. Совершенствование технологии рыборастительных паштетов / Н.В. Голембовская, Т.Г. Саленко, Н.М. Слободянюк // «Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємства: наукові пошуки молоді»: всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, 07 квітня 2016 р.: тези доп. — Х.: ХДУХТ, 2016. — С. 176.

34. Симчук Т.Ю. Удосконалення технології рибних копчених продуктів / Т.Ю. Симчук, Н.В. Голембовська // «Химия, био- и нанотехнологии, экология и экономика в пищевой и косметической промышленности»: сборник материалов IV Международной научно-практической конференции, 17-18 октября 2016 г. — Х.: ХДУХТ, 2016. — С. 195-196

35. Власенко А.С. Удосконалення технології виробництва паштетів рибних з додаванням нетрадиційної сировини / А.С. Власенко, Н.В. Голембовська // «Новітні тенденції у харчових технологіях та якість і безпечність продуктів»: VIII Всеукраїнська науково-практична інтернет конференція, 11 травня 2016 р.: тези доп. — Л.: ЛПЕТ, 2016. — С 49-52.

36. Голембовська Н. Вплив пряно-ароматичних коренеплодів на показники якості та безпеки пресервів під час зберігання / Н. Голембовська // «Інноваційні технології та інтенсифікація розвитку національного виробництва»: матеріали III міжнар. наук.-прак. конф. 20-21 жовтня 2016 р. Ч.1. — Тернопіль.: Крок, 2016. — С 235-237.

37. Ковальчук А.А. Розробка сухих кормів для домашніх тварин / А.А. Ковальчук, Н.В. Голембовська, Н.М. Слободянюк // «Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємства: наукові пошуки молоді»: всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, 06 квітня 2017 р.: тези доп. — Х.: ХДУХТ, 2017. — С. 110-111.

38. Прасол І.Ю. Використання нетрадиційної сировини у технології рибних котлет / І.Ю. Прасол, Н.В. Голембовська // «Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємства: наукові пошуки молоді»: всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, 06 квітня 2017 р.: тези доп. – Х.: ХДУХТ, 2017. – С. 45-46.

39. Остренський С.М. Удосконалення технології рибних чіпсів / С.М. Остренський, Н.В. Голембовська // «Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємства: наукові пошуки молоді»: всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, 06 квітня 2017 р.: тези доп. – Х.: ХДУХТ, 2017. – С. 38-39.

40. Дорофій Д.О. Удосконалення технології консервів для домашніх тварин / Д.О. Дорофій, Н.В. Голембовська // «Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємства: наукові пошуки молоді»: всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, 06 квітня 2017 р.: тези доп. – Х.: ХДУХТ, 2017. – С. 99-100.

41. Криницький В.О. Удосконалення технології формованих напівфабрикатів / В.О. Криницький, Н.В. Голембовська // «Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємства: наукові пошуки молоді»: всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, 06 квітня 2017 р.: тези доп. – Х.: ХДУХТ, 2017. – С. 25-26.

42. Дорофій Д.О. Удосконалення технології консервів для домашніх тварин / Д.О. Дорофій, Н.В. Голембовська, Н.М. Слободянюк // «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства»: VII міжнар. науково-практ. конф. молодих вчених, аспірантів і студентів, тези доп. – К.: НУБіП України, 2017. – С. 189

43. Ковальчук А.А. Удосконалення технології сухих кормів для домашніх тварин / А.А. Ковальчук, Н.В. Голембовська, Н.М. Слободянюк // «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства»: VII міжнар. науково-практ. конф. молодих вчених, аспірантів і студентів: тези доп. – К.: НУБіП України, 2017. – С. 190.

44. Ковалинская Т. В. Ионные технологии в переработке рыбы / Т. В. Ковалинская, Е. Г. Михнева, В. И. Сахно, Н. В. Голембовская // «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства»: VII міжнар. науково-практ. конф. молодих вчених, аспірантів і студентів, тези доп. – К.: НУБіП України, 2017. – С. 254.

