



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ
АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

НАУКОВА БІБЛІОТЕКА

Бібліографістика вчених ТДАТУ

Доктор технічних наук,
професор

ПРИСС
ОЛЕСЯ ПЕТРІВНА

*Бібліографія основних
публікацій з 1996 по 2025 р.*

Запоріжжя 2025

Міністерство освіти і науки України

**Таврійський державний
агротехнологічний університет
імені Дмитра Моторного**

Наукова бібліотека

**Прісс
Олеся Петрівна**

**Доктор технічних наук,
професор**

*Бібліографія основних публікацій за
період з 1996 по 2025 рік*

З нагоди ювілею

Запоріжжя 2025

УДК 016:664
П 77

Серія «*БІОБІБЛІОГРАФІСТИКА ПРОВІДНИХ ВЧЕНИХ
ТДАТУ*»

254 назви

Прісс Олеся Петрівна: біобібліографічний покажчик основних публікацій з 1996 по 2025 рік / ТДАТУ; наук. бібліотека. – Запоріжжя, 2025. – 49 с. - (Біобібліографістика провідних вчених ТДАТУ).

Даний покажчик продовжує серії „Біобібліографістика провідних вчених ТДАТУ”, який започаткований 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 Олесі Петрівни Прісс.

Даний біобібліографічний покажчик охоплює період авторських публікацій з 1996 до 2025 року включно. Покажчик складається з наступних розділів:

- Основні дати життя та професійної діяльності;
- Науковий доробок д. т. н., професора Олесі Петрівни Прісс - включає бібліографічні описи монографій, навчальних посібників, наукових праць за різні роки;
- Авторський профіль дослідниці О. П. Прісс у вітчизняних та міжнародних наукометричних базах даних;
- Патенти - в розділі представлені патенти України щодо способів підготовки плодів до зберігання, авторкою яких є О. П. Прісс;
- Звіти з НДР - розділ відображає бібліографічні описи звітів з науково-дослідної роботи, які виконувались під керівництвом або при безпосередній участі ювілярки.
- Іменний покажчик співавторів О. П. Прісс.

Документи представлені мовою оригіналів. Покажчик має наскрізну нумерацію. Розташування матеріалу хронологічне, в середині року за алфавітом прізвищ авторів і назв. Видання іноземними мовами в кінці відповідного року.

При підготовці видання було використано базу даних «PPS» електронного каталогу наукової бібліотеки, Ел Інституційний репозитарій ТДАТУ, ресурси державних наукових бібліотек, бібліотек закладів вищої освіти, міжнародні наукометричні бази даних, ІНТЕРНЕТ-ресурси.

Всі бібліографічні позиції подані відповідають

вимогам ДСТУ ГОСТ 7.1-2006 „Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання”. Опис матеріалів проводився за правилами сучасного українського правопису. Відбір матеріалу закінчено у жовтні 2025 року.

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 рік** прийнята до Таврійської державної агротехнологічної академії на посаду старшого лаборанта
- 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 року** 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 плодів з використанням обробки біологічно активними речовинами»
- 2017 рік** Почесна грамота Департаменту освіти і науки Запорізької ОДА
- 2017 рік** з 1 липня і дотепер - завідувачка кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи
- 2018 рік** отримала вчене звання професор, призначена директоркою Науково-дослідного інституту агротехнологій і екології (НДІ АТЕ) 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»
- 2021 рік** нагороджена орденом III ступеня за заслуги перед Запорізьким краєм
- 2024-2025** головна редакторка та співавторка колективних монографій за міжнародною участю:
Food technology progressive solutions: collective monograph / eds. **O. Priss**. – Tallinn: Sceintific Route OU, 2024. – 248 p.
Innovative approaches in food processing and sustainability: collective monographe / eds. **Olesia Priss**. – Tallinn, Sceintific Route OU, 2025.

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

* 1996

1. **Прісс, О. П.** К созданию устройства для фиксации гусей при зооветеринарном обслуживании / О. П. Прісс // Сборник научных трудов академии. - 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. Прісс** // Труды Таврической государственной агротехнической академии. - 1997. - Вып. 1: Техника в сельскохозяйственном производстве, т. 1. - С. 29-31.

* 1999

3. **Іванченко, В. Й.** Біоантиоксиданти для післязбирального обробітку плодів яблуні при довгостроковому зберіганні / В. Й. Іванченко, **О. П. Прісс**, В. В. Калитка // Вісник Полтавської державної аграрної академії. - 1999. - № 6. - С. 33-34.
4. **Іванченко, В. Й.** Деякі біохімічні показники яблук при довгостроковому зберіганні за обробки їх антиоксидантами / В. Й. Іванченко, **О. П. Прісс**, В. В. Калитка // Таврійський науковий вісник. - 1999. - Вип. 12. - С. 114-118.

* 2000

5. **Прісс, О. П.** Обгрунтування використання нових антиоксидантних препаратів для тривалого зберігання яблук : дис. ... канд. с.-г. наук : 05.18.03 / О. П. Прісс ; УААН, ІВВ "Магарач". – Ялта, 2000. - 135 с., рис.
6. **Іванченко, В. И.** Влияние антиоксидантов на качество яблок при длительном хранении / В. И.

Иванченко, В. В. Калитка, **О. П. Присс** // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2000. - № 5. - С. 37-38.

7. **Новые элементы** технологии хранения плодов в типовых охлаждаемых фруктохранилищах / **О. П. Присс**, В. В. Калитка, Л. А. Покопцева // Праці Таврійської державної агротехнічної академії. - 2000. - Вип. 1, т. 12. - С. 12-16.

* 2001

8. **Присс, О. П.** Вплив біоантиоксидантів на активність ферментів яблук при довгостроковому зберіганні / О. П. Присс // Праці Таврійської державної агротехнічної академії. - 2001. - Вип. 1, т. 23. - С. 83-88.

* 2002

9. **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. Присс** [та ін.]. - Мелітополь, 2002. - 24 с.
10. **Присс, О. П.** Вплив біоантиоксидантів на активність ферментів яблук при довгостроковому зберіганні / О. П. Присс // Праці Таврійської державної агротехнічної академії. - 2001. - Вип. 1, т. 23. - С. 83-88.
11. **Присс, О. П.** Динаміка фенольних речовин яблук, оброблених антиоксидантами при тривалому зберіганні / О. П. Присс // Праці Таврійської державної агротехнічної академії. - 2002. - Вип. 7. - С. 44-47.
12. **Присс, О. П.** Товарное качество яблок при длительном хранении антиоксидантов / О. П. Присс // Вісник Харківського державного технічного університету ім. П. Василенка. - 2002. – Вип. 9 : Сучасні напрямки технології та механізації процесів переробних та харчових виробництв. – С. 433-437.
13. **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.

* **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. - 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. - 2007. - Вип. 65, ч. 1 : Агрономія. - С. 243-246.

