

Министерство образования Республики Беларусь

Учреждение образования

«Могилевский государственный университет продовольствия»

## **БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ УКАЗАТЕЛЬ**

**ТРУДОВ И НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ**

**доктора технических наук, профессора**

**ВАСИЛЕНКО**

**ЗОИ ВАСИЛЬЕВНЫ**

Могилев

2013

УДК 012  
ББК 91.9:36  
Б43

Рекомендовано к опубликованию научно-техническим Советом  
УО «МГУП», протокол № 1 от 15.01.2013 г.

Составители:  
В. А. Шаршунов  
Т. И. Пискун  
В. И. Грибенкова

**Библиографический** указатель трудов и научных публикаций  
Б43 доктора техн. наук, профессора Василенко З. В. / сост. В.А. Шаршунов,  
Т.И. Пискун, В.И. Грибенкова. – Могилев : УО «МГУП», 2013. – 110 с.  
ISBN 978-985-6979-56-2.

*Библиографический указатель посвящен замечательному белорусскому ученому в области пищевой промышленности и общественного питания, доктору технических наук, профессору, члену-корреспонденту Национальной академии наук Беларуси, заслуженному деятелю науки Республики Беларусь Зое Васильевне Василенко. Это издание приурочено к 40-летию основания Могилевского государственного университета продовольствия и её научно-педагогической деятельности. Указатель помещает труды З. В. Василенко с 1971 по 2012 гг., краткий биографический экскурс, основные этапы организационной и научно-педагогической деятельности на благо Беларуси. При составлении указателя были использованы справочный аппарат библиотеки МГУП, ее фонд, а также личные материалы З. В. Василенко.*

*Указатель предназначен преподавателям, аспирантам, студентам, а также всем тем, кто интересуется вопросами производства продуктов питания.*

УДК 012  
ББК 91.9:36

ISBN 978-985-6979-56-2

© Учреждение образования  
«Могилевский государственный  
университет продовольствия», 2013

## Содержание

Краткий биографический экскурс .....	4
Основные этапы организационной и научно-педагогической деятельности .....	6
Публикации о деятельности З. В. Василенко .....	13
Библиография трудов и научных публикаций .....	14
Диссертации, выполненные и защищенные под руководством З. В. Василенко .....	107

## **ВАСИЛЕНКО ЗОЯ ВАСИЛЬЕВНА**

*Заведующая кафедрой технологии производства продуктов общественного питания и мясопродуктов учреждения образования «Могилевский государственный университет продовольствия» Республики Беларусь.*

*Профессор, доктор технических наук,  
член-корреспондент Национальной академии наук Беларуси,  
заслуженный деятель науки Республики Беларусь*

### **Краткий биографический экскурс**

1962 г. – З.В. Василенко (Родионова) окончила среднюю школу с серебряной медалью в поселке Коммунар Беловского района Курской области (Россия).

1968 г. – защитила диплом инженера-технолога по специальности «Технология и организация производства продуктов общественного питания» в Московском институте народного хозяйства (МИНХ) им. Г.В. Плеханова.

1968–1971 гг. – аспирантка кафедры «Технология производства продуктов общественного питания» МИНХ им. Г.В. Плеханова.

1971 г. (октябрь) – защитила диссертацию на соискание ученой степени кандидата технических наук в МИНХ им. Г.В. Плеханова.

1971–1974 гг. – работала ассистентом, старшим преподавателем кафедры «Технология и оборудование предприятий общественного питания» Дальневосточного института советской торговли (ДВИСТ), г. Владивосток (Россия).

1974 г. – избрана по конкурсу на должность заведующей кафедрой технологии и организации общественного питания Могилевского технологического института (ныне УО МГУП).

1977 г. (февраль) – решением Высшей аттестационной комиссии (ВАК) при Совете Министров СССР присвоено ученое звание доцента кафедры технологии и организации общественного питания.

1988 г. (июнь) – защитила диссертацию на соискание ученой степени доктора технических наук в МИНХ им. Г.В. Плеханова (Москва).

1988 г. (октябрь) – решением ВАК при Совете Министров СССР присуждена ученая степень доктора технических наук.

1989 г. – присвоено почетное звание «Изобретатель СССР».

1990 г. (апрель) – решением Государственного комитета СССР по народному образованию присвоено ученое звание профессора кафедры технологии и организации общественного питания.

1993г. (сентябрь) – в связи с открытием новой специальности «Технология мяса и мясопродуктов» возглавила реорганизованную кафедру технологии продукции общественного питания и мясопродуктов, которой руководит по настоящее время.

1994 – 1996 гг. – декан химико-технологического факультета, заведующая кафедрой.

1995 – 1997 гг. – член Высшей аттестационной комиссии Республики Беларусь.

1996 г. (март) – постановлением собрания Академии аграрных наук Республики Беларусь избрана членом-корреспондентом Академии аграрных наук Республики Беларусь по Отделению механизации, энергетики и экономики.

С 1998 г. – по настоящее время – член Учебно-методического объединения высших учебных заведений Республики Беларусь по химико-технологическому образованию. Председатель научно-методического совета по технологии пищевой промышленности.

1999 г. (февраль) – избрана членом-корреспондентом Белорусской инженерной академии.

2001 г. (март) – избрана академиком Белорусской инженерной академии.

2001 г. (июль) – Указом Президента Республики Беларусь от 31 июля 2001 г. присвоено почетное звание «Заслуженный деятель науки Республики Беларусь».

2003 г. (апрель) – постановлением общего собрания Национальной Академии Наук Беларуси (НАН Б) избрана членом-корреспондентом.

2006 г. – присвоено звание «Почетный профессор» УО «Могилевский государственный университет продовольствия».

З.В. Василенко – автор более 750 научных и научно-методических работ, в т.ч. 2-х монографий, 12 учебных пособий, 7 книг, а также 44-х изобретений, защищенных авторскими свидетельствами СССР и патентами Республики Беларусь. Результаты исследований опубликованы в журналах, издаваемых в Белоруссии, России, Латвии, Украине, Азербайджане, Грузии, Болгарии, Польше.

З.В. Василенко проводит большую работу по подготовке высококвалифицированных кадров.

Под непосредственным научным руководством З.В. Василенко, а по отдельным научным работам совместно с профессором В.С. Барановым, доцентом Т.И. Пискун к началу 2013 г. защищены 19 кандидатских и 1 докторская диссертации, 7 магистерских диссертаций.

В настоящее время под её научным руководством завершают подготовку к защите соискатели 4-х кандидатских и 4-х магистерских диссертаций. Она научный консультант 2-х докторских диссертаций.

Педагогическая и научно-производственная деятельность З.В. Василенко отмечена рядом наград:

1993 год – знаком «Отличник образования Республики Беларусь».

1998 год – награждена Почетной грамотой Совета Министров Республики Беларусь.

2006 год – награждена Почетной грамотой Национальной академии наук Беларуси (НАН Б).

2007 год – Указом Президента РБ от 20 апреля 2007 г. награждена медалью «За трудовые заслуги»; награждена Почетной грамотой Высшей аттестационной комиссии (ВАК) РБ.

2009 год – награждена Почетной грамотой НАН Беларуси.

2011 год – Высшей аттестационной комиссией РБ объявлена благодарность за многолетнюю плодотворную работу в системе аттестации научных кадров высшей квалификации.

Зоя Васильевна Василенко неоднократно награждалась Почетными грамотами Министерства образования Республики Беларусь (1981 г., 1983 г., 1986 г.), Почетными грамотами университета (1987 г., 1989 г., 2003 г., 2005 г.), Почетными грамотами ряда министерств, комитетов, концернов Республики Беларусь, Могилёвского областного и Могилевского городского исполкомов.

## **Основные этапы организационной и научно-педагогической деятельности**

### ***Организация и становление кафедры технологии производства продукции общественного питания и мясопродуктов УО «МГУП»***

Могилевский технологический институт (ныне УО «Могилевский государственный университет продовольствия» {УО МГУП}) был создан для подготовки специалистов общественного питания и пищевых отраслей народного хозяйства в 1973 году.

С сентября 1974 года кафедру технологии и организации общественного питания Могилевского технологического института, находящуюся в стадии становления, возглавила кандидат технических наук З.В. Василенко, избранная по конкурсу.

З.В. Василенко приняла кафедру со штатом, укомплектованным лишь на 40 %, с одним инженером-технологом по специальности. Имелась лаборатория по товароведению продовольственных товаров и аудитория без подвода воды, электроэнергии и канализации, где проводились занятия по приготовлению блюд и теоретическим основам технологии.

Первым делом З.В. Василенко добивается выделения еще одного помещения под спецлабораторию. Были сделаны проекты подвода газа, воды, электроэнергии и канализации. Затем осуществлен монтаж плит, установка столов и другого необходимого оборудования, и ко второму семестру 1974/1975 учебного года обе лаборатории были готовы к проведению занятий.

В это же время З.В. Василенко занимается переработкой проекта лабораторий по специальной технологии во вновь строящемся корпусе института и проектирует при них дегустационный зал, для чего неоднократно выезжает во Всесоюзный проектный институт торговли и общественного питания.

Одновременно З.В. Василенко читает лекции, проводит лабораторные занятия, руководит курсовыми проектами, разрабатывает методические указания для проведения лабораторных работ, практических занятий по дисциплинам кафедры.

Особое внимание в 1974/1975 учебном году было уделено подготовке к выполнению первыми выпускниками дипломных проектов, о составе и содержании которых кроме неё никто не имел представления. К руководству дипломными проектами были привлечены специалисты с производства. По просьбе З.В. Василенко заведующие родственными кафедрами других вузов СССР оказывают помощь в учебно-методической литературе.

Все время З.В. Василенко занимается укомплектованием кафедры преподавательскими кадрами. По её приглашению на кафедру приходят работать специалисты с производства: О.И. Слабко, П.И. Шимчик, Т.И. Сушко. Из числа выпускников 1974/1975 гг. Зоя Васильевна оставляет для работы на кафедре Т.И. Лось, Н.Я. Сакович. В 1976 году она принимает на работу Т.Н. Землинскую, Т.В. Березневу – бывших выпускников кафедры. После окончания аспирантуры в Ленинградском институте советской торговли приходит работать А.М. Смагин.

В эти годы З.В. Василенко определяет научное направление кафедры, возглавляет его и начинает работать над докторской диссертацией.

Для подготовки высококвалифицированных кадров она направляет в аспирантуру при Московском институте народного хозяйства (МИНХ) им. Г.В. Плеханова ассистентов кафедры Т.И. Лось и Н.Я. Сакович.

В 1982 году по договору с ректором МИНХ им. Г.В. Плеханова направляет к ним для обучения на 5-й курс студентов П.А. Ромашихина и С.Л. Масанского. После защиты ими дипломных проектов З.В. Василенко решает вопрос о принятии их в аспирантуру на кафедру технологии продукции общественного питания МИНХ им. Г.В. Плеханова. В это же время З.В. Василенко договаривается с руководством кафедры бухгалтерского учета Белорусского института народного хозяйства им. В. В. Куйбышева о принятии в аспирантуру ст. преподавателя Т.И. Сушко.

В 1978 году З.В. Василенко, по согласованию с Министерством высшего и среднего специального образования БССР, направляется в докторантуру при МИНХ им. Г.В. Плеханова (г. Москва). Научным консультантом докторской диссертации докторанта З.В. Василенко был утвержден декан технологического факультета МИНХ им. Г.В. Плеханова, доктор технических наук, профессор В.С. Баранов, который в 1968–1971 гг. был научным руководителем её кандидатской диссертации. Профессор В.С. Баранов, зная научный потенциал своей ученицы, кандидата технических наук, доцента З.В. Василенко, поручил ей непосредственное руководство его аспирантами: Т.И. Лось, Г.В. Фроловой, С.В. Потаповым, Е.И. Демченко, О.И. Слабко, Б.Д. Махмадалиевым, М.И. Герговой (НРБ), Н.В. Абрамович, П.А. Ромашихиным, которые впоследствии защитили кандидатские диссертации.

Работая вместе с ними, З.В. Василенко накопила определенный научный материал и опыт научной деятельности в подготовке кадров высшей научной квалификации.

После открытия аспирантуры при Могилевском технологическом институте она продолжает готовить кадры для кафедры. Под её руководством выполнили и защитили кандидатские диссертации преподаватели кафедры Т.В. Березнева, Н.В. Стефаненко, В.В. Редько, И.И. Андреева, О.В. Мацикова, О.В. Шкабров, Т.И. Болашенко, А.Ю. Болотько.

В настоящее время З.В. Василенко руководит четырьмя аспирантами, двое из которых являются преподавателями кафедры.

В 1993 году, в связи с открытием специальности «Технология мяса и мясопродуктов», З.В. Василенко занимается организацией учебного процесса, подбором и подготовкой преподавательских кадров по этой специальности.

В 2012 году укомплектованность кафедры ТПОПМ на 80% составляют



ученики доктора технических наук, профессора, члена-корреспондента НАН Беларуси, заслуженного деятеля науки Республики Беларусь З.В. Василенко.

### ***Научно-педагогическая деятельность***

Вся научная деятельность З.В. Василенко связана с решением важнейших задач, стоящих перед пищевыми отраслями промышленности Республики Беларусь.

Она совместно со своими учениками разрабатывает научные основы ряда новых энерго-и ресурсосберегающих безотходных и малоотходных технологий переработки сельскохозяйственного сырья и производства готовой продукции.

Предложенное ею научное направление по переработке растительного сырья в пектинсодержащую продукцию и разработке на её основе научно обоснованных технологий производства новых продуктов питания нашло последователей не только в РБ, но и за её пределами. Овощные, плодовые пюре стали широко использоваться в производстве разнообразных продуктов питания: соусов, майонезов, мясных, рыбных, мучных кондитерских изделий и др.

З.В. Василенко была разработана научно обоснованная технология переработки выжимок яблок в яблочно-пектиновое пюре, новизна решения которой была защищена авторским свидетельством на изобретение, а технология производства этого пюре внедрена на винкомбинате города Бобруйска.

Для использования этого пюре З.В. Василенко с учениками были разработаны технологии и рецептуры кондитерских изделий: различные виды мармелада, зефира, карамели, грильяжных и др. видов конфет (более 50 наименований), которые были внедрены в производство кондитерских фабрик Республики Беларусь: «Коммунарка», «Красный пищевик», «Спартак». Новизна технологии производства мармелада в шоколаде «Белорусский» была защищена авторским свидетельством на изобретение и внедрена на Бобруйской кондитерской фабрике «Красный пищевик».

Впервые З.В. Василенко с учениками была разработана и научно обоснована технология получения пищевых эмульсий прямого типа, стабилизация которых производилась пектинами в составе овощных пюре. На этой основе разрабатывается линейка майонезов, в которых вместо традиционно используемого яичного порошка были применены овощные пюре. Новизна решения была защищена авторским свидетельством на изобретение. Майонезы были внедрены в производство на Московском жировом комбинате.

Ещё на одном актуальном научном направлении сосредотачивает своё внимание З.В. Василенко с учениками – разработке технологий производства наливных маргаринов, имеющих пластичную консистенцию и стабильных в хранении, которые в то время только начали разрабатывать в СССР. Новые технологии производства разработанных ими наливных маргаринов 82 %, 60 %

жирности, жирового продукта и столового маргарина 82 % жирности были защищены четырьмя авторскими свидетельствами на изобретения и внедрены на крупных маргариновых заводах г. Москвы, Екатеринбургa, Харькова, Баку, Тбилиси.

В свое время ассортимент соусов в магазинах страны был в основном представлен томатным и южным. У З.В. Василенко возникла идея разработать линейку соусов на основе яблочного пюре. С группой сотрудников института были разработаны технологии и рецептуры производства соусов: «Витебский», «Минский», «Белорусский», «Фантазия», «Мозаика» и «Двина», которые были внедрены в производство на Витебском консервном заводе, а затем и на других предприятиях.

Не проходит мимо внимания З.В. Василенко такой импортный продукт как какао-бобы, при переработке которых на кондитерских фабриках скапливались значительные объемы какаофеллы.

