

Міністерство освіти і науки України
Таврійський державний агротехнологічний
університет імені Дмитра Моторного

Наукова бібліотека



Доктор технічних наук,
професор
Олеся Петрівна Прісс

*Бібліографія основних публікацій
за період з 1996 по 2020 рр.*

З нагоди 50 річчя від Дня народження

МЕЛІТОПОЛЬ
2020

УДК 016:664

П 77

Серія

*„БІОБІБЛІОГРАФІСТИКА
ПРОВІДНИХ ВЧЕНИХ
ТДАТУ”*

180 назв

Укладач: Наталя Семенюк

Прісс Олеся Петрівна: біобібліографічний покажчик основних публікацій з 1996 по 2020 рр. / ТДАТУ; наук. бібліотека; уклад. Н. Семенюк. – Мелітополь, 2020. – 40 с. - (Біобібліографістика провідних вчених ТДАТУ).

Даний покажчик продовжує серію „Біобібліографістика провідних вчених ТДАТУ”, яка започаткована в науковій бібліотеці університету, і адресований студентам, аспірантам, науковцям, працівникам бібліотек.



*Доктор технічних наук, професор ,
завідувачка кафедри харчових технологій
та готельно-ресторанної справи Таврійського
державного агротехнологічного університету
імені Дмитра Моторного*

Від укладача

Біобібліографічний покажчик серії «Біобібліографістика провідних вчених ТДАТУ» презентує здобутки у науково-дослідній та науково-педагогічній діяльності доктора технічних наук, професора Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного Олеси Петрівни Прісс.

Даний біобібліографічний покажчик охоплює період авторських публікацій з 1996 до 2020 (жовтень) року включно. Покажчик складається з наступних розділів: «Основні дати життя та професійної діяльності»; «Науковий доробок д. т. н., професора Олеси Петрівни Прісс», який включає бібліографічні описи монографій, навчальних посібників, наукових праць за різні роки; в розділі «Патенти» представлені патенти України щодо способів підготовки плодів до зберігання, авторкою яких є О. П. Прісс; розділ «Звіти з НДР» відображає бібліографічні описи звітів з науково-дослідної роботи, які виконувались при безпосередній участі ювілярки. Додано розділ «Авторський профіль дослідниці О. П. Прісс у вітчизняних та міжнародних наукометричних базах даних». У кінці є іменний покажчик співавторів О. П. Прісс.

Документи представлені мовою оригіналів. Покажчик має суцільну нумерацію матеріалів. Розташування матеріалу хронологічне, в середині року за алфавітом прізвищ авторів і назв. При підготовці видання було використано традиційні каталоги і картотеки, Каталог публікацій професорсько-викладацького складу ТДАТУ, базу даних «PPS» електронного каталогу наукової бібліотеки, Інтернет-ресурси.

Всі бібліографічні позиції подані відповідно до вимог ДСТУ ГОСТ 7.1-2006 „Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления”. Скорочення слів виконано відповідно ДСТУ 35 82-97 «Скорочення слів в українській мові у бібліографічному описі. Загальні вимоги та правила».

ОСНОВНІ ДАТИ ЖИТТЯ ТА ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

- 14 листопада 1970 р.** народилась в с. Соснівка Львівської області
- 1988–1993 рр.** роки навчання у Запорізькому машинобудівельному інституті ім. В. Я. Чубаря
- 1995 р.** прийнята на посаду старшого лаборанта до Таврійської державної агротехнологічної академії
- 1998 рік** вступ до аспірантури Інституту винограду і вина «Магарач»
- 2000 рік** захист кандидатської дисертації на тему «Обґрунтування використання нових комплексних антиоксидантних препаратів для тривалого зберігання яблук»
- З 2000 року** працювала на кафедрі механізації переробки сільськогосподарської продукції асистентом, старшим викладачем, доцентом
- З 2003** працювала доцентом кафедри технології переробки та зберігання продукції сільського господарства
- 2009 рік** стажування у Польщі
- 2012 рік** вступ до докторантури
- 2013 рік** Подяка Міністерства освіти і науки України
- 2014 рік** отримала другу вищу освіту та диплом інженера-технолога у Харківському державному університеті харчування та торгівлі
- 2016 рік** стажування в Ізраїлі
- 2017 рік** захист докторської дисертації за темою «Наукові основи зберігання плодових овочів з використанням обробки біологічно активними речовинами»
- 2017 рік** Почесна грамота Департаменту освіти і науки Запорізької ОДА
- 2017 рік** з 1 липня і до тепер займає посаду завідувачки кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи

- 2018 рік** отримала вчене звання професор, призначена директоркою Науково-дослідного інституту агро-технологій і екології (НДІ АТіЕ) ТДАТУ
- 2018 рік** за багаторічну сумлінну працю, відданість справі та особистий внесок у розвиток науки міста Мелітополя відзнака в номінації «Жінка –вчений»
- 2019 рік** голова правління громадської організації «Інтеркультурне гастрономічне коло»

***НАУКОВИЙ ДОРОБОК Д. Т. Н., ПРОФЕСОРА
ОЛЕСІ ПЕТРІВНИ ПРИСС***

- 1996 –

1. **Присс О. П.** К созданию устройства для фиксации гусей при зооветеринарном обслуживании / О. П. Присс // Сборник научных трудов академии / ТГАТА. - Мелитополь, 1996. - Т. 1. - С. 69-70.

- 1997 -

2. Калитка В. В. Применение антиоксидантов для длительного хранения плодов семечковых культур / В. В. Калитка, М. Е. Ковтун, **О. П. Присс** // Труды Таврической государственной агротехнической академии : тематический научно-технический сборник / ТГАТА. - Мелитополь : ТГАТА, 1997. - Вып. 1: Техника в сельскохозяйственном производстве, т. 1. - С. 29-31.

- 1999 -

3. Иванченко В. Й. Біоантиоксиданти для післязбирального обробітку плодів яблуні при довгостроковому зберіганні / В. Й. Иванченко, **О. П. Присс**, В. В. Калитка // Вісник Полтавської державної аграрної академії: наук.-вироб. фах. журнал / ПДАА. - Полтава, 1999. - № 6. - С. 33-34.
4. Иванченко В. Й. Деякі біохімічні показники яблук при довгостроковому зберіганні за обробки їх антиоксидантами / В. Й. Иванченко, **О. П. Присс**, В. В.

Калитка // Таврійський науковий вісник: зб. наук. праць / ХДАУ; гол. ред. В. О. Ушкаренко. - Херсон, 1999. - Вип. 12. - С. 114-118.

- 2000 -

5. Иванченко В. И. Влияние антиоксидантов на качество яблок при длительном хранении / В. И. Иванченко, В. В. Калитка, **О. П. Присс** // Хранение и переработка сельхозсырья : теоретический журнал. - 2000. - № 5. - С. 37-38.
6. Новые элементы технологии хранения плодов в типовых охлаждаемых фруктохранилищах / **О. П. Присс**, В. В. Калитка, Л. А. Покопцева // Праці Таврійської державної агротехнічної академії : наукове фахове видання / ТДАТА. - Мелітополь, 2000. - Вип. 1, т. 12. - С. 12-16.
7. **Присс О. П.** Обгрунтування використання нових антиоксидантних препаратів для тривалого зберігання яблук : автореферат дис. ... канд. с.-г. наук : 05.18.03 / О. П. Присс ; ІВВ. – Ялта, 2000. - 17 с.
8. **Присс О. П.** Обоснование использования новых антиоксидантных препаратов для длительного хранения яблок : дис... канд. с.-х. наук: 05.18.03 / О. П. Присс; УААН, Ин-т винограда и вина "Магарач". - Ялта, 2000. - 135 с.: рис.

- 2001 -

9. **Присс О. П.** Вплив біоантиоксидантів на активність ферментів яблук при довгостроковому зберіганні / О. П. Присс // Праці Таврійської державної агротехнічної академії : наукове фахове видання / ТДАТА. - Мелітополь, 2001. - Вип. 1, т. 23. - С. 83-88.

- 2002 -

10. **Присс О. П.** Динаміка фенольних речовин яблук, оброблених антиоксидантами при тривалому зберіганні / О. П. Присс // Праці Таврійської державної агротехнічної академії : наукове фахове видання /

ТДАТА. - Мелітополь, 2002. - Вип. 7. - С. 44-47.

11. Лабораторна пробна випічка і визначення оцінки якості печеного хліба. Оцінка якості хліба. Вади і хвороби хліба : метод. посібник для виконання лабор.-практ. робіт для студ. спец. 7.091.901: Механізація сільського господарства / уклад. Ф. Ю. Ялпачик, ..., **О. П. Прісс** [та ін.]. - Мелітополь, 2002. - 24 с.
12. Технологія і оцінка якості макаронних виробів. Технологічні розрахунки при виробництві макаронних виробів : метод. посібник для виконання лабор.-практ. робіт для студ. спец. 7.091.901: Механізація сільського господарства / уклад. Ф. Ю. Ялпачик, ..., **О. П. Прісс** [та ін.]. - Мелітополь, 2002. - 24 с.
13. **Прісс О. П.** Товарное качество яблок при длительном хранении антиоксидантов / О. П. Прісс // Вісник Харківського державного технічного університету ім. П. Василенка : зб. наук. праць / ХДТСТ ім. П. Василенка . – Харків, 2002. – Вип. 9 : Сучасні напрямки технології та механізації процесів виробних та харчових виробництв. – С. 433-437.