* **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 ред.: 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. - Вип. 1. - С. 153-155.
20. **Прісс, О. П.** Вплив обробки бактерицидно-антиоксидантним препаратом ХР+Д+Л на розвиток мікроорганізмів при зберігання помідора / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова // Збірник наукових праць Уманського державного аграрного університету. - 2009. - Вип. 71, ч. 1 : Агронія. - 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-2009: 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. - 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. - 2010. - Вип. 74, ч. 1 : Агрономія. - С. 348-353.
25. **Прісс, О. П.** Динаміка вмісту фенольних речовин у плодах томату при зберіганні за використання антиоксидантних препаратів / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова // Вісник Полтавської державної аграрної академії. - 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 агроєкологічного університету. - 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. - 2010. - Вип. 145. - С. 274-280. - (Біологія, біотехнологія, екологія).
28. **Прісс, О. П.** Збереженість якості плодів томату за дії екзогенних антиоксидантів. / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова // Вісник аграрної науки Причорномор'я. - 2010. - Вип. 4(57). - С. 147-155.
29. **Прісс, О.** Лікопен плодів і овочів як фактор підвищення антиоксидантного статусу населення України / О. Прісс, В. Жукова // Вісник Львівського національного аграрного університету : агрономія. - 2010. - № 14(2). - С. 119-123.
30. **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.

31. **Прісс, О.** Томати - як зберегти ніжний плід / О. Прісс, В. Жукова // *Agroexpert*. - 2010. - № 8/9. - С. 39-41.
32. **Прісс, О. П.** Динаміка малонового диальдегіда плодів перця сладкого при храненні з використанням екзогенних антиоксидантів / О. П. Прісс // *Биоантиоксидант : тезис. докл. VIII Междун. конф., (г. Москва, 4-6 октября 2010 г.) / РУДН. - Москва, 2010. - С. 394-397.*

* **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. - 2011. - Вип. 76, ч. 1 : Агрономія. - С. 148-155.*
34. **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. - 2011. - № 7. - С. 56-58. - (Сільськогосподарські науки).*
35. **Прісс, О. П.** Динаміка фенольних речовин плодів овочів при зберіганні за дії антиоксидантів / О. П. Прісс // *Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. - 2011. - Вип. 162, ч. 1. - С. 261-267. - (Агрономія).*
36. **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. - 2011. - № 6(86). - С. 110-114.*
37. **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 Національ-*

ного університету біоресурсів і природокористування.
України: електрон. наук. фах. видання / НУБіП. -
2011. - № 6. - Режим доступу:

http://archive.nbu.gov.ua/ejournals/Nd/2011_6/titul.html

38. **Присс, О. П.** Влияние экзогенных антиоксидантов на продолжительность хранения и выход товарной продукции плодов огурца / О. П. Присс // 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. Исачев. - Ульяновск, 2011. - Ч. 2. - С. 188-191.

* **2012**

39. **Присс, О. П.** Динаміка вмісту фенольних речовин у плодах томату при зберіганні за використання антиоксидантних препаратів / О. П. Присс, В. Ф. Жукова // Вісник Полтавської державної аграрної академії. - 2012. - № 4. - С. 81-85.
40. **Присс, О. П.** Динаміка природної витрати маси і інтенсивності дихання зелені петрушки при зберіганні з використанням аграрного гідрогелю / О. П. Присс, 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. **Присс, О. П.** Динамика фенольных веществ при хранении плодов кабачка и огурца с применением антиоксидантов / О. П. Присс // Фенольные соединения: фундаментальные и прикладные аспекты : сб. матер. VIII Междунар. симпозиума (г. Москва, 2 - 5 октября 2012 г.) / отв. ред. Н. В. Загоскина. - Москва, 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. Присс**

- // 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 томату від погодних умов / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова // Вісник Полтавської державної аграрної академії. - 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. - 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. - 2014. - № 1. - С. 147-158.
51. **Прісс, О. П.** Антиоксидантний комплекс гарбузових овочів / О. П. Прісс, В. В. Калитка // Товари і ринки. - 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. - 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. - 2014. - Вип. 2(20). - С. 357-364.

55. **Прісс, О.** Збереженість томатів за різних погодних умов / О. Прісс, В. Жукова // Продовольча індустрія АПК. - 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 передових технологій. - 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 плодів овочів та об'ємів переробки і зберігання / О. П. Прісс // Молодий вчений. - 2014. - № 4(07)(1). - С. 17-21.
59. **Прісс, О. П.** Прогнозування урожайності пасльонових плодів овочів та об'ємів переробки і зберігання / О. П. Прісс // Вестник Херсонского национального технического университета. - 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. - 2014. - Вип. 1(19). - С. 209-221.
61. **Прісс, О. П.** Спосіб посилення антиоксидантного захисту зелені петрушки при тривалому зберіганні / О. П. Прісс, А. С. Кулик // Товари і ринки. - 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 передових технологій . -2014. - Т. 4, № 10(70). - С. 53-58.

63. **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. - 2014. - № 4. - С. 43-46.
64. **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. - 2014. - Вип. 2(20). - С. 347-357.
65. **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. - 2014. - Вип. 14. - С. 152-155. - (Серія товарознавча).
66. **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. - 2014. - Вип. 14. - С. 156-158. - (Серія товарознавча).
67. **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. - 2014. - Вип. 1(19). - С. 252-261.
68. **Технологічні властивості** сировини : навч. посібник : рекомендовано МОН України / **О. П. Прісс** [та ін.]. - Херсон : ОЛДІ-плюс, 2014. - 224 с.
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. - Київ, 2014. - Vol. 3, № 4. - С. 505-516.

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. - 2015. - Вип. 15, т. 1 : Технічні науки. - С. 73-80.
71. **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. - 2015. - Т. 6, № 4. - С. 51-55.
72. **Прісс, О. П.** Вплив теплової обробки антиоксидантами на субстрати дихання огірків під час зберігання / О. П. Прісс // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. - 2015. - Т. 3, № 10(75). - С. 19-25.
73. **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. - 2015. - Т. 6, № 10 (77). - С. 47-53.
74. **Прісс, О. П.** Вплив теплової обробки біологічно активними речовинами на інтенсивність дихання перцю впродовж зберігання / О. П. Прісс, Г. М. Бандуренко // Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут". - 2015. - № 62. - С. 144-149. - (Нові рішення в сучасних технологіях).
75. **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 - 2015. - № 2. - С. 74-79.
76. **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. - 2015. - Т. 21, № 3. - С. 221-227.
77. **Прісс, О. П.** Дихання зелені петрушки під час зберігання / О. П. Прісс, А. С. Кулик // Продовольча

- індустрія АПК. – 2015. - № 4. – С. 35-36.
78. **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.
79. **Прісс, О. П.** Збереженість огірка за використання екзогенних антиоксидантів / О. П. Прісс // Розвиток національної економіки: теорія і практика : матер. 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.
80. **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. - 2015. - № 2. - С. 67-74.
81. **Прісс, О.** Мікробіологічні хвороби плодів овочів під час зберігання / О. Прісс, В. Жукова, І. Бандура // Продовольча індустрія АПК. - 2015. - № 5. - С. 35-38.
82. **Прісс, О. П.** Оптимальні концентрації екзогенних антиоксидантів для зберігання пасльонових овочів / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова // Молодий вчений. - 2015. - № 2(17). - С. 19-23.
83. **Прісс, О. П.** Пружність та втрати маси під час зберігання огірків і кабачків / О. П. Прісс // Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут". - 2015. - № 14(1123). - С. 60-64. - (Нові рішення в сучасних технологіях).
84. **Прісс, О. П.** Скорочення пошкодження холодом під час зберігання томатів з тепловою обробкою антиоксидантами / О. П. Прісс // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. - 2015. - Т. 1, № 6(73). - С. 38-43.
85. **Прісс, О. П.** Субстрати респіраторного метаболізму під час зберігання зелені петрушки / О. П. Прісс, А. С.

