

Наукові публікації д.т.н., професора, професора кафедри механічної та електричної інженерії Скрипника Вячеслава Олександровича

Монографії:

1. Підвищення енергетичної і ресурсної ефективності процесів і апаратів кондуктивного жарення м'яса : монографія / Скрипник В. О., Молчанова Н. Ю., Фарісеєв А. Г., Тарасенко Д. С. Полтава : ПП «Астрая», 2024. 274 с. URL : <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/13830>.

2. Скрипник В.О. Розробка обладнання для реалізації процесу двостороннього жаріння м'яса в умовах осьового стиснення : монографія. Полтава : ПУЕТ, 2012. 173 с.
chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/6533/1/%D0%A1%D0%BA%D1%80%D0%B8%D0%BF%D0%BD%D0%B8%D0%BA.%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80.010_597.pdf.

Статті у фахових виданнях, що цитуються НМБ Scopus i Web of Science:

3. Arendarenko V., Semenov A., Kharak R., Antones A., Opara N., Skrypnyk V., Yeleussinov B., Sakhno T. The definition of the potential energy of deformation in the elastic rods of the working elements of devices for shaking off Colorado beetles. Kexue Tongbao/Chinese Science Bulletin. Vol. 69, Is. 01, January, 2024. Pp. 831-841. URL : <https://www.kexuetongbao-csb.com/volume/CSB/69/01/the-definition-of-the-potential-energy-of-deformation-in-the-elastic-rods-of-the-working-elements-of-devices-for-shaking-off-colorado-beetles-65d9d6d470c91.pdf>.

4. Viacheslav O. Skrypnyk, Anatolii O. Semenov, Bogdan H. Ponomarenko, Andrii H. Farisieiev. Mechanism of determining the kinetics of moisture content and temperature in meat during conductive drying. Journal of Chemistry and Technologies. 2024, 32(1), 89-98. DOI: <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v32i1.285130>.

5. Vyacheslav Skrypnyk. Development of Wafers With Fillings Made From Organic Raw Materials With Improved Consumer Properties / Alina Tkachenko, Ivan Syrokhman, Gabriella Birta, Vyacheslav Skrypnyk, Yuriy Burgu // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4/11, (106), 2020. Pp. 9-45. https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=3725025.

6. Vyacheslav O. Skrypnyk, Andrii G. Farisieiev. Analytical model of heat treatment of meat products with high content of connective tissue in vacuum termpackets. Journal of Chemistry and Technologies, 2019, 27(2), Pp. 201-211. doi: 10.15421/081920. <https://doi.org/10.15421/081920>.

7. Skrypnyk V. Improving heat transfer coefficient during double-sided meat frying / V. Skrypnyk, Y. Bychkov, N. Molchanova, A. Farisieiev // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2017. Vol. 4, № 11 (88) (Technology and Equipment of Food Production). Pp. 23-28. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2017.108855>.

Статті у фахових виданнях за кордоном:

8. Semenov A., Kharak R., Bychkov Y., Skrypnyk V. The efficiency of the controlled electric drive in water supply pump installations. Slovak international scientific journal. 2024, №82. P. 23-27. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10952901>.

9. Viacheslav O. Skrypnyk, Anatolii O. Semenov, Bogdan H. Ponomarenko, Andrii H. Farisieiev. Mechanism of determining the kinetics of moisture content and temperature in meat during conductive drying. Journal of Chemistry and Technologies. 2024, 32(1), 89-98. DOI: <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v32i1.285130>.

10. Vyacheslav Skrypnyk. Qualimetric Assessment of Waffles With Fillings of Organic Raw Materials / Alina Tkachenko, Ivan Syrokhman, Gabriella Birta, Vyacheslav Skrypnyk, Yuriy Burgu // EUREKA : Life Sciences, 2020, Number 4. P.53-58. <https://journal.eu-jr.eu/life/article/view/1560>.

11. Skrypnyk V. Investigation of the influence of the temperature level on the bilateral meat frying process / / V. Skrypnyk, Ya. Bychkov, N. Molchanova, A. Farisieiev // EUREKA : Life Sciences. 2017. V.4(10). P. 16-20.

12. Скрипник В.А. Аналитическое исследование тепломассообменных процессов при двустороннем жареньи в функционально замкнутых емкостях / В.А. Скрипник Н.В. Герман, Н.Ю. Молчанова // Universitatea Cooperatist-Comercială din Moldova. Analele Științifice ale Universității Cooperatist-Comerciale din Moldova/MOLDCOOP; col. red: Larisa Șavga (red.-șef), Vasile Botnarcuș, Oxana Livițchi [redactori responsabili]. Chișinău: UCCM, 2013. Volumul XII, 2013. P. 198-202.

Статті у фахових виданнях України:

13. Скрипник В. О., Пономаренко Б. Г. Можливість використання існуючих способів для сушіння смаженого м'яса // Вісник ПДАУ, 2022. № 2. С.287-295. <https://journals.pdaa.edu.ua/visnyk/article/view/1667/2064>.

14. Скрипник В.О. Дослідження впливу величини питомої поверхневої потужності на процес жарення м'яса / В. О. Скрипник, А. Г. Фарісеєв, Т. І. Дмитрюк // Технологічний аудит і резерви виробництва. Харків, 2016. Вип. 4, № 4 (30). С. 33-36. <http://journals.uran.ua/tarp/article/view/74133/72397>.