- 2005 -

14. Мироничева О. С. Вплив біологічно активних речовин на ріст та якість чистої культури грибів роду глива звичайна / О. С. Мироничева, **О. П. Прісс** // Праці Таврійської державної агротехнічної академії : наукове фахове видання / ТДАТА. - Мелітополь, 2005. - Вип. 25. - С. 157-160.

- 2007-

15. **Прісс О. П.** Активність дихальних процесів плодів огірків при зберіганні з використанням захисних біопрепаратів / О. П. Прісс, Т. Ф. Прокудіна // Збірник наукових праць Уманського державного аграрного університету: наукове видання / УДАУ. - Умань, 2007. - Вип. 65, ч. 1 : Агрономія. - С. 243-

- 2008 -

16. **Прісс О. П.** Деякі біохімічні показники при зберіганні плодів томатів за дії антиоксидантних препаратів / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова // Перспективна техніка і технології — 2008: матер. IV міжнар. наук.-практ. конф. (м. Миколаїв, 24-26 вересня 2008 р.) / МДАУ. - Миколаїв, 2008. - С. 26-31.
17. **Прісс О. П.** Динаміка фенольних речовин плодів огірка при зберіганні з використанням антиоксидантних препаратів / О. П. Прісс, Т. Ф. Прокудіна // Перспективна техніка і технології — 2008: матер. IV міжнар. наук.-практ. конф. (м. Миколаїв, 24-26 вересня 2008 р.) / МДАУ. - Миколаїв, 2008. - С. 22-26.
18. **Прісс О. П.** Товарное качество плодов томатов при хранении с использованием антиоксидантных препаратов / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова // Энергосберегающие технологии и технические средства в сельскохозяйственном производстве: доклады Междунар. науч.-практ. конф. (12-13 июня 2008 г.) / под редакцией: А. В. Кузьмицкий, А. А. Бренч, Т. А. Непарко. - Минск, 2008. - Ч. 2. - С. 206-208.

- 2009 -

19. Жукова В. Ф. Динаміка активності ферментів плодів томату під час зберігання за обробки антиоксидантними препаратами / В. Ф. Жукова, **О. П. Прісс** // Інноваційні агротехнології в умовах глобального потепління / ТДАТУ. - Мелітополь ; Кирилівка, 2009. - Вып. 1. - С. 153-155.
20. **Прісс О. П.** Вплив обробки бактерицидно-антиоксидантним препаратом ХР+Д+ЛІ на розвиток мікроорганізмів при зберігання помідора / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова // Збірник наукових праць Уманського державного аграрного університету: наук. фах. видання / УДАУ. - Умань, 2009. - Вип. 71, ч. 1 : Агронімія. - С. 159-165.

21. **Прісс О. П.** Збереження біологічної цінності плодів овочів за обробки їх антиоксидантами / О. П. Прісс // Інноваційні агротехнології в умовах глобального потепління / ТДАТУ. - Мелітополь ; Кирилівка, 2009. - Вип. 1. - С. 203-206.
22. **Прісс О. П.** Изменение содержания фенольных веществ в плодах томата при хранении с использованием антиоксидантных препаратов / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова // Олимпиада 2014: технологические и экологические аспекты производства продуктов здорового питания : сборник материалов международной научно-практической конференции (Краснодар, 1-3 июня 2009 г.) / КНИИХП, КубГТУ. – Краснодар, 2009. - С. 251-253.
- 2010 -**
23. **Прісс О. П.** Вплив екзогенних антиоксидантів на динаміку малонового діальдегіду в плодах томату при зберіганні / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова // Вісник аграрної науки Причорномор'я : збірник / МДАУ. - Миколаїв, 2010. - Вип. 3(54) : Економічні науки. Сільськогосподарські науки. Технічні науки, т. 1. - С. 160-167.
24. **Прісс О. П.** Динаміка біохімічних показників плодів томату при зберіганні за використання антиоксидантів / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова // Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва: зб. наук. праць / УНУС; [ред. кол.: А. Ф. Головчук та ін.]. - Умань, 2010. - Вип. 74, ч. 1 : Агрономія. - С. 348-353.
25. **Прісс О. П.** Динаміка вмісту фенольних речовин у плодах томата при зберіганні за використання антиоксидантних препаратів / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова // Вісник Полтавської державної аграрної академії: наук.-вироб. фах. журнал / ПДАА. - Полтава, 2010. - № 4(59). - С. 81-84.

26. **Прісс О. П.** Динаміка вуглеводного комплексу в плодах томату при зберіганні за використання антиоксидантних препаратів / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова // Вісник Житомирського національного агро-екологічного університету: наук.-теор. журнал / ЖНАУ. - Житомир, 2010. - Вип. 2(27). - С. 54-59.
27. **Прісс О. П.** Динаміка комплексу пігментів плодів томату при зберіганні з використанням антиоксидантних препаратів / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України / НУБіП ; відп. ред. Д. О. Мельничук. - К., 2010. - Вип. 145. - С. 274-280. - (Біологія, біотехнологія, екологія).
28. **Прісс О. П.** Динамика малонового диальдегида плодов перца сладкого при хранении с использованием экзогенных антиоксидантов / О. П. Прісс // Биоантиоксидант : тезис. докл. VIII Междун. конф., (г. Москва, 4-6 октября 2010 г.) / РУДН. - М., 2010. - С. 394-397.
29. **Прісс О. П.** Збереженість якості плодів томату за дії екзогенних антиоксидантів. / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова // Вісник аграрної науки Причорномор'я: наук.-теор. фах. журнал / Миколаїв. нац. аграр. ун-т. - Миколаїв, 2010. - Вип. 4(57). - С. 147-155.
30. **Прісс О.** Лікопен плодів і овочів як фактор підвищення антиоксидантного статусу населення України / О. Прісс, В. Жукова // Вісник Львівського національного аграрного університету : агрономія / Львівський НАУ. - Львів, 2010. - № 14 (2). - С. 119-123.
31. **Прісс О. П.** Природні витрати маси огірків під час холодильного зберігання за умов дії антиоксидантів / О. П. Прісс // Сучасні проблеми техніки та технології харчових виробництв, ресторанного бізнесу та торгівлі : тези доп. Всеукр. наук.-практ. конф., присвяч. 20-річчю з дня заснування ф-ту обладнання та

технічного сервісу, 18 листопада 2010 р. / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі ; [ред.кол.: О. І. Черевко (відп. ред.) та ін.]. - Харків, 2010. - С. 118-119.

32. **Прісс О.** Томати - як зберегти ніжний плід / О. Прісс, В. Жукова // *Агроексперт* : видання з питань української та світової сільськогосподарської практики. - 2010. - № 8/9. - С. 39-41.

- 2011 -

33. **Прісс О. П.** Активність дихальних процесів у плодах томату під час зберігання за обробки антиоксидантними композиціями / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова // *Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва: зб. наук. праць / УНУС*; [ред. кол.: А. Ф. Головчук та ін.]. - Умань, 2011. - Вип. 76, ч. 1 : *Агрономія*. - С. 148-155.

34. **Прісс О. П.** Влияние экзогенных антиоксидантов на продолжительность хранения и выход товарной продукции плодов огурца / О. П. Прісс // *Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения* : мат. III междунар. науч.-практ. конф. (24-25 ноября 2011 г., г. Ульяновск) / Ульяновская ГСХА ; гл. ред. В. А. Исайчев. - Ульяновск, 2011. - Ч. 2. - С. 188-191.

35. **Прісс О. П.** Вплив антиоксидантів на рівень мікробіологічних і фізіологічних порушень в плодах томату при зберіганні / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова // *Збірник наукових праць Вінницького національного аграрного університету / ВНАУ*; гол. ред. М. Г. Калетнік. - Вінниця, 2011. - № 7. - С. 56-58. - (Сільськогосподарські науки).

36. **Прісс О. П.** Динаміка фенольних речовин плодових овочів при зберіганні за дії антиоксидантів / О. П. Прісс // *Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України / НУБіП* ; відп. ред. Д. О. Мельничук. - К., 2011. -

Вип. 162, ч. 1. - С. 261-267. - (Агрономія).