Только 30 % какаофеллы, по действующей в то время технологии, перерабатывалось в тонкодисперсный порошок, который использовался в производстве конфет. Под руководством З.В. Василенко была разработана безотходная технология переработки какаофеллы в порошок, который по качеству не уступал исходному какао-порошку. Технология переработки какаофеллы и кондитерских изделий с её использованием были внедрены на Минской кондитерской фабрике «Коммунарка», а шоколадная глазурь с её использованием применялась и на других фабриках страны.

После аварии на Чернобыльской АС З.В. Василенко со своими учениками занимается исследованием и разработкой технологий производства продукции функционального и профилактического назначения, обеспечивающей выведение радионуклидов из организма человека. Под руководством З.В. Василенко разрабатывается научно обоснованная технология производства овощных пюре, порошков из пектинсодержащих пюре из выжимок яблок, выжимок черноплодной рябины, свеклы, моркови, представляющих собой концентрат пищевых волокон, необходимых организму человека для обеспечения внутренней экологии.

Исследования комплексобразующей способности плодовоовощных пюре, яблочно-пектинового пюре из выжимок яблок, порошков из яблочно-пектинового пюре «ПОЛИКОМ» и порошка из пюре выжимок черноплодной рябины по отношению к ионам свинца и цезия-137 явились основой для разработки линейки продуктов функционального назначения. Это способствовало решению проблемы дефицита пищевых волокон, в т. ч. пектина, в рационах питания и оздоровления населения экологически неблагоприятных районов Республики Беларусь. В результате было разработано 53 новых блюда, которые вошли в Сборники технологических карт блюд диетического питания / сост.: Г. И. Василега, Н. Е. Василькова, З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко, В. В. Редько [и др.]. – Минск : Белорусская ассоциация кулинаров, 2003. – С. 803–846 и 2005. – С. 863–876. По этим сборникам работают объекты общественного питания.

По заданию администрации Могилевской птицефабрики под руководством З.В. Василенко была разработана малоотходная технология переработки нестандартных тушек и частей тушек цыплят-бройлеров в «мясо птицы механической обвалки пастообразное» и колбасных изделий с его использованием. Это позволило за счет рационального использования имеющегося сырья, без дополнительного увеличения поголовья птицы, на 30 % – 32 % увеличить объем производства пищевой продукции, являющейся источником ценных питательных веществ, в т.ч. органического кальция и пищевых волокон.

Под руководством З.В. Василенко впервые были разработаны технологии производства модифицированного пюре из картофеля и пюре из сахарной свеклы, не темнеющего на воздухе, для использования в качестве основы для производства в сбивных изделиях с пониженным содержанием сахара. Эти работы подтвердили идею З.В. Василенко о возможности использования свойств веществ в составе растительного сырья для производства различных продуктов питания.

Постоянное внимание З.В. Василенко продолжает уделять разработке технологий производства продукции функционального и профилактического назначения. Под её руководством разрабатываются технологии и рецептуры изделий из бисквитного и песочного теста с инулином и пониженным содержанием сахара, способствующие повышению иммунитета. Они были внедрены на Минской фабрике «Слодыч» и объектах общественного питания г. Могилева, Бреста и др. Разрабатываются технологии кексов и печенья высокого качества с пониженным содержанием в рецептурах жиров и яиц, обеспечивающим уменьшение на 35 % содержания в них холестерина.

Разрабатывается линейка новых (более 20) видов майонезов 65 %, 40 %, и 20 %-ной жирности функционального назначения без яичного порошка (источника холестерина), майонез с конъюгированной линолевой кислотой, которые внедрены и производятся на СП ОАО «КАМАКО Плюс», УЧП ПКФ «Дэми», Могилевской фабрике мороженого.

Разрабатываются технологии производства 3-х видов томатных соусов и 5-ти видов кетчупов, которые внедрены и производятся на предприятиях СП ОАО «КАМАКО Плюс».

По заданию Департамента исполнения наказаний Министерства внутренних дел РБ под руководством З.В. Василенко разрабатываются 7 видов недельных рационов питания, 54 технологии и рецептуры блюд, которые внедрены во всех объектах питания учреждений.

Поскольку в последние годы производство продуктов питания не обходится без пищевых добавок, З.В. Василенко с учениками активно работает и в этом направлении. Под её руководством была разработана технология производства белоксодержащей добавки из зерна люпина отечественной селекции и колбасных изделий с её использованием, позволяющая обогащать изделия растительным белком, а также заменять импортное сырьё (сою).

Из выжимок клюквы, черной смородины, черноплодной рябины была разработана безотходная технология производства пюре, позволяющая использовать их в качестве натуральных красителей вместо дорогостоящих импортных. Работа в этом направлении продолжается.

По техническому заданию Могилевского желатинового завода ОАО «Можелит» была разработана технология производства из шкур крупного рогатого скота концентрата соединительнотканых белков «БелПРО», который позволяет заменить аналогичные добавки импортного производства.

На протяжении многих лет З.В. Василенко работает над разработкой технологии производства пектина из выжимок яблок. Актуальность этого научного направления связана с большой потребностью населения в пектине (8000 – 10000 тонн в год), наличием достаточной сырьевой базы в Республике Беларусь и отсутствием его производства в стране. В 2007 году под руководством З.В. Василенко была разработана технология производства пектина из сушеных выжимок яблок с использованием механо-термической активации процесса гидролиза протопектина. Разработан регламент производства пектина для Веселовского (Минская область) крахмального завода. В настоящее время проводится работа по совершенствованию технологии производства и получения пектина с пониженной степенью метоксилирования, обладающего более широким спектром применения.

В главу педагогической деятельности З.В. Василенко положила чтение лекций по теоретическим основам технологии производства продукции общественного питания, научным аспектам использования добавок в производстве мясопродуктов, руководство курсовыми и дипломными проектами. Она руководит научно-исследовательской работой студентов. Студенческие работы, представляемые на республиканские и всесоюзные конкурсы, награждались дипломами. Студенческие команды, впервые участвующие в Международном межвузовском молодежном конкурсе кулинарного искусства (г. Москва) в 2008 году заняли 1-е место, а в 2009 году получили диплом «За оформление и научный подход в приготовлении блюд». В 2012 году на Международном конкурсе среди команд студентов вузов СНГ «Ресторан будущего» команда студентов УО «МГУП» заняла 1-е место, подтвердив высокое качество подготовки специалистов.

Под руководством З.В. Василенко были разработаны Государственные общеобразовательные стандарты 3-х поколений по 2-м специальностям: «Производство продукции и организация общественного питания» и «Технология хранения и переработки животного сырья»; программы производственных практик, методические указания для выполнения курсовых и дипломных проектов, лабораторных работ и т.д.

Под руководством профессора З.В. Василенко с 1974 года по настоящее время подготовлено более 12000 тысяч специалистов для сферы общественного питания и мясоперерабатывающей промышленности. Многие выпускники университета с гордостью называют себя её учениками. Зоя Васильевна не только передает свои знания в области технологий производства

продукции общественного питания и мясоперерабатывающей промышленности, но и учит преданности своему делу, беззаветному служению науке, которой она сама отдает все свои интеллектуальные, организаторские и душевные силы.

Обладая высокой эрудицией, большим кругозором, высокой исследовательской культурой, Зоя Васильевна уделяет много внимания популяризации знаний о питании среди молодых ученых и студентов университета.

З.В. Василенко – выдающийся ученый в области пищевой промышленности, разносторонне развитый человек, любящий природу, окружающих ее людей.

Ее отличают принципиальность, высокая ответственность за порученное дело, скромность. Она охотно делится своими знаниями с молодежью, пользуется большим авторитетом у коллег и своих учеников. Многие выпускники вуза с гордостью называют себя ее учениками.

*В. А. Шаршунов, ректор УО «МГУП», д.т.н., профессор, член-корреспондент НАН Беларуси, заслуженный деятель науки РБ.*

*Т. И. Пискун, профессор УО «МГУП», П.А.Ромашихин, доцент, О.В.Мацикова, доцент - представители многочисленной когорты учеников д.т.н., профессора, члена-корреспондента НАН Беларуси, заслуженного деятеля науки РБ З. В. Василенко.*

### **Публикации о деятельности З. В. Василенко**

**Васіленка** Зоя Васілеўна // Беларуская энцыклапедыя: у 18 т. – Минск, 1997. – Т. 4. – С. 23.

**Василенко** Зоя Васильевна // Кто есть кто в Республике Беларусь. Люди дела. – Минск, 1999. – С. 249.

**Василенко** Зоя Васильевна // Кто есть кто в Республике Беларусь. Т.1. Наука. Образование. – Минск, 2001. – С. 28.

**Василенко** Зоя Васильевна // Кто есть кто в Республике Беларусь. – Минск, 2004. – С. 50.

**Василенко** Зоя Васильевна // Кто есть кто в Республике Беларусь. – Минск, 2005. – Т. 2. – С. 56.

**Шаршунов В. А.** Зоя Васильевна Василенко: к 60-летию со дня рождения / В. А. Шаршунов, Т. И. Пискун // Весці НАН Беларусі. Серыя аграрных навук. – 2006. – № 2. – С. 119–120.

**Шаршунов В. А.** Ведущий ученый в области пищевой промышленности / В. А. Шаршунов, Т. И. Пискун // Веды. – 2011. – № 27. – С. 7.

**Шаршунов В. А.** Зоя Васильевна Василенко: к юбилею / В. А. Шаршунов, Т. И. Пискун // Весці НАН Беларусі. Серыя аграрных навук. – 2011. – № 3. – С. 123–124.

## **БИБЛИОГРАФИЯ ТРУДОВ И НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ**

Материал в списке расположен по годам изданий, в пределах года – в алфавитном порядке в последовательности: книги и брошюры, статьи из справочных изданий, журналов и сборников научных трудов, тезисы докладов научно-технических конференций, спецвиды (технические условия, авторские свидетельства и патенты), депонированные рукописи, отчеты о НИР.

Диссертации, выполненные под руководством З. В. Василенко, представлены в отдельном разделе. Записи представлены в хронологическом порядке.

При составлении библиографического описания используется «ГОСТ 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления». Заголовок описания при составлении записей не применяется.

### **1971**

**1. О минеральном составе агароида и фурцелларана / З. В. Василенко, В. С. Баранов, Е. В. Андреева // Науч.-техн. информ. сборник / ЦНИИТЭИпищепром. – 1971. – Вып. 1. – С. 15–18.**

**2. О минеральном составе водоросли филофоры / З. В. Василенко, В. С. Баранов // Рыбное хозяйство. – 1971. – № 8. – С. 80–81.**

**3. О сезонных изменениях минерального состава агароида / З. В. Василенко, В. С. Баранов, Е. В. Андреева // Рыбное хозяйство. – 1971. – № 2. – С. 76–78.**

**4. Структурно-механические свойства студней агароида и фурцелларана / З. В. Василенко, В. С. Баранов // Материалы V Всесоюз. конф. по физико-хим. механике. – Уфа, 1971. – С. 199–200.**

**5. Фурцелларан для желе / З. В. Василенко, В. С. Баранов, С. И. Занадворов // Общественное питание. – 1971. – № 5. – С. 38–39.**

**6. О влиянии некоторых факторов на студнеобразующие свойства агароида и фуцелларана:** дис. ...канд. технич. наук / З. В. Василенко; МИНХ им. Г. В. Плеханова. – М., 1971. – 127 с.

**7. О влиянии некоторых факторов на студнеобразующие свойства агароида и фуцелларана:** автореф. дис. ...канд. технич. наук / З. В. Василенко. – М., 1971. – 29 с.

## 1972

**1. Влияние режима охлаждения растворов агароида на прочность его студней** / З. В. Василенко // Вопросы технологии производства продуктов общественного питания: межвуз. респ. сб. науч. трудов. – М., 1972. – Вып. 1. – С.150–152.

**2. О содержании серы и 3,6 ангидрогалакторозы в некоторых полисахаридах морских водорослей** / В. С. Баранов, В. И. Баранова, З. В. Василенко // Вопросы технологии производства продуктов общественного питания: межвуз. респ. сб. науч. трудов. – М., 1972. – Вып. 1. – С. 102–106.

## 1973

**1. Особенности химического строения и студнеобразующих свойств некоторых полисахаридов морских водорослей** / В. С. Баранов, З. В. Василенко // Пищевая пром-сть. Сер. 3. Кондитерская пром-сть: науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИпищепром. – 1973. – Вып. 9. – С. 5–7.

**2. Студнеобразующие свойства каппа-агароида** / З. В. Василенко // Пищевая пром-сть. Сер. 3. Кондитерская пром-сть: науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИпищепром. – 1973. – Вып. 10. – С. 9–10.

## 1975

**1. Методические указания по дипломному проектированию для студентов специальностей «Машины и аппараты пищевых производств» и «Технология и организация общественного питания»** / З. В. Василенко, А. Г. Смажко, Л. К. Казанчан. – Могилев, 1975. – 40 с.

## 1976

**1. Влияние некоторых солей кальция, калия и натрия на механические свойства студней фуцелларана** / В. С. Баранов, В. И. Баранова, З. В. Василенко // Пищевая пром-сть. Сер. 3. Кондитерская пром-сть: науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИпищепром. – 1976. – Вып. 10. – С.12–15.

## 1979

**1. Современные представления о строении и составе углеводов клеточных стенок продуктов растительного происхождения : учебное пособие / В. С. Баранов, З. В. Василенко. – М. : РИО МИНХ им. Г. В. Плеханова, 1979. – 31 с.**

**2. Влияние добавления молока на консистенцию пюре при различных температурах измельчения моркови / З. В. Василенко, Н. Г. Курбанов, В. С. Баранов // Интенсификация производства и совершенствование обслуживания в общественном питании: тем. сб. науч. тр. / Киевский торгово-экономический институт. – Киев : КТЭИ, 1979. – С. 65–67.**

**3. О влиянии температуры и продолжительности варки на консистенцию морковных пюре / З. В. Василенко, Н. Г. Курбанов, В. С. Баранов // Интенсификация производства и совершенствование обслуживания в общественном питании: тем. сб. науч. тр. / Киевский торгово-экономический институт. – Киев : КТЭИ, 1979. – С. 18–21.**

**4. Морковный соус на растительном масле / З. В. Василенко, В. С. Баранов, Н. Г. Курбанов, В. И. Журавлев // Пищевая пром-сть. Сер. Консерв. и овощесуш. пром-сть: науч.-техн. реф.сб. / ЦНИИТИпищепром. – 1979. – Вып. 2. – С. 10–11.**

**5. Морковный соус-паста с растительным маслом / З. В. Василенко, В. С. Баранов, С. В. Потапов, В. И. Журавлёв // Общественное питание. – 1979. – № 5. – С. 37.**

**6. Новый вид кулинарных изделий на пектине / З. В. Василенко, О. И. Слабко // Труды 6-й научно-технической конференции. – Могилев, 1979. – Деп. в БелНИИНТИ 1979, № 253.**

**7. Способ производства заварного белкового крема: а.с. СССР № 703081 / З. В. Василенко, В. С. Баранов, В.В. Сафонова, О.И. Слабко. – Оpubл. 15.12.79 // Открытия. Изобрет. – 1979. – № 46.**

**8. Способ производства майонеза: а. с. СССР № 803146 / В. С. Баранов, З. В. Василенко, В. С. Михайлов, Г. Ф. Фролов. С. В. Потапов. – № 2737338/28-13; заявл. 15.03.79. – Для служебного пользования.**

## 1980

**1. Использование овощей в качестве эмульгаторов и стабилизаторов в кулинарной практике : учеб. пособие / З. В. Василенко. В. С. Баранов. – М. : РИО МИНХ им. Г. В. Плеханова, 1980. – 24 с.**



**2. Влияние тепловой обработки** на изменение полисахаридов клеточных стенок некоторых овощей / Т. И. Лось, З. В. Василенко, Г. Ф. Фролова, Н. Я. Сакович // Пищевая пром-сть. Сер. 4. Консерв., овощесуш. и пищекоцентр. пром-сть: науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИпищепром, 1980. – Вып. 3. – С. 25–27.

**3. Изменение минерального состава овощей при тепловой обработке** / Т.И. Лось, З.В. Василенко, Г.Ф. Фролова, Н.Я. Сакович // Пищевая пром-сть. Сер. 4. Консерв. и овощесуш. пром-сть: науч.-техн. реф.сб. / ЦНИИТЭИпищепром, 1980. – Вып. 2. – С. 15–18.

