

ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ
АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

НАУКОВА БІБЛІОТЕКА

**ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ
ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ І
ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ
ВИРОБНИЦТВ І ПЕРЕРОБКИ
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ**

**МЕЛІТОПОЛЬ
2021**

УДК 016:664
Р 65

Підвищення ефективності технологічних процесів і обладнання харчових виробництв і переробки сільськогосподарської продукції: наукова школа : істор.-бібліограф. нарис / ТДАТУ; укладач С. В. Вовченко; наук. конс. д.т.н. К. О. Самойчук. - Мелітополь, 2021. – 40 с.

У історико-бібліографічному нарисі відображено історію створення даної наукової школи, її подальший розвиток і наукові досягнення. В окремих розділах читач знайде інформацію про засновника та керівників школи, а також перелік основних публікацій її учасників.

Видання може бути корисним для науковців, студентів і аспіратів, а також читачів, які бажають розширити свої знання у цій галузі.

ЗМІСТ

1. ІСТОРІЯ НАУКОВОЇ ШКОЛИ.....	5
2. КЕРІВНИКИ НАУКОВОЇ ШКОЛИ.....	8
3. НАУКОВА РОБОТА ШКОЛИ.....	13
4. ОСНОВНІ ПУБЛІКАЦІЇ КЕРІВНИКІВ І УЧАСНИКІВ ШКОЛИ.....	19

ВСТУП

Наукова школа є доволі ефективною формою творчої співпраці колективу вчених в певній галузі науки. Вчених школи об'єднують, насамперед, спільні наукові інтереси та творчий підхід до вирішення завдань. В роботі, окрім наукових досліджень, велику роль відіграють безперервне спілкування, наукові дискусії, зв'язок з виробництвом. Від діяльності творчого колективу школи, його досягнень значною мірою залежить науковий імідж університету і якість підготовки студентів.

З метою розкриття наукового потенціалу одного з провідних аграрних вузів Півдня України, наукова бібліотека пропонує вашій увазі шостий випуск проекту «Наукові напрями ТДАТУ» - «Наукова школа к.т.н. Ф. Ю. Ялпачика «Підвищення ефективності технологічних процесів і обладнання харчових виробництв і переробки сільськогосподарської продукції». На сторінках цього видання ви зможете ознайомитися з історією створення, основними досягненнями і напрямками роботи наукової школи. Окремий розділ присвячений засновнику школи к.т.н. Ф. Ю. Ялпачику та керівнику школи д.т.н К. О. Самойчуку.

Заключний розділ традиційно містить основні публікації керівника і учасників школи. При підготовці історико-бібліографічного нарису були використані матеріали з сайту кафедри обладнання переробних і харчових виробництв ім. професора Ф. Ю. Ялпачика (<http://www.tsatu.edu.ua/ophv/naukova-shkola/>)

Видання може бути корисним для науковців, студентів і аспірантів, а також читачів, які бажають розширити свої знання у цій галузі.

ІСТОРІЯ НАУКОВОЇ ШКОЛИ

Наукова школа з проблем підвищення ефективності технологічних процесів і обладнання харчових виробництв і переробки сільськогосподарської продукції, була заснована у 2004 році к.т.н., професором Ф. Ю. Ялпачиком. Появі наукової школи сприяли умови створені на кафедрі, накопичений досвід та згуртований колектив об'єднаний одною метою. Фундаментальні і прикладні дослідження членів школи були спрямовані на розробку основ гомогенізації та диспергування харчових мікроемульсій, оптимізацію технологій та обладнання низькотемпературного зберігання плодовоовочевої продукції в умовах півдня України, створення нових високоефективних дробарок зернової сировини і струминних змішувачів рідких компонентів.

Перспективи розвитку технологій, зазначених вище, тісно пов'язані з удосконаленням енерго- та матеріалоємних процесів. Актуальність вирішення питань модернізації та покращення обладнання, технологій обумовили тематику досліджень учасників школи. Різноманітність та специфічність напрямів досліджень дали підґрунтя для захисту цілої низки дисертацій. Протягом перших років існування наукової школи дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук захистили: С. В. Кюрчев, О. П. Ломейко, В. О. Олексієнко, К. О. Самойчук, Н. О. Фучаджи, В. Ф. Ялпачик. Наприклад, В. О. Олексієнко займався перспективним напрямком вдосконалення конструкції кормодробарок ударно-перетираючої дії. Дослідження були спрямовані на підвищення якості та зниження енергоємності процесу подрібнення зернових матеріалів шляхом вдосконалення

молоткового ротора кормодробарки. Оскільки поліпшення цих показників, особливо в умовах малих сільгосппідприємств, значно зменшує собівартість готової продукції.

Дисертація О. П. Ломейка, присвячена науковому обґрунтуванню впливу тепловологісних процесів при заморожуванні плодової, овочевої та ягідної продукції у псевдозрізженому стані на енергетичні показники флюїдизаційного швидкоморозильного апарату. Автором була розроблена методика для визначення витрат енергії на виморожування вологи з продукту і атмосферного повітря. Визначені параметри і режими роботи удосконаленого флюїдизаційного апарату, які забезпечують більш високі його техніко-економічні показники. Розрахунки техніко-економічних показників використання запропонованого способу показали, що за рахунок зменшення надходження вологого атмосферного повітря до морозильної камери, енерговитрати процесу заморожування істотно знижуються. Завдяки використанню традиційних і сучасних теоретичних методів досліджень, проведенню активних експериментів, вдалося підтвердити результати дисертаційної роботи.

Один з напрямів роботи наукової школи гомогенізація та диспергування емульсій - область наукових інтересів К. О. Самойчука. У 2008 році Кирило Олегович захистив кандидатську дисертацію на тему «Обґрунтування параметрів та режимів роботи протитечієно-струминного гомогенізатора молока». Робота містить результати теоретичних та експериментальних досліджень проведених автором в рамках наукової школи. Було розроблено методику розрахунку параметрів протитечієно-струминного

гомогенізатора молока та запропоновано промисловий зразок гомогенізатора. Результати дослідження та лабораторну установку в подальшому використали в навчальному процесі.

На основі провідних положень школи, вперше в Україні розроблено теорію диспергування жирової фази молока, завдяки чому створено передумови для промислового виробництва нового енергозберігаючого обладнання для гомогенізації та вирішення проблеми недостатньої техніко-технологічної ефективності виробництва молока та молочних продуктів в Україні. Розроблені технології заморожування плодоовочевої сировини для вирішення проблеми недостатньої ефективності низькотемпературного її зберігання.