15. Скрипник В. О. Енергетична та соціально-економічна ефективність апарата для двостороннього жарення м'яса з високим вмістом сполучної тканини у функціонально замкнених ємкостях / В. О. Скрипник, Н. Ю. Молчанова, А. Г. Фарісеєв // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія Технічні науки. Полтава: ПУЕТ, 2016. №. 1 (78). С. 143-151. <http://journal.puet.edu.ua/index.php/nvts/issue/viewIssue/41/11>.

16. Skrypnyk V. The Theoretical Substantiation of Intensification Process Possibilities of Conductive Frying Meat Natural Products / V. Skrypnyk // Ukrainian Journal of Food Science. K., 2015. V.3, I.2. Pp. 361-367. <https://dspace.pdau.edu.ua/handle/123456789/12577>.

17. Черевко О.І. Дослідження теплопередачі в поверхневому шарі м'ясних виробів при двосторонньому жаренні під дією електричного струму / О.І. Черевко, В.О. Скрипник, Н.Ю. Молчанова, А.Г. Фарісеєв // Технологічний аудит та резерви

виробництва. Х., 2015. №4/4(24). С 47-51.
<https://dspace.pdau.edu.ua/handle/123456789/12562>.

18. Рамазанов С.К. Моделювання динаміки теплопровідності в процесі двостороннього жарення м'яса на основі нелінійної оптимізації / С.К. Рамазанов, В.О. Скрипник, Н.Ю. Молчанова // Технологічний аудит та резерви виробництва. Х., 2015. №3/3(23). С.41-47. <https://dspace.pdau.edu.ua/handle/123456789/12575>.

19. Черевко О.І. Використання фізичних та електричних методів в жаренні м'яса / О.І. Черевко, В.О. Скрипник, Н.Ю. Молчанова // Технологічний аудит та резерви виробництва. Х., 2015. № 2/4(22). С.75-79. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/6561/1/%D0%A1%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%82%D1%8F%20%D0%B2%20%D0%A2%D0%90%D0%A0%D0%92%202015.pdf.

20. Скрипник В.О. Енергетична та соціально-економічна ефективність апарата для двостороннього жарення м'яса під дією електричного струму / В.О. Скрипник, А.Г. Фарісеєв // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі: збірник. Полтава, 2015. №1(73). С.60-68. https://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP_meta&C21COM=S&2_S21P03=FILA=&2_S21STR=nvpuettn_2015_1_9.

21. Скрипник В.О. Результати досліджень двостороннього жарення заморожених натуральних м'ясних напівфабрикатів / В.О. Скрипник, А.Г. Фарісеєв // Наукові праці ОНАХТ. – Одеса, 2013. – Вип. 44, Т. 2. – С. 193-197.

22. Скрипник В.О. Результати досліджень якості та безпечності виробів з м'яса після двостороннього жарення в умовах електроосмосу / В.О. Скрипник, А.Г. Фарісеєв // Наукові праці ОНАХТ. Одеса, 2012. Вип. 42, Т. 2. С. 406-412.

23. Черевко О. І. Енергетична ефективність апаратів для кондуктивного жарення м'яса / О.І. Черевко, В.О. Скрипник // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харчування і торгівлі ; редкол.: О.І.Черевко (відпов. ред.) [та ін.]. Харків, 2012. Вип. 1 (15). С.90-100.

24. Черевко О. І. Ексергетичний аналіз процесу кондуктивного жарення м'яса в апаратах періодичної дії / О. І. Черевко, В. О. Скрипник // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харчування і торгівлі ; редкол.: О. І. Черевко (відпов. ред.) [та ін.]. Харків, 2012. Вип. 2 (16). С.70-84.

25. Фарісеєв А.Г. Результати дослідження безпечності виробів з м'яса після двостороннього жаріння в умовах електроосмосу / А.Г. Фарісеєв, В.О. Скрипник // Зб. наук. праць мол. учених, асп. та студ. / редкол. Б.В.Єгоров [та ін.]; Одеська національна академія харчових технологій. Одеса : ОНАХТ, 2011. Т. 1. С. 150-151.

26. Дорохін В.О. Дослідження ефективності використання функціонально замкнених ємкостей при двосторонньому жарінні м'яса під тиском / В.О. Дорохін, В.О. Скрипник, Н.Ю. Молчанова // Вісник ДонНУЕТ, 2008. № 1 (37). С.116-120.

27. Скрипник В.О., Дорохін В.О., Молчанова Н.Ю. Розробка процесу жаріння м'яса із високим вмістом сполучної тканини / Обладнання та технології харчових

виробництв. Темат. збірник наукових праць ДонНУЕТ ім. М. Туган-Барановського/ Голов. ред. О.О. Шубін. Донецьк : ДонНУЕТ, 2008. Вип. 19. С.148-155.

28. Скрипник В.О., Дорохін В.О., Молчанова Н.Ю. Вплив технологічних факторів на ефективність процесів жаріння м'ясних порційних натуральних виробів. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: Зб. наук. праць / Рекол.: О.І. Черевко (відпов. ред) та ін. Харків : ХДУХТ, 2008. Вип.. 1(7). С.192-199.

29. Скрипник В.О., Дорохін В.О. Енергетична ефективність процесів і апаратів жаріння харчових продуктів / Обладнання та технології харчових виробництв: Темат. зб. наук. пр. / Голов. ред. О.О. Шубін. Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. Вип. 16. С. 146-159.