37. **Прісс О. П.** Зміни вмісту каротиноїдів і хлорофілів у плодах томату з відкритого та закритого ґрунту протягом зберігання за дії антиоксидантів / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова, О. О. Данченко // Агробіологія: зб. наук. праць / БНАУ. - Біла Церква, 2011. - № 6(86). - С. 110-114.
38. **Прісс О. П.** Тривалість зберігання та вихід товарної продукції плодів огірка за дії екзогенних антиоксидантів / О. П. Прісс, О. О. Данченко. - Електрон. текстові дані. - on-line // Наукові доповіді Національного університету біоресурсів і природокористування України: електрон. наук. фах. видання / НУ-БіП. - К., 2011. - № 6. - Режим доступу : http://archive.nbuv.gov.ua/e-journals/Nd/2011_6/titul.html
- 2012 -
39. **Прісс О. П.** Динаміка вмісту фенольних речовин у плодах томата при зберіганні за використання антиоксидантних препаратів / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова // Вісник Полтавської державної аграрної академії: наук.-вироб. фах. журнал / ПДАА. - Полтава, 2012. - № 4. - С. 81-85.
40. **Прісс О. П.** Динаміка природної витрати маси і інтенсивності дихання зелені петрушки при зберіганні з використанням аграрного гідрогелю / О. П. Прісс, А. С. Кулик // Аграрна наука на сучасному етапі розвитку: досвід, проблеми та шляхи їх рішення: зб. тез наук. робіт ... конф. (м. Одеса, 23-24 листопада 2012 р.) / Південноукраїнський центр аграрних досліджень. - Одеса, 2012. - С. 30-33.
41. **Прісс О. П.** Динамика фенольных веществ при хранении плодов кабачка и огурца с применением антиоксидантов / О. П. Прісс // Фенольные соединения: фундаментальные и прикладные аспекты : сб. матер. VIII Междунар. симпозиума (Москва, 2 -

5 октября 2012 г.) / отв. ред. Н. В. Загоскина. - М., 2012. - С. 638-640.

- 2013 -

42. Жукова В. Ф. Вплив агрокліматичних факторів на вміст деяких біологічно активних речовин в плодах пасльонових культур / В. Ф. Жукова, **О. П. Прісс** // Інноваційні агротехнології за умов зміни клімату : матеріали тез міжнародної науково-практичної конференції (Мелітополь-Кирилівка, 7-9 червня 2013 р.) / ТДАТУ, ф-т агротехнологій та екології. - Мелітополь-Кирилівка : ТДАТУ, 2013. - Вип. 2. - С. 125-127.
43. Кулик А. С. Динаміка комплексу пігментів зелені петрушки при зберіганні / А. С. Кулик, **О. П. Прісс** // Інноваційні агротехнології за умов зміни клімату : матеріали тез міжнародної науково-практичної конференції (Мелітополь-Кирилівка, 7-9 червня 2013 р.) / ТДАТУ, ф-т агротехнологій та екології. - Мелітополь-Кирилівка : ТДАТУ, 2013. - Вип. 2. - С. 127-130.
44. Кулик А. С. Новий спосіб зберігання зелені петрушки / А. С. Кулик, **О. П. Прісс** // Матеріали Всеукраїнської наукової конференції молодих учених (до 60-річчя утворення Черкаської області): тези доповідей / УНУС. - Умань, 2013. - Ч. 1 : Сільськогосподарські, біологічні та технічні науки. - С. 207-208.
45. Кулик А. С. Новий спосіб зберігання зелені петрушки / А. С. Кулик, **О. П. Прісс** // Практичне природне землеробство: якість продукції, ефективність, перспективи : матеріали міжнародного семінару (15 листопада 2013 р.) / ТДАТУ. - Мелітополь, 2013. - С. 189-192
46. **Прісс О. П.** Залежність урожайності та показників якості плодів томата від погодних умов / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова // Вісник Полтавської державної аграрної академії: наук.-вироб. фах. журнал / ПДАА. - Полтава, 2013. - № 1. - С. 49-51.

47. **Прісс О. П.** Природна втрата маси під час зберігання зелені петрушки / О. П. Прісс, А. С. Кулик // Вода в харчових продуктах і для харчових продуктів: тези доп. Всеукр. ... конф. (16-17 травня 2013 р.) / ХДУХТ; редкол. О. І. Черевко та ін. - Харків, 2013. - С. 77-79.
48. **Прісс О. П.** Формування антиокислювального комплексу гарбузових плодів овочів під впливом абіотичних факторів / О. П. Прісс, В. В. Калитка // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України / НУБіП ; відп. ред. Д. О. Мельничук. - К., 2013. - Вип. 183, ч. 1. - С. 58-64.
49. **Прісс О. П.** Формування антиокислювального комплексу плодів овочів під впливом абіотичних факторів / О. П. Прісс // Інноваційні агротехнології за умов зміни клімату : матеріали тез міжнародної науково-практичної конференції (Мелітополь-Кирилівка, 7-9 червня 2013 р.) / ТДАТУ, ф-т агротехнологій та екології. - Мелітополь-Кирилівка : ТДАТУ, 2013. - Вип. 2. - С. 116-119.

- 2014 -

50. **Прісс О.** Антиоксидантний захист зелені петрушки для тривалого зберігання / О. Прісс, А. Кулик // Товари і ринки: міжнар. наук.-практ. журнал / КНТЕУ; відп. за вип. В. І. Мандрика. - К., 2014. - № 1. - С. 147-158.
51. **Прісс О. П.** Антиоксидантний комплекс гарбузових овочів / О. П. Прісс, В. В. Калитка // Товари і ринки: міжнар. наук.-практ. журнал / КНТЕУ; відп. за вип. В. І. Мандрика. - К., 2014. - № 2. - С. 86-95.
52. **Прісс О. П.** Вплив теплової обробки антиоксидантами на тривалість зберігання і якість солодкого перцю / О. П. Прісс, В. В. Калитка // Восточно-Европейский журнал передовых технологий: науч.

журнал / Украинская государственная академия железнодорожного транспорта. - Харків, 2014. - Т. 2, № 12(68). - С. 14-18.

53. **Прісс О. П.** Динаміка природної втрати маси і інтенсивності дихання зелені петрушки при зберіганні з використанням аграрного гідрогелю / О. П. Прісс, А. С. Кулик // Сільськогосподарська наука - від теорії до практики: мат. Міжнар. наук.-практ. конференції (м. Миколаїв, 11-12 квітня 2014 року). - Херсон, 2014. - С. 104-109.
54. **Прісс О. П.** Динаміка фенольних речовин під час зберігання зелені петрушки за умови впливу антиоксидантів / О. П. Прісс, А. С. Кулик // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків, 2014. - Вип. 2(20). - С. 357-364.
55. **Прісс О.** Збереженість томатів за різних погодних умов / О. Прісс, В. Жукова // Продовольча індустрія АПК : науково-практичний журнал. - 2014. - № 3. - С. 39-42.
56. **Прісс О. П.** Інтегральне оцінювання антиоксидантного статусу плодів овочів / О. П. Прісс, В. М. Малкіна, В. В. Калитка // Восточно-Европейский журнал передовых технологий: науч. журнал / Украинская государственная академия железнодорожного транспорта. - Харків, 2014. - Т. 5, № 11(71). - С. 38-41.
57. **Прісс О. П.** Оптимальні концентрації екзогенних антиоксидантів для зберігання кабачків / О. П. Прісс // Інноваційні засади сталого розвитку національного господарства : мат. міжнар. наук.-практ. конф. (21-22 листопада 2014 р., м. Кам'янець-Подільський) / Подільський державний аграрно-технічний університет ; відп. за вип. А. В. Печенюк. - Кам'янець-Подільський, 2014. - С. 214-217.

58. **Прісс О. П.** Прогнозування урожайності гарбузових плодкових овочів та об'ємів переробки і зберігання / О. П. Прісс // Молодий вчений : наук. журн. нал. - 2014. - № 4(07)(1). - С. 17-21.
59. **Прісс О. П.** Прогнозування урожайності пасльонових плодкових овочів та об'ємів переробки і зберігання / О. П. Прісс // Вестник Херсонского национального технического университета / Херсон. нац. технич. ун-т. - Херсон, 2014. - № 4(51). - С. 115-120.
60. **Прісс О. П.** Скорочення втрат під час зберігання овочів чутливих до низьких температур / О. П. Прісс, В. В. Калитка // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків, 2014. - Вип. 1(19). - С. 209-221.
61. **Прісс, О. П.** Спосіб посилення антиоксидантного захисту зелені петрушки при тривалому зберіганні [Текст] / О. П. Прісс, А. С. Кулик // Товари і ринки: міжнар. наук.-практ. журнал / КНТЕУ; відп. за вип. В. І. Мандрика. - К., 2014. - Вип. 1(17). - С. 147-158. – (Технічні науки).
62. **Прісс О. П.** Стабілізація зеленого забарвлення при зберіганні овочів / О. П. Прісс, А. С. Кулик // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. науч. журнал / Украинская государственная академия железнодорожного транспорта. - Харків, 2014. - Т. 4. № 10(70). - С. 53-58.
63. 664
Т 38 Технологічні властивості сировини : навч. посібник : рекомендовано МОН України / **О. П. Прісс** [та ін.]. - Херсон : Олді-плюс, 2014. - 224 с.
64. **Прісс О. П.** Формування біологічно активних речовин в плодах томатів під впливом абіотичних факторів / О. П. Прісс // Харчова наука і технологія = Пищевая наука и технология = Food science and

technology : наук.-вироб. журн. / Одес. нац. акад. харчових техн. - 2014. - № 4. - С. 43-46.