Наукова література відображає різні точки зору на розуміння наукової школи. Численні дискусії показують, що основні розбіжності полягають у вироблені критеріїв, за якими визначається сам факт існування наукової школи. Одним з базових критеріїв наукової школи є засновник школи. Оскільки, як правило, за науковою школою завжди стоїть ім'я конкретного вченого, який у певний час взяв на себе місію лідера, організатора, заклав її основи та традиції. Отже не викликає сумніву, що рішення такої задачі під силу вченому який сам вже пройшов певний науковий шлях.

КЕРІВНИКИ НАУКОВОЇ ШКОЛИ



**Ялпачик
Федір Юхимович
(1947-2017)**

засновник і перший керівник
наукової школи,
кандидат технічних наук,
професор, завідувач кафедри
«Обладнання переробних
і харчових виробництв»

Федір Юхимович Ялпачик почав трудову і наукову діяльність у 1976 році на посаді асистента кафедри «Теплотехніка і гідравліка». В 1979 році подає до захисту дисертацію на здобуття наукового ступеня

кандидата технічних наук за темою «Дослідження ущільнення шарових важелів перемикання золотників розподільювачів тракторних гідросистем з метою підвищення їх післяремонтного ресурсу» в спеціалізовану вчену раду Саратовського інституту механізації сільського господарства і успішно її захищає.

Період з 1980 по 1998 рік пов'язаний з роботою Федора Юхимовича на кафедрі «Механізація тваринницьких ферм» на посадах ст. викладача, в. о. доцента, доцента. Деякий час він виконував обов'язки завідувача кафедри. Працюючи на кафедрі МТФ, Ф. Ю. Ялпачик займався науковими дослідженнями за напрямком механізації приготування кормів, зокрема удосконаленням машин для їх подрібнення. Була практично завершена дисертація на здобуття вченого ступеня доктора технічних наук, але за деякими об'єктивними обставинами, до захисту вона не була представлена.

У вересні 1998 року Федір Юхимович був призначений завідувачем кафедри «Механізація переробки і зберігання сільськогосподарської продукції» (МПЗСГП).

В 2000 році Ф. Ю. Ялпачик почав працювати деканом факультету «Механізація сільського господарства» з одночасним виконанням за сумісництвом обов'язків завідувача кафедри МПЗСГП, яка в 2005 році була перейменована в кафедру «Обладнання переробних і харчових виробництв». У тому ж 2005 році Федір Юхимович обійняв посаду декана знов створеного факультету «Переробка і зберігання продукції сільського господарства» (ПЗПСГ). В вересні 2007 року Федір Юхимович залишив посаду

декана факультету і повністю перейшов до завідування кафедрою ОПХВ.



Успішне поєднання навчальної, методичної та наукової діяльності відображене у 200 наукових працях, навчальних посібниках та підручниках, з проблем механізації переробки та зберігання продукції сільського господарства.

За роки плідної праці Федір Юхимович багаторазово заохочувався подяками, преміями, був нагороджений відзнаками «Знак Пошани», «Відмінник аграрної освіти та науки» II та III ступенів, «Заслужений викладач ТДАТУ». За видатні заслуги в навчальній та науково-методичній роботі Федору Юхимовичу в 2010 році було присвоєне вчене звання професора.

На жаль, у 2017 році Федір Юхимович пішов із життя. 26 квітня того ж року наказом Ректора університету кафедра «Обладнання переробних та харчових виробництв» була перейменована в кафедру «Обладнання переробних та харчових виробництв імені професора Ф. Ю. Ялпачика».

Наукові концептуальні положення наукової школи «Підвищення ефективності технологічних процесів і обладнання харчових виробництв і переробки сільськогосподарської продукції» з 2018 року успішно удосконалюються доктором технічних наук, професором К. О. Самойчуком.



Самойчук
Кирило Олегович
керівник наукової школи,
доктор технічних наук,
професор, завідувач кафедри
обладнання переробних
і харчових виробництв
імені професора Ф. Ю. Ялпачика

К. О. Самойчук здобув вищу освіту у Таврійській державній агротехнічній академії з 1996 по 2002 рік за спеціальністю «Механізація сільського господарства» і отримав диплом магістра з відзнакою. Трудовий шлях

розпочав у вересні 2002 року на посаді асистента кафедри механізації переробки сільськогосподарської продукції Таврійської державної агротехнічної академії. Науковий ступінь кандидата технічних наук отримав у 2009 році, після захисту дисертації на тему «Обґрунтування параметрів і режимів роботи протитечійно-струминної гомогенізації молока».

В 2011 році Кирилу Олеговичу присвоєно вчене звання доцента кафедри обладнання переробних і харчових виробництв.

В грудні 2018 року він захистив дисертацію на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук в Харківському державному університеті харчування та торгівлі. В роботі набули подальшого розвитку наукові основи гідродинамічного диспергування молочних емульсій. На технічні рішення, запропоновані в дисертації, отримано п'ятнадцять патентів України на корисну модель.

З січня 2019 р. К. О. Самойчук працює на посаді завідувача кафедри обладнання переробних і харчових виробництв імені професора Ф. Ю. Ялпачика.

У листопаді 2020 року присвоєно вчене звання професора кафедри обладнання переробних і харчових виробництв. Область наукових інтересів Кирила Олеговича: удосконалення процесів та обладнання переробних і харчових виробництв; гомогенізація та диспергування емульсій; процеси струминного змішування рідин; методологія досліджень процесів машинобудівної в т.ч. харчової й переробної галузі.

К. О. Самойчук має більше 200 публікацій, серед яких: монографії, підручники, посібники, патенти на винаходи та корисні моделі. Під керівництвом д.т.н. К. О. Самойчука підготовлені та захищені 2 кандидатські дисертації.