**4. Использование яблочно-пектиновой пасты нового продукта по переработке яблочных выжимок в производстве продуктов ОП в условиях индустриализации отрасли** / З. В. Василенко, В. С. Баранова // Тезисы докладов Всесоюзной научной конференции, Харьков, октябрь 1980 г. / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1980.

**5. К вопросу расширения ассортимента продуктов питания за счет эмульсий** / З. В. Василенко, Н. Г. Курбатов // Девятая и десятая пятилетки – важный этап в экономике и социальном прогрессе Советского Азербайджана: материалы научн. конф. – Баку, 1980. – С. 119–120.

**6. К использованию овощей в профилактическом питании** / З. В. Василенко // Теоретические и практические аспекты изучения питания человека: сборник материалов конференции. – М., 1980. – С. 117–118.

**7. Способ производства мороженого:** а. с. № 766566 СССР / В. С. Баранов, З. В. Василенко, В. С. Михайлов, И. А. Мухина, А. А. Кольцова, Л. В. Сафонова, А. В. Воронин, Т. И. Лось. – № 2678575/28-13; заявл. 25.10.78; опубл. 30.09.80 // Открытия. Изобрет. – 1980. – № 36.

**8. Способ производства соусных паст:** а. с. № 724117 СССР / В. С. Баранов, З. В. Василенко, В. С. Михайлов, Л. Я. Селиверстова, С. И. Сеферов, Н. Г. Курбанов, С. В. Потапов. – № 26129776/28-13; заявл. 27.04.78; опубл. 30.03.80 // Открытия. Изобрет. – 1980. – № 12.

**9. Изучение ионообменных свойств клеточных стенок овощей до и после** / З. В. Василенко, Н. Я. Сакович, Т. И. Лось. – Минск, 1980. – 6 с. – Деп. в БелНИИНТИ 5.11.1980, № 204.

**10. Исследование способности морковного пюре образовывать эмульсию типа** / З. В. Василенко, Н. Г. Курбанов. – Минск, 1980. – 7 с. – Деп. в БелНИИНТИ 5.11.1980, № 206.

**11. О влиянии некоторых факторов на размягчение овощей при тепловой обработке / З. В. Василенко, В. С. Баранов. – М., 1980. – 27 с. – Деп. в ЦНИИТЭИпищепроме 12.12.1980, № 346.**

**12. Об использовании полуфабриката сухого картофельного пюре (хлопья) в общественном питании / З. В. Василенко. – Минск, 1980. – 6 с. – Деп. в БелНИИНТИ 1980, № 207.**

**13. Структурно-механические свойства яблочно-пектиновой пасты / З. В. Василенко, О. И. Слабко. – Могилев, 1980. – 7 с. – Деп. в БелНИИНТИ 23.01.1981, № 233.**

**14. Яблочные выжимки – ценное сырье для пищевой промышленности / З. В. Василенко, О. И. Слабко. – Могилев, 1980. – Деп. в БелНИИНТИ 23.01.1981, № 231.**

**15. Влияние изменения пектиновых веществ овощей при тепловой обработке на пищевые достоинства кулинарных изделий: отчет о НИР / Могилевский технологический институт; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1980. – 14 с. – № ГР 78028205. – Инв. № Б941273.**

## **1981**

**1. Методы исследования углеводов: методические указания для аспирантов специальности 05.18.16 / З. В. Василенко, Е. И. Демченко, Т. И. Лось, В. С. Баранов; РИО МИНХ им. Г. В. Плеханова. – М, 1981. – 24 с.**

**2. Влияние подкисленной среды на размягчение овощей при тепловой обработке / З. В. Василенко, Г. Ф. Фролова // Пищевая пром-сть. Сер. Консерв. и овощесуш. пром-сть: науч.-техн.реф. сб. / ЦНИИТЭИпищепром. – 1981. – Вып. 1. – С. 41–42.**

**3. Изменение минерального состава картофеля на определенных этапах производства картофельных хлопьев / В. С. Баранов, З. В. Василенко, А. А. Беззубов // Пищевая пром-сть. Сер. Консерв. и овощесуш. пром-сть: науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИпищепром. – 1981. – Вып. 3. – С. 21–23.**

**4. Изменение степени метоксилирования пектиновых веществ картофеля при тепловой обработке / В. С. Баранов, З. В. Василенко, Е. И. Демченко, А. А. Беззубов // Пищевая пром-сть. Сер. Консерв. и овощесуш. пром-сть: науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИпищепром. – 1981. – Вып. 7. – С. 18–20.**

**5. Яблочно-пектиновая паста / З. В. Василенко // Здоровье. – 1981. – № 12. – С. 21.**

**6. О механизме размягчения овощей при тепловой обработке / З. В. Василенко, В. С. Баранов // Проблемы влияния тепловой обработки на пищевую ценность продуктов питания: тезисы докладов Всесоюзной научно-технической конференции, Харьков, 7–9 декабря 1981 г. / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1981. – С. 395.**

**7. Способ производства взбивной желеобразной массы из овощей: а. с. № 829090 СССР / В. С. Баранов, З. В. Василенко, В. С. Михайлов, Г. Ф. Федорова. – № 2805838/28-13; заявл. 25.07.79; опубл. 15.05.81 // Открытия. Изобрет. – 1981. – № 18.**

**8. Способ производства яблочно-пектиновой пасты: а. с. № 888915 СССР / В. С. Баранов, З. В. Василенко, В. С. Михайлов, О. И. Слабко. – № 2900762/28-13; заявл. 25.03.80; опубл. 15.12.81 // Открытия. Изобрет. – 1981. – № 46.**

**9. Влияние некоторых условий экстракции пектиновых веществ на их физико-химические свойства / З. В. Василенко, О. И. Слабко. – Минск, 1981. – 4 с. – Деп. в БелНИИНТИ 23.01.81, № 232.**

**10. Влияние тепловой обработки на пектиновые вещества моркови / З. В. Василенко, Т. Н. Землинская, А. А. Зейдина. – Минск, 1981. – 4 с. – Деп. в БелНИИНТИ 11.03.1981, № 253.**

**11. Новый вид кулинарных изделий из пектина / З. В. Василенко, О. И. Слабко. – Минск, 1981. – 7 с. – Деп. в БелНИИНТИ 11.03.81, № 254.**

**12. Структурно-механические свойства яблочно-пектиновой пасты / З. В. Василенко, О. И. Слабко. – Минск, 1981. – 4 с. – Деп. в БелНИИНТИ 23.01.81, № 233.**

**13. Яблочные выжимки – ценное сырьё для пищевой промышленности / З. В. Василенко, О. И. Слабко. – Минск, 1981. – 3 с. – Деп. в БелНИИНТИ 23.01.81, № 231.**

**14. Разработка технологии получения яблочно-пектиновой пасты из выжимок яблок белорусских сортов и кондитерских изделий на её основе: отчет о НИР / Могилевский технологический институт; рук. темы З. В. Василенко. – Могилев, 1981. – 75 с. – № ГР 79077093.**

## **1982**

**1. Готовность моркови и свеклы при тепловой обработке / Т. И. Лось, В. С. Баранов, З. В. Василенко // Пищевая пром-сть. Сер. Консерв. и овощесуш. пром-сть: науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИпищепром. – 1982. – Вып. 8. – С. 7–8.**

**2. Изменение качественных показателей пектиновых веществ моркови, свеклы, яблок и груш при тепловой обработке: обзор / З. В. Василенко, Б. Д. Махмадалиев, В. С. Баранов // Пищевая пром-сть. Сер. Консерв. и овощесуш. пром-сть: науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИпищепром. – 1982. – Вып. 6. – С. 15–17.**

**3. Резервы совершенствования технологии / З. В. Василенко, В. С. Баранов // Общественное питание. – 1982. – № 5. – С. 7.**

**4. Производство биологически полноценных пищевых продуктов на основе комплексного использования овощей / З. В. Василенко, В. С. Баранов, С. В. Потапов // Развитие производства биологически полноценных пищевых продуктов на основе комплексного использования сырья и снижения потерь: тезисы докладов Всесоюзной научно-технической конференции, ВДНХ СССР, 28 июня – 1 июля 1982 г. – М., 1982. – С. 281 – 282.**

**5. Яблочно-пектиновая паста – продукт переработки яблочных выжимок / З. В. Василенко, О. И. Слабко, В. С. Баранов // Развитие производства биологически полноценных пищевых продуктов на основе комплексного использования сырья и снижения потерь: тезисы докладов Всесоюзной научно-технической конференции, ВДНХ СССР, 28 июня – 1 июля 1982 г. – М., 1982. – С. 84.**

**6. Паста яблочно-пектиновая сульфитированная (полуфабрикат). Технические условия: ТУ 18 БССР 59-82 / З. В. Василенко, О. И. Слабко. – Минск, 1982. – 14 с.**

**7. Способ производства майонеза: а. с. 971227 СССР / З. В. Василенко, В. С. Баранов, В. С. Михайлов, А. А. Хагуров, Е. И. Демченко. – № 33292318/28-13; заявл. 22.05.81; опубл. 07.11.82 // Открытия. Изобрет. – 1982. – № 41.**

**8. Способ производства майонеза: а. с. 980676 СССР / З. В. Василенко, В. С. Баранов, В. С. Михайлов, А. А. Хагуров, В. А. Бакланов. – № 3292319/28-13; заявл. 22.05.81; опубл. 15.12.82 // Открытия. Изобрет. – 1982.**

**9. Влияние дисперсности яблочно-пектиновой пасты на ее студнеобразующую способность / В. С. Баранов, З. В. Василенко, О. И. Слабко. – Минск, 1982. – 4 с. – Деп. в БелНИИНТИ 6.07.1982, № 473.**

**10. Влияние добавок солей на деструкцию клеточных стенок моркови и свеклы / З. В. Василенко, Т. И. Лось, В. С. Баранов. – Минск, 1982. – 9 с. – Деп. в БелНИИНТИ 26.02.1982, № 359.**

**11. Влияние степени измельчения сушеных овощей на реологические характеристики пюре / З. В. Василенко, С. В. Потапов, В. С. Баранов. – М., 1982. – 5 с. – Деп. в БелНИИНТИ 29.04.1982, № 400.**

**12. Ионосвязывающая способность яблочно-пектиновой пасты / В. С. Баранов, З. В. Василенко, О. И. Слабко. – Минск, 1982. – 4 с. – Деп. в БелНИИНТИ 6.07.1982, № 474.**

**13. Исследование эмульгирующих и стабилизирующих свойств пюре из сушеных овощей / З. В. Василенко, С. В. Потапов, В. С. Баранов. – Минск, 1982. – 23 с. – Деп. в БелНИИНТИ 29.04.1982, № 399.**

**14. О влиянии некоторых технологических факторов на качество соусов, приготовленных на основе морковного пюре / З. В. Василенко, Н. Г. Курбанов, В. С. Баранов. – Минск, 1982. – 6 с. – Деп. в БелНИИНТИ 13.09.1982, № 496.**

**15. О стойкости в хранении майонезных паст с овощами и морской капустой / З. В. Василенко, В. С. Баранов, В. С. Михайлов, М. С. Касторных, В. М. Куликов. – Минск, 1982. – 4 с. – Деп. в БелНИИНТИ 13.09.1982, № 495.**

**16. Особенности углеводного состава картофеля и его изменения при тепловой обработке / З. В. Василенко, Е. И. Демченко, В. С. Баранов. – Минск, 1982. – 12 с. – Деп. в БелНИИНТИ 13.09.1982, № 497.**

## **1983**

**1. Изменение пектиновых веществ морковной мезги в процессе тепловой обработки / В. С. Баранов, М. И. Гергова, З. В. Василенко // Пищевая пром-сть. Сер. Консервная, овощесушильная и пищекоцентрационная промышленность: науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИпищепром. – 1983. – Вып. 1. – С. 5–7.**

**2. Способ производства яблочного мармелада в шоколаде: а.с. 1197171 СССР / З. В. Василенко, В. С. Баранов, Н. М. Тахтарова, Л. Г. Ботвинник, Л. М. Богатырева, О. И. Слабко // Открытия. Изобрет. – 1983. – Для служебного пользования.**

**3. Влияние способов гидротермической обработки на углеводный состав сушеных моркови, свеклы, яблок, груш / З. В. Василенко, Б. Д. Махмадалиев, В. С. Баранов. – Минск, 1983. – 10 с. – Деп. в БелНИИНТИ 26.07.1983, № 731.**

**4. Влияние температурного режима приготовления картофельного пюре на его структурно-механические характеристики / З. В. Василенко, Е. И. Демченко, В. С. Баранов. – Минск, 1983. – 10 с. – Деп. в БелНИИНТИ 26.07.1983, № 737.**

**5. Влияние тепловой обработки на углеводный состав моркови, свеклы, яблок и груш / З. В. Василенко, Б. Д. Махмадалиев, В. С. Баранов. – Минск, 1983. – 9 с. – Деп. в БелНИИТИ 26.07.1983, № 730.**

**6. Разработка технологии кондитерских изделий с использованием яблочно-пектиновой пасты: отчет о НИР (заключ.) / Могилевский технологический институт; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1983. – 142 с. – № ГР 811055269.**

## 1984

**1. Линия производства яблочно-пектиновой пасты из отходов сокового производства / З. В. Василенко, А. Ф. Зубков // Консервная и овощесушильная промышленность. – 1984. - № 7. – С. 8–10.**

**2. Использование яблочно-пектиновой пасты – нового продукта переработки яблочных выжимок в производстве продуктов общественного питания в условиях индустриализации отрасли / З. В. Василенко // Проблемы индустриализации общественного питания страны: материалы Всесоюзной конф., Харьков, 27–29 ноября 1984 г. / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1984. – С. 292 .**

**3. Использование яблочно-пектиновой пасты – продукта переработки яблочных выжимок в производстве кондитерских изделий / З. В. Василенко // Пути совершенствования технологических процессов и оборудования для производства и транспортировки продуктов питания: тезисы докладов Всесоюзной научной конференции, Москва, 29–31 мая 1984 г. – М. : МГИПП, 1984. – С. 58.**

**4. Механизированная линия производства яблочно-пектиновой пасты из яблочных выжимок / З. В. Василенко, А. Ф. Зубков, Н. И. Ширин, А. Д. Румянцев // Пути совершенствования технологических процессов и оборудования для производства и транспортировки продуктов питания: тезисы докладов Всесоюзной научной конференции, Москва, 29–31 мая 1984 г. – М. : МГИПП, 1984. – С. 30.**

**5. Получение сухого полуфабриката бульона / З. В. Василенко, В. И. Никулин, В. А. Ильющенко // Проблемы индустриализации общественного питания страны: материалы Всесоюзной конф., Харьков, 27–29 ноября 1984 г. / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1984. – С. 185 .**

**6. Сушка яблочно-пектиновой пасты / З. В. Василенко, А. А. Шульга, В. И. Никулин, Ю. З. Альтшулер // Пути совершенствования технологических процессов и оборудования для производства и транспортировки продуктов**

питания: тезисы докладов Всесоюзной научной конференции, Москва, 29–31 мая 1984 г. – М. : МГИПП, 1984. – С. 227.

**7. Способ производства майонеза:** а. с. 1118335 СССР / З. В. Василенко, В. С. Баранов, М. И. Гергова. – № 3495808; опубл. 15.10.84 // Открытия. Изобрет. – 1984. – № 38.

**8. Способ производства соусных паст:** а. с. 1068094 СССР / З. В. Василенко, В. С. Баранов Б.Д. Махмадалиев. – № 3420057/28-13; заявл. 09.04.82; опубл. 28.02.84 // Открытия. Изобрет. – 1984. – № 3.

**9. Способ производства яблочно-пектиновой пасты:** а. с. 1076064 СССР / З. В. Василенко, В. С. Баранов, О. И. Слабко, И. В. Линевич. – № 3420061/28-23; заявл. 09.04.82; опубл. 23.01.84 // Открытия. Изобрет. – 1984. – № 8.