Кулик // Проблеми та перспективи сталого розвитку 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.

86. **Прісс, О. П.** Формування біологічно-активних речовин у плодах перцю під впливом абіотичних факторів / О. П. Прісс // Наукові праці Національного університету харчових технологій. - 2015. - Т. 21, № 2. - С. 183-189.
87. **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 (г. Москва, 20-25 апреля 2015 г.) / отв. ред. Н. В. Загоскина. - Москва, 2015. - С. 413-417.
88. **Прісс, О. П.** Динамика фенольных веществ зелени петрушки при хранении с применением антиоксидантов / О. П. Прісс, А. С. Кулик // Фенольные соединения: фундаментальные и прикладные аспекты : сб. матер. IX Междунар. симпозиума (г. Москва, 20-25 апреля 2015 г.) / отв. ред. Н. В. Загоскина. - Москва, 2015. - С. 417-420.

* **2016**

89. **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. - 2016. - № 235. - С. 40-47. - (Агрономія).
90. **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. - 2016. - № 1(27). - С. 72-76.

91. **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. - 2016. - Вип. 16, т. 1 : Технічні науки. - С. 89-98.
92. **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". - 2016. - № 12. - С. 169-175. - (Нові рішення в сучасних технологіях).
93. **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. - 2016. - Vol.5, № 1. - С. 16-26.

* **2017**

94. **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. – Харків ; Мелітополь ; Кирилівка, 2017. - С. 221-223.
95. **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. - 2017. - Т. 6, № 11(90) : Технології та обладнання харчових виробництв. - С. 27-34.
96. **Дослідження вмісту** поліфенольних речовин у

базиліку (*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. - 2017. - Т. 4, № 3(36). - С. 12. -

<https://doi.org/10.15587/2312-8372.2017.105630>

97. **Обґрунтування вибору** оптимальних концентрацій діючих речовин антиоксидантної композиції для обробки плодів перед зберіганням / 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. - 2017. - Т. 3, № 3(35). - С. 12. - <https://doi.org/10.15587/2312-8372.2017.105630>
98. **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. - 2017. - Т. 4, № 11(88) : Технології та обладнання харчових виробництв. - С. 16-22.
99. **Прісс, О. П.** Вплив компонентного складу субстрату на біологічно активні речовини антиоксидантного типу в зелені базиліку / О. П. Прісс, О. І. Бурдіна // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. - 2017. - Вип. 17, т. 1 : Технічні науки. - С. 140-149.
100. **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. - 2017. - Вип. 97. - С. 100-112. - (Сільськогосподарські науки).
101. **Прісс, О. П.** Вплив строків висіву насіння на фотосинтетичну діяльність базиліку в умовах плівкових

- теплиць / О. П. Прісс, І. О. Бурдіна // Вісник аграрної Причорномор'я . - 2017. - Вип. 2(94). - С. 93-106.
102. **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. - 2017. - № 4/3(36). - С. 16. - <https://doi.org/10.15587/2312-8372.2017.108530>
103. **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. - Київ, 2017. - 44 с.
104. **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.
105. **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.
106. **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.
107. **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. - 2017. - Т. 4, № 3. - С. 42-45.

108. **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.
109. **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.
110. **Priss, O.** Technology of fresh herbs storage using hydrogel and antioxidant composition / O. Priss, Y. Yevlash // Journal of Faculty of Food Engineering Ștefan cel Mare University of Suceava. - 2017. - Vol. XVI, is. 4. - С. 256-261.
111. **Substantiation of the** choice of optimal concentrations of active ingredients of the antioxidant composition for fruit treatment before storage / M. Serdyuk, N. Osokina, ..., **O. Priss** [et al.] // Технологический аудит и резервы производства = Технологічний аудит та резерви виробництва. - 2017. - Т. 3, № 3. - С. 44-49.
112. **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. - 2017. - Т. 11, № 4. - С. 36-43.

* **2018**

113. **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.
114. **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. - 2018. - № 1. -

- С. 203-214. - (Рослинництво, селекція і насінництво, плодовоовочівництво і зберігання).
115. **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. - 2018. - Вип. 8, т. 2. Режим доступу : <http://nauka.tsatu.edu.ua/e-journals-tdata/V8T2.html>
116. **Прісс, О. П.** Сучасні підходи до зберігання плодів і овочів / О. П. Прісс // Агроєкологічні аспекти виробництва та переробки продукції сільського господарства : мат. Міжнар. наук.-практ. конференції (7- 8 червня 2018 р., Мелітополь-Кирилівка) / ТДАТУ. - Мелітополь, 2018. - С. 58.
117. **Прісс, О. П.** Функціонування системи антиоксидантного захисту базиліку залежно від компонентного складу субстрату / О. П. Прісс, І. О. Коротка // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. - 2018. - Вип. 18, т. 1 : Технічні науки. - С. 299-305.
118. **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.
119. **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.

* **2019**

120. **Біохімія плодів** та овочів : навч. посібник / В. В. Євлаш, **О. П. Прісс**, М. Є. Сердюк [та ін.] ; ТДАТУ, ХДУХТ. - Мелітополь : Люкс, 2019. - 208 с. : іл.
121. **Гігієна та санітарія** ресторанного господарства : навчальний посібник / В. В. Євлаш, М. П. Головка, **О. П. Прісс** [та ін.]. – Харків : Світ Книг, 2019. – 245 с.

122. **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. - 2019. - Вип. 9, т. 1. - URL : <http://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/issue/view/5>
123. **Зберігання плодкових** овочів з використанням екзогенних антиоксидантів / **О. П. Прісс**, М. Є. Сердюк, О. І. Сухаренко // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. - 2019. - Вип. 19, т. 2 : Технічні науки. - С. 137-145.
124. **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 обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності : матеріали 3-ї Міжнар. наук.-практ. конференції, 4 - 6 вересня 2019 р. / ТДАТУ, ХДУХТ. - Х. ; Мелі тополь ; Кирилівка, 2019. - С. 10-12.
125. **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.
126. **Урожайність пшениці** озимої залежно від передпосівної обробки насіння / Ю. О. Кліпакова, **О. П. Прісс**, З. В. Білоусова, О. А. Єременко // Вісник аграрної науки. - 2019. - № 4. - С. 16-23.
127. **Фітонутрієнти базиліку** вирощеного в умовах захищеного ґрунту / **О. П. Прісс** [та ін.] // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. - 2019. - Вип. 19, т. 1 : Технічні науки. - С. 188-195.
128. **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.