НАУКОВА РОБОТА ШКОЛИ

Наукові дослідження є невід’ємною та однією з найважливіших складових діяльності ВНЗ. Рівень досліджень свідчить про рівень наукового, технологічного та інноваційного розвитку закладу. Наукова спільнота потребує постійної взаємодії, контактів, обміну інформацією, а, отже, формування наукових шкіл. Вагомість доробку учасників наукової школи є предметом гордості всього університету та стимулом для подальших наукових досягнень. Під час цих досліджень науковці школи напрацьовують теоретичні основи і експериментальну частину майбутніх дисертаційних робіт. За період існування наукової школи співробітниками ТДАТУ було захищено низку дисертацій:

1. В. О. Верхоланцева к.т.н. (2016);
2. І. М. Змєєва (Кузьмінська) к.т.н. (2015);
3. О. О. Ковальов к.т.н. (2021);
4. С. В. Кюрчев к.т.н. (2003), **д.т.н.** 2019;
5. О. П. Ломейко к.т.н. (2007);
6. В. О. Олексієнко к.т.н. (2006);
7. Н. О. Паляничка к.т.н. (2013);
8. К. О. Самойчук к.т.н. (2008), **д.т.н.** (2018);
9. В. Г. Тарасенко к.т.н. (2015);
10. Н. О. Фучаджи к.т.н. (2006);
11. В. Ф. Ялпачик к.т.н. (2004), **д.т.н.** (2012);
12. В. П. Янаков к.т.н. (2011).

Три докторські дисертації мають різні теми, що слугує доказом різноплановості досліджень наукової школи.

В. Ф. Ялпачик продовжив дослідження в напрямку заморожування плодоовочевої продукції.

Результатом роботи стала докторська дисертація - «Розвиток наукових основ енергозберігаючих технологій заморожування та низькотемпературного зберігання плодоовочевої сировини». Володимир Федорович науково обґрунтував, розробив, експериментально підтвердив енергозберігаючі технологічні процеси заморожування та низькотемпературного довготривалого зберігання плодоовочевої продукції з різними біохімічними та фізико-механічними властивостями. Розроблені технологічні схеми енергозберігаючих процесів були впроваджені в ТОВ ВКФ „Мелітопольська черешня“ та в інституті зрошувального садівництва імені М. Ф. Сидоренка.

Актуальність теми обумовила тематику досліджень, які проводив С. В. Кюрчев. Докторську дисертацію на тему «Механіко-технологічне обґрунтування післязбиральної обробки та зберігання насіння зернових і олійних культур» Сергій Володимирович захистив у 2019 році. Основна мета роботи полягала у мінімізації втрат насіння зернових і олійних культур, забезпеченні матеріало- та енергоощадності при його зберіганні. Об'єктом дослідження було обрано соняшник, ріпак, сою, пшеницю, жито та ячмінь. Саме ці культури істотно різняться за своїми фізико-механічними властивостями, що дозволило реалізувати комплексний підхід при виборі засобів механізації для ефективного функціонування досліджуваної системи зберігання сільськогосподарської продукції. Одержані результати були підтверджені чотирма патентами України на корисні моделі.

Для підвищення об'ємів продажу молочної продукції, в умовах конкуренції, необхідне зниження

собівартості виробництва шляхом використання енергоефективних процесів і технологій. Одним з найбільш енерговитратних процесів переважної більшості технологічних схем виробництва молока та молочних продуктів є гомогенізація. Напрямом досліджень К. О. Самойчука є розвиток наукових основ гідродинамічного диспергування жирової фази молочної емульсії для зниження енерговитрат процесу гомогенізації молока. Кирило Олегович здійснив аналіз досліджень руйнування жирових кульок молока, розробку теорії гомогенізації, що базується на прискоренні потоку емульсії, планування експериментальних досліджень та узагальнення отриманих результатів. Аналіз способів інтенсифікації процесу диспергування молочних емульсій дозволив виділити перспективні конструкції гомогенізаторів з найбільшим потенціалом зниження енерговитрат. На технічні рішення, запропоновані в дисертаційній роботі, отримано п'ятнадцять патентів України на корисну модель.

Гомогенізація молока є одним із важливих технологічних процесів в молочній промисловості. Якість продуктів з використанням гомогенізованого молока набагато вища. У зв'язку з розвитком технологій до гомогенізованих компонентів, що застосовують, висуваються підвищені вимоги до дисперсності кінцевого продукту. Основною технічною проблемою одержання тонкодисперсних емульсій є обмеженість можливостей гомогенізаторів. Тому створення пристроїв і способів одержання тонкодисперсних емульсій з можливістю варіювання дисперсності й високою продуктивністю має підвищену актуальність. За цією тематикою дослідження проводила Н. О. Паляничка. В. П. Янаков займався обґрунтуванням параметрів і

режимів роботи тістомісильної машини періодичної дії. Проведення експериментальних досліджень дало можливість підтвердити одержані експериментальні дані та запропоновані теоретичні передумови. Результати досліджень були впроваджені у виробництво. Дослідженням процесу заморожування і розробкою технології зберігання овочів у замороженому стані займалася В. Г. Тарасенко. Дисертаційна робота Віри Григорівни містила результати теоретичних і практичних досліджень проведених в рамках роботи наукової школи. Задля збільшення обсягів виробництва заморожених овочів запропоновано технологію швидкого заморожування кабачків і гарбузів, як сучасний та ефективний спосіб зберігання продукції. Процесу охолодження пшениці при зберіганні у зерносховищі присвячено дослідження В. В. Верхоланцевої. Під час проведення наукових досліджень було зроблено комплексне техніко-економічне оцінювання процесу охолодження у зерносховищі. Запропоновано конструктивну схему пристрою для охолодження пшениці під час її зберігання. Створено імітаційну модель розробленого зерносховища та проходження у ньому процесу зберігання зернової маси.



У 2021 році під керівництвом К. О. Самойчука дисертацію на здобуття ступеня кандидат технічних наук захистив О. О. Ковальов. Його робота присвячена вирішенню важливої для галузі переробки молока задачі - зниженню енергоємності процесу гомогенізації при збереженні високих показників якості емульсії.