**10. Влияние добавок яблочно-пектиновой пасты на качество бисквитного теста /** З. В. Василенко, В. С. Баранов, О. И. Слабко. – М., 1984. – 3 с. – Деп. в ЦНИИТЭИпищепром 18.04.1984, № 856.

**11. Влияние состава фруктовой основы на качество яблочного мармелада /** З. В. Василенко, О. И. Слабко, В. С. Баранов. – М., 1984. – 2 с. – Деп. в ЦНИИТЭИпищепром 18.10.1984, № 1050.

**12. Влияние яблочно-пектиновой пасты на качество взбивных масс /** З. В. Василенко, В. С. Баранов, О. И. Слабко. – М., 1984. – 4 с. – Деп. в ЦНИИТЭИпищепром 20.07.1984, № 940.

**13. Заварное тесто с яблочно-пектиновой пастой и растительным маслом /** З. В. Василенко, В. С. Баранов, О. И. Слабко, А. С. Ширина. – М., 1984. – 5 с. – Деп. в ЦНИИТЭИпищепром 20.07.1984, № 941.

**14. О влиянии некоторых технологических факторов на устойчивость эмульсии, стабилизированной морковной мезгой /** З. В. Василенко, М. И. Гергова, В. С. Баранов. – М., 1984. – Деп. в ЦНИИТЭИпищепром 31.05.1984, № 904.

**15. Песочное тесто с яблочно-пектиновой пастой /** З. В. Василенко, В. С. Баранов, О. И. Слабко, Т. В. Березнева, Л. А. Скачко. – М., 1984. – 4 с. – Деп. в ЦНИИТЭИпищепром 18.04.1984, № 855.

**16. Улучшение качества фруктово-ягодной начинки для карамели /** З. В. Василенко, В. С. Баранов, О. Слабко. – М., 1984. – 2 с. – Деп. в ЦНИИТЭИпищепром 20.10.1984, № 1049.

1985

**1. Механизм для нарезки мяса** / З. В. Василенко, В. И. Никулин // Общественное питание. – 1985. – № 8. – С. 31.

**2. Использование овощей в качестве эмульгатора и стабилизатора пищевых эмульсий** / З. В. Василенко, В. С. Баранов // Синтез и применение пищевых добавок: тезисы докладов Всесоюзного совещания, Могилев, 30–31 мая 1985 г. – Могилев : МТИ, 1985. – С. 36.

**3. Исследование процесса сушки яблочно-пектиновой пасты** / З. В. Василенко, А. А. Шульга, В. И. Никулин, Ю. З. Альтшулер // Синтез и применение пищевых добавок: тезисы докладов Всесоюзного совещания, Могилев, 30–31 мая 1985 г. – Могилев : МТИ, 1985. – С. 39.

**4. Использование яблочно-пектиновой пасты в производстве взбивных** / З. В. Василенко, В. С. Баранов, О. И. Слабко // Синтез и применение пищевых добавок: тезисы докладов Всесоюзного совещания, Могилев, 30–31 мая 1985 г. – Могилев : МТИ, 1985. – С. 32.

**5. Получение сухого корма из пищевых отходов предприятий общественного питания** / З. В. Василенко, А. А. Шульга, В. И. Никулин, Ю. З. Альтшулер // Синтез и применение пищевых добавок: тезисы докладов Всесоюзного совещания, Могилев, 30-31 мая 1985 г. – Могилев : МТИ, 1985. – С. 195.

**6. Черноплоднорябиновая паста – натуральный краситель для кондитерских изделий** / З. В. Василенко, Н. В. Абрамович, В. С. Баранов // Синтез и применение пищевых добавок: тезисы докладов Всесоюзного совещания, Могилев, 30–31 мая 1985 г. – Могилев : МТИ, 1985. – С. 112.

**7. Пюре сульфитированное из выжимок черноплодной рябины.** Технические условия: ТУ 18 РСФСР 724-85 / З. В. Василенко, Н. В. Абрамович. – 1985. – 11 с.

**8. Пюре сульфитированное из выжимок черноплодной рябины.** Рецепт: РЦ 18 РСФСР 20-85 / З. В. Василенко, Н. В. Абрамович. – 1985. – 5 с.

**9. Технологическая инструкция по производству пюре сульфитированного из выжимок черноплодной рябины:** ТИ 18 РСФСР 20-85 / З. В. Василенко, Н. В. Абрамович. – 1985. – 14 с.

**10. Способ получения наливных маргаринов 60%-ной жирности:** а. с. 1184507 СССР / В. С. Баранов, З. В. Василенко, В. М. Матыгин, В. А. Бакланов. – № 3707048/28-13; заявл. 29.02.84; опубл. 15.10.85 // Открытия. Изобрет. – 1985. – № 38.



**11. Установка для сушки растворов и суспензий:** а. с. 1198351 СССР / З. В. Василенко, А. С. Гинзбург, А. П. Рысин, А. А. Шульга, В. И. Никулин, В. С. Баранов, А. Е. Махоркин. – № 3707938/24-06; заявл. 01.03.84; опубл. 15.12.85 // Открытия. Изобретения. – 1985. – № 46.

**12. Влияние состава фруктовой основы на качество яблочного мармелада** / З. В. Василенко, О. И. Слабко, В. С. Баранов. – М., 1985. – Деп. в ЦНИИТЭИпищепром 26.03.1985, № 1050.

**13. Влияние тепловой обработки на содержание витаминов в овощах** / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, О. И. Слабко, Т. К. Кислякова. – М., 1985. – 9 с. – Деп. в ЦНИИТЭИпищепром, № 42.

**14. Использование сушеных моркови, свеклы в производстве начинок для кондитерских изделий** / З. В. Василенко, В. С. Баранов, О. И. Слабко, Т. И. Пискун, П. А. Ромашихин. – М., 1985. – 2 с. – Деп. в ЦНИИТЭИпищепром 26.03.1985, № 1051.

**15. Улучшение качества фруктово-ягодной начинки для карамели** / З. В. Василенко, В. С. Баранов, О. И. Слабко. – М., 1985. – Деп. в ЦНИИТЭИпищепром 26.03.1985, № 1049.

**16. Разработка технологии получения пасты из выжимок черноплодной рябины и кондитерских изделий с её использованием:** отчет о НИР (заключ.) / З. В. Василенко, Н. В. Абрамович, П. А. Ромашихин, Н. В. Стефаненко // Могилевский технологический институт; рук. темы З. В. Василенко. – Могилев, 1985. – 90 с. – Ч. 1. – № ГР 01.83.0066925.

**17. Разработка технологии получения пасты из выжимок черноплодной рябины и кондитерских изделий с её использованием:** отчет о НИР (заключ.) / Могилевский технологический институт; рук. темы З. В. Василенко. – Могилев, 1985. – 75 с. – Ч. 2. – № ГР 01.83.0066925.

**18. Совершенствование технологии производства продуктов общественного питания:** отчет о НИР (заключ.) / Могилевский технологический институт; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1985. – 54 с. – № ГР 81028891. – Инв. № 02860042243.

## 1986

**1. Влияние тепловой обработки на структуру клеточных стенок овощей:** методические указания по курсу «Технология производства продуктов общественного питания» / З. В. Василенко, В. С. Баранов. – М. : РИО МИНХ им. Г. В. Плеханова, 1986. – 31 с.

**2. Комплексообразующие свойства пюре сульфитированного из выжимок черноплодной рябины / З. В. Василенко, Н. В. Абрамович, В. С. Баранов // Совершенствование техники и технологии в пищевой промышленности и общественном питании: материалы науч.-техн. конф., Кутаиси, 11–12 декабря 1986 г. – Кутаиси, 1986. – С. 78–80.**

**3. Изменение углеводов в процессе переработки яблочных выжимок / З. В. Василенко, В. С. Баранов, Т. И. Пискун, О. И. Слабко, П. А. Ромашихин. – М., 1986. – 5 с. – Деп. в АгроНИИТЭИПП 7.04.86, № 1300 // Депонированные рукописи. – 1986. – № 7. – С. 86–87.**

**4. Исследование показателей качества растительного масла майонезной пасты, приготовленной на основе морковной мезги, в процессе хранения / З. В. Василенко, М. И. Гергова, В. С. Баранов. – М., 1986. – 3 с. – Деп. в АгроНИИТЭИПП 7.04.86, № 1301 // Депонированные рукописи. – 1986. – № 7. – С. 86.**

**5. Микробиологическое исследование майонезной пасты, приготовленной на основе морковной мезги / З. В. Василенко, М. И. Гергова, В. С. Баранов. – М., 1986. – 3 с. – Деп. в АгроНИИТЭИПП 7.04.86, № 1302 // Депонированные рукописи. – 1986. – № 7.**

**6. Разработка непрерывной технологической схемы производства яблочно-пектиновой пасты с повышенным содержанием сухих веществ и кондитерских изделий с ее использованием: отчет о НИР (заключ.) / Могилевский технологический институт; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1986. – 91 с. – № ГР 01.84.0018988. – Инв. № 0287.0 056051.**

## **1987**

**1. Плодоовощные пюре в производстве продуктов: монография / З. В. Василенко, В. С. Баранов. – М. : Агропромиздат, 1987. – 125 с.**

**2. Питание / авт. ст. З. В. Василенко, Т. И. Пискун, О. И. Слабко // Энциклопедия молодой семьи / под ред. Г. И. Герасимовича [и др.]. – Минск, 1987. – Раздел 5. Дом. Спорт. Отдых. – С. 368–447.**

**3. Пюре яблочное сульфитированное из выжимок яблок. Технические условия: ТУ 10 БССР 04-59-87 / З. В. Василенко, О. И. Слабко. – Минск, 1987. – 9 с.**

**4. Технологическая инструкция по производству яблочного сульфитированного пюре из выжимок: ТИ РБ БССР 04-26-87 / З. В. Василенко, О. И. Слабко. – Могилев, 1987. – 15 с.**

**5. Способ производства наливного маргарина 82 %-ной жирности:** а. с. 1346117 СССР / З. В. Василенко, В. С. Баранов, В. А. Бакланов, А. И. Аскинази, З. А. Дудина, К. Г. Савилова. – № 4042736/31-13; заявл. 27.03.86; опубл. 23.10.87 // Открытия. Изобрет. – 1987. – № 39.

**6. Использование овощей в производстве сладких блюд в общественном питании** / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, О. И. Слабко, Т. И. Березнева. – М., 1987. – 5 с. – Деп. в ЦНИИТЭИ торговли, № 7.

**7. Использование порошка пюре из выжимок яблок для производства взбивных кулинарных изделий** / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. И. Пискун, С. В. Абраменкова. – М., 1987. – 8 с. – Деп. в ЦНИИТЭИ торговли, № 16.

**8. Оценка питания в столовых при промышленных предприятиях** / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева, О. И. Слабко. – М., 1987. – 21 с. – Деп. в ЦНИИТЭИ торговли, № 15.

**9. Технология переработки выжимок черноплодной рябины в пюре** / З. В. Василенко, Н. В. Абрамович, Н. В. Стефаненко, В. С. Баранов. – М., 1987. – 3 с. – Деп. в АгроНИИТЭИПП 13.10.87, № 1652.

**10. Характеристика пектиновых веществ пюре выжимок черноплодной рябины** / З. В. Василенко, Н. В. Абрамович, Н. В. Стефаненко, В. С. Баранов. – М., 1987. – 6 с. – Деп. в АгроНИИТЭИПП 1.10.1987, № 1642.

## 1988

**1. Блюда из картофеля** / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, О. И. Слабко // Бульба: энциклопедический справочник о картофеле. – Минск : БелСЭ, 1988. – С. 472–556.

**2. Исследование стабилизирующих свойств овощных пюре в производстве мороженого** / З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Совершенствование техники и технологии в пищевой промышленности и общественном питании в свете решений 27 съезда КПСС: материалы науч.-техн. конф., Кутаиси, 20–21 мая 1988 г. – Кутаиси, 1988. – С. 318–321.

**3. Протопектиновый комплекс и технологические свойства овощей:** дис...д-ра технич. наук / З. В. Василенко; МИНХ им. Г. В. Плеханова. – М., 1988. – 299 с. – Для служебного пользования.

**4. Протопектиновый комплекс и технологические свойства овощей:** автореф.... дис. д-ра технич. наук / З. В. Василенко; МИНХ им. Г. В. Плеханова. – М., 1988. – 48 с. – Для служебного пользования.

**5. Способ производства слоеного теста:** а. с. 1389739 СССР / З. В. Василенко, О. И. Слабко, В. С. Баранов, Л. Б. Чечковская. – № 3987518; заявл. 10.12.85; опубл. 23.04.88 // Открытия. Изобрет. – 1988. – № 15.

**6. Разработка технологии переработки какао-бобов и производства изделий с её использованием: отчет о НИР (заключ.) / Могилевский технологический институт; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1988. – № ГР 086.0003054.**

**1989**

**1. Питание** / авт. ст. З. В. Василенко, Т. И. Пискун, О. И. Слабко // Энциклопедия молодой семьи / под ред. Г. И. Герасимовича [и др.]. – 3-е изд. – Минск, 1987. – Раздел 5. Дом. Спорт. Отдых. – С. 368–447.

**2. Изучение возможностей использования какао-бобов для очистки фритюра** / В. С. Баранов, З. В. Василенко, П. А. Ромашихин // Химия пищевых добавок: материалы Всесоюзн. конф., Черновцы, 25–27 апреля 1989 г. – Киев, 1989. – С. 159.

**3. Микрофлора порошка из гидрообработанной какао-бобов** / В. С. Баранов, З. В. Василенко, П. А. Ромашихин // Химия пищевых добавок: материалы Всесоюзн. конф., Черновцы, 25–27 апреля 1989 г. – Киев, 1989. – С. 162.

**4. Порошок из гидрообработанной какао-бобов – ценный источник пищевых волокон** / В. С. Баранов, З. В. Василенко, П. А. Ромашихин // Химия пищевых добавок: материалы Всесоюзн. конф., Черновцы, 25 – 27 апреля 1989 г. – Киев, 1989. – С. 141.

**5. Использование какао-бобов в производстве мучных кондитерских изделий** / В. С. Баранов, З. В. Василенко, П. А. Ромашихин // Проблемы индустриализации общественного питания страны: материалы 2-ой Всесоюзн. науч. конф., Харьков, 12–14 декабря 1989 г. / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1989. – С. 163.

**6. Использование пюре из выжимок черноплодной рябины при производстве продукции общественного питания** / З. В. Василенко, Н. В. Абрамович // Проблемы индустриализации общественного питания страны: материалы 2-ой Всесоюзн. науч. конф., Харьков, 12–14 декабря 1989 г. / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1989. – С. 211–212.

**7. Использование свекольных хлопьев для приготовления кремов** / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Проблемы индустриализации общественного питания страны: материалы 2-ой Всесоюзн. науч. конф., Харьков, 12–14 декабря 1989 г. / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1989. – С. 317–318.

**8. Получение и использование порошка из яблочных выжимок** / З. В. Василенко, А. А. Шульга // Проблемы индустриализации общественного питания страны: материалы 2-ой Всесоюзн. науч. конф., Харьков, 12–14 декабря 1989 г. / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1989. – С. 190.

**9. Производство полуфабрикатов из слоеного теста** / З. В. Василенко, О. И. Слабко // Проблемы индустриализации общественного питания страны: материалы 2-ой Всесоюзн. науч. конф., Харьков, 12–14 декабря 1989 г. / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1989. – С. 155–156.

**10. Способ производства жирового продукта:** а. с. 1486142 СССР / З. В. Василенко, М. П. Азнаурьян, А. И. Аскинази, А. А. Хагуров, К. Г. Савилова, Н. А. Калашева, В. А. Бакланов, Л. В. Смирнова. – №4325915/30-13; заявл. 10.11.87; опубл. 15.06.89 // Открытия. Изобрет. – 1989. – № 22.

**11. Способ производства столового маргарина:** а. с. 1439767 СССР / З. В. Василенко, В.Д. Сухонос, В.С. Баранов, А.И. Аскинази, В.А. Бакланов, К.Г. Савилова, И.А. Диденко, В.Н. Романцева. – № 4213068 ; заявл. 23.03.87; опубл. 12.01.89 // Открытия. Изобрет. – 1989. – № 3.