30. Скрипник В.О., Дорохін В.О., Молчанова Н.Ю. Розробка апарата для двостороннього жаріння м'ясних продуктів під тиском у функціонально замкнених ємкостях / Обладнання та технології харчових виробництв: Темат. зб. наук. пр. / Голов. ред. О.О. Шубін. Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. Вип. 16. С.44-48.

31. Скрипник В.О., Дорохін В.О., Молчанова Н.Ю. Жаріння виробів із птиці під тиском і двостороннім підведенням тепла // Збірник наукових праць ХДУХТ „Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі». Х. : ХДУХТ, 2006. Вип. 1 (3). С. 214-220.

32. Скрипник В.О., Дорохін В.О., Молчанова Н.Ю. Аналітичне обґрунтування вдосконалення процесу жаріння м'ясних продуктів на нагрівальній поверхні // Науковий вісник ПУСКУ. Серія Технічні науки № 3 (16). Полтава : ПУСКУ, 2005. С. 87-90.

33. Скрипник В.О., Дорохін В.О., Герман Н.В., Молчанова Н.Ю. Перспективне використання термостійкої плівки // Харчова і переробна промисловість. 2004. № 12. С. 18-19.

34. Скрипник В.О., Дорохіна М.О., Фірсова Р.М. Вплив різних методів смаження м'яса на зміну його деяких фізико-хімічних показників // Науковий вісник ПУСКУ. Серія Технічні науки № 3 (7). Полтава: ПУСКУ, 2002. С. 70-72.

35. Скрипник В.О., Дорохін В.О., Троцький М.Я. Вплив двохстороннього жаріння м'яса під осьовим тиском на ступінь переходу колагену в глютин // Обладнання та технології підприємств громадського харчування. Темат. зб. наук. праць. Випуск 5. Х. : ХДАТОХ, 2001. С. 256-259.

36. Скрипник В.О., Дорохіна М.О., Фірсова Р.М. Результати мікробіологічних досліджень м'ясних виробів, смажених з двох боків під оптимальним осьовим тиском // Наук. праці УДУХТ. Спецвипуск №10. К.: УДУХТ, 2001. Ч.1. С.149-150.

37. Скрипник В.О. До питання двохстороннього жаріння м'ясопродуктів в умовах вісьового стиснення // Обладнання та технології харчових виробництв. Тематичний збірник наукових праць. Вип. 4. Том 1. Донецьк : ДонДУЕТ, 2000. С. 196-203.

Тези доповідей на Міжнародних, Всеукраїнських та інших науково-практичних конференціях і семінарах:

38. Скрипник В. О., Лелюх Є. В. Порівняння виходу готового продукту та тривалості жарення в контактному грилі м'яса, нарізаного впоперек і повдовж

волокон. Нові технології і обладнання харчових та переробних виробництв: мат. Всеукр. наук.-практ. Інтернет-семінару (Полтава, 30 квітня 2024 р.) / ПДАУ: В. О. Скрипник, С. В. Попов. Полтава: ПДАУ, 2024. С. 9-11. URL : <https://dspace.pdau.edu.ua/handle/123456789/17337> (дата зверення - 23.05.2024 р.).

39. Скрипник В. О., Бобушко О. О. Вплив величини стиснення на вихід готового продукту і тривалість кондуктивного жарення м'ясних посічених виробів. Нові технології і обладнання харчових та переробних виробництв : мат. Всеукр. наук.-практ. Інтернет-семінару (Полтава, 30 квітня 2024 р.) / ПДАУ: В. О. Скрипник, С. В. Попов. Полтава: ПДАУ, 2024. С. 11-13. URL : <https://drive.google.com/file/d/11GjrsBPzOdPQA5Djg2vABF2KdCcSrWr2/view> (дата зверення - 23.05.2024 р.).

40. Скрипник В. О., Бут А. Г. Результати дослідження кінетики температури під час кондуктивного сушіння картоплі. Нові технології і обладнання харчових та переробних виробництв : мат. Всеукр. наук.-практ. Інтернет-семінару (Полтава, 30 квітня 2024 р.) / ПДАУ: В. О. Скрипник, С. В. Попов. Полтава: ПДАУ, 2024. С. 15-17. URL : <https://drive.google.com/file/d/11GjrsBPzOdPQA5Djg2vABF2KdCcSrWr2/view> (дата зверення - 23.05.2024 р.).

41. Скрипник В. О., Пономаренко Б. Г. Дослідження кінетики вологовмісту в м'ясі під час кондуктивного сушіння. Нові технології і обладнання харчових та переробних виробництв : мат. Всеукр. наук.-практ. Інтернет-семінару (Полтава, 30 квітня 2024 р.) / ПДАУ: В. О. Скрипник, С. В. Попов. Полтава: ПДАУ, 2024. С. 40-42. URL : <https://drive.google.com/file/d/11GjrsBPzOdPQA5Djg2vABF2KdCcSrWr2/view> (дата зверення - 23.05.2024 р.).

42. Скрипник В. О., Молчанова Н. Ю. Дослідження м'яса із високим вмістом сполучної тканини за мікробіологічними показниками після двостороннього жаріння під тиском із використанням функціонально замкнених ємкостей. Нові технології і обладнання харчових та переробних виробництв : мат. Всеукр. наук.-практ. Інтернет-семінару (Полтава, 30 квітня 2024 р.) / ПДАУ: В. О. Скрипник, С. В. Попов. Полтава: ПДАУ, 2024. С. 56-59. URL : <https://drive.google.com/file/d/11GjrsBPzOdPQA5Djg2vABF2KdCcSrWr2/view> (дата зверення - 23.05.2024 р.).