45. Прасол І.Ю. Сенсорні показники рибних котлет з додаванням нетрадиційної сировини методом профілю флейвору / І.Ю. Прасол, Н.В. Голембовська, Н.М. Слободянюк // «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства»: VII міжнар. науково- практ. конф. молодих вчених, аспірантів і студентів, : тези доп. — К.: НУБіП України, 2017. — С. 258.

46. Остренський С.М. Удосконалення технології рибних чіпсів / С.М. Остренський, Н.В. Голембовська, Н.М. Слободянюк // «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства»: VII міжнар. науково-практ. конф. молодих вчених, аспірантів і студентів, : тези доп. — К.: НУБіП України, 2017. — С. 259.

47. Боско М.С. Розробка технології спеціалізованої харчової продукції з ламінарії та рибної сировини для дитячого харчування / М.С. Боско, Н.В. Голембовська // Збірник праць за підсумками VIII Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 17 квітня 2019 р. — 18 квітня 2019 р.). — К.: РВВ НУБіП України, 2019. — 114 с.

48. Ошур М.Г. Удосконалення заморожених рибних напівфабрикатів у різних паніровках / М.Г. Ошур, Н.В. Голембовська // Збірник праць за підсумками VIII Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 17 квітня 2019 р. — 18 квітня 2019 р.). — К.: РВВ НУБіП України, 2019. — 144 с.

49. Степанова В.В. Розробка технології паштетів для дитячого харчування / В.В. Степанова, Н.В. Голембовська // Збірник праць за підсумками VIII Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 17 квітня 2019 р. — 18 квітня 2019 р.). — К.: РВВ НУБіП України, 2019. — 153 с.

50. Боско М.С. Розробка технології харчової продукції оздоровчого призначення для дітей дошкільного віку / М.С. Боско, Н.В. Голембовська // Збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. — Одеса: ФОП Бондаренко М. О., 2019. — 126-127 с.

51. Степанова В.В. Розробка технології харчової продукції оздоровчого призначення для дітей дошкільного віку / В.В. Степанова, Н.В. Голембовська // Збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. — Одеса: ФОП Бондаренко М. О., 2019. — 126-127 с.

52. Ганцева К.О. Вдосконалення технології напівфабрикатів в тістовій оболонці / К.О. Ганцева, Н.В. Голембовська // Збірник праць за підсумками IX Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 9 квітня 2020 р. — 10 квітня 2020 р.). — К.: РВВ НУБіП України, 2020. — 73-74 с.

53. Мироненко О. Удосконалення технології напівфабрикатів з морської риби / О. Мироненко, Н.В. Голембовська // Збірник праць за підсумками ІХ Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 9 квітня 2020 р. — 10 квітня 2020 р.). — К.: РВВ НУБіП України, 2020. — 103-104 с.

54. Таїсія Волхова, Наталія Голембовська (2021). Розробка технології рибних консервів оздоровчого призначення. 87 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", 15–16 квітня 2021 р. – К.: НУХТ, 2021 р. – Ч.1. – 250с.

55. Волхова Т.В., Голембовська Н.В. Удосконалення технології варених ковбас з додаванням овочевої сировини. Збірник праць за підсумками Х Міжнародної науково-практичної онлайн конференції вчених, аспірантів і студентів – К.: РВВ НУБіП України, 2021. — с. 138

56. Чава К.П., Голембовська Н.В. Удосконалення технології варених ковбасних виробів. Збірник праць за підсумками Х Міжнародної науково-практичної онлайн конференції вчених, аспірантів і студентів – К.: РВВ НУБіП України, 2021. — с. 133

57. Колесников Н., Голембовська Н.В. Збагачення варених ковбасних виробів. Збірник праць за підсумками Х Міжнародної науково-практичної онлайн конференції вчених, аспірантів і студентів – К.: РВВ НУБіП України, 2021. — с. 147

58. Volkhova T., Shevchenko D., Golembowska N. Technology of semi-finished fish products. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: матеріали ІІ Міжнародної наук.-практ. інтернет конф. — Прага: Oktan Print s.r.o., 2021