**12. Использование овощей в производстве сладких блюд в общественном питании** / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, О. И. Слабко, Т. В. Березнева. – М, 1989. – 5 с. – Деп. в ЦНИИТЭИ торговли, 1989. – № 7.

## 1990

**1. Технология продуктов с использованием вторичного растительного сырья:** учебное пособие / З. В. Василенко, Н. В. Абрамович, П. А. Ромашихин. – Минск : РИО Белорус. технологич. ин-та им. С. М. Кирова, 1990. – 61 с.

**2. Технологические свойства овощей:** учебное пособие / З. В. Василенко. – Минск : РИО Бел. технологич. ин-та им. С. М. Кирова, 1990. – 45 с.

**3. Производство полуфабрикатов на основе пюре из яблочных выжимок** / З. В. Василенко, О. И. Слабко // Современные аспекты индустриализации общественного питания: сб-к науч. трудов / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1990. – С. 86–88.

**4. Структурно-реологические характеристики мучных кондитерских и отделочных полуфабрикатов с вторичными растительными продуктами** / З. В. Василенко, Н. В. Абрамович, П. А. Ромашихин // Современные аспекты индустриализации общественного питания: сб-к науч. трудов / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1990. – С. 59–61.

**5. Сухое картофельное пюре (хлопья) – полуфабрикат высокой степени готовности для производства кулинарных изделий / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Е. И. Демченко, Т. В. Березнева // Современные аспекты индустриализации общественного питания: сб-к науч. трудов / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1990. – С. 89–92.**

**6. Влияние наполнителей на прочность пектиновых студней / Н. В. Абрамович, З. В. Василенко // Химия пищевых веществ. Свойства и использование биополимеров в пищевых продуктах: тезисы докладов Всесоюзн. науч. конф., Могилев, 29–31 мая 1990 г. – Могилев : МТИ, 1990. – С. 177.**

**7. Влияние способа сушки на качественные показатели порошка пюре из выжимок яблок / А. А. Шульга, З. В. Василенко // Химия пищевых веществ. Свойства и использование биополимеров в пищевых продуктах: тезисы докладов Всесоюзн. науч. конф., Могилев, 29–31 мая 1990 г. – Могилев : МТИ, 1990. – С. 183.**

**8. Влияние условий обработки на студнеобразующие свойства пектина овощей / З. В. Василенко, Т.И.Пискун, Е.И. Демченко // Химия пищевых веществ. Свойства и использование биополимеров в пищевых продуктах: тез. докладов Всесоюзн. науч. конф., Могилев, 29–31 мая 1990 г. – Могилев : МТИ, 1990. – С. 188.**

**9. Изменение аминокислот белков какаоеллы при производстве порошка какаоеллы / З. В. Василенко, П.А. Ромашихин // Химия пищевых веществ. Свойства и использование биополимеров в пищевых продуктах: тез. докладов Всесоюзн. науч. конф., Могилев, 29–31 мая 1990 г. – Могилев : МТИ, 1990. – С. 190.**

**10. Изменение качественных показателей пектина при обработке выжимок черноплодной рябины / З. В. Василенко, Н.В. Абрамович // Химия пищевых веществ. Свойства и использование биополимеров в пищевых продуктах: тезисы докладов Всесоюзн. науч. конф., Могилев, 29–31 мая 1990 г. – Могилев : МТИ, 1990. – С. 186.**

**11. Изменение пектиновых веществ какаоеллы при производстве какаоеллы / З. В. Василенко, П.А. Ромашихин // Химия пищевых веществ. Свойства и использование биополимеров в пищевых продуктах: тезисы докладов Всесоюзн. науч. конф., Могилев, 29–31 мая 1990 г. – Могилев : МТИ, 1990. – С. 191.**

**12. Ионосвязывающая способность пектина овощей /** З. В. Василенко, Т.И. Пискун, Т.В. Березнева // Химия пищевых веществ. Свойства и использование биополимеров в пищевых продуктах: тезисы докладов Всесоюзн. науч. конф., Могилев, 29–31 мая 1990 г. – Могилев : МТИ, 1990. – С.187.

**13. Карбоксиметилкрахмал – стабилизатор взбивных изделий /** З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. Н. Землинская // Химия пищевых веществ. Свойства и использование биополимеров в пищевых продуктах: тезисы докладов Всесоюзн. науч. конф., 29–31 мая 1990 г. – Могилев, 1990. – С. 138.

**14. Перспективный студнеобразователь из яблочных выжимок /** З. В. Василенко, О. И. Слабко, А. А. Шульга // Химия пищевых веществ. Свойства и использование биополимеров в пищевых продуктах: тезисы докладов Всесоюзн. науч. конф., Могилев, 29–31 мая 1990 г. – Могилев : МТИ, 1990. – С. 178.

**15. Влияние гидротермической обработки на биологическую ценность какаофеллы /** З. В. Василенко, П. А. Ромашихин // Проблемы влияния тепловой обработки на пищевую ценность продуктов питания: материалы Всесоюзн. науч. конф., Харьков, декабрь 1990 г. / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1990. – С. 21.

**16. Влияние тепловой обработки на изменение пектиновых веществ выжимок черноплодной рябины /** З. В. Василенко, Н.В. Абрамович // Проблемы влияния тепловой обработки на пищевую ценность продуктов питания: материалы Всесоюзн. науч. конф., Харьков, декабрь 1990 г. / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1990. – С. 319.

**17. Состав органических кислот овощей и его изменение при тепловой обработке /** З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Проблемы влияния тепловой обработки на пищевую ценность продуктов питания: материалы Всесоюзн. науч. конф., Харьков, декабрь 1990 г. / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1990. – С. 34.

**18. Выжимки яблочные (свежие отходы сокового производства).** Технические условия: ТУ 10 БССР 04-73-90 / З. В. Василенко. – Могилев, 1990. – 6 с.

**19. Консервы. Соусы фруктово-овощные.** Технические условия: ТУ 10 БССР 03-66-90 / З. В. Василенко, О. И. Слабко, В. Н. Тимофеева. – Могилев, 1990. – 9 с.

**20. Способ получения порошка какао-веллы:** а. с. 1540777 СССР / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. И. Пискун, П. А. Ромашихин, Е. Ф. Павлова, Г. К. Луговская – № 421174931-13; заявл. 17.03.87; опубл. 07.02.90 // Открытия. Изобрет. – 1990. – № 5.

**21. Способ производства бисквитного полуфабриката:** а. с. 1596512 СССР / З. В. Василенко – № 4673631; заявл. 28.02.89; опубл. 23.10.90 // Открытия. Изобрет. – 1990. – № 39.

**22. Способ производства кисломолочного напитка:** а. с. 1551330 СССР / З. В. Василенко, В. Г. Юкало, Т. Л. Шуляк, М. Д. Шпарко – № 4431819/31-13; заявл. 27.05.88; опубл. 23.03.90 // Открытия. Изобрет. – 1990. – № 11.

**23. Способ производства мармелада:** а. с. №1577752 СССР / З. В. Василенко, В.С. Баранов, С.Л. Масанский, П.А. Ромашихин – № 4406104/31-13; заявл. 08.04.88; опубл. 15.07.90 // Открытия. Изобрет. – 1990. – № 26.

**24. Разработка технологии и рецептур соусов на основе яблочного пюре:** отчет о НИР / Могилевский технологический институт; рук. З. В. Василенко; исп.: О. И. Слабко, В. Н. Тимофеева [и др.]. – Могилев, 1990. – 75 с. – № ГР 01.9.10008563.

**25. Разработка технологии и рецептур соусов на основе яблочного пюре, а также разработка технологии переработки ранних овощей:** отчет о НИР (заключ.) / Могилевский технологический институт; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1990. – 53 с. – № ГР 01880054156.

**26. Разработка технологии производства пищевой и кулинарной продукции повышенной биологической ценности:** отчет о НИР (заключ.): ГБ 89-01 / Могилевский технологический институт; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1990. – 95 с. – № ГР 01.89.0059257. – Инв. № 02.9.10015342.

## 1991

**1. Культура питания:** энциклопедический справочник / среди авт. ст. З. В. Василенко, Т. И. Пискун, О. И. Слабко. – Минск : БелСЭ, 1991. – С. 437–523.

**2. Использование плодово-ягодных выжимок для производства продуктов питания** / З. В. Василенко, Н. В. Абрамович // Ученые и специалисты – народному хозяйству области: материалы обл. науч.-техн. конф., Могилев, 16–17 мая 1991 г. – Могилев, 1991. – С. 158.

**3. Новые виды соусов** / З. В. Василенко, О. И. Слабко, В. Н. Тимофеева // Ученые и специалисты – народному хозяйству области: материалы обл. науч.-техн. конф., Могилев, 16–17 мая 1991 г. – Могилев, 1991. – С. 159.



**4. Производство плодовых порошков со студнеобразующей способностью** / Н. В. Абрамович, П. А. Ромашихин, З. В. Василенко // Научное обеспечение хранения и переработки растительного сырья в пищевой промышленности: тезисы докл. науч. конф., Москва, 29–31 октября 1991 г. – М. : МТИПП, 1991. – Ч. 1. – С. 175–176.

**5. Соусы на основе яблочного пюре** / З. В. Василенко, О. И. Слабко, В. Н. Тимофеева // Научное обеспечение хранения и переработки растительного сырья в пищевой промышленности: тезисы докл. науч. конф., Москва, 29–31 октября 1991 г. – М. : МТИПП, 1991. – Ч. 1. – С. 173.

**6. Способ получения мармелада:** а. с. 1678289 СССР / З. В. Василенко, В. С. Баранов. – № 4691821/ 28-13; заявл. 16.05.89; опубл. 23.09.91 // Открытия. Изобрет. – 1991. – № 35.

**7. Использование растительных полисахаридов в производстве структурированных пищевых продуктов:** отчет о НИР / Могилевский технологический ин-т; рук. темы З. В. Василенко: исп.: С. Л. Масанский, Т. И. Абрамович, П. А. Ромашихин, А. А. Шульга, Т. В. Березнева, Э. М. Омарова. – Могилев, 1991. – 85 с. – ГР 01.91.0026631.

**8. Исследование и разработка технологии пищевой и кулинарной продукции повышенной биологической ценности:** отчет о НИР (заключ.) / Могилевский технологический институт; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1991. – 53 с. – № ГР 01860033915. – Инв. № 02.9.10045879.

## 1992

**1. Изучение физико-химических показателей препаратов пектина из яблок в зависимости от способа обработки и сроков хранения** / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Общественное питание и экономическая реформа: сборник научных трудов / Киевский торгово-экономический институт. – Киев : КТЭИ, 1992. – С. 124–130.

**2. Исследование состава полисахаридов яблок в зависимости от способа обработки и сроков хранения** // Общественное питание и экономическая реформа: сборник научных трудов / Киевский торгово-экономический институт. – Киев : КТЭИ, 1992. – С. 97–103.

**3. Технология отделочных полуфабрикатов с использованием нетрадиционного сырья** / З. В. Василенко, Н. В. Абрамович, П. А. Ромашихин // Общественное питание и экономическая реформа: сборник научных трудов / Киевский торгово-экономический институт. – Киев : КТЭИ, 1992. – С. 131–141.

**4. Об изучении активности пектинметилэстеразы при тепловой обработке растительных продуктов / З. В. Василенко, Н. Г. Курбанов, Э. М. Омарова, Т. Н. Хуршудов // Материалы 11-й науч.-практ. конф., Гянджа, 10–12 ноября 1992 г. / Азербайджанский технологический институт. – Гянджа, 1992. – С. 36.**

**5. Консервы. Тыква в яблочном соке. Технические условия: ТУ 10-03. 00966636. 88-92 / З. В. Василенко, О. И. Слабко, В. Н. Тимофеева. – Могилев, 1992. – 11 с.**

**6. Изучение возможности использования порошков из моркови, свеклы и яблок для выведения радионуклидов из организма: отчет о НИР (заключ.): ГБ 92-22 / Могилевский технологический институт; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1992. – 28 с.**

### 1993

**1. Белорусская кухня / З. В. Василенко, Л. Д. Маркова, И. П. Корзун, Т. И. Пискун [и др.]. – Минск : «Ураджай», 1993. – 223 с.**

**2. Изучение и анализ содержания радионуклидов в пищевых продуктах / З. В. Василенко, А. М. Смагин, Н. В. Абрамович, Т. И. Пискун // Развитие общественного питания в условиях рыночных отношений: сборник научных трудов / Киевский торгово-экономический институт. – Киев : КТЭИ, 1993. – С. 60–64.**

**3. Использование продукции, обогащенной растительными полисахаридами, в профилактическом питании // З. В. Василенко, Т. И. Пискун, А. М. Смагин, Н. В. Абрамович // Развитие общественного питания в условиях рыночных отношений: сборник научных трудов / Киевский торгово-экономический институт. – Киев : КТЭИ, 1993. – С. 110–115.**

**4. Основные направления рационализации питания населения в условиях повышенного радиационного риска / З. В. Василенко, А. М. Смагин // Труды Могилевского врачебного общества Белоруссии. – Могилев, 1993. – Ч. II. – С. 221–226.**

**5. Использование природного пектинсодержащего сырья для производства взбивных изделий / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // XIII-я науч.-техн. конф. МТИ: тезисы докладов, Могилев, 15–16 апреля 1993 г. – Могилев, 1993. – С. 74–75.**

**6. Использование ЭВМ при расчетах содержания углеводов в пищевых продуктах / З. В. Василенко, О. Д. Малышева, Т. И. Пискун // XIII-я науч.-техн. конф. МТИ: тезисы докладов, Могилев, 15–16 апреля 1993 г. – Могилев, 1993. – С. 75–76.**

**7. Минеральный и аминокислотный состав пюре из выжимок черноплодной рябины** / Н. В. Абрамович, З. В. Василенко // XIII-я науч.-техн. конф. МТИ: тезисы докладов, Могилев, 15–16 апреля 1993 г. – Могилев, 1993. – С. 72–73.

**8. Новые виды соусов** / З. В. Василенко, О. И. Слабко, В. Н. Тимофеева // XIII-я науч.-техн. конф. МТИ: тезисы докладов, Могилев, 15–16 апреля 1993 г. – Могилев, 1993. – С. 70–71.

**9. Питание населения в условиях малых доз радиации** / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Н. В. Абрамович // XIII-я науч.-техн. конф. МТИ: тезисы докладов, Могилев, 15–16 апреля 1993 г. – Могилев, 1993. – С. 73–74.

**10. Характеристика технологических сортов сои, районированных в Республике Беларусь** / Э. М. Омарова, О. Н. Макаеева, З. В. Василенко // XIII-я науч.-техн. конф. МТИ: тезисы докладов, Могилев, 15–16 апреля 1993 г. – Могилев, 1993. – С. 68.

**11. Влияние технологических факторов на физико-химические свойства картофельного крахмала: отчет о НИР (заключ.): ГБ 93-34** / Могилевский технологический институт; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1993. – 51 с.

**12. Разработка рецептур и технологии приготовления кулинарных изделий и блюд с повышенным содержанием радиозащитных веществ: отчет о НИР: ХД 93-18** / Могилевский технологический институт; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1993. – 38 с.

## 1994

**1. Блюда из картофеля** / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, О. И. Слабко // Бульба: популярный энциклопедический справочник. – Минск : БелЭн, 1994. – С. 267–341.

**2. Влияние органических кислот и продолжительности гидротермической обработки на прочность сахарокрахмальных студней** / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Новое в использовании студнеобразователей при производстве кондитерских и кулинарных изделий: сб. ст. межд. науч.-прак. конф. / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1994. – С. 38–39.

**3. Получение и использование яблочно-пектинового порошка в производстве жележных изделий** / З. В. Василенко, А. А. Шульга // Новое в использовании студнеобразователей при производстве кондитерских и кулинарных изделий: сб. ст. межд. науч.-прак. конф. / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1994. – С. 58–60.