43. Скрипник В. О., Бичков Я. М., Пономаренко Б. Г. Адаптація моделі підрегулювання для проведення процесу кондуктивного сушіння м'яса. Мат. наук. конф. проф.-викл. складу Полтавського державного аграрного університету за підсумками наук.-практ. досліджень в 2023 році (Полтава, 14-15 травня 2024 р.). Полтава : РВВ ПДАУ, 2024. С. 7-9.

44. Семенов А. О., Скрипник В. О. Можливі наслідки впливу ультрафіолетового випромінювання на людину та насіння сільгоспкультур. Мат. наук. конф. проф.-викл. складу Полтавського державного аграрного університету за підсумками наук.-практ. досліджень в 2023 році (Полтава, 14-15 травня 2024 р.). Полтава : РВВ ПДАУ, 2024. С. 39-41.

45. Скрипник В. О., Лелюх Є. В., Молчанова Н. Ю. Визначення температури в напівфабрикаті під час двостороннього жарення за тепловою моделлю на основі нелінійного методу. Нові технології і обладнання харчових та переробних виробництв : матеріали І Всеукр. наук.-практ. інтернет-конференції, м. Полтава, 19-20 квіт. 2023 р.

Полтава, 2023. С. 77-80. URL: https://drive.google.com/file/d/1Xsgam2WUUj5ShYkJfeIv_KX6X_Dx8qQD/view (дата звернення - 19 квітня 2024).

46. Скрипник В. О., Пономаренко Б. Г. Теоретичні аспекти кондуктивного сушіння м'яса. Нові технології і обладнання харчових та переробних виробництв : матеріали I Всеукр. наук.-практ. інтернет-конференції, м. Полтава, 19-20 квіт. 2023 р. Полтава, 2023. С. 84-86. URL: https://drive.google.com/file/d/1Xsgam2WUUj5ShYkJfeIv_KX6X_Dx8qQD/view (дата звернення - 19 квітня 2024).

47. Скрипник В. О., Бут А. Г. Результати дослідження кінетики вологовмісту під час кондуктивного сушіння картоплі. Нові технології і обладнання харчових та переробних виробництв : матеріали I Всеукр. наук.-практ. інтернет-конференції, м. Полтава, 19-20 квіт. 2023 р. Полтава, 2023. С. 89-92. URL: https://drive.google.com/file/d/1Xsgam2WUUj5ShYkJfeIv_KX6X_Dx8qQD/view (дата звернення - 19 квітня 2024).

48. Скрипник В. О., Семенов А. О. Ексергетичний метод аналізу енергоефективності процесу сушіння зерна в зерносушарках. Матеріали наук. конф. проф.-викл. складу за рез. наук.-дослід. роб. 2021-2022 років, м. Полтава, 18 травня 2023 р. Полтава : ПДАУ, 2023. С. 45-47.

49. Семенов А. О., Скрипник В. О. Небезпека впливу штучних джерел ультрафіолетового випромінювання на людину. Матеріали наук. конф. проф.-викл. складу за рез. наук.-дослід. роб. 2021-2022 років, м. Полтава, 18 травня 2023 р. Полтава : ПДАУ, 2023. С. 47-49.

50. Скрипник В. О., Марценюк О. О. Удосконалення ріжучого механізму промислового вовчка. Матеріали наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти ступенів бакалавр, магістр ПДАУ, м. Полтава, 15-16 травня 2023 р. Полтава, 2023. С. 135-138. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/1000/chastynaii.pdf> (дата звернення - 19 квітня 2024).

51. Скрипник В. О., Цесля А. С., Молчанова Н. Ю. Ефективність використання апаратів для двостороннього жарення під тиском для теплової обробки великокускових м'ясних напівфабрикатів із кісткою. Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання і бізнес : Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 18 травня 2023 р. Харків, 2023. С. 212-213. URL: <https://btu.kharkov.ua/nauka/konferentsiyi/> (дата звернення – 19 квітня 2024).

52. Семенов А. О., Скрипник В. О. Методика інактивації бактерій порошкових продуктів харчування з використанням оптичного випромінювання ультрафіолетового діапазону. Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем : Матеріали XIII міжнар. наук.-практ. конф., м. Чернігів, 25 - 26 травня 2023 р. Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2023. Т. 1. С. 327-329. URL: <https://conference-chernihiv-polytechnik.com/wp-content/uploads/2023/06/Tezy-2023-Part-1.pdf> (дата звернення - 19 квітня 2024).

53. Скрипник В. О., Пономаренко Б. Г. Результати дослідження кінетики температури під час кондуктивного сушіння м'яса. Проблеми енергоефективності та якості в процесах сушіння харчової сировини : Тези доповідей Всеукр. наук.-практ.

конф., 8 червня 2023 р. Х. : ДБТУ, 2023. С. 43-44. URL: <https://btu.kharkov.ua/nauka/konferentsiyi/> (дата звернення - 19 квітня 2024).

54. Скрипник В. О., Блик О. С. Огляд сучасних пропашних сівалок і агрегатів. Новітні технології в агроінженерії: проблеми та перспективи впровадження : матеріали III Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф., м. Полтава, 23 червня 2023 р. Полтава : ПДАУ, 2023. С. 95-97.