Особливе значення наукові школи мають для формування майбутніх дослідників, залучення талановитої молоді до наукових досліджень, формування у неї норм та цінностей, що є традиційними для академічного та наукового середовища. Тому результати досліджень науковців школи обов'язково використовуються в навчальному процесі ТДАТУ при викладанні дисциплін «Технологічне обладнання переробних і харчових виробництв», «Процеси і апарати харчових виробництв» та ін. Важливим є і зв'язок наукової школи з виробництвом. Багато років колектив наукової школи співпрацює з багатьма підприємствами: ВАТ «КБ Бердянсьсельмаш» (м. Бердянськ), ТОВ «Холодильна компанія» (м. Мелітополь), конструкторсько-технологічне підприємство «КТЕП»

(м. Мелітополь), Якимівський комбикормовий завод (сmt. Якимівка), ТОВ "Продмаш" (м. Мелітополь), ПП "Молокозавод-ОЛКОМ" (м. Мелітополь), ПП ВКФ «Харчоналадка» (м. Мелітополь), «Агрофірма Ольвія» (Приазовський р-н), ТОВ «СПП ЛАНА» (Михайлівський р-н), ТОВ «Гідросила-Тетіс» (м. Мелітополь), ПрАТ «ХМЗ» (м. Хорол) та ін.

Учасники школи приймають активну участь у науково-технічних, науково-практичних конференціях: «Сучасна аграрна наука: напрями досліджень, стан і перспективи» (м. Вінниця), «Стан і перспективи переробної галузі АПК» (м. Мелітополь), «Технічний прогрес у рослинництві» (м. Харків), «Стан і перспективи розвитку переробної галузі АПК» (м. Мелітополь), «Техника и технологии пищевых производств» (м. Могильов), «Екотрофологія. Сучасні проблеми» (м. Біла Церква), «Теорія і практика розвитку АПК» (м. Львів), «Інноваційні енерготехнології» (м. Одеса), «Технічний прогрес у сільськогосподарському виробництві» (м. Київ) та ін.

Основні наукові напрямки роботи школи на сучасному етапі:

- оптимізація процесу диспергування молочних емульсій;
- дослідження процесу низькотемпературного заморожування та зберігання плодоовочевої продукції;
- підвищення ефективності струминного змішування рідин;
- дослідження процесу переробки та зберігання зернової та рослинної сировини;
- дослідження процесів перемішування та замісу пластичних мас.

За останні роки школа має значні досягнення в напрямку створення гомогенізаторів для молокозаводів

і молокопереробних підприємств країни. Головна мета діяльності наукової школи - одержання і використання нових наукових знань з метою впровадження та використання наукових і науково-практичних результатів; розв'язання комплексних задач у сфері наукового, технологічного розвитку; забезпечення якісної підготовки фахівців для відповідних галузей, наукових та науково-педагогічних кадрів вищої кваліфікації.

ОСНОВНІ ПУБЛІКАЦІЇ КЕРІВНИКІВ І УЧАСНИКІВ ШКОЛИ

**Ялпачик
Федір Юхимович**
к. т. н., професор

1. Механізація переробки і зберігання плодовоовочевої продукції: навч. посібник / О. В. Дацишин, О. В. Гвоздев, **Ф. Ю. Ялпачик**, Ю. П. Рогач; за ред. О. В. Дацишина. - К.: Мета, 2003. - 288 с.
2. Монтаж та пусконаладження обладнання переробних підприємств: навч. посібник: рекомендовано МОН України / **Ф. Ю. Ялпачик** та ін. / ТДАТУ. - Мелітополь: Видавничий будинок ММД, 2009. - 156 с.
3. Пристрій для розливу рідини: пат. України № 64321 А: МПК В67С 3/02 / **Ф. Ю. Ялпачик** та ін. - № 2003054252; заявл. 12.05. 2003; опубл. 16.02.2004, Бюл. № 2.

4. Пристрій для лущення зерна: пат. України № 86897 С2: МПК А23N 5/00 / **Ф. Ю. Ялпачик** та ін. – № а200713186; заявл. 27.11.2007; опубл. 25.05.2009, Бюл. № 10.
5. **Ялпачик Ф. Ю.** Аналіз конструкцій сучасних лущильних машин та визначення факторів, що впливають на технологічну ефективність процесу лущення у лущильній машині жорнового типу / **Ф. Ю. Ялпачик, Н. О. Фучаджи** // Праці Таврійської державної агротехнічної академії: наук. фах. видання / ТДАТА. - Мелітополь, 2002. - Вип.7. - С. 18-24.
6. **Ялпачик Ф. Ю.** Методика проведення експериментальних досліджень процесу розливу харчових рідин / **Ф. Ю. Ялпачик, І. М. Змеєва** // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наук. фах. видання / ТДАТУ. - Мелітополь, 2011. - Вип. 11, т. 6. - С. 317-321.
7. **Ялпачик Ф. Ю.** Підвищення ефективності попередньої сепарації при подрібненні зерна прямим ударом / **Ф. Ю. Ялпачик, Т. О. Шпиганович** // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наук. фах. видання / ТДАТУ. - Мелітополь, 2008. - Вип. 8, т. 7. - С. 201-206.
8. **Ялпачик Ф. Ю.** Ситовий класифікатор для гранулометричного аналізу зерна та продуктів його переробки / **Ф. Ю. Ялпачик, С. О. Бровченко** // Вісник Харківського державного технічного університету сільського господарства / ХДТУСГ. - Харків, 2002. - Вип. 9: Сучасні напрямки

технології та механізації процесів переробних і харчових виробництв. - С. 346-349.

9. Технологія і механізація виробництва м'ясо-молочних продуктів: підручник: рекомендовано МОН України: у 2-х кн. / О. В. Гвоздєв, **Ф. Ю. Ялпачик** та ін. - Мелітополь: Видавничий будинок ММД, 2012
Кн. 1: Технологія і механізація виробництва м'яса і м'ясопродуктів. - 2012. -532 с.
10. Технологічне обладнання зернопереробних та олійних виробництв: навч. посібник : схвалено М-вом аграр. політики / О. В. Дацишин, ..., **Ф. Ю. Ялпачик** та ін. - Вінниця: Нова Книга, 2008. - 488 с.

Самойчук
Кирило Олегович
д. т. н., професор

1. Конструкції і розрахунки машин та апаратів переробних виробництв: підручник / В. С. Бойко, **К. О. Самойчук**, В. Г. Тарасенко; ТДАТУ. - К.: ПрофКнига, 2021. - 320 с.
2. Обладнання складів для зберігання плодовоовочевої та м'ясомолочної продукції: навч. посібник / **К. О. Самойчук**, О. Г. Скляр, С. В. Кюрчев та ін.; ТДАТУ. - Мелітополь: Видавничий будинок ММД, 2019. - 186 с.
3. Основи розрахунку та конструювання обладнання переробних і харчових виробництв:

підручник / ТДАТУ: за ред. **К. О. Самойчука**. - К: ПрофКнига, 2020. - 428с.