59. Shevchenko D., Golembowska N. Of chia seeds as an ingredient of technology of semi-finished fish products. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: матеріали ІІ Міжнародної наук.-практ. інтернет конф. — Прага: Oktan Print s.r.o., 2021

60. Волхова Т.В., Голембовська Н.В. Удосконалення технології функціональних харчових продуктів для вегетеріанців. Збірник праць за підсумками Х Міжнародної науково-практичної онлайн конференції вчених, аспірантів і студентів – К.: РВВ НУБіП України, 2021.

Статті у наукових фахових виданнях:

1. Голембовська Н.В. Характеристика змін структурно-механічних властивостей пресервів із прісноводної риби / Н.В. Голембовська, Т.К. Лебська, В.С. Гуць // наукові доповіді НАУ 2011 лютий - №1 (23) <http://nd.nubip.edu.ua/2011-1/11tkpff.pdf>
2. Голембовская Н.В. Состояние и перспективы развития рыбного рынка Украины / Н.В. Голембовская, Т.К. Лебская // Мир продуктов. – 2013. – № 9 (98). – С. 46 – 49
3. Голембовская Н.В. Влияние пиковолновой обработки на созревание пресервов из пресноводных рыб / Н.В. Голембовская, Т.К. Лебская // Продовольча індустрія АПК. – 2013. – № 5. – С. 28 – 31
4. Голембовская Н.В. Влияние органических кислот на структурно-механические показатели и рН мяса карпа / Н.В. Голембовская, Т.К. Лебская // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 1. – С. 23 – 27
5. Голембовская Н.В. Особенности изменения показателей мяса карпа под влиянием органических кислот / Н.В. Голембовская, Т. К. Лебская // Конкурентноспособная и безопасная продукция, востребованная рынком – залог экономической безопасности предприятия: Междунар. (заочная) научно-прак. конф., 28–29 марта 2014 г.: тез. докл. – Смоленск, 2014. – С. 68 – 73
6. Голембовська Н.В. Харчова цінність коропа і товстолобика осіннього вилу / Н.В. Голембовська, Т.К. Лебська // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 2. – С. 11 – 15
7. Голембовська Н.В. Харчова цінність коропа *Cyprinus Carpio* і товстолобика *Hypophthalmichthys* spp осіннього вилу / Н.В. Голембовська, Т.К. Лебська // Техніка і технологія АПК. – 2014. – № 5 (56). – С. 26 – 29
8. Голембовська Н.В. Розвиток ринку рибних продуктів в Україні / Н.В. Голембовська, Т.К. Лебська // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 4. – С. 4 – 9
9. Голембовська Н.В. Особливості жирнокислотного складу пресервів з прісноводної риби та рослинної сировини / Н.В. Голембовська // Сборник научных трудов SWorld – 2014. – №3 (36). – С. 70 – 76
10. Голембовська Н.В. Характеристика пряно-ароматичних коренеплодів / Н.В. Голембовська, Т.К. Лебська // Наукові праці Випуск 46 том 2, Одеса. – 2014. – С. 59 – 63
11. Голембовська Н.В. Вплив пряно-ароматичних коренеплодів на мінеральний склад пресервів / Н.В. Голембовська, Т.К. Лебська // Міжнародний періодичний науковий збірник «Інтегроване управління водними ресурсами» – К., 2014.- С. 188-194
12. Голембовська Н.В. Використання прісноводної риби у складі пресервів / Н.В. Голембовська, Н. Гончарук, Т.К. Лебська // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – № 3. – С. 21 – 27
13. Лебская Т.К. Применение пиковолновой обработки для регулирования созревания и повышения безопасности пресервов из мяса карпа / Т.К. Лебская, Н.В. Голембовская // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2015. - №2. – С.116-122.