129. **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. - 2019. - Vol. 27, no. 1. - С. 40-47. - <https://doi.org/10.15421/081904>

* **2020**

130. **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". - 2020. - № 2. - С. 119-125. - (Нові рішення в сучасних технологіях). - <https://doi.org/10.20998/24134295.2020.02.15>
131. **Дослідницький практикум**. Частина 1. Методи дослідження плодоовочевої та ягідної продукції : підручник / М. Є. Сердюк, **О. П. Прісс** [та ін.]. - Мелітополь : Люкс, 2020. - 370 с.
132. **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.
133. **Прісс, О. П.** Розробка технології та оцінка якості зефіру підвищеної харчової цінності / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. - 2020. - Вип. 20, т. 2 : Технічні науки. - С. 220-230.
134. **Прісс, О. П.** Страви з черешень як головний гастрономічний спеціалітет Мелітопольського регіону / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова, П. Ротань // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: матер. Міжнар. наук.-практ. ІНТЕРНЕТ-конференції (21 листопада 2020 р., м. Мелітополь). – Мелітополь, 2020. – С. 44-46.

135. **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.**
136. **Фонд сухих речовин зелені васильків залежно від компонентного складу субстрату / О. П. Прісс [та ін.] // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. - 2020. - Вип. 20, т. 1 : Технічні науки. - С. 115-123.**
137. **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 Chmelnytskyi Melitopol State Pedagogical University. - Melitopol, 2020. - Vol. 10, is. 3. - С. 36-43. - https://doi.org/10.15421/2020_130**

* **2021**

138. **Прісс, О. П.** Зміни підходів до питань харчування / О. П. Прісс // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: матер. II Міжнар. наук-практ. ІНТЕРНЕТ-конференції (23 листопада 2021 р., м. Мелітополь). – Мелітополь, 2021. – С. 207-209.
139. **Прісс, О. П.** Плоди калини звичайної як джерело цінних біологічно активних речовин / О. П. Прісс, А. О. Ангеловська // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: матер. II Міжнар. наук-практ. ІНТЕРНЕТ-конференції (23 листопада 2021 р., м. Мелітополь). – Мелітополь, 2021. – С. 100-102.
140. **Прісс, О. П.** Проблема скорочення продовольчих втрат і харчових відходів як засіб досягнення стійкої продовольчої системи / О. П. Прісс // Новації в

- технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: матер. Міжнар. наук-практ. ІНТЕРНЕТ-конференції (23 листопада 2021 р., м. Мелітополь). – Мелітополь, 2020. – С. 75-77.
141. **Прісс, О. П.** Ріст, розвиток і формування врожайності різних сортів дворядника тонколистого (*Diplotaxis Tenuifolia L.*) в умовах закритого ґрунту / О. П. Прісс, І. О. Коротка, Ю. О. Клепакова // Зрошувальне землеробство. – 2021. - Вип. 76. – С. 39-42.
142. **Прісс, О. П.** Ринок доставки їжі: тенденції та особливості розвитку в умовах пандемії / О. П. Прісс, В. Ф. Жукова, Т. В. Карман // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: матер. II Міжнар. наук-практ. ІНТЕРНЕТ-конференції (23 листопада 2021 р., м. Мелітополь). – Мелітополь, 2021. – 244-246.
143. **Прісс, О. П.** Трансформація продовольчих систем : сталі дієти для сталого майбутнього / О. П. Прісс // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: матер. II Міжнар. наук-практ. ІНТЕРНЕТ-конференції (23 листопада 2021 р., м. Мелітополь). – Мелітополь, 2021. – 217-220.
144. **Прісс, О. П.** Шляхи підвищення конкурентоспроможності ресторанного бізнесу в умовах пандемії / О. П. Прісс, Т. В. Карман, В. Ф. Жукова // Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки). – 2021. - № 2(44). – С. 97-103. - <https://doi.org/10.31388/2519-884x-2021-44-97-103>

* **2023**

145. **Бандура, І.** Оцінка якості плодівих тіл їстівних грибів роду *Pleurotus* різного ступеня стиглості / І. Бандура, **О. Прісс** // Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business: scientific monograph. –

- Riga: Baltija Publishing, 2023. – P. 360-380. – <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-328-6-16>
146. **Булгаков, П. О.** Зберігання спаржі з використанням захисних покриттів і пакування / П. О. Булгаков, **О. П. Прісс** // Information activity as a component of science development: The 13th International scientific and practical conference (April 04-07, 2023, Edmonton). - Edmonton, 2023. – С. 21-27.
147. **Дослідження органолептичних** показників якості емульсійних соусів з йодоміщуючими добавками / Т. О. Колісніченко, **О. П. Прісс**, Л. М. Кюрчева, К. А. Сефіканова // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. – 2023. – Вип. 23, т. 2. – С. 186-194. - <https://doi.org/10.31388/2078-0877-2023-23-2-186-194>
148. **Особливості окисного** псування тканин пеленгасу при зберіганні в охолодженому стані / **О. Прісс**, М. Сердюк, Т. Колісніченко, О. Данченко, Л. Здоровцева // Інновації та технології в сфері послуг і харчування. – 2023. – Т. 3, № 9. – С. 18-25. - [https://doi.org/10.32782/2708-4949.3\(9\).2023.3](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(9).2023.3)
149. **Прісс, О. П.** Війна в Україні: ризики для глобальної продовольчої безпеки / О. П. Прісс // Актуальні питання виробництва продукції рослинництва та садівництва: матер. Всеукр. наук.-практ. конференції (Запоріжжя, 8 листопада 2023 р.). – Запоріжжя, 2023. С. 105-107.
150. **Asparagus dry** soluble and insoluble matter during storage / **О. P. Priss**, V. Yu. Sukhnenko, P. O. Bulgakov // Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. – 2023. – Вип. 13, т. 1. – С. 289-298. - <https://doi.org/10.31388/2220-8674-2023-1-24>
151. **Sowing timeframes** and adaptability of escarole cultivars in the southern steppe of Ukraine / О. І. Уліаньч, **О. P. Priss**, К. М. Шевчук, О. І. Яковер // Vegetable and Melon Growing. – 2023. – Vol. 74. – P. 94-102. - <https://doi.org/10.32717/0131-0062-2023-74-94-102>

152. **Study of ways** to reduce the viscosity of sunflower lecithin / A. Demydova, V. Yevlash, O. Aksenova, **O. Priss** // Food Science & Technology. – 2023. – Vol. 7(1). – P. 4-11. - <https://doi.org/10.15673/fst.v17i1.2557>
153. **Using protective** coating for reduction of losses while storing asparagus / **O. P. Priss**, P. O. Bulgakov, T. O. kolisnichenko, L. V. Gazzavi-Rogozina // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. – 2023. -Вип. 23, т. 1. – С. 188-198. - <https://doi.org/10.31388/2078-0877--2023-23-1-188-198>

* **2024**

154. **Прісс, О. П.** Скорочення продовольчих втрат і харчових відходів, як засіб досягнення стійкої продовольчої системи в умовах воєнного стану та післявоєнного відновлення / О. П. Прісс, В. В. Євлаш, Л. Ф. Товма // Продовольчі системи України: повоєнне відновлення та забезпечення сталого розвитку: матер. Міжнар. наук.-практ. форуму (15-16 листопада, 2024 р., Харків). – Харків, 2024. – 74-76.
155. **Priss, O.** Storage waste of asparagus as a valuable of phenolic compounds / O. Priss, P. Bulhakov // Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. – 2024. – Вип. 14, т. 2. – С. 179-188. - <https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-2-15>