**4. Исследование качества растительного масла в процессе хранения майонеза «Белорусский» / З. В. Василенко, Э. М. Омарова // Перспективы развития массового питания и торговли в условиях перехода к рыночной экономике: тезисы докладов международной конференции, Харьков, 11–19 мая 1994 г. / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1994. – С.11–12.**

**5. Исследование эмульгирующей способности пюре из сои / З. В. Василенко, Э. М. Омарова, Т. И. Пискун // Перспективы развития массового питания и торговли в условиях перехода к рыночной экономике: тезисы докладов международной конференции, Харьков, 11–19 мая 1994 г. / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1994. – С.18–19.**

**6. Зависимость объемной массы сбивного изделия на основе картофеля от концентрации сахара и яичного белка / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Перспективы развития массового питания и торговли в условиях перехода к рыночной экономике: тезисы докладов международной конференции, Харьков, 11–19 мая 1994 г. / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1994. – С.19–20.**

**7. Использование картофеля в производстве сладкого сбивного изделия / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Перспективы развития массового питания и торговли в условиях перехода к рыночной экономике: тезисы докладов международной конференции, Харьков, 11–19 мая 1994 г. / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1994. – С. 20–21.**

**8. Использование красной рябины в производстве кулинарной продукции / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Н. В. Стефаненко // Развитие массового питания, гостиничного хозяйства и туризма в условиях рыночных отношений: тез. докл. межд. науч.-прак. конф., Киев, 19–20 ноября 1994 г. – Киев : КНТЭУ, 1994. – С. 64.**

**9. К вопросу совершенствования технологии реструктурированных полуфабрикатов из мяса птицы / З. В. Василенко, С. Л. Масанский, А. Ю. Болотко // Развитие массового питания, гостиничного хозяйства и туризма в условиях рыночных отношений: тез. докл. межд. науч.-прак. конф., Киев, 19–20 ноября 1994 г. – Киев : КНТЭУ, 1994. – С. 38–39.**

**10. Оптимизация технологии желеобразующих продуктов переработки яблочных выжимок / З. В. Василенко, С. Л. Масанский, П. А. Ромашихин // Развитие массового питания, гостиничного хозяйства и туризма в условиях рыночных отношений: тез. докл. межд. науч.-прак. конф., Киев, 19–20 ноября 1994 г. – Киев : КНТЭУ, 1994. – С. 36–37.**

**11. Технология отделочных полуфабрикатов с нетрадиционным сырьем / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Н. В. Абрамович // Развитие массового питания, гостиничного хозяйства и туризма в условиях рыночных отношений: тез. докл. межд. науч.-прак. конф., Киев, 19–20 ноября 1994 г. – Киев : КНТЭУ, 1994. – С. 63.**

**12. Технология сладкого сбивного изделия на основе картофеля / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Развитие массового питания, гостиничного хозяйства и туризма в условиях рыночных отношений: тез. докл. межд. науч.-прак. конф., Киев, 19–20 ноября 1994 г. – Киев : КНТЭУ, 1994. – С. 42–43.**

**13. Разработка рецептур и технологии приготовления кулинарных изделий и блюд с повышенным содержанием радиозащитных веществ: отчет о НИР (заключ.): ХД 94-07 / Могилевский технологический институт; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1994. – 43 с.**

## **1995**

**1. Блюда из картофеля / сост. З. В. Василенко, Т. И. Пискун, О. И. Слабко. – Минск : БелЭн., 1995. – 256 с.**

**2. Армирование студнеобразных структур / З. В. Василенко, Н. В. Абрамович, П. А. Ромашихин // Научно-технический прогресс в пищевой промышленности: материалы междунар. науч.-тех. конф.: тез. докл., Могилев, 22–24 ноября 1995 г. / Могилевский технологический институт. – Могилев, 1995. – С. 56.**

**3. Влияние тепловой обработки на сохранность радиозащитных веществ и антиокислительную активность овощей и ягод / З. В. Василенко, А. М. Смагин, Н. В. Стефаненко // Научно-технический прогресс в пищевой промышленности: материалы междунар. науч.-тех. конф.: тез. докл., Могилев, 22–24 ноября 1995 г. / Могилевский технологический институт. – Могилев, 1995. – С. 53.**

**4. Влияние тепловой обработки овощей на содержание в клеточных стенках золы и макроэлементов / З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Научно-технический прогресс в пищевой промышленности: материалы междунар. науч.-тех. конф.: тез. докл., Могилев, 22–24 ноября 1995 г. / Могилевский технологический институт. – Могилев, 1995. – С. 55.**

**5. Изменение крахмальных полисахаридов в процессе гидротермической обработки картофельной массы / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. В. Березнева // Научно-технический прогресс в пищевой промышленности: материалы междунар. науч.-тех. конф.: тез. докл., Могилев, 22–24 ноября 1995 г. / Могилевский технологический институт. – Могилев, 1995. – С. 54.**

**6. Изменение полисахаридного комплекса клеточных стенок моркови и свеклы при тепловой обработке / З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Научно-технический прогресс в пищевой промышленности: материалы междунар. науч.-тех. конф.: тез. докл., Могилев, 22–24 ноября 1995 г. / Могилевский технологический институт. – Могилев, 1995. – С. 54.**

**7. Использование пюре из выжимок черноплодной рябины при производстве жележных изделий / З. В. Василенко, Н. В. Абрамович, П. А. Ромашихин // Научно-технический прогресс в пищевой промышленности: материалы междунар. науч.-тех. конф.: тез. докл., Могилев, 22–24 ноября 1995 г. / Могилевский технологический институт. – Могилев, 1995. – С. 56.**

**8. Об использовании картофельной массы в производстве сливочного крема пониженной калорийности / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. В. Березнева // Научно-технический прогресс в пищевой промышленности: материалы междунар. науч.-тех. конф.: тез. докл., Могилев, 22–24 ноября 1995 г. / Могилевский технологический институт. – Могилев, 1995. – С. 55.**

**9. Разработка технологии и рецептур полуфабрикатов из растительного и животного сырья: отчет о НИР (заключ.): ГБ 91-14 / Могилевский технологический институт; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1995. – 73 с.**

## 1996

**1. Изменение содержания белков и их аминокислотного состава при гидротермической обработке зерен сои, районированных в РБ / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Агропанорама. – 1996. – № 2. – С. 11–12.**

**2. Использование сои в производстве продукции массового питания / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Агропанорама. – 1996. – № 2. – С. 12–13.**

**3. Пищевые композиции с повышенным содержанием природных радиозащитных веществ / З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1996. – № 5–6. – С. 16–18.**

**4. Использование овощных пюре в производстве мороженого / З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Энергоресурсосберегающие технологии переработки сельскохозяйственного сырья: тезисы докладов междунар. науч.-практ. конф., Минск, 9–11 октября 1996 г.: в 2 ч. – Минск, 1996. – Ч. 1. – С. 87–89.**

**5. Совершенствование технологии приготовления пшеничного хлеба /** З. В. Василенко, В. П. Логовская // Энергоресурсосберегающие технологии переработки сельскохозяйственного сырья: тезисы докладов междунар. науч.-практ. конф., Минск, 9–11 октября 1996 г.: в 2 ч. – Минск, 1996. – Ч. 2. – С. 60–61.

**6. Стабилизирующий эффект овощных пюре /** З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Энергоресурсосберегающие технологии переработки сельскохозяйственного сырья: тезисы докладов междунар. науч.-практ. конф., Минск, 9–11 октября 1996 г.: в 2 ч. – Минск, 1996. – Ч.1. – С. 89–90.

**7. Разработка технологии и рецептур сбивных кондитерских изделий на основе картофеля:** отчет о НИР (заключ.) / Могилевский технологический институт; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1996. – 107 с. – № ГР 19941860.

## 1997

**1. Анализ поверхностно-активных свойств системы сапонин-белок /** З. В. Василенко, Е. Н. Артемова // Структурная перестройка и экономический рост: 10-е междунар. Плехановские чтения. – М. : РЭА, 1997. – С. 145.

**2. Майонезы с сапонинсодержащими добавками /** З. В. Василенко, Е. Н. Артемова // Хранение и переработка с/х сырья. Экология человека: пищевые технологии и продукты на пороге XXI века: материалы V Междунар. симпозиума, Пятигорск, 28–30 сентября 1997 г. – Пятигорск : ПГТУ, 1997. – С. 43.

**3. Влияние гидротермической обработки на технологические свойства зерен сои:** информ. листок / З. В. Василенко, Е. Н. Артемова. – Орел : ЦНТИ, 1997. – 3 с.

**4. Показатели качества майонеза с соевым пюре:** информ. листок / З. В. Василенко, Е. Н. Артемова. – Орел: ЦНТИ, 1997. – 3 с.

**5. Устойчивость эмульсии на основе пюре сои:** информ. листок / З. В. Василенко, Е. Н. Артемова. – Орел: ЦНТИ, 1997. – 3 с.

**6. Разработка научных основ технологии производства продукции из сои:** отчет о НИР (заключ.): Г/б N97-23 / Могилевский технологический институт; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1998. – 57 с. – № ГР 19972097.

## 1998

**1. Взаимосвязь пенообразующих и эмульгирующих свойств овощных соков с их химическим составом /** Е. Н. Артемова, З. В. Василенко // Агропанорама. – 1998. – № 2. – С. 5–7.

**2. Влияние технологических факторов на некоторые физико-химические показатели крахмалов, модифицированных кислотой / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. В. Березнева // Известия Академии аграрных наук Республики Беларусь. – 1998. – № 3. – С. 81–83.**

**3. Изменение пенообразующих и эмульгирующих свойств овощных соков при взбивании / Е. Н. Артемова, З. В. Василенко // Агропанорама. – 1998. – № 5. – С. 7–9.**

**4. О влиянии технологических факторов на студнеобразующие свойства крахмала / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. В. Березнева // Агропанорама. – 1998. – № 1. – С. 31–34.**

**5. Теоретические аспекты пенообразующих и эмульгирующих свойств растительных добавок / З. В. Василенко, Е. Н. Артемова // Известия Академии аграрных наук Республики Беларусь. – 1998. – № 1. – С. 72–74.**

**6. Влияние процесса взбивания на пенообразующие и эмульгирующие свойства овощных соков / Е. Н. Артемова, З. В. Василенко // Проблемы качества в общественном питании, гостиничном хозяйстве и туризме: материалы междунар. науч.-прак. конф., Киев, 28-29 октября 1998 г. – Киев : КНТЭУ, 1998. – С. 179–182.**

**7. Использование овощных пюре в производстве мороженого / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, В. Я. Груданов // Проблемы качества в общественном питании, гостиничном хозяйстве и туризме: материалы междунар. науч.-прак. конф., Киев, 28–29 октября 1998 г. – Киев : КНТЭУ, 1998. – С. 108–110.**

**8. Исследование пенообразующих и эмульгирующих свойств овощных соков и пюре/ Е. Н. Артемова, З. В. Василенко // Проблемы качества в общественном питании, гостиничном хозяйстве и туризме: материалы междунар. науч.-прак. конф., Киев, 28–29 октября 1998 г. – Киев : КНТЭУ, 1998. – С. 183–185.**

**9. Новые продукты с радиопротекторными и антиокислительными свойствами / З. В. Василенко, А. М. Смагин, Н. В. Стефаненко // Проблемы качества в общественном питании, гостиничном хозяйстве и туризме: материалы междунар. науч.-прак. конф., Киев, 28–29 октября 1998 г. – Киев : КНТЭУ, 1998. – С. 137–139.**

**10. Перспективы использования ячменной муки в производстве пшеничного хлеба / З. В. Василенко, Л. В. Рукшан, В. П. Логовская // Проблемы качества в общественном питании, гостиничном хозяйстве и туризме: материалы междунар. науч.-прак. конф., Киев, 28–29 октября 1998 г. – Киев : КНТЭУ, 1998. – С. 112–113.**



**11. Разработка технологии бисквита на основе желтков яиц / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Проблемы качества в общественном питании, гостиничном хозяйстве и туризме: материалы междунар. науч.-практ. конф., Киев, 28–29 октября 1998 г. – Киев : КНТЭУ, 1998. – С. 110–112.**

**12. Разработка технологии изделий с использованием эмульсий / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Проблемы качества в общественном питании, гостиничном хозяйстве и туризме: материалы междунар. науч.-практ. конф., Киев, 28–29 октября 1998 г. – Киев : КНТЭУ, 1998. – С. 68–80.**

**13. О возможности стабилизации пен, полученных из растворов желатина пектином / З. В. Василенко, Е. Н. Артемова, К. К. Гуляев // Прогрессивные ресурсосберегающие технологии и их экономическое обоснование в предприятиях питания: сб. статей Международной конференции, посвященной памяти профессора М. И. Беляева / Харьковская гос. академия технологии и организации питания. – Харьков, 1998. – Ч. 1. – С. 213–215.**

**14. Продукты с защитными свойствами / З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко // Прогрессивные ресурсосберегающие технологии и их экономическое обоснование в предприятиях питания: сб. статей Международной конференции, посвященной памяти профессора М. И. Беляева / Харьковская гос. академия технологии и организации питания. – Харьков, 1998. – Ч. 1. – С. 201–203.**

**15. Особенности замачивания зерен сои / Е. Н. Артемова, З. В. Василенко // Качественные преобразования социально-ориентированной рыночной экономики: материалы Междунар. научно-практ. конф., Орел, 15–17 ноября 1998 г. – Орел : Изд-во ОКИ, 1998. – С. 259.**

**16. Участие сапонинов, белков, пектинов в образовании пен овощных соков / Е. Н. Артемова, З. В. Василенко // Качественные преобразования социально-ориентированной рыночной экономики: материалы Междунар. научно-практ. конф., Орел, 15–17 ноября 1998 г. – Орел : Изд-во ОКИ, 1998. – С. 258.**

**17. Соя как сапонинсодержащая пищевая добавка / Е. Н. Артемова, Л. А. Самофалова, З. В. Василенко // Продукты питания. Пищевые добавки. Упаковка: экология производства и переработки отходов: материалы научно-практ. конф., Москва, 5–7 октября 1998 г. / Российская экономическая академия. – М., 1998. – С. 105.**

**18. Анализ химического состава структуры взбитых овощных соков /** Е. Н. Артёмова, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев : МТИ, 1998. – С. 115–116.

**19. Безотходная переработка нестандартных тушек цыплят-бройлеров /** З. В. Василенко, И. И. Андреева // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев : МТИ, 1998. – С. 242–243.

**20. Влияние гидротермической обработки сои на углеводный и минеральный состав /** З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев : МТИ, 1998. – С. 113.

**21. Вспененные напитки на основе ягодно-овощных композиций /** З. В. Василенко, А. М. Смагин, Н. В. Стефаненко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев : МТИ, 1998. – С. 110.

**22. Изучение влияния углекислоты на органолептические и физико-химические свойства крови убойных животных /** З. В. Василенко, В. В. Редько // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технич. конференции, Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев : МТИ, 1998. – С. 243.

**23. Изучение поверхностного натяжения растворов желатина /** З. В. Василенко, С. Г. Константинов, К. К. Гуляев // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев : МТИ, 1998. – С. 119.

**24. Использование костной ткани сельскохозяйственной птицы в производстве продуктов питания /** З. В. Василенко, И. И. Андреева // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев : МТИ, 1998. – С. 247.

**25. Использование ягодно-овощных паст при производстве соусов профилактического назначения /** З. В. Василенко, А. М. Смагин, Н. В. Стефаненко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-техн. конференции, Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев : МТИ, 1998. – С. 134.

**26. Исследование влияния гидротермической обработки сои на белки и их аминокислотный состав / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технич. конференции, Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев : МТИ, 1998. – С. 111–112.**

**27. Исследование степени деструкции желатина / З. В. Василенко, Л. М. Якиревич, К. К. Гуляев // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев : МТИ, 1998. – С. 120.**

**28. Кафедра технологии продукции общественного питания и мясопродуктов: двадцать пять лет в строю / З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев : МТИ, 1998. – С. 109.**

**29. Полуфабрикат из картофеля с высокой желирующей способностью / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. В. Березнева, Т. И. Пискун // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев : МТИ, 1998. – С. 110–111.**

**30. Способ осаждения белка сои / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. Н. Болошенко, О. В. Королева, К. К. Гуляев // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев : МТИ, 1998. – С. 120–121.**

**31. Сравнительная характеристика изделий из котлетной массы с добавлением моркови / З. В. Василенко, С. Л. Масанский, А. Ю. Болотько // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-практической конференции, Могилев, 25–25 марта 1998 г. – Могилев : МТИ, 1998. – С. 121–122.**

**32. Структурно-механические свойства смешанных гелей желатина и метилцеллюлозы / Е. Н. Артёмова, З. В. Василенко, К. К. Гуляев // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев : МТИ, 1998. – С. 114–115.**

**33. Суфле на основе картофеля / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. В. Березнева, Т. И. Пискун // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев : МТИ, 1998. – С. 117–118.**

**34. Эмульгирующая и стабилизирующая способность пюре сои /** З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев : МТИ, 1998. – С. 112.