55. Скрипник В. О., Бобушко О. О. Результати дослідження процесу кондуктивного жарення посічених м'ясних виробів. Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу : матеріали Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф., м. Полтава, 4-5 грудня 2023 р. Полтава : ПУЕТ, 2023. С.184-187. URL : <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/13453> (дата звернення - 23.05.2024 р.).

56. Скрипник В. О., Бичков Я. М., Пономаренко Б. Г. Експериментальний стенд з дослідження процесів кондуктивного сушіння харчових продуктів. Проблеми та перспективи розвитку сільськогосподарського машинобудування : матеріали VI Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф., м. Полтава, 21-22 грудня 2023 р. Полтава : ПДАУ, 2023. С. 184-186. URL : <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/11413/zbirnyk2022.pdf> (дата звернення - 23.05.2024 р.).

57. Скрипник В. О., Семенов А. О., Лелюх Є. В. Вплив вологовмісту м'яса на процес масопровідності під час кондуктивного жарення. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Полтава, 19 грудня 2023 р. Полтава : ПДАУ, 2023. С. 184-187. URL : <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/12234/zbirnyktezpdaupoltava.pdf> (дата звернення - 23.05.2024 р.).

58. Семенов А. О., Скрипник В. О., Горбань О. А. Методика кінематичного розрахунку електроприводу насосного агрегату. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Полтава, 19 грудня 2023 р. Полтава : ПДАУ, 2023. С. 176-179. URL : <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/12234/zbirnyktezpdaupoltava.pdf> (дата звернення - 23.05.2024 р.).

59. Скрипник В. О., Пономаренко Б. Г. Сучасні методи сушіння м'яса. Мат. VII Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. «Інноваційні аспекти систем безпеки праці, захисту інтелектуальної власності». Вип. 7. Полтава : ПДАА, 2022 р. С. 148-150.

60. Скрипник В., Рибянський О. Використання відходів аграрного виробництва для сушіння зерна. Ефективне використання енергії стан і перспективи : збірник наук. праць II Всеукр. студ. наук.-практ. конф., м. Кам'янець-Подільський, 11 листопада 2022 р. Кам'янець-Подільський, 2022. С. 190-192.

61. Скрипник В. О., Шостак В. В. Дослідження технологічних параметрів шнекового розподільювача зерна. Мат. V Всеукр. наук. – практи. інтернет-конф. «Енерго- і ресурсозберігаючі технології та машини у переробному та харчовому виробництві» 24-26 листопада 2021 р. Полтава : ПДАУ, 2021 р. С. 47-50.

62. Скрипник В. О., Ярмакович С. О. Удосконалення процесу обжарювання м'ясної сировини у вакуумних термопакетах. Мат. V Всеукр. наук. – практи. інтернет-

конф. «Енерго- і ресурсозберігаючі технології та машини у переробному та харчовому виробництві» 24-26 листопада 2021 р. Полтава : ПДАУ, 2021 р. С. 53-57.

63. Скрипник В. О. Результати попередніх досліджень процесу кондуктивного сушіння жареного м'яса / Скрипник В. О., Миронов Д. А., Латиш В. С. // Нові технології і обладнання харчових виробництв : міжвуз. наук.-практ. семінар, 15 квітня 2021 р. : матеріали. – Полтава, 2021. – С. 4-7.
http://puet.edu.ua/sites/default/files/materialy_seminaru_2021_roku.pdf.

64. В. О. Скрипник. Теоретичне моделювання термічного оброблення виробів з м'яса з високим вмістом сполучної тканини у вакуумованих термопакетах / В. О. Скрипник, А. Г. Фарісеєв // Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу : Міжнар. наук.-практ. конф., присв. 45-річчю від дня засн. фак. ХТГРТБ, 20–21 листопада 2019 р. : матеріали. Полтава : ПУЕТ, 2019. С. 93-94.

65. Скрипник В. О. Аналіз і обґрунтування факторів інтенсифікації термічного оброблення виробів з м'яса з високим вмістом сполучної тканини у вакуумованих термопакетах / В. О. Скрипник, А. Г. Фарісеєв // Нові технології і обладнання харчових виробництв : міжвуз. наук.-практ. семінар, 18 квітня 2019 р. : матеріали. Полтава, 2019. С. 9-10.

66. Скрипник В. О. Теоретичні аспекти застосування елементів технології Sous Vide у виробництві виробів з м'яса з високим вмістом сполучної тканини / В. О. Скрипник, А. Г. Фарісеєв // Нові технології і обладнання харчових виробництв : міжвуз. наук.-практ. семінар, 18 квітня 2019 р. : матеріали. Полтава, 2019. С. 9-10.

67. Скрипник В. О. Використання елементів технології Sous Vide в термічній обробці м'яса яловичини з високим вмістом сполучної тканини / В. О. Скрипник, Я. М. Бичков // Нові технології і обладнання харчових виробництв : міжвуз. наук.-практ. семінар, 19 квітня 2018 р. : матеріали. Полтава, 2018. С. 10-13.

68. Бичков О. Я., Скрипник В. О. Удосконалення термообробки м'яса з великим вмістом сполучної тканини за технологією Sous Vide / О. Я. Бичков, В. О. Скрипник // Зб. наук. статей магістрів. Полтава : ПУЕТ, 2018. С. 151-158.