* **2025**

156. **Розробка рецептури** низькокалорійного лимонадного концентрату з використанням натуральних підсолоджувачів / В. М. Бандура, **О. Прісс**, Т. О. Колісніченко, Д. І. Сердюк // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. – 2025. – Вип. 25: технічні науки, т. 1. – С. 85-92. - <https://doi.org/10.32782/2078-0877-2025-25-1-10>
157. **Яковер, О. І.** Технологічні режими зберігання малопоширених зелених овочів / О. І. Яковер, **О. П. Прісс** // Сталий ланцюг харчування і безпеки крізь науку, знання та бізнес: тези доп. II Міжнар. наук.-

- практ. конференції (15 травня 2025 р., Харків). – Харків, 2025. – С. 156-157.
158. **Innovative aspects** of production frozen semi-finished products from sea buckthornfruits / D. Serdiuk, **O. Priss** // Scientific strategies in the context of global: International scientific-practical conference. – Warsaw, 2025. – P. 176-177.
159. **Reducing losses** during storage of fruit vegetables: regulation of postharvest metabolism / **O. Priss**, L. Kiurcheva, S. Holiachuk // Innovative approaches in food processing and sustainability: collective monograph / eds. Olesia Priss. – Tallinn, 2025. - Ch. 8. – P.175-177. - <https://doi.org/10.21303/978-9908-9706-2-2.ch8>
160. **Use of asparagus** waste to fortify bakery products / **O. Priss**, K. Kostetska, P. Bulhakov // Innovative approaches in food processing and sustainability: collective monograph / eds. Olesia Priss. – Tallinn, 2025. - Ch. 12. – P. 255-257. – <https://doi.org/10.21303/978-9908-9706-2-2.ch12>

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

**Публікації, проіндексовані в наукометричних базах
Scopus та Web of science**

161. **Прісс Олеся Петрівна**, доктор наук, професор // Наука України: доступ до знань. – Електронні текстові данні. - on-line - Систем. вимоги: Інтернет. - Загол. с тит. екрана. - Режим доступу: <http://irbis-nbuv.gov.ua/ASUA/0025160>
162. **Прісс Олеся Петрівна**, профіль дослідника в Google Scholar. - <https://scholar.google.com.ua/citations?user=Q1hf07cQ1hf07cAAAAJ&hl=uk>
163. **Прісс Олеся Петрівна**, профіль дослідника у Scopus : <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57190429577>

164. **Прісс Олеся Петрівна**, профіль дослідника у Web of Science Core Collection:
https://app.webofknowledge.com/author/record/27877914?lang=ru_RU&SID=C1Em6k4gErAS3idz277
165. **Assessment** of the ecological safety of honey with the help of “Factor Area” models / I. Palamarchuk, L. Adamchuk, V. Palamarchuk, M. Andrushchenko, **O. Priss**, S. Glowacki [et al.] // Sustainability. – 2024. – Vol. 16(22). – P. 9960. - <https://doi.org/10.3390/su16229960>
166. **Biology** and Nutritional Contents in the Culinary-Medicinal Milky White Mushroom, *Calocybe indica* (Agaricomycetes), during Cultivation Involving Casing and Scratching Treatments / I. Bandura, O. Isikhuemhen, A. Kulyk, ..., **O. Priss** [et al.] // International Journal of Medicinal Mushrooms. – 2021. – Vol. 23(12). – P. 53–63. <https://doi.org/10.1615/IntMedMushrooms.20211040535>
167. **Chilling-injury** reduction during the storage of tomato fruits by heat treatment with antioxidants / O. Priss // Eastern European Journal of Enterprise Technologies. - 2015. - Vol. 1(6). - P. 38–43.
168. **Color** stabilization of green vegetables at storage / **O. Priss**, A. Kulik // Eastern European Journal of Enterprise Technologies. – 2014. - Vol. 4(10). - P. 53–58.
169. **Development of** fruit diseases of microbial origin during storage at treatment with antioxidant compositions / M. Serdyuk, D. Stepanenko, **O. Priss**, ..., M. Kashkano, J. Kozonova // Eastern European Journal of Enterprise Technologies. – 2017. - Vol. 3(11-87). - P. 45–51.
170. **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.] // Eastern-European journal of enterprise technologies. - 2018. - Vol. 1, is. 11(91). - P. 33-39.
171. **Effect of abiotic** factors on the respiration intensity of fruit vegetables during storage / **O. Priss**, V. Evlash, V. Zhukova [et al.] // Eastern European Journal of Enterprise Technologies. – 2017. - Vol. 6(11-90). - P. 27–34.

172. **Effect of asparagus** chitosan-rutin coating on losses and waste reduction during storage / **O. Priss**, T. Hutsol, S. Glowacki [et al.] // *Agricultural Engineering Open source preview*. – 2024. – Vol. 28(1). P. 99–118.
173. **Effect of heat** treatment with antioxidants on oxygen radical scavenging during storage of zucchini squash / **O. Priss**, V. Kalitka // *Eastern European Journal of Enterprise Technologies*. – 2015. – Vol. 6(10). – P. 47–53.
174. **Effect of heat** treatment with antioxidants on respiratory substrates during storage of cucumbers / **O. Priss** // *Eastern European Journal of Enterprise Technologies*. – 2015. – Vol. 3(10). – P. 19–25.
175. **Effect of heat** treatment with biopreparation on the quality of tomato fruit during storage / **O. Priss**, V. Zhukova, S. Holiachuk, T. Karman // *Technology Audit and Production Reserves*. – 2021. – Vol. 3(3). – P. 40–45.
176. **Effect of hot** treatment by antioxidants on the shelf life and quality of sweet pepper / **O. Priss**, V. Kalitka // *Eastern European Journal of Enterprise Technologies*. – 2014. – Vol. 2(12). – P. 14–18.
177. **Effect of seed** sowing period on antioxidant protection of basil (*Ocimum basilicum* L.) under greenhouse conditions / **O. Priss**, I. Korotka, G. Simakhina, V. Koliadenco, T. Kolisnychenko // *Modern Development Paths of Agricultural Production Trends and Innovations: Conference proceedings* / eds. V. Nadykto. – 2019. – Ch. 4. – P. 769–775
178. **Effect of the** substrate composition on yield and quality of basil (*Ocimum basilicum* L.) / I. Burdina, **O. Priss** // *Journal of Horticultural Research*. – 2016. – Vol. 24(2). – P. 109–118.
179. **Effectiveness** of cooling methods in reducing losses during cherry storage / T. Hutsol, **O. Priss**, I. Ivanova [ed al.] // *Agricultural Engineering*. – 2024. – Vol. 28(1). – P. 321–340.
180. **Elucidation of** the mechanism that forms breadbaking properties of the spelt grain / N. Osokina, V. Liubych,

