

СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ
ЗА 2019-2024 роки
Статті у наукових фахових виданнях України

1. Шелудько В.М. Використання борошна зернових культур в технології біскотті. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». 2019. С. 15-20.
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/8356>
2. Шелудько В.М. Використання обліпихи в технології сучасних борошняних виробів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». Полтава. 2020 С. 16-21.
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10516>
3. Суткович Т.Ю., Горобець О.М., Шелудько В.М. Положишникова Л.О. Використання каротиновмісної сировини в технології сирцевих пряників. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія «Технічні науки» №25. Львів. 2021 С.120-126.
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10668>
4. Шелудько В.М., Ряшко Г.М. Удосконалення технологічних ліній кондитерського цеху в закладах ресторанного господарства, що спеціалізується на виробництві продукції підвищеної харчової цінності. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. Київ.2021. С.105-120.
<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11024>
5. Шелудько В.М. Розширення асортименту сучасних борошняних кондитерських виробів підвищеної харчової цінності. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія «Технічні науки» №26. Львів. 2021 С. 71-77
<http://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/article/view/917>
6. Шелудько В.М. Обґрунтування технології краффінів підвищеної харчової цінності. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія «Технічні науки» №28. Львів. 2021 С. 59-65.
<http://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/issue/view/88/96>
7. Шелудько В.М. Розширення асортименту хлібних паличок підвищеної харчової цінності. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». Полтава. 2022 С. 69-74.
<http://www.puet.poltava.ua/index.php/technical/article/view/128/120>
8. Шелудько В.М. Обґрунтування технології гріссіні з покращеними органолептичними властивостями. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Сер. Технічні науки. 2024. Вип. 37. С. 80-86
<http://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/article/view/1561>
9. Шелудько В.М. Розширення асортименту борошняних виробів власного виробництва як запорука конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2024. Вип. 2(12). С. 34-40
<https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/116>
10. Шелудько В.М. Розширення асортименту м'яких вафель

підвищеної харчової цінності в меню закладів ресторанного господарства. Development Service Industry Management. 2024. Вип. 1. С. 221-228. <https://dsim.khmnu.edu.ua/index.php/dsim/article/view/112>

11. Шелудько В.М., Шостя А.М., Усенко С.О., Кузьменко Л.М., Шаферівський Б.С. Обґрунтування технології крекерів з використанням рослинної сировини підвищеної харчової цінності. Вісник Сумського національного аграрного університету. Сер. Механізація та автоматизація виробничих процесів. 2024. Вип. 2(56) С. 114-120. <https://snaubulletin.com.ua/index.php/mapp/issue/view/83>

12. Ljubov M. Telezhenko, Nadiia A. Dzyuba, Mariia I. Oliinyk, Viktoriia M. Sheludko. Research of factors influenced on foam formation of protein hydrocolloids. Journal of Chemistry and Technologies. 2024. Vol. 32 No. 1. P. 223-232 <http://chemistry.dnu.dp.ua/article/view/288023>

Патенти України на корисну модель

1. Склад печива кантуєчі: пат. 140898 Україна; МПК (2020.01) А 21 Д 13/00. U2019 09582; заявл. 02.09.2019; опубл. 10.03.2020 бюл. № 5. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/8357>

2. Склад м'яких вафель: пат. 140897; МПК (2020.01) А 21 Д 13/00, А 21 Д 2/36 (2006.01) U2019 09580; заявл. 02.09.2019; опубл. 10.03.2020 бюл. № 5. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/8360>

3. Склад панфорте безглютенового: пат. 140900; МПК (2020.01) А 21 Д 2/36, А 21 Д 13/006 (2017.01). U2019 09586; заявл. 02.09.2019; опубл. 10.03.2020 бюл. № 5. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/8359>

4. Склад брауні безглютенового: пат. 140896; МПК (2017.01) А 21 Д 13/066, А 21 Д 2/36 (2006.01). U2019 09578; заявл. 02.09.2019; опубл. 10.03.2020 бюл. № 5. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/8358>

5. Склад фондану безглютенового: пат. 141450; МПК (2017.01) А 21 Д 13/06, А 23 G 3/00, А 23 G 3/46 (2006.01). U2019 09708; заявл. 09.09.2019; опубл. 10.04.2020 бюл. № 7. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/8361>

6. Спосіб приготування бісквітного печива «Савоярді»: пат. 146215 Україна; МПК А21D 2/00. №U202005805; заявл. 10.09.2020; публ. 27.01.2021, Бюл. № 4. 3 с. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10165>

7. Композиція для приготування пряничного тіста: пат. 146190 Україна; МПК А21D 2/36. №U202002776; заявл. 08.05.2020; публ. 27.01.2021, Бюл. № 4. 3 с. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10166>

8. Спосіб виготовлення безглютенового блонді: пат. 147031 Україна; МПК А21D 2/36. №U202006249; заявл. 28.09.2020; публ. 07.04.21, Бюл. № 14. 3 с. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10525>

9. Спосіб приготування безглютенових гріссіні: пат. 152653 Україна; МПК А21D 2/00. №U202201732; заявл. 26.05.2022; публ. 29.03.2023, Бюл. № 13. 3 с. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/12906>

10. Спосіб виготовлення безглютенового блонді: пат. 155752 Україна; МПК А21D 13/066. №U202304862; заявл. 16.10.2023; публ. 03.04.2024, Бюл. № 14. <https://dspace.pdau.edu.ua/items/e56603e9-1038-4094-b7dd-4d907178d550>