14. Голембовська Н.В. Використання рослинної сировини у складі пресервів з прісноводних риб / Н.В. Голембовська, Т.К. Лебська, Саленко Т. // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – № 4. – С. 26 – 29
15. Голембовская Н.В. Влияние пиковолновой обработки на показатели качества мяса карпа / Н.В. Голембовская, Т.К. Лебская // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі – 2015. – № 1. (73) – С. 134 – 139
16. Симчук Т.Ю. Використання нетрадиційної рослинної сировини у технології рибних копчених продуктів / Т.Ю. Симчук, Н.В. Голембовська, Н.М. Слободянюк // IV Міжнародна науково-практична конференція «Продовольчі ресурси: проблеми і перспективи», 30 листопада 2016 р. – К.: ІПР, 2016 – С. 42-45.
17. Власенко А.С. Изменение показателя рН мышечной ткани пресноводных рыб под влияние ферментов и органических кислот / А.С. Власенко, Н.В. Голембовская // Научные труды SWorld. – Выпуск 45. Том 3. – Иваново: Научный мир, 2016 – С. 4-7
18. Голембовська Н.В. Вплив органічних кислот на рН м'язової тканини прісноводних риб / Н.В. Голембовська // Научные труды SWorld. – Выпуск 45. Том 3. – Иваново: Научный мир, 2016 – С. 7-11
19. Тесак Ю.І. Технологія швидкозаморожених напівфабрикатів / Ю.І. Тесак, Н.В. Голембовська, Н.М. Слободянюк // Научные труды SWorld. – Выпуск 45. Том 3. – Иваново: Научный мир, 2016 – С. 11-14.
20. Тесак Ю.І. Технологія швидкозаморожених напівфабрикатів збагачених морськими водоростями / Ю.І. Тесак, Н.В. Голембовська, О.М. Очколяс // Научные труды SWorld. – Выпуск 3 (44). Том 3. – Иваново: Научный мир, 2016 – С. 89 – 93
21. Каневська К.Г. Розробка технології шинки з рибної сировини / К.Г. Каневська, Н.В. Голембовська, Н.М. Слободянюк // Научный взгляд в будущее – Выпуск 4. Том 3. – Одесса: Куприенко СВ, 2016 - С. 51 – 54
22. Нагірняк Я.І. Харчова та біологічна цінність молюсків / Я.І. Нагірняк, Н.В. Голембовська // Научный взгляд в будущее – Выпуск 4. Том 3. – Одесса: Куприенко СВ, 2016 - С. 54 – 57
23. Криницький В.О. Використання ягід журавлини у складі формованих напівфабрикатів / В.О. Криницький, Н.В. Голембовська // Научный взгляд в будущее. – Выпуск 5. Том 1. – Одесса: КУПРИЕНКО СВ, 2017 – С. 89 – 92
24. Голембовська Н.В. Удосконалення технології паштетів рибних з включенням нетрадиційної сировини / Н.В. Голембовська, Н.М. Слободянюк // Продовольча індустрія АПК. – 2017. – № 3. – С. 40 – 43.
25. Голембовська Н. Використання рослинної сировини у складі рибних паличок з прісноводних риб / Н. Голембовська, Н. Слободянюк, В. Криницький // Продовольча індустрія АПК. – 2017. – № 4. – С. 40 – 43.
26. Ковальчук А.А. Стан і перспективи розвитку ринку кормів для домашніх тварин / А.А. Ковальчук, Д.О. Дорофій, Н.В. Голембовська // Научные труды SWorld. – Выпуск 48. Том 1. – Иваново: Научный мир, 2017 – С 50-54.

27. Прасол І.Ю. Сенсорний аналіз рибних січених напівфабрикатів методом профілю флейвору / І.Ю. Прасол, Н.В. Голембовська, Н.М. Слободянюк, О.М. Очколяс // Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2017, т 19, № 80 – С 83-87.

28. Прасол І.Ю. Використання насіння льону у складі січених напівфабрикатів / І.Ю. Прасол, Н.В. Голембовська // Научные труды SWorld. – Выпуск 48. Том 1. – Иваново: Научный мир, 2017 – 106 с.

