

## ПУБЛІКАЦІЇ

### Друковані тези, доповіді та інші матеріали наукових конференцій:

1. Семенюк В. М. (Ізраелян В. М.), Сухенко Ю. Г. Розробка технології виробництва шинкових виробів із м'яса страуса. Наукові здобутки молоді у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: II Міжнародна науково-практична конференція молодих вчених, аспірантів і студентів, м. Київ, 20–22 квітня 2012 року: тези доповіді. Київ, 2012. С. 159–160.

2. Ізраелян В. М., Сухенко Ю. Г., Штонда О. А. М'ясо страусів при виробництві шинки. Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: IV Міжнародна науково-практична конференція молодих вчених, аспірантів і студентів, м. Київ, 15–16 травня 2014 року: тези доповіді. Київ, 2014. С. 86–87.

3. Ізраелян В. М., Штонда О. А. Застосування м'яса страусів в технології шинкових виробів. Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: International scientific and practical internet conference, м. Прага, Чеська Республіка, 24 квітня 2020 року: тези доповіді. Прага, 2020. С. 103–104.

4. Ізраелян В. М. Нові види нетрадиційної м'ясної сировини в дитячому харчуванні. Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: IX Міжнародна науково-практична конференція вчених, аспірантів і студентів, м. Київ, 09–10 квітня 2020 року: тези доповіді. Київ, 2020. С. 94–96.

5. М.В. Назаренко, Л.В. Баль-Прилипко, Н.М. Слободянюк, В.М. Ізраелян Розробка технології варених ковбасних виробів оздоровчого призначення. Збірник праць за підсумками X Міжнародної науково-практичної онлайн конференції вчених, аспірантів і студентів – К.: РВВ НУБіП України, 2021. С. 110–111.

6. М.Ю. Бобровська, Л.В. Баль-Прилипко, Н.М. Слободянюк, В.М. Ізраелян Удосконалення технології варених ковбасних виробів комбінованого складу. Збірник праць за підсумками X Міжнародної науково-практичної онлайн конференції вчених, аспірантів і студентів – К.: РВВ НУБіП України, 2021. С. 112–113.

7. Г.І. Бондаренко, Л.В. Баль-Прилипка, Н.М. Слободянюк, В.М. Ізраелян Вдосконалення технології варених ковбасних виробів з використанням нетрадиційної сировини. Збірник праць за підсумками X Міжнародної науково-практичної онлайн конференції вчених, аспірантів і студентів – К.: РВВ НУБіП України, 2021. С. 114–115.

8. І.О. Пилипенко, Л.В. Баль-Прилипка, Н.М. Слободянюк, В.М. Ізраелян Удосконалення технології варених ковбасних виробів з додаванням білків рослинного походження та морепродуктів. Збірник праць за підсумками X Міжнародної науково-практичної онлайн конференції вчених, аспірантів і студентів – К.: РВВ НУБіП України, 2021. С. 132–133.

9. Ізраелян В.М., Голембовська Н.В. Використання рослинного ферменту у технології шинок. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: матеріали II Міжнародної наук.-практ. інтернет конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2021 С. 67–68.

10. Ізраелян В.М., Шевченко Д.М. Аналіз стану ринку м'ясної сировини в Україні. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: матеріали II Міжнародної наук.-практ. інтернет конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2021 С. 69–70.

#### **Статті у наукових фахових виданнях:**

1. Слободянюк Н., Ізраелян В. Зміна органолептичних показників м'яса африканського страуса під час зберігання. Продовольча індустрія АПК. 2013. № 5. С. 14–17.

2. Сухенко Ю. Г., Семенюк В. Н. (Ізраелян В. Н.). Исследование химического состава и биологической ценности мяса африканского страуса. Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. 2013. Вип. 44. Т. 2. С. 197–200.

3. Ізраелян В., Голембовська Н. Використання нетрадиційної сировини в дитячому харчуванні. Продовольча індустрія АПК. 2018. № 6. С. 37–40.

4. Ізраелян В. М., Штонда О. А. Дослідження якісних показників шинки з м'яса африканського страуса. Тваринництво та технології харчових продуктів. 2020. № 4. С. 25–31.

5. Штонда О. А., Ізраелян В. М. Зміни функціонально-технологічних показників м'яса африканського страуса під дією рослинних ферментів у

складі посолочних розсолів. Наукові доповіді НУБіП України. 2021. № 1 (89).

**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., Marchyshyna, Y., Kryzhova, Y., Ochkoymas, 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>

**Патенти:**

1. Пат. № 134513 Україна, МПК А23L 13/40, А23L 27/20. Багатофункціональна добавка для виготовлення виробів із соленого м'яса / Ізраелян В. М., Штонда О. А.; заявник і патентовласник НУБіП України. – заявка № u 201811517; заявлено 27.05.2019; опубліковано 27.05.2019. Бюл. № 10.

2. 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. 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.