**35. Способ получения взбивного изделия:** пат. 2270 Респ. Беларусь / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. В. Березнева. – № 1823; заявл. 22.03.1994; опубл. 30.09.1998 // Афіцыйны бюлетэнь / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 1998. – № 3. – С. 127.

**36. Разработка научных основ технологии производства продукции из сои:** отчет о НИР (заключ.): Г/Б № 97-23 / Могилевский технологический институт; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1998. – 57 с. – № ГР 19972097.

## 1999

**1. Влияние активной кислотности на пенообразующие свойства растительных добавок /** З. В. Василенко // Оборудование и технология пищевых производств: тематический сб. науч. тр. – Донецк, 1999. – Вып. 3. – С. 334–340.

**2. Усовершенствование технологии производства самбука /** З. В. Василенко // Оборудование и технология пищевых производств: тематический сб. науч. тр. – Донецк, 1999. – Вып. 3. – С. 236–239.

**3. Об использовании многофункционального полуфабриката из моркови /** З. В. Василенко, С. Л. Масанский, А. Ю. Болотько // Международный аграрный журнал. – 1999. – № 11. – С. 52–54.

**4. Закономерности взаимодействия основных ПАВ растительных добавок и их пенообразующими и эмульгирующими свойствами /** З. В. Василенко, Е. Н. Артемова // Проблемы безопасности и качества пищевых продуктов в условиях радиоактивного заражения: материалы III международной научно-практической конференции, Орел, 3–4 декабря 1999 г. / Государственный технический университет. – Орел : Изд-во ГТУ, 1999. – С. 25.

**5. Многофункциональное использование сапонинсодержащих добавок в пищевой технологии /** З. В. Василенко, Е. Н. Артемова // Проблемы безопасности и качества пищевых продуктов в условиях радиоактивного заражения: материалы III международной научно-практической конференции, Орел, 3–4 декабря 1999 г. / Государственный технический университет. – Орел: Изд-во ГТУ, 1999. – С. 23.

**6. Гидротермическая обработка соевых бобов** / З. В. Василенко, Е. Н. Артемова, Л. А. Самофалова // Пищевая промышленность. Продовольственная безопасность XXI века: материалы Всероссийской научно-практической конференции, Екатеринбург, 22–23 марта 1999 г. / Уральский государственный экономический университет. – Екатеринбург: Изд-во УралГЭУ, 1999. – С. 27.

**7. Использование картофельного полуфабриката в технологии сладкой взбивной продукции** / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Е. Н. Артемова // Пищевая промышленность. Продовольственная безопасность XXI века: материалы Всероссийской научно-практической конференции, Екатеринбург, 22–23 марта 1999 г. / Уральский государственный экономический университет. – Екатеринбург: Изд-во УралГЭУ, 1999. – С. 32.

**8. Изделия колбасные вареные. Колбасы вареные.** Технические условия: ТУ РБ 02071999. 013-99 / З. В. Василенко, А. А. Шеков. – Минск, 1999. – 15 с.

**9. Изделия колбасные вареные. Колбасы вареные, сосиски и сардельки.** Технические условия: ТУ РБ 02071999. 014-99 / З. В. Василенко, А. А. Шеков. – Минск, 1999. – 9 с.

**10. Изделия колбасные вареные. Колбасы вареные, сосиски и сардельки.** Технические условия: ТУ РБ 02071999. 012-99 / З. В. Василенко, А. А. Шеков. – Минск, 1999. – 10 с.

**11. Изделия колбасные. Полукопченые и варенокопченые.** Технические условия: ТУ РБ 02071999. 016-99 / З. В. Василенко, А. А. Шеков. – Минск, 1999. – 9 с.

**12. Колбасы полукопченые: Домашняя, Пикантная, Прима, Российская.** Технические условия: ТУ РБ 02071999. 011-99 / З. В. Василенко, А. А. Шеков. – Минск, 1999. – 11 с.

**13. Колбасы сырокопченые.** Технические условия: ТУ РБ 02071999. 010-99 / З. В. Василенко, А. А. Шеков. – Минск, 1999. – 7 с.

**14. Комплекс полисахаридный «Поликом».** Технические условия: ТУ РБ 02071990. 025-99 / З. В. Василенко, А. А. Шульга, В. В. Редько. Могилев, 1999. – 12 с.

**15. Консервы мясные «Мясо птицы закусочное», «Мясо птицы по домашнему».** Технические условия: ТУ РБ 02071999. 018-99 / З. В. Василенко, А. А. Шеков. – Минск, 1999. – 12 с.

**16. Консервы мясные. Говядина тушеная в желе. Свинина тушеная в желе.** Технические условия: ТУ РБ 02071999. 017-99 / З. В. Василенко, А. А. Шеков. – Минск, 1999. – 11 с.

**17. Продукты из свинины и говядины, вареные и варено-копченые.** Технические условия: ТУ РБ 02071999. 015-99 / З. В. Василенко, А. А. Шеков. – Минск, 1999. – 7 с.

**18. Рецепттура. Мармелад яблочный:** РЦ РБ 02071990. 021-99 / З. В. Василенко, А. А. Шульга, В. В. Редько. – Могилев, 1999. – 4 с.

**19. Технологическая инструкция по производству мармелада яблочного:** ТИ РБ 02071990. 021-99 / З. В. Василенко, А. А. Шульга, В. В. Редько. – Могилев, 1999. – 9 с.

## 2000

**1. Изучение сорбционной способности новой пищевой добавки «Поликом» по отношению к ионам свинца /** З. В. Василенко, В. В. Редько // Международный аграрный журнал. – 2000. – № 11. – С. 45–47.

**2. Изучение студнеобразующей способности полисахаридного комплекса «Поликом» //** Международный аграрный журнал. – 2000. – № 8. – С. 43–45.

**3. Использование природного пектиносодержащего сырья для производства взбивного изделия /** З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Международный аграрный журнал. – 2000. – № 4. – С. 43–45.

**4. Исследование гигроскопических характеристик полисахаридного комплекса «ПОЛИКОМ» /** З. В. Василенко, А. А. Шульга, В. Редько // Международный аграрный журнал. – 2000. – № 10. – С. 38–40.

**5. Исследование радиозащитных свойств растительного сырья /** З. В. Василенко, А. М. Смагин, Н. В. Стефаненко // Международный аграрный журнал. – 2000. – № 5. – С. 42–44.

**6. Комбинированные пищевые продукты радиозащитного действия /** З. В. Василенко, А. М. Смагин, Н. В. Стефаненко // Международный аграрный журнал. – 2000. – № 6. – С. 46–48.

**7. Питание и здоровье нации в XXI веке /** З. В. Василенко // Стратегия развития туристической индустрии и общественного питания: материалы междунар. науч.-практ. конф., Киев, 25–26 октября 2000 г. / Киевский национальный торгово-экономический университет. – Киев, 2000. – С. 208–210.

**8. «Поликом» – новая пищевая добавка с лечебно-профилактическими свойствами / З. В. Василенко, Е. Ф. Конопля, О. Л. Белоусов, В. В. Редько // Стратегия развития туристической индустрии и общественного питания: материалы междунар. науч.-практ. конф., Киев, 25–26 октября 2000 г. / Киевский национальный торгово-экономический университет. – Киев, 2000. – С. 333–334.**

**9. Разработка оптимальных параметров получения картофельного пюре с высокой студнеобразующей способностью / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Стратегия развития туристической индустрии и общественного питания: материалы междунар. науч.-практ. конф., Киев, 25–26 октября 2000 г. / Киевский национальный торгово-экономический университет. – Киев, 2000. – С. 264–266.**

**10. Продовольствие и здоровье нации в новом веке / А. И. Дмитриев, З. В. Василенко // Аграрная наука на рубеже 21 века: материалы общего собрания ААН Респ. Беларусь, Минск, 10 ноября 2000 г. – Минск, 2000. – С. 78–81.**

**11. Пектин как стабилизатор пен желатина / Е. Н. Артемова, К. К. Гуляев, З. В. Василенко // Пищевой белок и экология: материалы междунар. науч.-техн. конф., Москва, 17–20 декабря 2000 г. / Моск. гос. ун-т прикладной биотехнологии. – М., 2000. – С. 31.**

**12. Пищевая добавка из каркасов тушек цыплят-бройлеров / З. В. Василенко, И. И. Андреева // Пищевой белок и экология: материалы междунар. науч.-техн. конф., Москва, 17–20 декабря 2000 г. / Моск. гос. ун-т прикладной биотехнологии. – М., 2000. – С. 143.**

**13. Влияние гидротермической обработки сои на минеральный состав / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 22–24 ноября 2000 г. – Могилев : МТИ, 2000. – С. 47–48.**

**14. Влияние значений pH кислотной обработки крахмала на его студнеобразующую способность / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. В. Березнева // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 22–24 ноября 2000 г. – Могилев : МТИ, 2000. – С. 42–43.**

**15. Влияние значений pH среды на водопоглотительную способность семян люпина / З. В. Василенко, О. И. Слабко, О. В. Королёва, Л. Е. Ищенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 22–24 ноября 2000 г. – Могилев : МТИ, 2000. – С. 42.**

**16. Влияние некоторых рецептурных ингредиентов на объёмную массу сбивного изделия / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. В. Березнева // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 22–24 ноября 2000 г. – Могилев : МТИ, 2000. – С. 43–44.**

**17. Влияние «Поликома» на уровень накопления цезия-137 в организме / Е. Ф. Конопля, О. Л. Белоусов, З. В. Василенко, В. В. Редько // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 22–24 ноября 2000 г. – Могилев : МТИ, 2000. – С. 37.**

**18. Влияние продолжительности тепловой обработки и значений РН среды на количество сухих веществ люпина при гидротермической обработке / З. В. Василенко, О. И. Слабко, О. В. Королева, Л. Е. Ищенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 22–24 ноября 2000 г. – Могилев : МТИ, 2000. – С. 45.**

**19. Использование картофельных хлопьев в качестве стабилизаторов пищевых эмульсий типа майонеза / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Е. И. Демченко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 22–24 ноября 2000 г. – Могилев : МТИ, 2000. – С. 46–47.**

**20. Использование люпина при производстве блюд и кулинарных изделий / З. В. Василенко, О. И. Слабко, О. В. Королева, Л. Е. Ищенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 22–24 ноября 2000 г. – Могилев : МТИ, 2000. – С.14–15.**

**21. Использование полуфабриката из моркови для стабилизации сладких взбивных изделий мезги / З. В. Василенко, С. Л. Масанский, А. Ю. Болотько // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 22–24 ноября 2000 г. – Могилев : МТИ, 2000. – С. 41.**

**22. Использование сои и продуктов её переработки в производстве продуктов питания / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 22–24 ноября 2000 г. – Могилев : МТИ, 2000. – С. 15–16.**



**23. Исследование влияния технологических параметров среды на жизнедеятельность культуры рисового гриба / З. В. Василенко, Е. А. Цед, Л. М. Якиревич, Л. П. Яромич, Н. А. Каминская // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 22–24 ноября 2000 г. – Могилев : МТИ, 2000. – С. 105–106.**

**24. Картофель – основа для производства сладких сбивных изделий / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. В. Березнева // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 22–24 ноября 2000 г. – Могилев : МТИ, 2000. – С. 44–45.**

**25. Многофункциональный полуфабрикат на основе морковной мезги / З. В. Василенко, С. Л. Масанский, А. Ю. Болотько // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 22–24 ноября 2000 г. – Могилев : МТИ, 2000. – С. 18–19.**

**26. Об использовании полуфабриката из моркови в майонезных эмульсиях / З. В. Василенко, С. Л. Масанский, А. Ю. Болотько // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 22–24 ноября 2000 г. – Могилев : МТИ, 2000. – С. 40.**

**27. «Поликом» – новая пищевая пектинсодержащая добавка / З. В. Василенко, В. В. Редько, А. А. Шульга // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 22–24 ноября 2000 г. – Могилев : МТИ, 2000. – С.13–14.**

**28. Сапонинсодержащие добавки и протекторные свойства пищевых продуктов / Е. Н. Артёмова, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 22–24 ноября 2000 г. – Могилев : МТИ, 2000. – С. 24–25.**

**29. Совершенствование производства сладкой взбивной продукции на основе плодоовощного сырья / З. В. Василенко, К. К. Гуляев // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 22–24 ноября 2000 г. – Могилев : МТИ, 2000. – С. 75–76.**

**30. Сравнительная характеристика показателей качества майонеза с добавлением «Поликома» / З. В. Василенко, В. В. Редько, А. А. Шульга // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 22–24 ноября 2000 г. – Могилев : МТИ, 2000. – С. 49–50 .**

**31. Химический состав семян люпина / З. В. Василенко, О. И. Слабко, О. В. Королева, Л. Е. Ищенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 22–24 ноября 2000 г. – Могилев : МТИ, 2000. – С. 48.**

**32. Выжимки яблочные (свежие отходы сокового производства). Технические условия: ТУ РБ 7000 36606.032-2000 / З. В. Василенко, В. В. Редько. – Могилев, 2000. – 10 с.**

**33. Исследование возможности использования люпина наиболее перспективных сортов в производстве кулинарной продукции: отчет о НИР (заключ.): 99-25 / Могилевский технологический институт; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 2000. – 73 с. – № ГР 1999960.**

**34. Разработать и внедрить технологический процесс производства полисахаридного комплекса «Поликом» на основе яблочных выжимок: отчет о НИР: ХД 98-12 / Могилевский технологический институт; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 2000. – 99 с. – № ГР 19992081.**

**35. Технология переработки сельскохозяйственного сырья на предприятиях массового питания: отчет о НИР: ГБ-96-03 / Могилевский технологический институт; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 2000. – 63 с. – ГР № 19961196.**

## **2001**

**1. Стандартизация и контроль качества продукции в общественном питании: тексты лекций для учащихся колледжей, слушателей системы непрерывного профессионального обучения кадров Белкоопсоюза / З. В. Василенко, Т. И. Пискун. – Минск : НИИ Белкоопсоюза, 2001. – 146 с.**

**2. Использование люпина в производстве кулинарной продукции / О. В. Королева, Т. Н. Болашенко, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов III-й международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 29–31 мая 2001 г. – Могилев : МТИ, 2001. – С. 39–40.**

**3. О роли отдельных компонентов растительных добавок в образовании структур пен и эмульсий / Я. В. Козековская, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов III-й международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 29–31 мая 2001 г. – Могилев : МТИ, 2001. – С. 33–34.**

**4. К вопросу организации лечебно-профилактического питания населения Республики Беларусь / В. В. Редько, З. В. Василенко // Чернобыльская катастрофа: 15 лет спустя: материалы науч.-практ. конф., Могилев, 26 апреля 2001 г. – Минск, 2001. – С. 228–232.**

**5. Пищевая добавка радиозащитного действия / З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко // Чернобыльская катастрофа: 15 лет спустя: материалы науч.-практ. конф., Могилев, 26 апреля 2001 г. – Минск, 2001. – С. 224–227.**

**6. Пищевая добавка из нестандартных тушек цыплят-бройлеров / З. В. Василенко, И. И. Андреева // Национальная политика здорового питания в Республике Беларусь: материалы 2-й Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 26–27 апреля 2001 г. / Респ. науч.-практ. центр по экспертной оценке качества и безопасности продуктов питания. – Минск, 2001. – С. 275–279.**

**7. Природные энтеросорбенты в лечебно-профилактическом питании / Н. Г. Кручинский, А. К. Петровский, В. В. Редько, З. В. Василенко // Национальная политика здорового питания в Республике Беларусь: материалы 2-й Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 26–27 апреля 2001 г. / Респ. науч.-практ. центр по экспертной оценке качества и безопасности продуктов питания. – Минск, 2001. – С. 82–86.**

**8. Продукты питания и здоровье нации / В. И. Мурох, З. В. Василенко // Аграрные проблемы нового века: Академические чтения, посвященные 80-летию академика М. М. Севернева. – Минск, 2001. – С. 88–94.**

**9. Тепловая обработка и изменение углеводного комплекса тыквенных овощей / Л. П. Липатова, Е. Н. Артемова, З. В. Василенко // Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: материалы Международной научно-практической конференции, Орел, 18–21 декабря 2001 г. – Орел : Изд-во ГТУ, 2001. – Ч. 1. – С. 232.**

**10. Тепловая обработка и размягчение ткани тыквенных овощей / Л. П. Липатова, Е. Н. Артемова, З. В. Василенко // Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: материалы Международной научно-практической конференции, Орел, 18–21 декабря 2001 г. – Орел : Изд-во ГТУ, 2001. – Ч. 1. – С. 233.**

**11. Влияние добавок куриной пасты на показатели качества вареных колбас** / З. В. Василенко, И. И. Андреева // Научные и практические аспекты переработки мяса и мясопродуктов: материалы Междунар. науч.-практ. конф., Харьков, 10–12 декабря 2001 г. / Харьковская гос. академия технологии и организации питания. – Харьков, 2001. – С. 135–136.