4. Процеси і апарати харчових виробництв: механічні та гідромеханічні процеси: підручник / В. С. Бойко, **К. О. Самойчук**, В. Г. Тарасенко та ін.; ТДАТУ. - К.: ПрофКнига, 2021. - 468 с.
5. Пристрій для гомогенізації: пат. України № 36069 U: МПК A01J 11/00 / О. В. Гвоздєв, **К. О. Самойчук**, Ф. Ю. Ялпачик; ТДАТУ. - № u200806589; заявл. 15.05.2008; опубл. 10.10.2008, Бюл. № 19.
6. Роторно-пульсаційний апарат з ротором, що вібрує: пат. України № 143955 U: МПК B01F 7/12 / В. М. Кюрчев, **К. О. Самойчук**; ТДАТУ. - № u202000475; заявл. 27.01.2020; опубл. 25.08.2020. Бюл. № 16.
7. **Самойчук К. О.** Обґрунтування параметрів та режимів роботи протитечійно-струменевого гомогенізатора молока: автореферат дис... канд. техн. наук: 05.18.12 / К. О. Самойчук. - Донецьк, 2008. - 20 с.
8. **Самойчук К. О.** Розвиток наукових основ гідродинамічного диспергування молочних емульсій: автореферат дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.12 / К. О. Самойчук ; ХДУХТ. - Х., 2018. - 44 с.
9. Determination of fat milk dispersion quality in the jet-slot type milk homogenizer / A. Slashcheva, **К. Samoichuk**, O. Kovalov 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, 2020. - Vol. 107, is. 5(11). - С. 16-24.

10. **Samoichuk K.** Methodology of conducting studies of jet mixing of liquids / K. Samoichuk, O. Viunyk // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наук. фах. видання / ТДАТУ. - Мелітополь, 2021. - Вип. 21, т. 1: Технічні науки. - С. 3-10.

Кюрчев
Сергій Володимирович
д.т.н., професор

1. Віброаспіраційний сепаратор: пат. України № 134348: МПК В07В/28 (2006/01) / **С. В. Кюрчев**, О. С. Колодій, В. О. Верхоланцева, Л. М. Кюрчева; ТДАТУ. - № u201812566; заявл. 17.12.2018; опублік. 10.05.2019, Бюл. № 9.
2. Геліоабсорбційний пристрій для охолодження й сушіння сільськогосподарських продуктів: пат. України № 129217: МПК А01F 25/08 (2006.01) / М. І. Стручаєв, Н. П. Загорко, **С. В. Кюрчев** та ін.; ТДАТУ. - № u201804212; заявл. 17.04.2018; опублік. 25.10.2018, Бюл. № 20.
3. **Кюрчев С. В.** Застосування холоду у процесі зберігання ягід / С. В. Кюрчев, І. П. Паламарчук, В. О. Верхоланцева // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: матеріали міжнар.

наук.-практ. інтернет-конференції, 24 листопада 2020 р. / ТДАТУ. - Мелітополь: ТДАТУ, 2020. - С. 77-79.

4. **Кюрчев С. В.** Підвищення надійності і ефективності використання зернових жниварок шляхом модернізації їх приводів: автореферат дис... к. т. н.: 05.05.11 / С. В. Кюрчев; ЛНАУ. - Луганськ, 2003. - 18 с.
5. **Кюрчев С. В.** Механіко-технологічне обґрунтування післязбиральної обробки та зберігання насіння зернових і олійних культур: автореферат дис. ... д. т. н.: 05.05.11 / С. В. Кюрчев; ННЦ ІМЕСГ, НААН України. - Глеваха, 2019. - 40 с.
6. **Кюрчев С. В.** Процесс охлаждения зерновых культур с применением импульсного барботирования / С. В. Кюрчев, В. А. Верхованцева, Л. М. Кюрчева // Современные технологии сельскохозяйственного производства: сб. науч. статей XXIII Междунар. науч.-практ. конф.(23 апреля - 15 мая 2020г. г. Гродно) / ГГАУ. - Гродно, 2020. - С. 265-267.
7. Наукові основи агрегування комбінованих агрегатів на базі інтегрального трактора: монографія = Scientific bases of the combined units aggregation based on arable and row-crop tractor: monograph / В. Б. Мітков, **С. В. Кюрчев**, Т. Нурек та ін. - Варшава, 2021. - 150 с.:
8. Наукові основи підвищення плавності руху машинно-тракторних агрегатів на основі модульних енергетичних засобів = Scientific

bases of increase movement smoothness of the machine-tractor units on base of modular power means: monograph: монографія / В. П. Кувачов, **С. В. Кюрчев**, Т. Нурек та ін. - Варшава, 2021. - 136 с.

9. Influence of the flow area of distribution systems on changing the operating parameters of planetary hydraulic motors / **S. Kiurchev**, P. Luzan, A. Zasiadko et al. // IOP Conference Series:International Scientific Conference on Energy Efficiency in Transport, EET 2020; Ukrainian State University of Railway TransportFeuerbach square 7Kharkiv; Ukraine; 18 November 2020 до 20 November 2020. - Kharkiv, 2020. - Vol. 1021(1). - Ст. 012037. - DOI: 10.1088/1757-899X/1021/1/012037.
10. Results of experimental research in separator dielectric aspiration channel / O. Shokarev, **S. Kiurchev**, O. Shokarev et al. // Engineering for Rural Development : 20th International Scientific Conference Engineering for Rural Development, ERD 2021, Virtual, Jelgava, 26 May 2021 - 28 May 2021. - Jelgava, 2021. - Т. 20. - С. 1611-1616. - DOI: 10.22616/ERDev.2021.20.TF346/.

Ялпачик

Володимир Федорович

д. т. н., професор

1. Оптимізація технології заморожування плодовоовочевої продукції: монографія / **В. Ф. Ялпачик**, Н. П. Загорко, С. В. Кюрчев та ін. -

Мелітополь: Видавничий будинок
Мелітопольської міської друкарні, 2018. - 214 с.