- ..., **O. Priss** [et al.] // Eastern-European journal of enterprise technologies. – 2018. – Vol. 2, is. 11(92). – P. 39-47.
181. **Food** technology progressive solutions: collective monograph / eds. **O. Priss**. – Tallinn: Sceientific Route OU, 2024. – 248 p. – <https://doi.org/10.21303/978-9916-9850-4-5>
182. **Integral** assessment of antioxidant status of fruit vegetables / **O. Priss**, V. Malkina, V. Kalitka // Eastern European Journal of Enterprise Technologies. – 2014. – Vol. 5(11). – P. 38–41.
183. **Introduction:** Focus on food system challenges / **O. Priss** // Food technology progressive solutions: collective monograph / eds. O. Priss. – Tallinn: Sceientific Route OU, 2024. – P. 1-3. - <https://doi.org/10.21303/978-9916-9850-4-5>
184. **Investigation** into sugars accumulation in sweet cherry fruits under abiotic factors effects / I. Ivanova, M. Serdyuk, V. Malkina, **O. Priss** [et al.] // Agronomy Research. – 2021. – Vol. 19(2). – P. 444–457. - <https://doi.org/10.15159/AR.21.004>
185. **Leveraging** horseradish's bioactive substances for sustainable agricultural development / **O. Priss**, I. Korchynskyy, Y. Kryvko, O. Korchynska // International Journal of Sustainable Development and Planning. – 2023. Vol. 18(8). P. 2563–2570. - <https://doi.org/10.18280/ijstdp.18082>
186. **Mint plants** (Mentha) as a promising source of biologically active substances to combat hidden hunger / T. Hutsol, **O. Priss**, L. Kiurcheva [et al.] // Sustainability Switzerland. – 2023. – Vol. 15(15). – P. 11648. - <https://doi.org/10.3390/su151511648>
187. **Modeling of the process of** centrifugal mixing process of minced meat to optimise the production of chopped meat semi-finished products / I. Palamarchuk, M. Mushtruk, V. Vasylyv, ..., **O. Priss** [et al.] // Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. – 2024. – Vol. 18. P. 297–312. - <https://doi.org/10.5219/1959>

188. **Mushroom** fruiting body yield and morphological characteristics from different strains of *Pleurotus eryngii* / I. Bandura, O. S. Isikhuemhen, A. Kulik, ..., **O. Priss** [et al.] // Journal of Applied Biology and Biotechnology. - 2022. – Vol.10(1). P. 1–8. - <https://doi.org/10.7324/JABB.2021.100101>
189. **Optimum** concentration of exogenous antioxidants for the storage of zucchini fruit / **O. Priss**, V. Zhukova // Journal of Chemistry and Technologies. – 2019. – Vol. 27(1). – P. 40–47.
190. **Strategies for** reducing postharvest losses of vegetables through integral assessment of antioxidant status / **O. Priss**, S. Glowacki // Food technology progressive solutions: collective monograph / eds. O. Priss. – Tallinn: Scientific Route OU, 2024. – P. 4-27.
191. **Substantiation** of the use of spice plants for enrichment of wheat bread / N. Osokina, K. Kostetska, O. Gerasymchuk, **O. Priss**, ..., D. Stepanenko // Eastern European Journal of Enterprise Technologies. – 2017. – Vol. 4(11-88). – P. 16–22. - <https://doi.org/10.21303/978-9916-9850-4-5>
192. **The development** of the world economy and the impact of the global food crisis 2022-2023 / **O. Priss**, M. Pugachov, V. Pugachov [et al.] // Economic Affairs New Delhi. – 2023. – Vol. 68(1). – P. 35–42. – <https://doi.org/10.46852/0424-2513.1s.2023.5>

ПАТЕНТИ

193. **Антиоксидантна композиція** для обробки плодових овочів перед зберіганням : пат. **59733 Україна**: 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.
194. **Лінія переробки** пташиного посліду : пат. **133492 Україна**: МПК(2006) С 05 F 3/00, А 01С 3/00 / Д. О. Мілько, **О. П. Прісс** ; ТДАТУ. - № u201810779 ; заявл. 31.10.2018 ; опубл. 10.04. 2019, Бюл. № 7.

195. **Речовина для обробки** плодових овочів перед зберіганням : пат. **31844 Україна**: МПК(2006) А23В 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.
196. **Речовина для обробки** плодових овочів перед зберіганням : пат. **41177 Україна**: 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.
197. **Речовина для обробки** ягід і плодових овочів перед зберіганням : пат. **31851 Україна**: МПК(2006) А 23 В 7/14 / **О. П. Прісс** [та ін.] ; ТДАТУ. - № u200713781 ; заявл. 10.12.2007 ; опубл. 25.04.2008, Бюл. № 8.
198. **Спосіб виробництва** цукатів з вишні: пат. **155517 Україна**: МПК А23L 21/12 / І. Є. Іванова, М. Є. Сердюк, Н. П. Загорко, **О. П. Прісс**; ТДАТУ. № u202303847; заявл. 11.08.2023; опубл. 07.03.2024, Бюл. № 10.
199. **Спосіб виробництва** цукатів з персика: пат. **155488 Україна**: МПК А23L 21/12 / І. Є. Іванова, М. Є. Сердюк, Н. П. Загорко, **О. П. Прісс**; ТДАТУ. - № u20231126; заявл. 17.03.2023; опубл. 07.03.2024, Бюл. № 10.
200. **Спосіб виробництва** цукатів з черешні: пат. **154284 Україна**: МПК А23L 21/12 / І. Є. Іванова, М. Є. Сердюк, Н. П. Загорко, **О. П. Прісс**; ТДАТУ. – u202301121; заявл.17.03.2023; опубл. 01.11.23, Бюл. № 44.
201. **Спосіб виробництва** цукатів зі світлих сортів черешні: пат. **154525 Україна**: МПК А23L 21/00 / І. Є. Іванова, М. Є. Сердюк, Н. П. Загорко, **О. П. Прісс**; ТДАТУ. - № u202301125; заявл.17.03.2023; опубл. 22.11.23, Бюл. № 47.
202. **Спосіб виробництва** цукатів із замороженої вишні: пат. **155636 Україна**: МПК А23L 21/12 / І. Є. Іванова, М. Є. Сердюк, Н. П. Загорко, **О. П. Прісс**; ТДАТУ. -

- № u202303845; заявл.11.08.2023; опубл.20.03.24, Бюл. № 12.
203. **Спосіб виробництва** цукатів із замороженої черешні та вишні: **пат. 154285 Україна:** МПК А23L 21/00 / І. Є. Іванова, М. Є. Сердюк, Н. П. Загорко, **О. П. Прісс;** ТДАТУ. - № u202301124; заявл.17.03.2023; опубл. 01.11.23, Бюл. № 44.
204. **Спосіб зберігання** плодів вишні: **пат. 160688 Україна:** МПК А23В 7/04 / І. Є. Іванова, М. Є. Сердюк, Н. П. Загорко, **О. П. Прісс;** ТДАТУ. - № u202405952; заявл. 16.12.2024; опубл. 01.10.2025, Бюл. № 40.
205. **Спосіб зберігання** плодів черешні : **пат. 160498 Україна:** МПК А23В 7/04 / Н. П. Загорко, І. Є. Іванова, М. Є. Сердюк, **О. П. Прісс;** ТДАТУ. - № u202501147; заявл. 18.03.2025; опубл. 10.09.2025, Бюл. № 37.
206. **Спосіб лабораторного** випікання хліба із борошна цільнозернового пшеничного зі спельти з спаржею: **пат. 160617 Україна:** МПК А21D 8/00 / **О. П. Прісс,** П. О. Булгаков, К. В. Костецька, Н. П. Загорко; ТДАТУ. - № u202405955; заявл. 16.12.2024; опубл. 24.09.2025, Бюл. 39.
207. **Спосіб підготовки** грибів роду Глива-Pleurotus (Fr.) P. Kuntm. до зберігання : **пат. 127654 Україна:** МПК(2006) А23В 7/16, А01F 25/14, В65В 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.
208. **Спосіб підготовки** зелених овочів до зберігання : **пат. 85031 Україна:** 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.
209. **Спосіб підготовки** плодів до зберігання : **пат. 51748 Україна:** 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.
210. **Спосіб підготовки** плодових овочів до зберігання : **пат. 32164 Україна:** 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.
211. **Спосіб підготовки** плодів до зберігання : **пат. 75270 Україна**: МПК(2006) A01F 25/00, A 23B 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.
212. **Спосіб підготовки** ягід і плодових овочів до зберігання : **пат. 31090 Україна**: 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