69. Скрипник В. О. Результати попередніх досліджень впливу імпульсного стиснення м'яса під час двостороннього жарення / В. О. Скрипник, А. Г. Фарісеєв // Нові технології і обладнання харчових виробництв : міжвуз. наук.-практ. семінар, 6 квітня 2017 р. : матеріали. Полтава, 2017. С. 23-25.

70. Скрипник В. О. Підвищення ефективності теплопередачі під час двостороннього жарення м'яса / В. О. Скрипник, А. Г. Фарісеєв // Нові технології і обладнання харчових виробництв : міжвуз. наук.-практ. семінар, 6 квітня 2017 р. : матеріали. Полтава, 2017. С. 20-22.

71. O. Cherevko. Using physical and electrical methods in conductive meat frying / O. Cherevko, V. Skrypnyk, N. Molchanova // Global and Local Challenges in Food Science and Technology: 3rd North and East European Congress on Food, 20 to 23 may 2015 (Brasov, Romania): book of abstracts. Special issue of Journal of EcoAgri Tourism, ISSN 1844-8577. Brasov: Transilvania Universiti Press, 2015. P. 123.

72. Черевко О.І. Підвищення енергоефективності процесів жарення і харчової безпеки виробів з натурального м'яса // О.І. Черевко, В.О. Скрипник / Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми,

перспективи, ефективність: Міжнар. наук.-практ. конф., 14 травня 2015 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О.І. Черевко [та ін.]. Х. : ХДУХТ, 2015. Ч.1. С. 330-331.

73. Скрипник В.О. Дослідження електропровідних властивостей м'яса під час двостороннього жарення в умовах електроосмосу / В.О. Скрипник, І.Г. Бабанов, А.Г. Фарісеєв // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті : матеріали 81-ї Міжнарод. наук. конф. молодих учених, асп-в і студ-в 23-24 квітня 2015 р. / редкол. А.І.Українець [та ін.]; НУХТ. К. : НУХТ, 2015 р. Ч.2. С. 33.

74. Скрипник В.О. Підвищення якості готових жарених виробів з натурального м'яса / В.О. Скрипник, І.Г. Бабанов, А.Г. Фарісеєв // Перспективи розвитку м'ясної, молочної і олієжирової галузей у контексті євроінтеграції : мат. 4-ої Міжнарод. наук.-практ. конф. 24-25 березня 2015 р., / редкол. А.І. Українець [та ін.]; НУХТ. К. : НУХТ, 2015 р. С. 23-25.

75. Черевко О.І. Теплопередача в поверхневому шарі м'ясних виробів при двосторонньому жаренні в умовах стиснення // О.І. Черевко, В.О. Скрипник, А.Г. Фарісеєв // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харчування і торгівлі ; редкол.: О.І. Черевко (відпов. ред.) [та ін.]. Харків, 2015. Вип. 1 (21). С. 107-120.

76. Черевко О.І. Обґрунтування процесів кондуктивного жарення м'яса під впливом фізичних і електрофізичних методів / О.І. Черевко, В.О. Скрипник / Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу : Мат. Міжнар. наук.-практ. конф., 20-21 лист. 2014 р. / редкол: О.О.Нестуля [та ін.]; ВНЗ Укоопспілки «Полт. ун-т економіки і торгівлі». Полтава, ПУЕТ, 2015. С. 270-275.

77. Скрипник В.О. Обґрунтування параметрів процесу двостороннього жарення м'яса в умовах електроосмосу / В.О. Скрипник, А.Г. Фарісеєв // Нові технології і обладнання харчових виробництв: матеріали міжвузівський науково-практичний семінар, 20 березня 2014 р. Полтава: ПУЕТ, 2014. С. 17-19.

78. Скрипник В.О. Автоматизація апарата для двостороннього жарення м'яса в умовах електроосмосу / В.О. Скрипник, А.Г. Фарісеєв // Автоматизація управління та інтелектуальні системи: I Міжнародна науково-технічна Інтернет-конференція, 28-29 листопада 2013 р.: збірник тез. Вип. 1 (1). Полтава: ПНТУ, 2013. С. 67-68.

79. Скрипник В.О. Можливі напрямки індустріалізації виробництва смажених натуральних виробів із м'яса / В.О. Скрипник, А.Г. Фарісеєв // Нові технології і обладнання харчових виробництв: міжвузівський науково-практичний семінар, 23 травня 2013 р.: матеріали. Полтава: ПУЕТ, 2013. С. 23-25.

80. Скрипник В.О. Результати дослідження реологічних параметрів м'яса під час жарення / Скрипник В.О., Жила Г.Ю. // Тези доповідей ХХХVІ наукової конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2012 р.: зб. тез / ВНЗ Укоопспілки «Полт. ун-т економіки і торгівлі» ; редкол.: О.В. Карпенко (відпов. ред.) [та ін.]. Полтава, 2013. С. 292-295.

81. Мальована О.В., Скрипник В.О. Розробка технології виготовлення напівфабрикату ставкової риби і режимів його теплового оброблення // Тези доповідей ХХХV наукової конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2011 р.: зб. тез / ВНЗ Укоопспілки «Полт. ун-т економіки і торгівлі: [редкол.: О.В.Карпенко (відпов. ред.) та ін.]. Полтава, 2012. С.261-264.

82. Березовська К.В., Скрипник В.О. Розробка процесу жарення панірованих виробів із січеного м'яса // Тези доповідей XXXV наукової конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2011 р.: зб. тез / ВНЗ Укоопспілки «Полт. ун-т економіки і торгівлі: [редкол.: О.В.Карпенко (відпов. ред.) та ін.]. Полтава, 2012. С.264-268.