2. Пристрій термічної обробки меду: пат. України № 141747: МПК А23L 21/20 А23L 3/00 / М. І. Стручаєв, **В. Ф. Ялпачик**; ТДАТУ. - № u201910189; заявл. 04.10.2019; опубл. 27.04.2020, Бюл. № 8.
3. Спосіб контролю якості плодовоовочевої продукції: пат. України № 95793: G01N 7/00 / **В. Ф. Ялпачик**, М. І. Стручаєв; ТДАТУ. - № a200810600; заявл. 22.08.2008; опубл. 12.09.2011. Бюл. № 17.
4. **Ялпачик В. Ф.** Аналіз впровадження акмеологічних технологій при підготовці фахівців спеціальності "Галузеве машинобудування" / В. Ф. Ялпачик, Н. О. Паляничка, В. О. Верхоланцева // Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти: зб. наук.-метод. праць / ТДАТУ. - Мелітополь, 2020. - Вип. 24. - С. 539-543.
5. **Ялпачик В. Ф.** Використання холодильної обробки при виробництві плодових соків / В. Ф. Ялпачик, С. Ф. Буденко, В. Г. Тарасенко // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наук. фах. вид. / ТДАТУ. - Мелітополь, 2017. - Вип. 17, т. 1: Технічні науки. - С. 213-219.
6. **Ялпачик В. Ф.** Дослідження впливу коефіцієнта теплопровідності на вологість зернового матеріалу / В. Ф. Ялпачик, С. В. Кюрчев, В. О.

Верхоланцева // Вісник Харківського державного технічного університету сільського господарства ім. П. Василенка: зб. наук. пр. / ХДТУСГ ім. П. Василенка . - 2016. - № 179. - С. 26-32.

7. **Ялпачик В. Ф.** Економічна оцінка ефективності зберігання зерна із застосуванням охолодження / В. Ф. Ялпачик, С. В. Кюрчев, В. О. Верхоланцева // Підвищення ефективності діяльності підприємств харчової та переробної галузей АПК: матеріал. V Всеукр. наук.-практ. конф.(Київ, 17-18 листопада 2016р.) / НУХТ. - К., 2016. - С. 90-92.
8. **Ялпачик В. Ф.** Експериментальне визначення коефіцієнта теплопровідності при заморожуванні / В. Ф. Ялпачик, М. І. Стручаєв, В. Г. Тарасенко // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наукове фахове видання / ТДАТУ. - Мелітополь, 2017. - Вип. 17, т. 1: Технічні науки. - С. 113-118.
9. **Ялпачик В. Ф.** Оптимізація технології заморожування баклажанів: автореф. дис. ... к. т. н.: спец. 05.18.03 / В.Ф. Ялпачик. - Херсон, 2004. - 22 с.
10. **Ялпачик В. Ф.** Розвиток наукових основ енергозберігаючих технологій заморожування та низькотемпературного зберігання плодоовочевої сировини: автореф. дис. ... д. т. н.: 05.18.13 / В. Ф. Ялпачик; Одес. держ. акад. холоду. - Одеса, 2012. - 32 с.

**Валентина Олександрівна
Верхоланцева**

кандидат технічних наук

1. **Верхоланцева В. О.** Актуальність зберігання ягід із застосуванням охолодження у фермерських господарствах / В. О. Верхоланцева, Д. В. Дмитревський // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: тези Міжнар. наук.-практ. конференції (14 травня 2020 р., м. Харків) / редкол.: О. І. Черевко та ін. - Харків, 2020. - Ч. 1. - С. 195-196.
2. **Верхоланцева В. О.** Обґрунтування режимних параметрів охолодження зернової сировини у процесі зберігання: автореф. дис. ... к. т. н.: 05.18.12 / В. О. Верхоланцева; ВНАУ. - Вінниця, 2016. - 22 с.
3. **Верхоланцева В. О.** Розробка відцентрово-роторного подрібнювача для подрібнення пшениці на комбікорм / В. О. Верхоланцева // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наук. фах. видання / ТДАТУ. - Мелітополь, 2019. - Вип. 19, т. 2: Технічні науки. - С. 35-40.
4. **Верхоланцева В. О.** Флюїдизація - перспективний спосіб зберігання плодово-ягідної продукції / В. О. Верхоланцева // Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності: матеріали 3-ї Міжнар. наук.-практ. конференції, 4 - 6 вересня

2019 р. / ТДАТУ, ХДУХТ. - Х.; Мелітополь;
Кирилівка, 2019. - С. 7-10.

5. Multicollin Earity in regression analysis of wheat gluten indicator duringits storage / V. Malkina, S. **Kiurchev**, V. Verholantseva // Engineering for Rural Development: [19th International Scientific Conference Engineering for Rural Development (Jelgava, 20 May-22 May 2020)]. - Jelgava, 2020. - С. 985-990.

Інна Миколаївна
Змєєва (Кузьмінська)
кандидат технічних наук

1. **Змєєва І. М.** Зниження піноутворення при розливі харчових рідин / І. М. Змєєва, В. Ф. Ялпачик // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наук. фах. видання / ТДАТУ. - Мелітополь, 2020. - Вип. 20, т. 1: Технічні науки. - С. 108-114.
2. **Змєєва І. М.** Напрямки вдосконалення автоматів для розливу харчових рідин / І. М. Змєєва // Праці Таврійської державної агротехнічної академії: наук. фах. видання / ТДАТА. - Мелітополь, 2003. - Вип. 14. - С. 108-111.
3. **Змєєва І. М.** Обґрунтування режимів та параметрів обладнання для розливу освітленого яблучного соку: автореф. дис. ... к. т. н.: 05.18.12 / І. М. Змєєва; Вінниц. нац. аграр. ун-т. - Вінниця, 2015. - 20 с.

4. Змеєва І. М. Тенденції розвитку ринку соку України / І. М. Змеєва // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наук. фах. видання / ТДАТУ. - Мелітополь, 2008. - Вип. 8, т. 7. - С. 218-225.
5. **Кузьмінська І. М.** Пристрої для дозування і фасування рідкої продукції / І. М. Кузьмінська // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнар. наук.-практ. інтернетконференція, (24 листопада 2020 р.) / ТДАТУ. - Мелітополь, 2020. - 59-61.