213. **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.
214. **Дослідження ризиків** з питань цивільної безпеки, розробка рекомендацій по їх зниженню в Запорізькій області: звіт про НДР (проміжний) / ТДАТУ; дир. НДІ АТЕ **О. П. Прісс**; кер. теми Ю. П. Рогач. – Запоріжжя, **2023**. – 78 с.
215. **Дослідження ризиків** з питань цивільної безпеки, розробка рекомендацій по їх зниженню в Запорізькій області: звіт про НДР / ТДАТУ; дир. НДІ АТЕ **О. П. Прісс**; кер. теми О. В. Яцух; викон. М. В. Зоря, Ю. П. Рогач, Г. О. Падалка та ін. – Запоріжжя, **2024**. – 71 с.
216. **Обґрунтування антистресових** прийомів у ресурсозберігаючих технологіях вирощування

- зернових, зернобобових і олійних культур у степовій зоні України: звіт про НДР (проміжний) / ТДАТУ; дир. НДІ АТЕ **О. П. Прісс**; кер. теми О. А. Єременко. – Мелітополь, **2021**. – 91 с., рис., табл.
217. **Обґрунтування антистресових** прийомів у ресурсозберігаючих технологіях вирощування зернових, зернобобових і олійних культур у степовій зоні України: звіт про НДР (проміжний) / ТДАТУ; дир. НДІ АТЕ **О. П. Прісс**; кер. теми М. О. Колесніков; викон. Л. А. Покопцева, З. В. Білоусова, Ю. П. Пащенко та ін. – Запоріжжя, **2022**. – 39 с., рис., табл.
218. **Обґрунтування антистресових** прийомів у ресурсозберігаючих технологіях вирощування зернових, зернобобових і олійних культур у степовій зоні України: звіт про НДР (проміжний) / ТДАТУ; дир. НДІ АТЕ **О. П. Прісс**; кер. теми М. О. Колесніков; викон. Л. А. Покопцева, З. В. Білоусова, Ю. П. Пащенко та ін. – Запоріжжя, **2023**. – 47 с.
219. **Обґрунтування антистресових** прийомів у ресурсозберігаючих технологіях вирощування зернових, зернобобових і олійних культур у степовій зоні України: звіт про НДР (проміжний) / ТДАТУ; дир. НДІ АТЕ **О. П. Прісс**; кер. теми М. О. Колесніков; викон. З. В. Білоусова, В. А. Кенєва, Н. Г. Нежнова та ін. – Запоріжжя, **2024**. – 70 с.
220. **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**. - 93 с. : рис., табл.
221. **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**. - 48 с. : рис., табл.
222. **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, **2019**. - 77 с. : рис., табл.
223. **Обґрунтування та розробка** нових і вдосконалення існуючих технологій охолоджених та консервованих рослинних продуктів : Програма 3 : звіт про НДР (підсумковий) / 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, **2020**. - 81 с. : рис., табл.
224. **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.
225. **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.
226. **Підвищення ефективності** технологічних процесів і обладнання харчових виробництв і переробки сільськогосподарської продукції: звіт про НДР (проміжний) / ТДАТУ; дир. НДІ АТЕ О. П. Прісс, кер. теми К. О. Самойчук; викон.: С. В. Кюрчев, Н. О. Паляничка, Н. О. Фучаджи та ін. – Запоріжжя, **2023**. – 84 с.
227. **Підвищення ефективності** технологічних процесів і обладнання харчових виробництв і переробки сільськогосподарської продукції: звіт про НДР (проміжний) / ТДАТУ; дир. НДІ АТЕ **О. П. Прісс**, кер. теми К. О. Самойчук; викон. О. О. Ковальов, Н. О.

- Паляничка, О. В. В'юнник та ін. – Запоріжжя, **2024**. – 91 с.
228. **Розробка інтенсивних технологій** виробництва екологічно безпечної плодової продукції у відкритому та закритому ґрунті Південного Степу України : звіт про НДР (проміжний) / ТДАТУ; дир. НДІ АТЕ **О. П. Прісс**; кер. теми О. М. Алексеева; викон. Т. В. Герасько, І. Є. Іванова, Г. В. Нінова та ін. – Запоріжжя, **2022**. – 70 с., табл.
229. **Розробка інтенсивних технологій** виробництва екологічно безпечної плодової продукції у відкритому та закритому ґрунті Південного Степу України : звіт про НДР (проміжний) / ТДАТУ; дир. НДІ АТЕ **О. П. Прісс**; кер. теми О. М. Алексеева. – Запоріжжя, **2024**. – 91 с.
230. **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.
231. **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.
232. **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.

233. **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.
234. **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, **2008**. - 117 с.
235. **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.
236. **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.
237. **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.
238. **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.

239. **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.
240. **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, **2014**. - 137 с. : табл., рис.
241. **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.
242. **Розроблення інноваційних** технологій харчової та кулінарної продукції: звіт про НДР (проміжний) / ТДАТУ; дир. НДІ АТЕ **О. П. Прісс**, кер. М. Є. Сердюк; викон. Н. А. Гапріндашвілі, Л. М. Кюрчева, І. Є. Іванова та ін. – Запоріжжя, **2021**. – 98 с., рис., табл.
243. **Розроблення інноваційних** технологій харчової та кулінарної продукції: звіт про НДР (проміжний) / ТДАТУ; дир. НДІ АТЕ **О. П. Прісс**, кер. М. Є. Сердюк; викон. Н. А. Гапріндашвілі, Л. М. Кюрчева, І. Є. Іванова та ін. – Запоріжжя, **2022**. – 56 с., рис., табл.
244. **Розроблення інноваційних** технологій харчової та кулінарної продукції: звіт про НДР (проміжний) / ТДАТУ; дир. НДІ АТЕ **О. П. Прісс**, кер. М. Є. Сердюк; викон. Л. М. Кюрчева, І. Є. Іванова, Д. К. Зарецька та ін. – Запоріжжя, **2023**. – 89 с., рис., табл.
245. **Розроблення інноваційних** технологій харчової та кулінарної продукції: програма 3: звіт з НДР