83. Скрипник В.О. Попередні дослідження процесу двостороннього жарення м'яса в умовах електроосмосу / В.О. Скрипник, А.Г Фарісеєв // Прогресивна техніка і технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг : Міжнарод. наук.-практ. конф., присв. 45-річчю ХДУХТ., 18 жовтня 2012 р. : тези доп. Харків, 2012. С. 377-378.

84. Скрипник В.О. Розробка способів подовженого зберігання готових виробів після двостороннього жарення і їх регенерації після зберігання / В.О. Скрипник, І.М. Гавриш // Тези доповідей XXXV наукової конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2011 р.: зб. тез / ВНЗ Укоопспілки «Полт. ун-т економіки і торгівлі» ; редкол.: О.В. Карпенко (відпов. ред.) [та ін.]. Полтава, 2012. С. 268-272.

85. Скрипник В.О. Вплив якості м'яса на енергетичні показники процесів двостороннього жарення, в тому числі в умовах електроосмосу / В.О. Скрипник, А.Г. Фарісеєв // Нові технології і обладнання харчових виробництв : матеріали Міжвуз. наук.-практ. Семінару, 26 квітня 2012 р. Полтава, 2012. С. 14-16.

86. Скрипник В.О. Передумови розробки процесу жарення натуральних порційних смажених виробів, виготовлених із м'яса з високим вмістом сполучної тканини / В.О. Скрипник, Н.Ю. Молчанова // Сучасні проблеми техніки та технології харчових виробництв, ресторанного бізнесу та торгівлі: тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції, присвяченої 20-річчю з дня заснування факультету обладнання та технічного сервісу, Харків, 18 листопада 2010 р. Х. : ХДУХТ, 2010. С. 141-143.

87. Скрипник В.О. Перспективи використання апаратів для двостороннього жарення під тиском / В.О. Скрипник, Н.Ю. Молчанова // Актуальні проблеми безпеки харчування : Мат. І міжгалуз. наук.-практ. конф. 14-15 жовт. 2010 р., ДонНЕУТ ім. М. Туган-Барановського. Донецьк : ДонНУЕТ, 2010. С. 126.

88. Скрипник В.О. Результати мікробіологічних досліджень м'яса із високим вмістом сполучної тканини після двостороннього жаріння під тиском у функціонально замкнених ємкостях / В.О. Скрипник, Н.Ю. Молчанова // Техніка та технологія харчових виробництв: зб. тез студ. наук. пр. (технічна серія) / Голов. ред. А.А. Садеков. Донецьк : ДонНУЕТ, 2010. Вип. 5. С. 23-24.

89. Скрипник В.О. Вплив тиску на ступінь переходу колагену в глютин при термобаричному обробленні м'яса / В.О. Скрипник, Н.Ю. Молчанова // Збірник тез доповідей І Міжнарод. наук.-практ. конференції, присв. 35-річчю технологічного факультету, 23-24 квіт. 2009 р. Полтава : РВВ ПУСКУ, 2009. С. 248-251.

90. Скрипник В.О. Теоретичні передумови інтенсифікації тепло- та масоперенесення при жарінні м'яса з високим вмістом сполучної тканини / В.О. Скрипник, Н.Ю. Молчанова // Тези доповідей міжнар. наук.-техн. конф. «Актуальні проблеми харчування: технологія та обладнання, організація і економіка». Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. С. 58-60.

91. Скрипник О.В., Гончаренко Г.М., Гончаренко В.В. Аналіз сучасних способів нетеплової обробки харчових продуктів // Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції "Нові ресурсозберігаючі технології харчових виробництв", 1-2 березня 2007 року. Полтава: РВЦ ПУСКУ, 2007. С. 189-190.

92. Дорохін В. О. Визначення енергетичної ефективності процесів і апаратів жаріння харчових продуктів / В. О. Дорохін, В. О. Скрипник // Нові ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., 1-2 березня 2007 р. Полтава : РВЦ ПУСКУ, 2007. С. 178-180.

93. Дорохін В.О. Попередні результати дослідження жаріння м'яса із високим вмістом сполучної тканини / В.О. Дорохін, В.О. Скрипник, Н.Ю. Молчанова // Нові ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : Матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., 1-2 бер. 2007 р. Полтава: РВЦ ПУСКУ, 2007. С. 181-182.

94. Дорохін В.О. Обґрунтування вдосконалення процесу жаріння м'ясних продуктів на нагрівальній поверхні / В.О. Дорохін, В.О. Скрипник, Н.Ю. Молчанова // Мат. IV Міжнарод. наук.-практ. конф. ХДУХТ, 23-24 трав. 2006 р. Х.: ХДУХТ, 2006. С. 120-122.

95. Скрипник В.О., Дейниченко Г.В., Івченко Н.В. Дослідження тривалості теплової обробки та виходу січених кулінарних виробів після жаріння в умовах осьового стиснення між двома пластинами // Матеріали міжвузівської науково-практичної конференції «Проблеми техніки і технології харчових виробництв». Полтава : ПУСКУ, 2004. С. 290-292.