**Тетяна Олександрівна
Клевцова (Шпиганович)**
кандидат технічних наук

1. **Клевцова Т. О.** Визначення ефективності попередньої сепарації зерна при подрібненні прямим ударом / Т. О. Клевцова, Ф. Ю. Ялпачик // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наук. фах. видання / ТДАТУ. - Мелітополь, 2013. - Вип. 13, т. 7. - С. 63-70.
2. **Шпиганович Т. О.** Вдосконалення процесу попередньої сепарації зерна в дробарці прямого удару: автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.05.11 / Т. О. Шпиганович ; Півд. філ. НУ БіП України "Крим. агротехнол. ун-т. - Сімферополь, 2012. - 21 с.
3. **Шпиганович Т. О.** Використання попередньої сепарації зерна у дробарці з вертикальним

ротатором / Т. О. Шпиганович // Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, готельного, ресторанного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг: матер. міжнар. наук.-практ. конф. (18 жовтня 2012 р., м. Харків) / ХДУХТ. - Харків, 2012. - Ч. 1. - С. 395-397.

4. **Шпиганович Т. О.** Номограмний метод аналізу результатів багатofакторного експерименту / Т. О. Шпиганович, Б. В. Болтянський // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наук. фах. видання / ТДАТУ. - Мелітополь, 2013. - Вип. 13, т. 3. - С. 86-91.
5. **Шпиганович Т. О.** Спосіб гравітаційної сепарації зерна / Т. О. Шпиганович // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наук. фах. видання / ТДАТУ. - Мелітополь, 2012. - Вип. 12, т. 4. - С. 40-46.

Олександр Олександрович Ковальов

кандидат технічних наук

1. **Ковальов О. О.** Аналіз конструкцій гомогенізаторів молока / О. О. Ковальов // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наук/ фах/ видання / ТДАТУ. - Мелітополь, 2020. - Вип. 20, т. 4: Технічні науки. - С. 266-274.
2. **Ковальов О. О.** Обґрунтування параметрів струминно-щілинного гомогенізатора молока з роздільною подачею вершків: автореферат дис. ...

канд. техн. наук: 05.05.11 / О. О. Ковальов;
ТДАТУ. - Мелітополь, 2021. - 20 с.

3. **Ковалев А. А.** Перспективы струйно–щелевого гомогенизатора молока / А. А. Ковалев // Інноваційні технології в агропромисловому комплексі: мат. І Всеукраїн. наук.-практ. Інтернет-конференції (Мелітополь, 01-30 вересня 2020 р.) / ТДАТУ. - Мелітополь, 2020. - С. 66-69.
4. **Kovalyov A.** Determination of the coefficient of the injector-slot milk homogenizer / A. Kovalyov // Інноваційні технології в агропромисловому комплексі: мат. І Всеукраїн. наук.-практ. Інтернет-конференції (Мелітополь, 01-30 вересня 2020 р.) / ТДАТУ. - Мелітополь, 2020. - С. 63-65.
5. Method of calculation of an industrial model of jet-slot milk homogenizer / S. Kiurchev, K. Samoichuk, **O. Kovalyov** // ТЕКА. Quarterly journal of agri-food industry. - 2019. - Vol. 19, № 4. - С. 23-31.

Олександр Петрович Ломейко

кандидат технічних наук

1. Інноваційні технології та обладнання галузі. Переробка продукції рослинництва: посібник-практикум / К. О. Самойчук ..., **О. П. Ломейко**; ТДАТУ. - Мелітополь: Лух, 2020. - 312 с.
2. **Ломейко О. П.** Обґрунтування конструкції змішувача-дозатора екструдера у кондитерському виробництві / О. П. Ломейко, А. А. Пупинін, В. С. Тішин // Новації в технології та обладнанні

готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конференції, 24 листопада 2020 р. / ТДАТУ. - Мелітополь: ТДАТУ, 2020. - С. 145-147.

3. **Ломейко О. П.** Тепловологісні процеси при заморожуванні у флюїдизаційному швидкоморозильному апараті: автореф. дис... к. т. н. / О. П. Ломейко; Одес. держ. акад. холоду. - [Б. м.], 2007. - 20 с.
4. Петриченко С. В. Аналіз дозаторів пакувальних машин для сипучих матеріалів / С. В. Петриченко, В. О. Олексієнко, **О. П. Ломейко** // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наук. фах. видання / ТДАТУ. - Мелітополь: ТДАТУ, 2020. - Вип. 20, т. 1. с. 35-42.
5. **Lomeiko O.** Vacuum Cooling Technology for Pre-cooling of Cherry Fruits / O. Lomeiko, L. Yefimenko, V. Tarasenko // Modern Development Paths of Agricultural Production. Trends and Innovations: Conference proceedings / Tavria State Agrotechnological University. - [Б. м.], 2019. - Ч. 1. - С. 281-288.

**Вадим Александрович
Олексієнко**

кандидат технічних наук

1. **Олексієнко В. О.** Вплив зношування молотків зернової дробарки на ефективність процесу подрібнення / В. О. Олексієнко, С. В. Петриченко

- // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конференції, 24 листопада 2020 р. / ТДАТУ. - Мелітополь: ТДАТУ, 2020. - С. 35-36.
2. **Олексієнко В. О.** Вплив конструктивних параметрів молоткової дробарки на ефективність процесу подрібнення / В. О. Олексієнко, С. В. Петриченко, Д. В. Горєлков // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: тези Міжнар. наук.-практ. конференції (14 травня 2020 р., м. Харків) / редкол.: О. І. Черевко та ін. - Харків, 2020. - Ч. 1. - С. 217-218.
 3. **Олексієнко В. О.** Підвищення ефективності роботи малогабаритних зернових молоткових кормодробарок: дис...к. т. н.: 05.05.11 / В. О. Олексієнко; ТДАТА. - Мелітополь, 2006. - 173 с.
 4. **Олексієнко В. О.** Удосконалення молоткового ротора зернової кормодробарки / В. О. Олексієнко, С. В. Петриченко // Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності: матеріали 3-ї Міжнар. наук.-практ. конференції, 4 - 6 вересня 2019 р. / ТДАТУ, ХДУХТ. - Х.; Мелітополь; Кирилівка, 2019. - С. 59-60.
 5. Elaboration of the research method for milk dispersion in the jet slot type homogenizer / K. Samoichuk, O. Kovalov, **V. Oleksiienko** et al. // Eureka: life sciences. - 2020. - № 5. - С. 51-59.