29. Прасол І.Ю. Використання насіння льону у складі січених напівфабрикатів / І.Ю. Прасол, Н.В. Голембовська // Интеллектуальный потенциал XXI века 2017: сборник тезисов. – Одесса: Куприенко СВ, 2017 – с. 18-21.

30. Остренський С.М. Удосконалення технології харчових концентратів [Электронный ресурс] / С.М. Остренський, Н.В. Голембовська – Режим доступа: <http://www.sworld.education/index.php/ru/g117-7/29755-g117-037>

31. Ochkolyas E. Prospects of using seed chia in dietary nutrition / E. Ochkolyas, N. Holembovska // Scientific World Journal. - Minsk, R. Belarus, 2017 <http://www.sworld.education/index.php/ru/technical-sciences-b217/innovative-technologies-b217/29889-b217-047>

32. Голембовська Н.В. Виготовлення дієтичних варених ковбас з додаванням біологічно-активної добавки насіння чіа / Н.В. Голембовська, Б.І. Леонова, Е.Р. Старкова, О.М. Очколяс // Продовольча індустрія АПК. – 2017. – № 6. – С. 33 – 35.

33. N. Golembovska The Use of Aromatic root Vegetables in Technology of Freshwater Fish Preserves Production / N. Golembovska, N. Slobodyanuk, T. Lebskaya // Engineering Studies, Issue 3 (2), Volume 10. Taylor & Francis, 2018. - Pages 832 <http://ysu.am/files/8-1540881847-.pdf>

34. Голембовська Н.В. Січені рибні напівфабрикати з додаванням нетрадиційної сировини / Н.В. Голембовська // Продовольча індустрія АПК. – 2018. – № 4. – С. 14 – 18.

35. Golembovska Natalia Usage of chia seeds in the composition of dietary semi-finished minced products – Режим доступу: <https://www.sworld.com.ua/konferbe5/2.pdf>

36. Веретинська І.А., Голембовська Н.В. Удосконалення технології дієтичних напівфабрикатів із використанням насіння льону / І.А. Веретинська, Н.В. Голембовська // Продовольча індустрія АПК. – 2018. – № 5. – С. 23 – 27.

37. Голембовська Н.В. Дослідження змін показників якості дієтичних січених напівфабрикатів під час зберігання / Н.В. Голембовська // Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2018, т 20, № 90 – С 17-21.

38. Ізраелян В.М. Використання нетрадиційної сировини в дитячому харчуванні / В.М. Ізраелян, Н.В. Голембовська // Продовольча індустрія АПК. –

39. Golembovska N., Slobodyanyuk N. Use the seeds of chia seeds as ingredient of milled half-finished foodstuffs / N. Golembovska, N. Slobodyanyuk // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія: техніка та енергетика АПК. – 2018. - Вип. 296, 67-71

40. Голембовська Н Використання насіння чіа у складі дієтичних січених напівфабрикатів / Н.В. Голембовська // Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2019, т 21, № 92 — С 19-22.

41. Баль-Прилипка Л., Лебская Т., Голембовская Н., Лебский С. Сравнительная характеристика аминокислотного состава белков ракообразных. Продовольча індустрія АПК. — 2019. — № 1-2. — С. 42-45

42. Black Sea Science 2021: Proceedings of the International Competition of Student Scientific Works / Odessa National Academy of Food Technologies; В. Iegorov, М. Mardar (editors-in-chief.) [et al.]. — Odessa: ONAFT, 2021. — 731 p.

43. Волхова Т.В., Голембовська Н.В. Стан і перспективи розвитку рибного ринку в Україні. – Scientific World Journal, Issue №7, Part 1, 2021 - Svishtov, Bulgaria – с. 44-50.