65. **Прісс О. П.** Формування низькомолекулярних антиоксидантів пасльонових плодів залежно від гідротермічних умов / О. П. Прісс // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків, 2014. - Вип. 2(20). - С. 347-357.
66. **Прісс О. П.** Формування фонду сухих речовин у плодах пасльонових культур за дії кліматичних факторів / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова // Вісник Львівської комерційної академії : зб. наук. праць / Львівська комерційна академія ; [ред. кол. : Б. Д. Семак, І. В. Донцова, Н. І. Доманцевич та ін.]. - Львів, 2014. - Вип. 14. - С. 152-155. - (Серія товаровознавча).
67. **Прісс О. П.** Якісні показники зелені петрушки за зберігання з використанням аграрного гідрогелю та антиоксидантної композиції / О. П. Прісс, А. С. Кулик // Вісник Львівської комерційної академії : зб. наук. праць / Львівська комерційна академія ; [ред. кол. : Б. Д. Семак, І. В. Донцова, Н. І. Доманцевич та ін.]. - Львів, 2014. - Вип. 14. - С. 156-158. - (Серія товаровознавча).
68. **Прісс О. П.** Якісні показники зелені петрушки під час зберігання з використанням гідрогелю та антиоксидантів / О. П. Прісс, А. С. Кулик // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків, 2014. - Вип. 1(19). - С. 252-261.
69. **Priss, Olesia.** Enzymatic antioxidants in tomatoes and sweet bell pepper fruits under abiotic factors / Olesia Priss, Valentina Kalitka // Ukrainian Food Journal=Харчові технології : міжнар. наук. видання / НУХТ. - К., 2014. - Vol. 3, № 4. - С. 505-516.

- 2015 -

70. **Прісс О. П.** Вибір оптимальних концентрацій біологічно активних речовин для зберігання плодів огірка / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ. - Мелітополь, 2015. - Вип. 15, т. 1 : Технічні науки. - С. 73-80.
71. **Прісс О. П.** Влияние абиотических факторов на накопление фенольных соединений в плодовых овощах / О. П. Прісс, В. В. Калитка // Фенольные соединения: фундаментальные и прикладные аспекты : сб. матер. IX Междунар. симпозиума (Москва, 20-25 апреля 2015 г.) / отв. ред. Н.В. Загоскина. - М., 2015. - С. 413-417.
72. **Прісс О. П.** Вплив теплової обробки антиоксидантами на субстрати дихання кабачків впродовж зберігання / О. П. Прісс, В. В. Калитка // Технологічний аудит и резервы производства = Технологічний аудит та резерви виробництва : науч. журн. / Полтав. гос. аграр. академия. - Харьков, 2015. - Т. 6, № 4. - С. 51-55.
73. **Прісс О. П.** Вплив теплової обробки антиоксидантами на субстрати дихання огірків під час зберігання / О. П. Прісс // Восточно-Европейский журнал передовых технологий: науч. журнал / Украинская государственная академия железнодорожного транспорта. - Харьков, 2015. - Т. 3, № 10(75). - С. 19-25.
74. **Прісс О. П.** Вплив теплової обробки антиоксидантами на утилізацію активних форм кисню впродовж зберігання кабачків / О. П. Прісс, В. В. Калитка // Восточно-Европейский журнал передовых технологий: науч. журнал / Украинская государственная академия железнодорожного транспорта. - Харьков, 2015. - Т. 6, № 10 (77). - С. 47-53.
75. **Прісс О. П.** Вплив теплової обробки біологічно ак-

- тивними речовинами на інтенсивність дихання перцю впродовж зберігання / О. П. Прісс, Г. М. Бандуренко // Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут": зб. наук. праць / НТУ "ХПІ". - Харків, 2015. - № 62. - С. 144-149. - (Нові рішення в сучасних технологіях).
76. **Прісс О. П.** Динаміка зміни маси зелені петрушки під час зберігання / О. П. Прісс // Харчова наука і технологія = Пищевая наука и технология = Food science and technology : наук.-вироб. журн. / Одес. нац. акад. харчових техн. - 2015. - № 2. - С. 74-79.
77. **Прісс О. П.** Динаміка комплексу пігментів зелені петрушки при зберіганні з використанням антиоксидантних препаратів / О. П. Прісс, А. С. Кулик // Наукові праці Національного університету харчових технологій: наук. журнал / НУХТ. - К., 2015. - Т. 21, № 3. - С. 221-227.
78. **Прісс О. П.** Динамика фенольных веществ зелени петрушки при хранении с применением антиоксидантов / О. П. Присс, А. С. Кулик // Фенольные соединения: фундаментальные и прикладные аспекты : сб. матер. IX Междунар. симпозиума (Москва, 20-25 апреля 2015 г.) / отв. ред. Н.В. Загоскина. - М., 2015. - С. 417-420.
79. **Прісс О. П.** Дихання зелені петрушки під час зберігання / О. П. Прісс, А. С. Кулик // Продовольча індустрія АПК. – 2015. - № 4. – С. 35-36.
80. **Прісс О. П.** Дихання огірків під час зберігання з тепловою обробкою антиоксидантами / О. П. Прісс // Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності : тези доп. Міжнар. наук.-практ. конф. (8-10 вересня 2015 р., Харків-Мелітополь-Кирилівка) / ред.: В. М. Кюрчев, О. І. Черевко. - Харків, 2015. - С. 299-300.
81. **Прісс О. П.** Збереженість огірка за використання екзогенних антиоксидантів / О. П. Прісс // Розвиток

національної економіки: теорія і практика : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (3-4 квітня 2015 р., м. Івано-Франківськ) / ДВНЗ "Прикарпат. нац. ун-т ім. В. Стефаника" ; Відп. за вип. І. Ф. Баланюк. - Івано-Франківськ, 2015. - Ч. 1. - С. 60-62.

82. **Прісс О. П.** Збереженість томатів і перцю за обробки екстрактами кореня хрону / О. П. Прісс // Харчова наука і технологія = Пищевая наука и технология = Food science and technology : наук.-вироб. журн. / Одес. нац. акад. харчових техн. - 2015. - № 2. - С. 67-74.
83. **Прісс, О.** Мікробіологічні хвороби плодів овочів під час зберігання / О. Прісс, В. Жукова, І. Бандура // Продовольча індустрія АПК : науково-практичний журнал. - 2015. - № 5. - С. 35-38.
84. **Прісс О. П.** Оптимальні концентрації екзогенних антиоксидантів для зберігання пасльонових овочів / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова // Молодий вчений : наук. журнал. - 2015. - № 2(17). - С. 19-23.
85. **Прісс О. П.** Пружність та втрати маси під час зберігання огірків і кабачків / О. П. Прісс // Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут": зб. наук. праць / НТУ "ХПІ". - Харків, 2015. - № 14(1123). - С. 60-64. - (Нові рішення в сучасних технологіях).
86. **Прісс О. П.** Скорочення пошкодження холодом під час зберігання томатів з тепловою обробкою антиоксидантами / О. П. Прісс // Восточно-Европейский журнал передовых технологий: науч. журнал / Украинская государственная академия железнодорожного транспорта. - Харьков, 2015. - Т. 1, № 6(73). - С. 38-43.
87. **Прісс О. П.** Субстрати респіраторного метаболізму під час зберігання зелені петрушки / О. П. Прісс, А. С. Кулик // Проблеми та перспективи сталого роз-

витку АПК : матеріали міжнародної наук.-практ. конференції (м. Мелітополь, 7-14 квітня 2015 р.) / ТДАТУ. - Мелітополь : ТДАТУ, 2015. - Т. 2: Сільськогосподарські науки. Біологічні науки. Екологія. - С. 32-35.

88. **Прісс О. П.** Формування біологічно-активних речовин у плодах перцю під впливом абіотичних факторів / О. П. Прісс // Наукові праці Національного університету харчових технологій: наук. журнал / НУХТ. - К., 2015. - Т. 21, № 2. - С. 183-189.
89. **Прісс О.** Дихання зелені петрушки під час зберігання / О. Прісс, А. Кулик // Продовольча індустрія АПК : науково-практичний журнал. - 2015. - № 4. - С. 35-39.
90. **Прісс О.** Мікробіологічні хвороби плодових овочів під час зберігання / О. Прісс, В. Жукова, І. Бандура // Продовольча індустрія АПК : науково-практичний журнал. - 2015. - № 5. - С. 35-38.

- 2016 -

91. **Прісс О. П.** Вплив компонентного складу субстрату на пігментний комплекс та фотосинтетичну продуктивність васильків справжніх=Effect of the substrate composition on pigment content and photosynthetic productivity of basil breeding and seed production / О. П. Прісс, І. Бурдіна // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України / НУБіП ; відп. ред. С. М. Ніколаєнко. - К., 2016. - № 235. - С. 40-47. - (Агрономія).
92. **Прісс О. П.** Вплив теплової обробки антиоксидантами на вміст біологічно активних речовин впродовж зберігання кабачків / О. П. Прісс // Технологический аудит и резервы производства = Технологічний аудит та резерви виробництва : науч. журн. / Полтав. гос. аграр. академия. - Харьков, 2016. - № 1(27). - С. 72-76.