Надія Олександрівна
Паляничка
кандидат технічних наук

1. **Паляничка Н. О.** Визначення продуктивності імпульсного гомогенізатора молока / Н. О. Паляничка // Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : мат. І наук.-практ. конф.(24 квітня 2020 р., Прага) / відпов. за вип. О. В. Омельченко. - Прага, 2020. - С. 114-115.
2. **Паляничка Н.О.** Використання енергоефективного обладнання в технологічній лінії питного молока / Н. О. Паляничка // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конференції, 24 листопада 2020 р. / ТДАТУ. - Мелітополь: ТДАТУ, 2020. - С. 131-132.
3. **Паляничка Н. О.** Вдосконалення процесу імпульсної гомогенізації молока: автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.18.12 / Н. О. Паляничка; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. - Донецьк, 2013. - 20 с.
4. **Паляничка Н. А.** Определение оптимальной геометрической формы отверстий рабочего органа импульсного гомогенизатора / Н. А. Паляничка, А. А. Ковалев // Современные технологии сельскохозяйственного производства: сб. науч. статей XXIII Междунар. науч.-практ. конф.(23 апреля - 15 мая 2020г. г. Гродно) / ГГАУ. - Гродно, 2020. - С. 292-294.

5. **Паляничка Н. О.** Розрахунок основних параметрів промислового зразка імпульсного гомогенізатора / Н. О. Паляничка, В. М. Червоний // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: тези Міжнар. наук.-практ. конференції (14 травня 2020 р., м. Харків) / редкол.: О. І. Черевко та ін. - Харків, 2020. - Ч. 1. - С. 219-220.

Віра Григорівна

Тарасенко

кандидат технічних наук

1. **Тарасенко В. Г.** Машинно-апаратне оснащення процесів обробки продуктів надвисоким тиском / В. Г. Тарасенко, В. С. Бойко // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конференції, 24 листопада 2020 р. / ТДАТУ. - Мелітополь: ТДАТУ, 2020. - С. 43-45.
2. **Тарасенко В. Г.** Основи методології дослідження процесу отримання дефростованої плодоовочевої продукції / В. Г. Тарасенко, В. М. Червоний // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: тези Міжнар. наук.-практ. конференції (14 травня 2020 р., м. Харків) / редкол.: О. І. Черевко та ін. - Харків, 2020. - Ч. 1. - С. 237-238.
3. **Тарасенко В. Г.** Перспективний спосіб заморожування харчових продуктів / В. Г.

Тарасенко // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: тези Міжнар. наук.-практ. конференції (19 листопада 2018 р., м. Харків) / редкол.: О. І. Черевко та ін. - Харків, 2018. - Ч. 1. - С. 365-367.

4. **Тарасенко В. Г.** Технологічно-конструктивне обґрунтування процесу підморожування кабачків і гарбузів при підготовці до довготривалого зберігання: автореферат дис. ... канд. техн. наук: 05.18.12 / В. Г. Тарасенко; ВНАУ. - Вінниця, 2015. - 20 с.
5. Червоткіна О. О. Дослідження процесу гранулювання овочевих відходів за допомогою прес-гранулятора з плоскою матрицею / О. О. Червоткіна, М. І. Стручаєв, **В. Г. Тарасенко** // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наук. фах. видання / ТДАТУ. - Мелітополь, 2021. - Вип. 21, т. 1: Технічні науки. - С. 160-168.

**Наталя Олександрівна
Фучаджи**

кандидат технічних наук

1. **Фучаджи Н. О.** Експериментальні методи лущення / Н. О. Фучаджи, С. В. Петриченко // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наук. фах. видання / ТДАТУ. - Мелітополь, 2008. - Вип. 8, т. 7. - С. 52-57.

2. **Фучаджи Н. О.** Луцильний пристрій ударної дії / Н. О. Фучаджи, Д. О. Криворотько // Вісник аграрної науки Причорномор'я: матеріали III Міжнар. наук.-практ. конференції "Перспективна техніка і технології - 2007", 11-13 вересня 2007 року / МДАУ. - Миколаїв, 2007. - Спец. вип. 2(41): Технічні науки. - С. 206-209.
3. **Фучаджи Н. О.** Моделювання процесу подрібнення зерна / Н. О. Фучаджи, А. М. Побігун // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наук. фах. видання / ТДАТУ. - Мелітополь, 2010. - Вип. 10, т. 9: До 75-річчя кафедри "Мобільні енергетичні засоби". - С. 201-205.
4. **Фучаджи Н. О.** Оптимізація технологічного процесу лушення власнокруп'яних культур: автореферат дис. канд. техн. наук: 05.18.03 / Н. О. Фучаджи. - [б. м.], 2006. - 23 с.
5. **Фучаджи Н. О.** Сучасний стан та перспективи удосконалення техніки і технології виробництва олії / Н. О. Фучаджи // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наук. фах. видання / ТДАТУ. - Мелітополь, 2010. - Вип. 10, т. 1. - С. 130-136.

**Валерій Петрович
Янаков**
кандидат технічних наук

1. **Янаков В. П.** Комплексный анализ факторов замеса теста (обоснование выбора исследований) / В. П. Янаков // Інноваційні технології

виращування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва: матер. VI Міжнар. наук.-практ. онлайн-конф. (28-29 травня 2020 р., м. Умань) / Уманський НУС; відповід. ред. О. О. Непочатенко. - Умань, 2020. - С. 145-148.

2. **Янаков В. П.** Обґрунтування параметрів і режимів роботи тістомісильної машини періодичної дії: автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.18.12 / В. П. Янаков; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М.Туган-Барановського. - Донецьк, 2011. - 19 с.
3. **Янаков В. П.** Обоснование инновационных направлений в работе тестомесильных машин и агрегатов / В. П. Янаков // Переработка и управление качеством сельскохозяйственной продукции: сб. статей IV Междунар. наук.-практ. конф. ... (21-22 марта 2019 г., Минск) / БГАТУ. - Минск, 2019. - С. 121-123.
4. **Янаков В. П.** Особенности энергозатрат при замесе теста / В. П. Янаков, О. Янакова // Енергія. Бізнес. Комфорт: мат. наук.-практ. конференції (26 грудня 2018 р.) / ОНАХТ. - Одеса, 2019. - С. 51-53.
5. **Янаков В. П.** Проблемы и перспективы замеса теста / В. П. Янаков // Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності: матеріали 3-ї Міжнар. наук.-практ. конференції, 4 - 6 вересня 2019 р. / ТДАТУ, ХДУХТ. - Х.; Мелітополь; Кирилівка, 2019. - С. 95-96.