Статті у періодичному науковому виданні іншої держави, які входять до науко-метричної бази Scopus

1. Holembovska, N., Tyshchenko, L., Slobodyanyuk, N., Israelian, V., Kryzhova, Y., Ivaniuta, A., Pylypchuk O., Menchynska, A., Shtonda, O., & Nosevych, D. (2021). Use of aromatic root vegetables in the technology of freshwater fish preserves. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 15, 296–305. <https://doi.org/10.5219/1581>

2. Ivaniuta, A., Menchynska, A., Nesterenko, N., Holembovska, N., Yemtcev, V., March yshyna, Y., Kryzhova, Y., Ochkolyas, E., Pylypchuk O., & Israelian, V. (2021). The use of secondary fish raw materials from silver carp in the technology of structuring agents. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 15, 546–554. <https://doi.org/10.5219/1626>

3. Israelian, V., Palamarchuk, I., Sevin, S., Holembovska, N., Prokopenko, N., Ivaniuta, A., Shynkaruk, O., Rudyk, Y., Nosevych, D., & Tverezovska, N. (2022). The effect of vibration massage on the salting process of ostrich meat. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 16, 530–544. <https://doi.org/10.5219/1775>

4. Zhao, X., Zhang, Z., Cui, Z., Manoli, T., Yan, H. ., Zhang, H., Shlapak, G., Menchynska, A., Ivaniuta, A., & Holembovska, N. (2022). Quality changes of sous-vide cooked and blue light sterilized Argentine squid (*Illex argentinus*). *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 16, 175–186. <https://doi.org/10.5219/1731>

5. Nesterenko, N., Belinska, S., Motuzka, I., Mardar, M., Bolila, N., Slobodyanyuk, N., Ivaniuta, A., Menchynska, A., Holembovska, N., & Israelian, V. (2022). A multiplicative approach to optimize the consumer properties of quick-frozen semifinished products from cultivated champignons. *Potravinarstvo Slovak Journal of*

6. Bal-Prylypko, L., Nikolaenko, M., Volkhova, T., Holembovska, N., Tyshchenko, L., Ivaniuta, A., Israelian, V., MENCHYNSKA, A., SHYNKARUK, O., & MELNIK, V. (2023). The study of functional and technological properties of vegetarian ice cream. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 17, 110–121. <https://doi.org/10.5219/1798>

7. Iakubchak, O., Adamenko, L., Taran, T., Sydorenko, O., Rozbytska, T., Tverezovska, N., Israelian, V., Holembovska, N., MENCHYNSKA, A., & Ivaniuta, A. (2023). The study of the cytotoxic effect of disinfectants. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 17, 82–95. <https://doi.org/10.5219/1822>

Патенти:

1. Пат. 63455 Україна МПК А22С 25/00 (2011.01), Спосіб виробництва пресервів з прісноводної риби на основі попередньої підготовки філе / Н.В. Голембовська, Т.К. Лебська; заявник і патентовласник НУБіП України. — заявка № u 2011 02918; опубл. 10.10.2011, Бюл. № 19.

2. Патент на корисну модель № U 98048 Україна, МПК А23В 4/00. Пресерви з прісноводної риби з пряно-ароматичними коренеплодами / Т. К. Лебська, Н.В. Голембовська; заявник та патентовласник Національний університет біоресурсів і природокористування України. — заявл. 03.12.2014; опубл. 10.04.2015; Бюл. № 7. — 4 с.

3. Пат. 116892 Україна МПК А22С 29/00, А23L 27/00 (2017.06) Пресерви з мідій, збагачені пряно-ароматичними коренеплодами / Н.В. Голембовська, Н.М. Слободянюк; заявник і патентовласник НУБіП України. — заявка № uu201612660; опубл. 12.06.2017, Бюл. №11

4. Пат. 122455 Україна МПК А22С 25/00 А23В 4/00 (2017.01), Рибні паштети / Н.В. Голембовська, Н.М. Слободянюк; заявник і патентовласник НУБіП України. — заявка №u 2017 07314; опубл. 10.01.2018, Бюл. № 1.

5. Пат. 122454 Україна МПК А22С 25/00 А23В 4/00, Паштети рибні на основі прісноводних риб та рослинної сировини / С.І. Лебський, Л.В. Баль-Прилипко, Н.В. Голембовська; заявник і патентовласник НУБіП України. — заявка № u 2017 07313; опубл. 10.01.2018, Бюл. № 1.