Тези, доповіді на наукових конференціях

1. Шелудько В.М. Італійські борошняні вироби в Україні. Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, (м. Полтава, 20-21 листопада 2019 р.). Полтава: ПУЕТ, 2019. С. 54-55.
2. Шелудько В.М., Ряшко Г.М., Сергєйчук Я.Д. Удосконалення технології фокаччі. Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, (м. Полтава, 20-21 листопада 2019 р.). Полтава: ПУЕТ, 2019. С. 28-29.
3. Шелудько В.М., Беззуб С.А. Розширення асортименту солоних вафель підвищеної харчової цінності. Проблеми формування здорового способу життя у молоді: матеріали XII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених і студентів з міжнародною участю, (м. Одеса, 3-5 жовтня 2019 р.). Одеса: ОНАХТ, 2019. С. 90
4. Шелудько В.М., Волкова О.Б. Актуальність розробки технології брауні «GLUTEN FREE». Проблеми формування здорового способу життя у молоді: матеріали XII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених і студентів з міжнародною участю, (м. Одеса, 3-5 жовтня 2019 р.). Одеса: ОНАХТ, 2019. С. 95.
5. Шелудько В.М., Коляндра В.В. Скони підвищеної харчової цінності. Проблеми формування здорового способу життя у молоді: матеріали XII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених і студентів з міжнародною участю, (м. Одеса, 3-5 жовтня 2019 р.). Полтава: ПУЕТ, 2019. С. 99
6. Шелудько В.М., Чилінгарян Ж.В. Вівсяне борошно в технології італійського печива. Проблеми формування здорового способу життя у молоді: матеріали XII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених і студентів з міжнародною участю, (м. Одеса, 3-5 жовтня 2019 р.). Полтава: ПУЕТ, 2019. С. 119.
7. Шелудько В.М., Фахурі М. Використання рисового борошна в технології бісквітного печива. Наука, техніка і технологія. Актуальні питання та дослідження. Наука, техніка і технологія. Актуальні питання та дослідження: тези доп. Міжнар.наук.-практ. конф., м. Прага, 2021. С.166-168
8. Шелудько В.М., Чиж А.Ю., Руснак Ж.П. Пісочне печиво підвищеної харчової цінності. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та перспективи: тези доп. VII Всеукр. студ. наук. конф., м. Київ, 18 березня 2021 р., Київ, 2021, с.312.
9. Шелудько В.М., Горбатько Д.В., Шмагло І.Б. Печиво «Мадлен» підвищеної харчової цінності. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес:

реалії та перспективи. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та перспективи: тези доп. VII Всеукр. студ. наук. конф., м. Київ, 18 березня 2021 р., Київ, 2021, с. 284

10. Шелудько В.М., Завгородній Р.О. Жуков Д.В. Брауні і блонді підвищеної харчової цінності. Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті: тези доп. XLIV Міжнар. наук. студ. конфер., м. Полтава, 30-31 березня 2021. Полтава. 2021.С. 269-270.

11. Шелудько В.М. Using of sea buckthorn puree in a modern flour product technologies. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: тези доп. II Міжнар. наук.- практи. інтернет- конфер. м. Кривий ріг, 30 квітня 2021. Кривий Ріг. 2021. С.18.

12. Шелудько В.М, Ряшко Г.М. Designing of baking area specializing on high nutritional value products. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: тези доп. II Міжнар. наук.-практи. інтернет- конфер. м. Кривий ріг, 30 квітня 2021. Кривий Ріг. 2021. С.16-17.

13. Шелудько В.М., Кравченко В.І. Розширення асортименту борошняних виробів для харчування туристів. Актуальні питання та перспективи проведення наукових досліджень: матеріали II Міжнародної студентської наукової конференції (Т. 1), м. Кременчук, 8 жовтня, 2021 рік. Молодіжна наукова ліга. Вінниця: Європейська наукова платформа, 2021. С. 89-90.

14. Шелудько В.М. Використання нутового борошна в технології гріссіні. Scientific research in XXI century. X Міжнародна науково-практична конференція. 6-8 березня 2022 р. м. Оттава. 2022. С. 339-341.

15. Шелудько В.М. Особливості технології гріссіні підвищеної харчової цінності. Science of xxi century: development, main theories and achievements: матеріали III Міжнародної науково-теоретичної конференції, м. Хельсінкі, 2 грудня 2022 р., С. 58.

16. Шелудько В.М. Горошинська Т. О. Розширення асортименту зефіру підвищеної харчової цінності. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали X Міжнар. наук.-практи. інтернет- конф., 10 листопада 2023 р. Прага: ДонНУЕТ, 2023. С.109

17. Шелудько В.М. Ягодка С.В. Перспективи збагачення здобних хлібобулочних виробів рослинною сировиною підвищеної харчової цінності. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали X Міжнар. наук.-практи. інтернет- конф., 10 листопада 2023 р. Прага: ДонНУЕТ, 2023. С.103

18. Шелудько В.М., Моргун Л.В. Використання нетрадиційної сировини в технології здобного пісочно-відсадного печива. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв: матеріали Міжнар. наук.-практи. конф., 19 грудня 2023р. Полтава: ПДАУ, 2023. С.

19. Шелудько В.М., Невкритий М.М. Цільнозернове пшеничне борошно в технології печива «Мадлен». Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв: матеріали Міжнар. наук.-практи. конф., 19 грудня 2023р. Полтава: ПДАУ, 2023. С.

20. Шелудько В.М., Товкун І.С. Актуальність розробки технології блонді «Gluten free». Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 19 грудня 2023р. Полтава: ПДАУ, 2023. С.

21. Шелудько В.М., Ольшницька А.М. Розширення асортименту страв із клейкого рису в закладах ресторанного господарства. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 19 грудня 2023р. Полтава: ПДАУ, 2023. С.