93. **Прісс О. П.** Вплив теплової обробки біологічно активними речовинами на інтенсивність дихання томатів впродовж зберігання / О. П. Прісс, Г. М. Бандуренко // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ. - Мелітополь, 2016. - Вип. 16, т. 1 : Технічні науки. - С. 89-98.
94. **Прісс О. П.** Вплив теплової обробки біологічно активними речовинами на функціонування системи низькомолекулярних антиоксидантів під час зберігання плодів перцю / О. П. Прісс, Н. П. Загорко // Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут": зб. наук. праць / НТУ "ХПІ". - Харків, 2016. - № 12. - С. 169-175. - (Нові рішення в сучасних технологіях).
95. **Priss, Olesia.** Effect of heat treatment with antioxidants on oxygen radical scavenging during storage of bell pepper fruits / Olesia Priss // Ukrainian Food Journal=Харчові технології : міжнар. наук. видання / НУХТ. - К., 2016. - Vol.5, № 1. - С. 16-26.
96. Burdina, I. Effect of the substrate composition on yield and quality of basil (*Ocimum Basilicum* L.) [Текст] / I. Burdina, **O. Priss** // Journal of Horticultural Research. - 2016. - Vol. 24(2). - С. 109-118.
- 2017 -
97. Бурдіна О. І. Харчова цінність малопоширених зелених культур, вирощених в умовах плівкових теплиць / О. І. Бурдіна, **О. П. Прісс**, А. В. Злоєдова // Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності : матеріали 2-ї Міжнародної науково-практичної конференції, 05-07 вересня 2017 р. / під заг. ред. Г. В. Дейниченка. - Х. ; Мелітополь ; Кирилівка, 2017. - С. 221-223.
98. Вплив абіотичних факторів на інтенсивність дихання плодів овочів впродовж зберігання / **О. П.**

- Прісс** [та ін.] // Восточно-Европейский журнал передовых технологий = Східно-Європейський журнал передових технологій = Eastern-European journal of enterprise technologies / ЧП "Технолог. центр", Укр. гос. ун-т ж.-д. трансп. - Харьков, 2017. - Т. 6, № 11(90) : Технології та обладнання харчових виробництв. - С. 27-34.
99. Дослідження вмісту **поліфенольних** речовин у базилику (*Ocimum basilicum* L.) залежно від строків висіву насіння в теплицях / **О. П. Прісс** [та ін.] // Technology audit and production reserves =Технологический аудит и резервы производства =Технологічний аудит та резерви виробництва : науч. журн. / Полтав. гос. аграр. академия. - Полтава, 2017. - Т. 4, № 3(36). - С. 12. - **DOI:** 10.15587/2312-8372.2017.105630.
100. Обґрунтування вибору оптимальних концентрацій діючих речовин антиоксидантної композиції для обробки плодів перед зберіганням [Текст] / М. Є. Сердюк, І. Г. Величко, **О. П. Прісс** [та ін.] // Technology audit and production reserves =Технологический аудит и резервы производства =Технологічний аудит та резерви виробництва : науч. журн. / Полтав. гос. аграр. академия. - Полтава, 2017. - Т. 3, № 3(35). - С. 12. - **DOI:** 10.15587/2312-8372.2017.105630.
101. Обґрунтування доцільності використання пряно-макових рослин для збагачення хліба пшеничного / Н. М. Осокіна, К. В. Костецька, О. П. Герасимчук, ..., **О. П. Прісс** [та ін.] // Восточно-Европейский журнал передовых технологий = Східно-Європейський журнал передових технологій = Eastern-European journal of enterprise technologies / ЧП "Технолог. центр", Укр. гос. ун-т ж.-д. трансп. - Харьков, 2017. - Т. 4, № 11(88) : Технології та обладнання харчових виробництв. - С. 16-22.
102. **Прісс О. П.** Вплив компонентного складу субстра-

- ту на біологічно активні речовини антиоксидантного типу в зелені базиліку / О. П. Прісс, О. І. Бурдіна // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ. - Мелітополь, 2017. - Вип. 17, т. 1 : Технічні науки. - С. 140-149.
103. **Прісс О. П.** Вплив строків висіву насіння на ріст, розвиток та формування врожайності васильків справжніх (*Ocimum basilicum* L.) / О. П. Прісс, О. І. Бурдіна // Таврійський науковий вісник: наук. журнал / ХДАУ; гол. ред. Ю. Є. Кирилов. - Херсон, 2017. - Вип. 97. - С. 100-112. - (Сільськогосподарські науки).
104. **Прісс О. П.** Вплив строків висіву насіння на фотосинтетичну діяльність базиліку в умовах плівкових теплиць / О. П. Прісс, І. О. Бурдіна // Вісник аграрної науки Причорномор'я: наук.-теор. фах. журнал / Миколаїв. нац. аграр. ун-т. - Миколаїв, 2017. - Вип. 2(94). - С. 93-106.
105. **Прісс, О. П.** Вплив теплової обробки антиоксидантами на утилізацію активних форм кисню впродовж зберігання огірків / О. П. Прісс, О. О. Данченко, В. В. Євлаш [та ін.] // Technology audit and production reserves=Технологический аудит и резервы производства=Технологічний аудит та резерви виробництва : науч. журн. / Полтав. гос. аграр. академия. - Полтава, 2017. - № 4/3(36). - С. 16. - DOI: 10.15587/2312-8372.2017.108530.
106. **Прісс О. П.** Наукові основи зберігання плодів овочів з використанням обробки біологічно активними речовинами : автореферат дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.13 / О. П. Прісс ; Національний університет харчових технологій. - К., 2017. - 44 с.
107. Тележенко Л. М. Сучасні підходи до зберігання плодоовочевої продукції / Л. М. Тележенко, **О. П. Прісс** // Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності :

матеріали 2-ї Міжнародної науково-практичної конференції, 05-07 вересня 2017 р. / під заг. ред. Г. В. Дейниченка. - Х. ; Мелітополь ; Кирилівка, 2017. - С. 311-312.

108. 664
Т 38 Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів : підручник / К. В. Калайда, Л. Ю. Матенчук, В. М. Найченко, ..., **О. П. Прісс** [та ін.] ; Уманський національний університет садівництва, ТДАТУ. - Мелітополь : Люкс, 2017. - 291 с.
109. Development of fruit diseases of microbial origin during storage at treatment with antioxidant compositions / M. Serdyuk, D. Stepanenko, **O. Priss** [et al.] // Восточно-Европейский журнал передовых технологий = Східно-Європейський журнал передових технологій = Eastern-European journal of enterprise technologies / ЧП "Технолог. центр", Укр. гос. ун-т ж.-д. трансп. - Харьков, 2017. - Т. 3, № 11(87) : Технології та обладнання харчових виробництв. - С. 45-51.
110. Development of recipes and estimation of raw material for production of wheat bread / N. Osokina, K. Kostetska, ..., **O. Priss** [et al.] // Eureka: life sciences. - 2017. - № 4. - С. 26-34.
111. Effect of abiotic factors on the respiration intensity of fruit vegetables during storage / **O. Priss** [et al.] // Восточно-Европейский журнал передовых технологий = Східно-Європейський журнал передових технологій = Eastern-European journal of enterprise technologies / ЧП "Технолог. центр", Укр. гос. ун-т ж.-д. трансп. - Харків, 2017. - Vol. 6, is. 11(90). - С. 27-34.
112. Effect of seed sowing period on polyphenolic compounds content in basil (*Ocimum basilicum* L.) under greenhouse conditions / **Olesia Priss** [et al.] // Технологический аудит и резервы производства = Технологічний аудит та резерви виробництва : на-

уч. журн. / Полтав. гос. аграр. академия. - Харьков, 2017. - Т. 4, № 3. - С. 42-45.

113. Investigation of the influence of antioxidant compositions on development of microbiological spoilage in storage of fruits / Marina Serdyuk, **Olesia Priss** [et al.] // Eureka: life sciences. - 2017. - № 3. - С. 24-29.
114. Investigation of the respiration rate during storage of fruit vegetables under the influence of abiotic factors / **Olesia Priss** [et al.] // Eureka: Life Sciences. - 2017. - № 6. - С. 10-15.
115. Substantiation of the choice of optimal concentrations of active ingredients of the antioxidant composition for fruit treatment before storage / М. Serdyuk, N. Osokina, ..., **O. Priss** [et al.] // Технологический аудит и резервы производства = Технологічний аудит та резерви виробництва : науч. журн. / Полтав. гос. аграр. академия. - Харьков, 2017. - Т. 3, № 3. - С. 44-49.
116. Substantiation of the use of spice plants for enrichment of wheat bread / N. Osokina, ..., **O. Priss** [et al.] // Восточно-Европейский журнал передовых технологий = Східно-Європейський журнал передових технологій = Eastern-European journal of enterprise technologies / ЧП "Технолог. центр", Укр. гос. ун-т ж.-д. трансп. - Харьков, 2017. - Т. 4, № 11. - С. 16-22.
117. **Priss, O.** Technology of fresh herbs storage using hydrogel and antioxidant composition / O. Priss, Y. Yevlash // Journal of Faculty of Food Engineering Ştefan cel Mare University of Suceava. - 2017. - Vol. XVI, is. 4. - С. 256-261.
118. The influence of antioxidant heat treatment on utilization of active oxygen forms during storage of cucumbers / **Olesia Priss** [et al.] // Технологический

аудит и резервы производства = Технологічний аудит та резерви виробництва : науч. журн. / Полтав. гос. аграр. академия. - Харьков, 2017. - Т. 4, № 3. - С. 35-41.