6. Пат. 122453 Україна МПК А22С 25/00, А23В 4/00 (2017.01) Котлети рибні «Дієтичні» / Н.В. Голембовська, Н.М. Слободянюк; заявник і патентовласник НУБіП України. — заявка № u 2017 07311; опубл. 10.01.2018, Бюл. № 1.

7. Пат. 124074 Україна МПК А23L 17/00 А23В 4/06 (2006.01) Рибні січені напівфабрикати / Н.В. Голембовська, Н.М. Слободянюк; заявник і патентовласник НУБіП України. — заявка № u201707309; опубл. 26.03.2018, Бюл. № 6.

8. Пат. 125729 Україна МПК А23L 17/00 Рибні пельмені / Н.В. Голембовська, Н.М. Слободянюк; заявник і патентовласник НУБіП України. — заявка № u201711942; опубл. 25.05.2018, Бюл. № 10.

9. Пат. 136557 Україна МПК А23L 17/20 Паста рибна з м'ясом виноградного равлика / Ю.П. Крижова, Н.В. Голембовська, О.С. Деяк, О.С. Аношкін; заявник і патентовласник НУБіП України. — заявка № u201902066; опубл. 27.08.2019, Бюл. № 16.

10. Пат. 147370 Україна МПК А22С 25/00 Спосіб виготовлення рибного рулету / Н.В. Голембовська, В.М. Ізраелян; заявник і патентовласник НУБіП України. — заявка № u 2020 06048; опубл. 05.05.2021, Бюл. № 18.

Монографії:

1. Теоретичні та практичні основи комплексної переробки прісноводних видів риб внутрішніх водоймів України: монографія / Н.В. Голембовська, Н.М. Слободянюк, О.М. Очколяс — К.: ЦП «КОМПРИНТ». 2017. — 200 С.

2. Сировина для дитячого та дієтичного харчування: монографія / Н.В. Голембовська, О.М. Очколяс, І.А. Веретинська, А.А. Менчинська, О.Ю. Станіславчук, Є.В. Сухенко, В.М. Ізраелян — К.: ЦП «КОМПРИНТ». 2017. — 160 С.

3. N. Slobodyanyuk Technological specification and nutritional value of raw materials of vegetable and animal origin for production of semi-finished products / N. Slobodyanyuk, N. Golembowska, E. Ochkołas // *Rolnictwo XXI wieku – problemy i wyzwania*”, Idea Knowledge Future, Wrocław 2018. — Pages 610-622.

4. Golembowska N., Slobodyanyuk N. (2018). TECHNOLOGY OF SEMI-FINISHED FISH PRODUCTS. Scientific development and achievements: monograph. LP22772, 20-22 Wenlock Road, London, N1 7GU, 2018, volume 1, P.208-224.

5. Развитие технологий будущего: монографія / Н.В. Голембовська и др. — О.: КУПРИЕНКО СВ, 2018. — 158 С.

6. Наукові основи технології комплексної переробки риби внутрішніх водоймі України: монографія / Н.М. Слободянюк, Н.В. Голембовська, А.О. Іванюта, І.А. Веретинська — К.: ЦП «КОМПРИНТ». 2019. — 318 С.

7. Wissenschaft für den modernen Menschen: innovative technik und technologie, informatik sicherheitssysteme, verkehrsentwicklung, architektur. Monografische Reihe «Europäische Wissenschaft». Buch 4. Teil 4. 2021 — с. 54-60.

Навчальні посібники:

1. Технологія переробки риби / Баль-Прилипко Л.В., Темніханов Ю.Д., Менчинська А.А., Голембовська Н.В., Веретинська І.А. — К.: ЦП «Компринт», 2017. — 330 с.

2. Технологія переробки риби / Слободянюк Н.М., Голембовська Н.В., Менчинська А.А., Андрощук О.С., Тулуб Д.О. — К.: ЦП «Компринт», 2018. — 264 с.