96. Дорохін В.О. До питання дослідження деяких тепло- і масообмінних процесів при двосторонньому жарінні м'ясопродуктів під тиском / В.О. Дорохін, В.О. Скрипник, Н.Ю. Молчанова // Матеріали міжвузівської науково-практичної конференції «Проблеми техніки і технології харчових виробництв», 8-9 квітня 2004 року. Полтава, 2004. С. 3-5.

97. Скрипник В.О., Дейниченко Г.В., Івченко Н.В. Результати дослідження деяких структурно-механічних властивостей м'ясних напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси з різними наповнювачами // Матеріали міжнародної науково-практичної конференції, присвяченій 65-річчю з дня народження д.т.н., проф., члена-кореспондента ВАСГНІЛ Беляєва М.И. «Управлінські та технологічні аспекти розвитку підприємств харчування та торгівлі» 19 листопада 2003 р. Х. : ХДУХТ, 2003. С. 59-61.

98. Дорохін В.О. Підвищення харчової цінності смажених натуральних виробів / В.О. Дорохін, О.П. Шеляков, В.О. Скрипник // Товари ХХІ століття : Мат. міжнар. наук.-практ. конф., 24-25 жовт. 2002 р. Полтава : ПУСКУ. 2002. Ч.2. С. 6-7.

99. Скрипник В.О., Дорохін В.О., Шеляков О.П. Дослідження двохсторонньої жарки м'ясопродуктів. Праці міжнар. наук.-практ. конф. «Підприємства і цехи малої потужності для переробки сільськогосподарської сировини». Полтава : ПКІ, 1997. С. 195-199.

100. Скрипник В.А., Дорохін В.А. Оптимизация параметров и режимов эксплуатации шкафов с использованием ЭВМ. Тезисы докладов научно-практической конференции «Перспективы развития массового питания и торговли в условиях перехода к рыночной экономике». Х. : ХИОП, 1994. С. 248-249.

Патенти

101. Пат. 105398 С2 Україна, МПК А23L 1/01, А23L 1/025, А47J 37/00. Спосіб жарення м'яса / Черевко О.І., Скрипник В.О., Фарісеєв А.Г.: заявник і патентовласник Вищий навчальний заклад Укоопспілки Полтавський ун-т економіки та торгівлі. а 2012 04451 ; заявл. 09.04.12 ; опубл. 12.05.14, Бюл. 9. 4 с.

102. Пат. 89357 U Україна, МПК А47J 37/06. Пристрій для двостороннього жарення м'яса в умовах електроосмосу / О.І. Черевко, В.О. Скрипник, А.Г. Фарісеєв: заявник і патентовласник Вищий навчальний заклад Укоопспілки Полтавський ун-т економіки та торгівлі. а 2012 04493; заявл. 09.04.12; опубл. 25.04.14, Бюл. 8. 3 с.

103. Пат. 44894 Україна, МПК А 23 L 1/01. Спосіб жаріння м'яса із високим вмістом сполучної тканини / В.О. Скрипник, Н.Ю. Молчанова; заявник та власник патенту Полтавський ун-т споживчої кооперації України. № u200900356 ; заявл. 19.01.09 ; опубл. 26.10.09, Бюл. № 20. 4 с.

104. Пат. 43147 Україна, МПК А 23 L 1/01. Спосіб двостороннього жаріння м'яса та м'ясних продуктів / В.О. Скрипник, Н.Ю. Молчанова; заявник та власник патенту Полтавський ун-т споживчої кооперації України. № u200900010 ; заявл. 05.01.09 ; опубл. 10.08.09, Бюл. № 15. 4 с.

105. Пат. 21171 Україна, МПК А 47 J 37/06. Пристрій для двостороннього жаріння харчових продуктів під тиском у функціонально замкнених ємкостях / В.О. Дорохін, В.О. Скрипник, Н.Ю. Молчанова ; заявник та власник патенту Полтавський ун-т споживчої кооперації України. № a200608292 ; заявл. 24.07.06 ; опубл. 15.03.07, Бюл. № 3. 3 с.

106. Пат. 37604 Україна, МКВ А 47 J 37/06. Скрипник В.О., Дорохін В.О., Шеляков О.П., Скрипник О.В. Пристрій для двостороннього жаріння м'яса і м'ясопродуктів під осьовим тиском. № 2000020728; Заявл. 10.02.00; Опубл. 15.04.04; Бюл. № 4. К. : Держпатент України, 2004. 4 с.

107. Пат. 36799 Україна, МКВ А 22 С 18/00. Скрипник В.О., Дорохін В.О., Шеляков О.П. Спосіб двостороннього жаріння м'яса і м'ясопродуктів під осьовим тиском. № 2000020729; Заявл. 10.02.00; Опубл. 15.06.04; Бюл. № 6. К. : Держпатент України, 2004. 6 с.

108. Пат. 36799 А Україна, МКВ А 22 С 18/00. Скрипник В.О., Дорохін В.О., Шеляков О.П. Спосіб двостороннього жаріння м'яса і м'ясопродуктів під осьовим тиском. № 2000020729; Заявл. 10.02.00; Опубл. 16.04.01; Бюл. № 3. К. : Держпатент України, 2001. 3 с.

109. Пат. 37604 А Україна, МКВ А 47 J 37/06. Скрипник В.О., Дорохін В.О., Шеляков О.П., Скрипник О.В. Пристрій для двохсторонньої жарки м'ясопродуктів під осьовим тиском. № 2000020728; Заявл. 10.02.00; Опубл. 15.05.01; Бюл. № 4. К. : Держпатент України, 2001. 3 с.