119. The influence of antioxidant postharvest treatment on content of biologically active substances during storage of cucumbers / **O. Priss** [et al.] // Харчова наука і технологія = Пищевая наука и технология = Food science and technology : наук.-вироб. журн. / Одес. нац. акад. харчових техн. - Одеса, 2017. - Т. 11, № 4. - С. 36-43.

- 2018 -

120. Григоренко О. В. Дуальна система навчання при підготовці кваліфікованих фахівців зі спеціальності "Харчові технології" / О. В. Григоренко, **О. П. Прісс**, І. Є. Іванова // Удосконалення освітньо-виховного процесу в вищому навчальному закладі : зб. науково-методичних праць / ТДАТУ. - Мелітополь, 2018. - Вип. 21. - С. 216-219.
121. Кліпакова, Ю. О. Вплив передпосівної обробки насіння на осінньо-зимовий період вегетації рослин пшениці озимої (*Triticum aestivum* L.) / Ю. О. Кліпакова, **О. П. Прісс** // Вісник Харківського національного аграрного університету: зб. наук. праць / ХНАУ. - Харків, 2018. - № 1. - С. 203-214. - (Рослинництво, селекція і насінництво, плодоовочівництво і зберігання).
122. **Прісс, О. П.** Зберігання зелені шпинату в живильному середовищі [Електронний ресурс] / О. П. Прісс, К. В. Булавицька, В. В. Коляденко. - Електрон. текстові дані. - on-line // Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету : електрон. наукове фах. видання / ТДАТУ. - Мелітополь, 2018. - Вип. 8, т. 2. - Систем. требования: ADOBE ACROBAT READERE. INTERNET. - Назва з тит. екрану. - Режим доступу : <http://nauka.tsatu.edu.ua/e-journals-tdatu/V8T2.html>.

123. **Прісс О. П.** Сучасні підходи до зберігання плодів і овочів / О. П. Прісс // Агроекологічні аспекти виробництва та переробки продукції сільського господарства : мат. Міжнар. наук.-практ. конференції (7-8 червня 2018 р., Мелітополь-Кирилівка) / ТДАТУ. - Мелітополь, 2018. - С. 58.
124. **Прісс О. П.** Функціонування системи антиоксидантного захисту базиліку залежно від компонентного складу субстрату / О. П. Прісс, І. О. Коротка // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ. - Мелітополь, 2018. - Вип. 18, т. 1 : Технічні науки. - С. 299-305.
125. Analysis of bakery properties of grain of new varieties and lines of wheat spelts / N. Osokina, V. Liubych, ..., **O. Priss** [et al.] // Eureka: life sciences. - 2018. - № 2. - С. 41-46.
126. Development of the formulation and quality assessment of immunostimulating fresh-mixes with a balanced Potassium-Protein composition / N. Dzyuba, L. Telezhenko, ..., **O. Priss** [et al.] // Восточно-Европейский журнал передовых технологий = Східно-Європейський журнал передових технологій = Eastern-European journal of enterprise technologies / ЧП "Технолог. центр", Укр. гос. ун-т ж.-д. трансп. - Харьков, 2018. - Т. 1, № 11(91). - С. 33-39.
127. Development of recipes and estimation of the nutrient composition of cardio-protective fresh-mixes / N. Dzyuba, L. Telezhenko, ..., **O. Priss** [et al.] // Eureka: life sciences. - 2018. - № 1. - С. 46-53.
128. Elucidation of the mechanism that forms breadbaking properties of the spelt grain / N. Osokina, V. Liubych, ..., **O. Priss** [et al.] // Восточно-Европейский журнал передовых технологий = Східно-Європейський журнал передових технологій = Eastern-European

journal of enterprise technologies / ЧП "Технолог. центр", Укр. гос. ун-т ж.-д. трансп. - Харків, 2018. - Vol. 2, iss. 11(92) : Технології та обладнання харчових виробництв. - С. 39-47.

- 2019 -

129. 577 Біохімія плодів та овочів : навч. посібник / В. В. Б 53 Євлаш, **О. П. Прісс**, М. Є. Сердюк [та ін.] ; ТДАТУ, ХДУХТ. - Мелітополь : Люкс, 2019. - 208 с. : іл.
130. 614.31 Гігієна та санітарія ресторанного господарства : на- Г 46 вчальний посібник / В. В Євлаш, М. П. Головка, **О. П. Прісс** [та ін.]. – Харків : Світ Книг, 2019. – 245 с.
131. Зберігання зелені коріандру (*Coriandrum Sativum* L.) в живильному середовищі / **О. П. Прісс** [та ін.]. - Електрон. текстові дані. - on-line // Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету: електрон. наукове фах. видання / ТДАТУ; від. за вип. І. П. Назаренко. - Мелітополь, 2019. - Вип. 9, т. 1. - Систем. требования: Internet. Adobe acrobat readere. - Назва з тит. екрану. - URL : <http://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/issue/view/5>.
132. Зберігання плодкових овочів з використанням екзо- генних антиоксидантів / **О. П. Прісс**, М. Є. Сер- дюк, О. І. Сухаренко // Праці Таврійського держав- ного агротехнологічного університету : наукове фа- хове видання / ТДАТУ. - Мелітополь, 2019. - Вип. 19, т. 2 : Технічні науки. - С. 137-145.
133. Інноваційні технології переробки екзотичних грибів для отримання продуктів функціонального призначення / І. І. Бандура, **О. П. Прісс**, А. С. Кулик, С. В. Макогон // Інноваційні аспекти розвитку обладнан- ня харчової і готельної індустрії в умовах сучасно- сті : матеріали 3-ї Міжнар. наук.-практ. конференції, 4 - 6 вересня 2019 р. / ТДАТУ, ХДУХТ. - Х. ; Мелі-

тополь ; Кирилівка, 2019. - С. 10-12.

134. **Прісс О. П.** Перспективи зберігання свіжої зелені / О. П. Прісс // Сучасні наукові дослідження на шляху до Євроінтеграції : матеріали міжнар. наук.-практ. форуму (21 - 22 червня 2019 р.) / ТДАТУ; за заг. ред. В. Т. Надикто. - Мелітополь, 2019. - Ч. 1. - С. 22-24.
135. Сердюк М. Е. Использование антиоксидантной композиции для длительного хранения плодов / М. Е. Сердюк, **О. П. Прісс** // Переработка и управление качеством сельскохозяйственной продукции : сб. статей IV Междунар. наук.-практ. конф. ... (21-22 марта 2019 г., Минск) / БГАТУ ; редкол. В. Я. Груданов [и др.]. - Минск, 2019. - С. 33-36.
136. Урожайність пшениці озимої залежно від передпосівної обробки насіння / Ю. О. Кліпакова, **О. П. Прісс**, З. В. Білоусова, О. А. Єременко // Вісник аграрної науки : науково-теоретичний журнал української академії наук. - 2019. - № 4. - С. 16-23.
137. Фітонутрієнти базиліку вирощеного в умовах захищеного ґрунту / **О. П. Прісс** [та ін.] // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ. - Мелітополь, 2019. - Вип. 19, т. 1 : Технічні науки. - С. 188-195.
138. Effect of Seed Sowing Period on Antioxidant Protection of Basil (*Ocimum basilicum* L.) Under Greenhouse Conditions / **O. Priss** [et al.] // Modern Development Paths of Agricultural Production. Trends and Innovations : Conference proceedings / Tavria State Agrotechnological University. - [Б. м.], 2019. - Ч. 4. - С. 769-775.
139. **Priss O.** Optimum concentration of exogenous antioxidants for the storage of zucchini fruit / O. Priss, V. Zhukova // Journal of Chemistry and Technologies:

scientific edition Journal / Дніпровський НУ ім. Олеса Гончара. - Дніпро, 2019. - Vol. 27, no. 1. - С. 40-47. - DOI: 10.15421/081904.