Методичні вказівки:

1. Опорний конспект лекцій з дисципліни “Технологія консервування плодів та овочів” для студентів напряму підготовки 6.051.701 “Харчові технології та інженерія” денної та заочної форми навчання - Київ: ТОВ «АГРАР МЕДІА ГРУП». — 2016. — 72 с. — 4,5 д.а.

2. Методичні вказівки до вивчення дисципліни «Актуальні проблеми галузі» для студентів ОКР «Магістр» спеціальності 8.05170105 «Технології зберігання та переробки водних біоресурсів» - Київ: ТОВ «АГРАР МЕДІА ГРУП». — 2016. —

57 с. – 3,6 д.а.

3. Методичні вказівки до виконання дипломного проекту для студентів ОС «Бакалавр» напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» - Київ: ТОВ «АГРАР МЕДІА ГРУП». – 2016. – 53 с. – 3,31 д.а

4. Методичні вказівки до вивчення дисципліни «Сучасні методи дослідження в галузі» для студентів ОКР «Магістр» спеціальності 8.05170105 «Технології зберігання та переробки водних біоресурсів» - Київ: ТОВ «АГРАР МЕДІА ГРУП». – 2016. – 58 с. – 1,8 д.а.

5. Опорний конспект лекцій з дисципліни “Технологія галузі” для студентів напряму підготовки 6.051.701 “Харчові технології та інженерія” денної та заочної форми навчання - Київ: ТОВ «АГРАР МЕДІА ГРУП». – 2016. – 89 с. – 5,6 д.а.

6. Навчально-методичний посібник для підготовки до заліку з дисципліни «Технологія галузі» для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» денної форми навчання - Київ: ТОВ «АГРАР МЕДІА ГРУП». – 2016. – 60 с. – 3,8 д.а.

7. Методичні вказівки до вивчення дисципліни «Технологія галузі» для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» денної форми навчання - Київ: ТОВ «АГРАР МЕДІА ГРУП». – 2016. – 102 с. – 6,4 д.а.

8. Методичні рекомендації для підготовки до екзамену з дисципліни “Технологія консервування плодів та овочів” для студентів напряму підготовки 181 “Харчові технології” денної форми навчання - Київ: ТОВ «АГРАР МЕДІА ГРУП». – 2017. – 72 с. – 2,3 д.а.

9. Методичні вказівки до вивчення дисципліни «Актуальні проблеми галузі» для студентів ОКР «Магістр» спеціальності 8.05170105 «Технології зберігання та переробки водних біоресурсів» - Київ: ТОВ «АГРАР МЕДІА ГРУП». – 2017. – 57 с. – 4,1 д.а.

10. Методичні вказівки до вивчення дисципліни «БАР» для студентів ОКР «Магістр» спеціальності 8.05170105 «Технології зберігання та переробки водних біоресурсів» - Київ: ТОВ «АГРАР МЕДІА ГРУП». – 2016. – 56 с. – 3,5 д.а.

11. Методичні вказівки до виконання курсового проекту з дисципліни «Актуальні проблеми галузі» для студентів ОС «Магістр» напряму підготовки 181 «Харчові технології», освітньої програми «Технології зберігання та переробки водних біоресурсів» - Київ: ТОВ «ДРІМ ПРІНТ». – 2020. – 64 с. – 4 д.а.

12. Методичні рекомендації для підготовки до екзамену з дисципліни “Технологія консервування плодів та овочів” для студентів напряму підготовки 181 “Харчові технології” денної форми навчання - Київ: ТОВ «ДРІМ ПРІНТ». – 2020. – 104 с. – 6,5 д.а.

13. Методичні вказівки до вивчення дисципліни «Актуальні проблеми галузі» для студентів ОС «Магістр» напряму підготовки 181 «Харчові технології», освітньої програми «Технології зберігання та переробки водних біоресурсів» - Київ: ТОВ «ДРІМ ПРІНТ». – 2020. – 94 с. – 5,9 д.а.