- (проміжний) / ТДАТУ; НДІ АТЕ; кер. І. І. Бандура; викон. **О. П. Прісс**, М. Є. Сердюк, Д. К. Зарецька та ін. – Запоріжжя, **2024**. – 34 с., табл.
246. **Сучасний стан** геоекологічних умов та біорізноманіття північно-західного Приазов'я: звіт з НДР (проміжний) / ТДАТУ; дир. НДІ АТЕ **О. П. Прісс**, кер. А. М. Волох. – Запоріжжя, **2021**. – 77 с.
247. **Сучасний стан** геоекологічних умов та біорізноманіття північно-західного Приазов'я: звіт з НДР (проміжний) / ТДАТУ; дир. НДІ АТЕ **О. П. Прісс**, кер. А. М. Волох. – Запоріжжя, **2022**. – 114 с.
248. **Сучасний стан** геоекологічних умов та біорізноманіття північно-західного Приазов'я: звіт з НДР (проміжний) / ТДАТУ; дир. НДІ АТЕ **О. П. Прісс**, кер. А. М. Волох. – Запоріжжя, **2023**. – 114 с.
249. **Сучасний стан** геоекологічних умов та біорізноманіття північно-західного Приазов'я: звіт з НДР (проміжний) / ТДАТУ; дир. НДІ АТЕ **О. П. Прісс**, кер. А. М. Волох; викон. М. М. Ганчук, В. П. Скиба, Е. М. Аюбова та ін. – Запоріжжя, 2024. – 74 с.

ДИСЕРТАЦІЇ, ЗАХИЩЕНІ ПІД КЕРІВНИЦТВОМ Д. Т. Н., ПРОФЕСОРА ОЛЕСІ ПЕТРІВНИ ПРІСС

250. **Булгаков, П. О.** Удосконалення технології зберігання спаржі з використанням комбінованого біополімерного покриття : дис. ... доктора філософії : спец. 181 Харчові технології; 18 Виробництво та технології / П. О. Булгаков; ТДАТУ. – Запоріжжя: ТДАТУ, **2025**. – 201 с.
251. **Жукова, В. Ф.** Удосконалення технології зберігання плодів томату за використання антиоксидантних композицій : автореф. дис. ... к.с.-г.н. : 06.01.15 / В. Ф. Жукова; НУБіП. – Київ, **2012**. – 32 с.
252. **Коротка, І. А.** Удосконалена технологія вирощування васильків справжніх (*osimum basilicum*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.
253. **Кулик, А. С.** Удосконалення технології зберігання зелені петрушки за використання композиції аграрного гідрогелю та антиоксидантів : автореф. дис. ... к. т. н. : спец. 05.18.13 / А. С. Кулик ; Національний університет харчових технологій. – Київ, **2016**. – 24 с.

ІМЕННИЙ ПОКАЖЧИК СПІВАВТОРІВ

1. Ангеловська А. О. 139;
2. Бандура І. І. /
Bandura I. 81, 124, 145, 156, 166, 188, 207;
3. Бандуренко Г. М. 74, 91;
4. Білоусова З. В. /
Bilousova Z. 126, 137;
5. Булавицька К. В. 115;
6. Булгаков П. О. /
Bulhakov P. O. 146, 150, 153, 155, 160, 206;
7. Бурдіна І. / Burdina I. /
Коротка І. О. /
Korotka I. 89, 94, 99-101, 117, 141, 177, 178;
8. Величко І. Г. 97;
9. Герасимчук О. П. 98;
10. Головка М. П. 121;
11. Григоренко О. В. 113;
12. Данченко О. О. 36, 37, 102, 148;
13. Євлаш В. В. /
Yevlash V. 102, 110, 120, 121, 152, 154, 171;
14. Єременко О. А. 126;
15. Жукова В. Ф. /
Zhukova V. 16, 18-20, 22-29, 31, 33, 34, 36, 39,
42, 46, 55, 65, 70, 81, 82, 129, 133,
134, 142, 144, 171, 175, 189, 193,
195, 196, 208, 210, 212;
16. Загорко Н. П. 92, 198-205, 206;
17. Заславський О. М. 211;
18. Здоровцева Л. В. 148;
19. Злоєдова А. В. 94;
20. Іванова І. Є. /
Ivanova I. 113, 135, 179, 184, 198-205;
21. Іванченко В. Й. /
Иванченко В. И. 3, 4, 6, 209;
22. Калайда К. В. 105;
23. Калитка В. В. /
Kalitka V. V. 2, 3, 4, 6, 7, 48, 51, 52, 56, 60, 69,
71, 73, 87, 173, 176, 182, 195,
208, 209, 210, 211;

24. Карман Т. В. / Karman T. 142, 144, 175;
25. Кенєва В. / Keneva V. 137;
26. Кліпакова Ю. О. / Klipakova Yu. 114, 126, 137, 141;
27. Колісніченко Т. О. / Kolisnichenko T. O. 147, 148, 153, 156, 177;
28. Коляденко В. В. / Koliadenco V. 115, 177, 212;
29. Костецька К. В. / Kostetska K. 98, 160, 191, 206;
30. Кулик А. С. / Kulyk A. 40, 43- 45, 47, 50, 53, 54, 61, 62, 66, 67, 76, 77, 85, 88, 124, 166, 168, 188, 207, 208;
31. Кюрчева Л. М. / Kiurcheva L. 147, 159, 186;
32. Макогон С. В. 124;
33. Малкіна В. М. / Malkina V. 56, 182, 184;
34. Матенчук Д. Ю. 105;
35. Мироничева О. С. 14;
36. Мілько Д. О. 194;
37. Найченко В. М. 105;
38. Осокіна Н. М. / Osokina N. 98, 111, 118, 180, 191;
39. Покопцева Л. А. 7;
40. Прокудіна Т. Ф. 15, 17, 195, 196, 210, 212;
41. Ротань П. 134;
42. Сердюк Д. І. / Serdiuk D. 156, 158;
43. Сердюк М. Є. / Ковтун М. Е. / Serdyuk M. 2, 97, 111, 120, 123, 128, 130, 131, 148, 169, 184, 198-205, 211, 21;
44. Сефіканова К. А. 147;
45. Сухаренко О. І. 123;
46. Тараненко Г. Г. 135;

47. Тележенко Л. М. / Telezhenko L. 104, 119, 170;
48. Товма Л. Ф. 154;
49. Чаусов С. В. 207;
50. Яковер О. І. / Yakover O. I. 151, 157;
51. Ялпачик Ф. Ю. 9, 13;
52. Adamchuk L. 165;
53. Aksenova O. 152;
54. Andrushchenko M. 165;
55. Demydova A. 152;
56. Dzyuba N. 119, 170;
57. Gazzavi-Rogozina L. V. 153;
58. Gerasymchuk O. 191;
59. Glowacki S. 165, 172, 190;
60. Holiachuk S. 159, 175;
61. Hutsol T. 172, 179, 186;
62. Isikhuemhen O. 166, 188;
63. Kashkano M. 169;
64. Korchynska O. 185;
65. Korchynskyy I. 185;
66. Kozonova J. 169;
67. Kryvko Y. 185;
68. Liubych V. 118, 180;
69. Mushtruk M. 187;
70. Palamarchuk I. 165, 187;
71. Palamarchuk V. 165;
72. Shevchuk K. M. 151;
73. Pugachov M. 192;
74. Pugachov V. 192;
75. Simakhina G. 177;
76. Stepanenko D. 169, 191;
77. Sukhnenko V. Yu. 150;
78. Vasyliv V. 187;
79. Ulianych O. I. 151.