- 2020 -

140. **Прісс О. П.** Гарбузові цукати – ласощі з функціональними властивостями / О. П. Прісс, М. Є. Сердюк [та ін.] // Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут"=Bulletin of the National Technical University "KhPI": зб. наук. праць / НТУ "ХПІ". - Харків, 2020. - № 2. - С. 119-125. - (Нові рішення в сучасних технологіях). - DOI: 10.20998/2413-4295.2020.02.15.
141. Дослідницький **практикум**. Частина 1. Методи дослідження плодоовочевої та ягідної продукції : підручник / М. Є. Сердюк, **О. П. Прісс** [та ін.]. - Мелітополь : Люкс, 2020. - 370 с.
142. Нові методи підготовки майбутніх фахівців спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / **О. П. Прісс** [та ін.]. - Електрон. текстові дані. - on-line // Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти : зб. наук.-метод. праць / ТДАТУ. - Мелітополь, 2020. - Вип. 24. - С. 97-103.
143. **Прісс О. П.** Розробка технології та оцінка якості зефіру підвищеної харчової цінності / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ. - Мелітополь, 2020. - Вип. 20, т. 2 : Технічні науки. - С. 220-230.
144. Траєкторія розвитку "soft skills" у студентів факультету агротехнологій та екології як один з важливих чинників формування професійних навичок молоді [Електронний ресурс] / І. Є. Іванова, **О. П. Прісс**, Г. Г. Тараненко [та ін.]. - Електрон. текстові дані : [б. и.] // Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти : зб. наук.-метод. праць / ТДАТУ. - Мелітополь, 2020. - Вип. 24. - С.

18-24.

145. Фонд сухих речовин зелені васильків залежно від компонентного складу субстрату / **О. П. Прісс** [та ін.] // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ. - Мелітополь, 2020. - Вип. 20, т. 1 : Технічні науки. - С. 115-123.
146. Forecasting of winter wheat (*Triticum aestivum* L.) yield for the Southern Steppe of Ukraine using meteorological indices / Z. Bilousova, Yu. Klipakova, V. Keneva, **O. Priss** // Ukrainian Journal of Ecology / Bogdan Chmelnitskiy Melitopol State Pedagogical University. - Melitopol, 2020. - Vol. 10, is. 3. - С. 36-43. - DOI: 10.15421/2020_130.

ПАТЕНТИ

147. **Антиоксидантна композиція** для обробки плодів овочів перед зберіганням : **патент України № 59733**: МПК(2006) А 23 В 7/14 / **О. П. Прісс**, В. Ф. Жукова ; ТДАТУ. - № u201013798 ; заявл. 19.11.2010 ; опубл. 25.05.2011, Бюл. № 10.
148. **Лінія переробки** пташиного посліду : **патент України № 133492** : МПК(2006) С 05 F 3/00, А 01 С 3/00 / Д. О. Мілько, **О. П. Прісс** ; ТДАТУ. - № u201810779 ; заявл. 31.10.2018 ; опубл. 10.04. 2019, Бюл. № 7.
149. **Речовина для обробки плодів** овочів перед зберіганням : **патент України № 41177** , МПК А 23 В 7/00, А 23 L 3/34 / **О. П. Прісс**, Т. Ф. Прокудіна, В. Ф. Жукова ; ТДАТУ. - № u200813962 ; заявл. 04.12.2008 ; опубл. 12.05.2009, Бюл. № 9.
150. **Речовина для обробки плодів** овочів перед зберіганням : **патент України № 31844**, МПК(2006) А 23 В 7/14 / В. В. Калитка, **О. П. Прісс**, В. Ф. Жукова, Т. Ф. Прокудіна ; ТДАТУ. - № u200713763 ; заявл. 10.12.2007 ; опубл. 25.04.2008, Бюл. № 8.

151. **Речовина для обробки ягід і плодових овочів перед зберіганням : патент України № 31851**, МПК(2006) А 23 В 7/14 / **О. П. Прісс** [та ін.] ; ТДАТУ. - № u200713781 ; заявл. 10.12.2007 ; опубл. 25.04.2008, Бюл. № 8.
152. **Спосіб підготовки грибів** роду Глива-Pleurotus (Fr.) P. Kumm. до зберігання : **патент України № 127654**, МПК(2006) А 23 В 7/16, А 01 F 25/14, В 65 В 25/02 / **А. С. Кулик, І. І. Бандура, С. В. Чаусов, О. П. Прісс** ; ТДАТУ. - № u201803761 ; заявл. 06.04.2018 ; опубл. 10.08.2018, Бюл. № 15.
153. **Спосіб підготовки зелених овочів до зберігання : патент України № 85031**, МПК(2006) А 23 В 7/14 / **В. В. Калитка, О. П. Прісс, А. С. Кулик, В. Ф. Жукова** ; ТДАТУ. - № u201305153 ; заявл. 22.04.2013 ; опубл. 11.11.2013, Бюл. № 21.
154. **Спосіб підготовки плодів до зберігання : патент України 51748**, МПК(2006) А 23 В 7/14 / **В. В. Калитка, О. П. Прісс, В. Й. Іванченко** ; ТДАТА. - № 99063244 ; заявл. 11.06.1999 ; опубл. 16.12.2002, Бюл. № 12.
155. **Спосіб підготовки плодів до зберігання : патент України № 75270**, МПК(2006) А 01 F 25/00, А 23 В 7/14 / **В. В. Калитка, М. Є. Сердюк, О. П. Прісс, О. М. Заславський** ; ТДАТА, ПВКФ "Імпторгсервіс". - № 20040806410 ; заявл. 02.08.2004 ; опубл. 15.03.2006, Бюл. № 3.
156. **Спосіб підготовки плодових овочів до зберігання : патент України № 32164**, МПК(2006) А 23 В 7/14 / **В. В. Калитка, О. П. Прісс, Т. Ф. Прокудіна, В. Ф. Жукова** ; ТДАТУ. - № u200713758 ; заявл. 10.12.2007 ; опубл. 12.05.2008, Бюл. № 9.
157. **Спосіб підготовки ягід і плодових овочів до зберігання : патент України № 31090**, МПК(2006) А 23 В 7/14 / **О. П. Прісс, М. Є. Сердюк, В. В. Коляденко**,

Т. Ф. Прокудіна, В. Ф. Жукова ; ТДАТУ. - № u200713185 ; заявл. 27.11.2007 ; опубл. 25.03.2008, Бюл. № 6.

ЗВІТИ З НДР

158. **Дослідження впливу** комплексних антиоксидантних препаратів до складу яких входять антиоксидант і плівкоутворювач на збереженість біологічно активних речовин в ягодах, плодах та овочах : тема 3.1 : звіт про НДР (проміжний). Підпрограма 3(16) : Розробка нових і вдосконалення існуючих технологій зберігання продукції рослинництва з використанням антиоксидантних препаратів / ТДАТУ, НДІ АТЕ ; зав. лабораторією , кер. підпрограми М. Є. Сердюк, викон. **О. П. Прісс** [та ін.]. - Мелітополь, **2007**. - 45 с.
159. **Обґрунтування та розробка** нових і вдосконалення існуючих технологій охолоджених та консервованих рослинних продуктів : програма 3 : звіт про НДР (проміжний) / ТДАТУ, НДІ АТЕ ; кер. проекту, відпов. викон. М. Сердюк, викон. С. С. Байберова, Н. А. Гапріндашвілі, **О. П. Прісс** [та ін.]. - Мелітополь, **2017**. - 89 с. : рис., табл.
160. **Обґрунтування та розробка** нових і вдосконалення існуючих технологій охолоджених та консервованих рослинних продуктів : Програма 3 : звіт про НДР (проміжний) / ТДАТУ, НДІ АТЕ ; кер. проекту, відпов. викон. М. Сердюк, викон. Н. А. Гапріндашвілі, І. Є. Іванова, Л. М. Кюрчева, **О. П. Прісс** [та ін.]. - Мелітополь, **2018**. - 94 с. : рис., табл.
161. **Оцінка стану довкілля** за результатами дослідження наземних та водних екосистем Південної України : звіт про НДР (проміжний) / ТДАТУ, НДІ АТЕ ; дир. НДІ АТЕ **О. П. Прісс** ; кер. теми А. М. Волох. - Мелітополь, **2018**. - 64 с.
162. **Оцінка стану довкілля** за результатами дослідження наземних та водних екосистем Південної

України : підпрограма : звіт про НДР (проміжний) / ТДАТУ, НДІ АТЕ ; дир. НДІ АТЕ О. П. Прісс ; кер. теми А. М. Волох. - Мелітополь, **2017**. - 93 с.

163. **Розробка нетрадиційних технологій** зберігання плодів та ягід : тема 1.6.3 : звіт про НДР . Підпрограма 1.6 : Розробка наукових основ, систем, технологій і технічних засобів для переробки сільськогосподарської продукції / ТДАТА, НДІ МЗПУ ; зам. директора по наук. роботі В. Т. Надикто ; кер. підпрограми Ф. Ю. Ялпачик ; кер. теми М. Є. Сердюк ; викон.: **О. П. Прісс**, О. С. Мироничева, Д. С. Степаненко. - Мелітополь, **2006**. - 88 с. : рис., табл.
164. **Розробка нетрадиційних технологій** зберігання плодів та ягід : тема 1.6.3 : звіт про НДР . Підпрограма 1.6 : Розробка наукових основ, систем, технологій і технічних засобів для переробки сільськогосподарської продукції / ТДАТА, НДІ МЗПУ ; зам. директора по наук. роботі В. Т. Надикто ; кер. підпрограми Ф. Ю. Ялпачик ; кер. теми М. Є. Сердюк ; викон. **О. П. Прісс** [та ін.]. - Мелітополь, **2006**. - 246 с. : рис., табл.
165. **Розробка нових і вдосконалення** існуючих технологій зберігання продукції рослинництва з використанням антиоксидантних препаратів : підпрограма 3 : звіт про НДР (підсумковий) / ТДАТУ, НДІ АТЕ ; зав. лабораторією, кер. підпрограми М. Є. Сердюк, викон. **О. П. Прісс** [та ін.]. - Мелітополь, **2010**. - 152 с. : табл., рис.
166. Розробка нових і вдосконалення існуючих технологій зберігання продукції рослинництва з використанням антиоксидантних препаратів : підпрограма 3 : звіт про НДР (проміжний) / ТДАТУ, НДІ АТЕ ; зав. лабораторією, кер. підпрограми М. Є. Сердюк, викон. **О. П. Прісс** [та ін.]. - Мелітополь, **2009**. - 119 с. : табл.
167. **Розробка нових і вдосконалення** існуючих технологій зберігання продукції рослинництва з викорис-

танням антиоксидантних препаратів : підпрограма 3 : звіт про НДР (проміжний) / ТДАТУ, НДІ АТЕ ; зав. лабораторією, кер. підпрограми М. Є. Сердюк, викон. **О. П. Прісс** [та ін.]. - Мелітополь, **2008**. - 117 с.

168. **Розробка нових і вдосконалення існуючих технологій зберігання та первинної обробки продукції рослинництва в Степовій зоні України за умов глобального потепління : програма 3 : звіт про НДР (проміжний) / ТДАТУ, НДІ АТЕ ; зав. лабораторією, кер. програми М. Є. Сердюк, викон. **О. П. Прісс** [та ін.] . - Мелітополь, **2013**. - 110 с.**
169. **Розробка нових і вдосконалення існуючих технологій зберігання та первинної обробки продукції рослинництва в Степовій зоні України за умов глобального потепління : звіт про НДР (заключний) / ТДАТУ, НДІ АТЕ ; дир. НДІ АТЕ В. В. Калитка ; кер. НДР М. Є. Сердюк ; викон. **О. П. Прісс** [та ін.]. - Мелітополь, **2015**. - 208 с.**
170. **Розробка нових і вдосконалення існуючих технологій зберігання та первинної обробки продукції рослинництва в Степовій зоні України за умов глобального потепління : програма 3 : звіт про НДР (проміжний) / ТДАТУ, НДІ АТЕ ; зав лабораторією, кер. програми М. Є. Сердюк, викон. **О. П. Прісс** [та ін.]. - Мелітополь, **2011**. - 96 с. : рис., табл.**
171. **Розробка нових і вдосконалення існуючих технологій зберігання та первинної обробки продукції рослинництва в Степовій зоні України за умов глобального потепління : програма 3 : звіт про НДР (проміжний) / ТДАТУ, НДІ АТЕ ; зав. лабораторією, кер. програми М. Є. Сердюк, викон. **О. П. Прісс** [та ін.]. - Мелітополь, **2012**. - 84 с.**
172. **Розробка нових і вдосконалення існуючих технологій зберігання та первинної обробки продукції рослинництва в Степовій зоні України за умов гло-**

бального потепління : програма 3 : звіт про НДР (проміжний) / ТДАТУ, НДІ АТЕ ; зав. лабораторією, кер. програми М. Є. Сердюк, викон. **О. П. Прісс** [та ін.]. - Мелітополь, **2014**. - 137 с. : табл., рис.

173. **Розробка нових і удосконалення існуючих технологій тривалого зберігання продукції рослинництва** : підпрограма 4.3 : звіт про НДР / ТДАТА, НДІ МЗПУ ; кер. підпрограми М. Є. Сердюк ; викон. **О. П. Прісс** [та ін.]. - Мелітополь, **2006**. - 90 с. : рис.
174. **Розробка нових і удосконалення існуючих технологій тривалого зберігання продукції рослинництва** : підпрограма 4.3 : звіт про НДР / ТДАТУ, НДІ МЗПУ ; кер. програми М. Є. Сердюк ; викон. **О. П. Прісс** [та ін.]. - Мелітополь, **2007**. - 132 с. : рис., табл.

***ДИСЕРТАЦІЇ, ЗАХИЩЕНІ ПІД КЕРІВНИЦТВОМ
Д. Т. Н., ПРОФЕСОРА ОЛЕСІ ПРИСС***

175. **Кулик А. С.** Удосконалення технології зберігання зелені петрушки за використання композиції аграрного гідрогелю та антиоксидантів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 / А. С. Кулик ; Національний університет харчових технологій. – Київ, **2016**. – 24 с.
176. **Коротка І. А.** Удосконалена технологія вирощування васильків справжніх (*osimumbasilicum*l.) в умовах захищеного ґрунту : автореф. дис. ... к. с.-г. н. : 06.01.06 – овочівництво / І. А. Коротка ; Ін-т овочівництва і баштанництва НААН України. – Харків, **2019**. – 24 с.

***АВТОРСЬКИЙ ПРОФІЛЬ ДОСЛІДНИЦІ О. П. ПРИСС
У ВІТЧИЗНЯНИХ ТА МІЖНАРОДНИХ
НАУКОМЕТРИЧНИХ БАЗАХ ДАНИХ***

177. Прісс Олеся, доктор наук, професор // Наука України: доступ до знань. – Електронні текстові дані. -

on-line - Систем. вимоги: Інтернет. - Загол. с тит. екрана. - Режим доступу: <http://irbis-nbuv.gov.ua/ASUA/0025160>

178. Профіль науковця Олесі Петрівни Прісс в Google Scholar. - <https://scholar.google.com.ua/citations?user=Q1hf07cQ1hf07cAAAAJ&hl=uk>
179. Авторський профіль Олесі Петрівни Прісс у Scopus : <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57190429577>
180. Авторський профіль Олесі Петрівни Прісс у Web of Science Core Collection : https://app.webofknowledge.com/author/record/27877914?lang=ru_RU&SID=C1Em6k4gErAS3idz277

ІМЕННИЙ ПОКАЖЧИК СПІВАВТОРІВ

1. Байберова С. С. **159;**
2. Бандура І. І. **90, 133, 152;**
3. Бандуренко Г. М. **75, 93;**
4. Білоусова З. В. **136, 146;**
5. Булавицька К. В. **122;**
6. Бурдіна І. О. **91, 96, 97, 102;**
7. Величко І. Г. **100;**
8. Волох А. М. **161, 162;**
9. Гапріндашвілі Н. А. **159, 160;**
10. Герасимчук О. П. **101;**
11. Головка М. П. **130;**
12. Григоренко О. В. **120;**
13. Данченко О. О. **37, 38, 105;**
14. Дзюба Н. **126, 127;**
15. Євлаш В. В. **105, 117, 129, 130;**
16. Єременко О. А. **136;**
17. Жукова В. Ф. **16, 18, 19, 20, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 29, 30, 32, 33, 35, 37, 39, 42, 46, 55, 66, 70, 89, 139, 143, 147, 149, 150,**

18. Загорко Н. П. **153, 156, 157;**
94;
19. Заславський О. М. **155;**
20. Злоєдова А. В. **97;**
21. Іванова І. Є. **120, 144, 160;**
22. Іванченко В. Й. **3, 4, 5, 154;**
23. Калайда К. В. **108;**
24. Калитка В. В. **2, 3, 4, 5, 6, 48, 51, 52, 56, 60, 69,**
71, 72, 74, 150, 153, 154, 155, 156;
25. Кенєва В. А. **146;**
26. Кліпакова Ю. О. **121, 136, 146;**
27. Коляденко В. В. **122, 157;**
28. Коротка І. О. **124;**
29. Костецька К. В. **101, 110;**
30. Кулик А. С. **40, 43, 44, 45, 47, 50, 53, 54, 61, 62,**
67, 68, 77, 78, 79, 133, 152, 153;
31. Кюрчева Л. М. **159;**
32. Любаш В. **125, 128;**
33. Макогон С. В. **133;**
34. Малкіна В. М. **56;**
35. Матенчук Л. Ю. **108;**
36. Мироничева О. С. **14, 163;**
37. Мілько Д. О. **148;**
38. Найченко В. М. **108;**
39. Осокіна Н. М. **101, 110, 115, 116, 125, 128;**
40. Покопцева Л. А. **6;**
41. Прокудіна Т. Ф. **15, 17, 149, 156, 157;**
42. Сердюк М. Є. (Ковтун
М. Є.) **2, 100, 109, 113, 115, 129, 132, 135,**
140, 141, 155, 157, 158, 163;
43. Степаненко Д. С. **109, 163;**
44. Сухаренко О. І. **132;**
45. Тараненко Г. Г. **144;**
46. Тележенко Л. М. **107, 126, 127;**
47. Чаусов С. В. **152;**
48. Ялпачик Ф. Ю. **7, 163.**