**12. Повышение эффективности переработки некондиционных тушек цыплят-бройлеров** / З. В. Василенко, И. И. Андреева // Научные и практические аспекты переработки мяса и мясопродуктов: материалы Междунар. науч.-практ. конф., Харьков, 10–12 декабря 2001 г. / Харьковская гос. академия технологии и организации питания. – Харьков, 2001. – С. 137–138.

**13. Изменения пенообразующих и эмульгирующих свойств овощных соков при взбивании** / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Е. Н. Артемова // MAISTO Chemija IR NECHNOLOGIJA. – 2001. – С. 175–179.

## 2002

**1. Новое сырьё для решения дефицита студнеобразователей** / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Т. И. Пискун // Научные основы и практическая реализация технологии получения натуральных студнеобразователей: материалы Международной научно-практической конференции, Краснодар, 24–25 мая 2002 г. / Кубанский гос. технологический ун-т. – Краснодар, 2002. – С. 19–21.

**2. Применение желатина и «Поликома» при производстве кондитерских изделий типа «Мармелад»** / З. В. Василенко, В. В. Редько // Научные основы и практическая реализация технологии получения натуральных студнеобразователей: материалы Международной научно-практической конференции, Краснодар, 24–25 мая 2002 г. / Кубанский гос. технологический ун-т. – Краснодар, 2002. – С. 161–164.

**3. Использование многофункционального полуфабриката из моркови в технологии мясных рубленых изделий** / З. В. Василенко, С. Л. Масанский, А. Ю. Болотько // Техника и технология пищевых производств: материалы III-й Международной научно-технической конференции, Могилев, 24–26 апреля 2002 г. – Могилев : МТИ, 2002. – С. 94–95.

**4. Исследование эмульгирующей и стабилизирующей способности пюре сои** / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: материалы III-й Международной научно-технической конференции, Могилев, 24–26 апреля 2002 г. – Могилев : МТИ, 2002. – С. 96–98.

**5. Исследование аминокислотного состава белков паст куриных, выработанных по новой технологии / З. В. Василенко, И. И. Андреева // NEW TRENDS IN QUALITY FOOD PRODUCTION: International Scientific Practical Conference Reports. / FFT. – Jelgava, 2002. – pp. 109–114.**

**6. «Поликом» – важный функциональный ингредиент квалитативного продовольствия / З. В. Василенко, В. В. Редько, А. А. Шульга // NEW TRENDS IN QUALITY FOODPRDUCTION. International Scientific Practical Conference Reports. / FFT. – Jegava, 2002. – pp. 131–136.**

**7. Колбаса вареная «Новонарочанская» второго сорта: РЦ РБ 7000366066: по СТБ 1060-97 / З. В. Василенко, И. И. Андреева. – Могилев, 2002. – 5 с.**

**8. Технологическая инструкция по производству колбасы вареной «Новонарочанской»: по СТБ 1060-97 / З. В. Василенко, И. И. Андреева. – Могилев, 2002. – 10 с.**

**9. Колбаса вареная «Ветчина Белорусская новая» высшего сорта: РЦ РБ700036606.055-2002: по СТБ 1060-97 / З. В. Василенко, И. И. Андреева. – Могилев, 2002. – 5 с.**

**10. Технологическая инструкция по производству колбасы вареной высшего сорта «Ветчина Белорусская новая: по СТБ 1060-97 / З. В. Василенко, И. И. Андреева. – Могилев, 2002. – 5 с.**

**11. Колбаса ливерно-паштетная «Деликатесная новая» высшего сорта: РЦ РБ 700036606.061-2002: по СТБ 1060-97 / З. В. Василенко, И. И. Андреева. – Могилев, 2002. – 6 с.**

**12. Технологическая инструкция по производству колбасы ливерно-паштетной «Деликатесная новая» высшего сорта: по СТБ 1060-97 / З. В. Василенко, И. И. Андреева. – Могилев, 2002. – 7 с.**

**13. Колбаса вареная «Молодежная новая» высшего сорта: РЦ РБ 700036606.060-2002: по СТБ 1060-97 / З. В. Василенко, И. И. Андреева. – Могилев, 2002. – 6 с.**

**14. Технологическая инструкция по производству колбасы вареной «Молодежная новая» высшего сорта: по СТБ 1060-97 / З. В. Василенко, И. И. Андреева. – Могилев, 2002. – 6 с.**

**15. Колбаса полукопченая «Семейная новая» первого сорта: РЦ РБ 700036606.059-2002: по СТБ 196-98 / З. В. Василенко, И. И. Андреева. – Могилев, 2002. – 4 с.**

**16. Технологическая инструкция по производству колбасы полукопченой первого сорта «Семейная новая»:** по СТБ 196-98 / З. В. Василенко, И. И. Андреева. – Могилев, 2002. – 4 с.

**17. Полуфабрикат. Мясо птицы механической обвалки пастообразное:** ТУ РБ 700036606.044-2002 / З. В. Василенко, И. И. Андреева. – Могилев, 2002. – 6 с.

**18. Технологическая инструкция по производству полуфабриката «Мясо птицы механической обвалки пастообразное»:** по ТУ РБ 700036606.044-2002 / З. В. Василенко, И. И. Андреева. – Могилев, 2002. – 7 с.

**19. Разработать и внедрить** малоотходную технологию переработки шеек, тушек и каркасов тушек цыплят-бройлеров в пасту для добавки в колбасные изделия и консервы: отчет о НИР (заключ.): ХД 01-03 / Могилевский государственный университет продовольствия; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 2002. – 127 с. – № ГР 20013422.

**20. Разработка научно обоснованных технологий** пищевых добавок на основе люпина отечественной селекции с заданными функциональными свойствами: отчет о НИР (заключ.): 01-23 / Могилевский государственный университет продовольствия; рук. темы З. В. Василенко. – Могилев, 2002. – 57 с. – № ГР 2001892.

**21. Разработка научных принципов** создания комбинированных продуктов питания, пищевых добавок, в том числе с использованием модифицирующих физико-химических воздействий за 2002 г. «Исследование состава и свойств отечественного сырья для производства полифункциональных пищевых добавок»: отчет о НИР (заключ.): ХД 2001-04 / Могилевский государственный университет продовольствия; рук. темы З. В. Василенко. – Могилев, 2002. – 73 с. – № ГР 200340.

## **2003**

**1. Технологические карты блюд и кулинарных изделий профилактического назначения** / З. В. Василенко, В. В. Редько, Н. В. Стефаненко // Сборник технологических карт блюд диетического питания. – Минск : Белорусская ассоциация кулинаров, 2003. – С. 803–846.

**2. Разработка технологии многофункционального полуфабриката из мезги моркови** / З. В. Василенко, С. Л. Масанский, А. Ю. Болотько // Сборник научных трудов: к 30-летию Могилевского государственного университета продовольствия. – Минск, Изд. центр БГУ, 2003. – С. 128–132.

**3. Технология полуфабриката из манной крупы и изделий с его использованием / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Сборник научных трудов: к 30-летию Могилевского государственного университета продовольствия. – Минск, Изд. центр БГУ, 2003. – С. 125–127.**

**4. Изучение возможности использования композиций радиозащитного действия в производстве напитков / З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко, Т. И. Пискун // Актуальные направления экологически безопасных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции: материалы Междунар. науч.-практ. конф., посвященной 90-летию Воронеж ГАУ. – Воронеж, 2003. – С. 21–24.**

**5. Новая технология и рецептура вареной колбасы из мяса птицы / З. В. Василенко, И. И. Андреева, Т. И. Пискун // Актуальные направления экологически безопасных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции: материалы Междунар. научно-практ. конф., посвященной 90-летию Воронеж ГАУ. – Воронеж, 2003. – С.17–20.**

**6. Технология ливерно-паштетных колбасных изделий с использованием нового вида сырья из шеек цыплят-бройлеров. / З. В. Василенко, И. И. Андреева, Т. И. Пискун // Современные технологии переработки животного сырья в обеспечении здорового питания: наука, образование и производство: материалы Междунар. науч.-техн. конф., Воронеж, 1–4 октября 2003 г. – Воронеж, 2003. – С. 80–85.**

**7. Использование нетрадиционного сырья в производстве бисквитного теста / З. В. Василенко, Е. Н. Артемова, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Материалы IV Международной научно-технической конференции, Могилев, 26–28 марта 2003 г. В. 2 ч. Ч. 1. Техника и технология пищевых производств. – Могилев : УО МГУП, 2003. – С. 145–146.**

**8. Использование полуфабриката «Мясо птицы механической обвалки пастообразное» в производстве вареных колбасных изделий / З. В. Василенко, И. И. Андреева, В. В. Сидорова // Материалы IV Международной научно-технической конференции, Могилев, 26–28 марта 2003 г. В 2 ч. Ч. 1. Техника и технология пищевых производств. – Могилев : УО МГУП, 2003. – С. 141–143.**

**9. Исследование возможности создания комбинированных мясопродуктов с добавкой из красноплодной рябины / З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко, Э. М. Омарова // Материалы IV Международной научно-технической конференции, Могилев, 26–28 марта 2003 г. В 2 ч. Ч. 1. Техника и технология пищевых производств. – Могилев : УО МГУП, 2003. – С. 129–131.**

**10. Новая технология вареной колбасы с растительной добавкой** / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Т. И. Пискун // Материалы IV Международной научно-технической конференции, Могилев, 26–28 марта 2003 г. В 2 ч. Ч. 1. Техника и технология пищевых производств. – Могилев : УО МГУП, 2003. – С. 135–136.

**11. Новая технология производства полуфабриката «Мясо птицы механической обвалки пастообразное»** / З. В. Василенко, И. И. Андреева // Материалы IV Международной научно-технической конференции, Могилев, 26–28 марта 2003 г. В 2 ч. Ч. 1. Техника и технология пищевых производств. – Могилев : УО МГУП, 2003. – С.138–140.

**12. Об использовании композиций из природного сырья в производстве продукции функционального питания** / З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко, Э. М. Омарова // Материалы IV Международной научно-технической конференции, Могилев, 26–28 марта 2003 г. В 2 ч. Ч. 1. Техника и технология пищевых производств. – Могилев : УО МГУП, 2003. – С. 131–133.

**13. Применение «Поликома» в производстве желеино-фруктовых мармеладных изделий** / З. В. Василенко, В. В. Редько, Э. М. Омарова // Материалы IV Международной научно-технической конференции, Могилев, 26–28 марта 2003 г. В 2 ч. Ч. 1. Техника и технология пищевых производств. – Могилев : УО МГУП, 2003. – С. 149–150.

**14. Разработка технологии бисквита на основе использования желтков яиц** / З. В. Василенко, Т. Н. Болошенко, О. В. Мацикова // Материалы IV Международной научно-технической конференции, Могилев, 26–28 марта 2003 г. В 2 ч. Ч. 1. Техника и технология пищевых производств. – Могилев : УО МГУП, 2003. – С. 151–153.

**15. Совершенствование технологии белково-взбивных полуфабрикатов** / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Е. Н. Артёмова // Материалы IV Международной научно-технической конференции, Могилев, 26–28 марта 2003 г. В 2 ч. Ч. 1. Техника и технология пищевых производств. – Могилев : УО МГУП, 2003. – С. 147–148.

**16. Хлеб из пшеничной муки, обогащенный белками** / З. В. Василенко, О. И. Слабко // Материалы IV Международной научно-технической конференции, Могилев, 26–28 марта 2003 г. В 2 ч. Ч. 1. Техника и технология пищевых производств. – Могилев : УО МГУП, 2003. – С. 143–144.

**17. Способ производства творога:** пат. 5383 Респ. Беларусь / З. В. Василенко, О. И. Слабко, К. К. Гуляев. – № а19980684; заявл. 20.07.1998; опубл. 30.09.2003 // Афіцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 2003. – № 3, ч.1. – С. 89.



**18. Способ производства масляного крема:** пат. 5384 Респ. Беларусь / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. В. Березнева. – № а19980685; заявл. 20.07.1998; опубл. 30.09.2003 // Афіцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 2003. – № 3, ч.1. – С. 88–89.

**19. Способ производства слоеного теста:** пат. 5537 Респ. Беларусь / З. В. Василенко, О. И. Слабко, О. В. Мацикова. – № а19990594; заявл. 30.09.1999; опубл. 30.09.2003 // Афіцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 2003. – № 3, ч.1. – С. 88.

**20. Способ производства полуфабриката из моркови:** пат. 5648 Респ. Беларусь / З. В. Василенко, С. Л. Масанский, А. Ю. Болотько. – № а19991085; заявл. 07.12.1999; опубл. 30.12.2003 // Афіцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 2003. – № 4. – С. 91.

**21. Способ производства мороженого:** пат. 5678 Респ. Беларусь / З. В. Василенко, С. Л. Масанский, А. Ю. Болотько - № а20000185; заявл. 25.02.2000; опубл. 30.12.2003 // Афіцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 2003. – № 4. – С. 90.

**22. Разработка научных принципов создания комбинированных продуктов питания, пищевых добавок в том числе за 2003 г.** «Исследование процессов получения порошков из различных видов сырья»: отчет о НИР (промежуточ.) / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы З. В. Василенко. – Могилев, 2003. – 56 с. – № ГР 20011715.

## 2004

**1. Растительные добавки в технологии пищевых продуктов:** монография / Е. Н. Артемова, З. В. Василенко. – Орел: Орел ГТУ, 2004. – 244 с.

**2. Изучение влияния основных технологических факторов на свойства многофункционального полуфабриката из мезги моркови / С. Л. Масанский, З. В. Василенко, А. Ю. Болотько // Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья. – 2004. – № 11. – С. 50–52.**

**3. Оценка качества мясных рубленых изделий с использованием добавок на основе моркови / З. В. Василенко, С. Л. Масанский, А. Ю. Болотько // Потребительская кооперация. – 2004. – № 3. – С. 68–71.**

**4. Использование красноплодной рябины в продукции профилактического назначения / З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко // Материалы научно-практической конференции «Актуальные вопросы совершенствования организации питания и культурного обслуживания отдыхающих в санаториях «Белгосздравницы». – Минск, 2004. – С. 113–115.**

**5. Пищевые волокна – важный аспект современного питания населения Республики Беларусь / З. В. Василенко, В. В. Редько // Материалы научно-практической конференции «Актуальные вопросы совершенствования организации питания и культурного обслуживания отдыхающих в санаториях «Белгосздравницы». – Минск, 2004. – С. 24–26.**

**6. Разработка рецептуры и технологии печенья функционального назначения / З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Материалы научно-практической конференции «Актуальные вопросы совершенствования организации питания и культурного обслуживания отдыхающих в санаториях «Белгосздравницы». – Минск, 2004. – С. 110–112.**

**7. Исследование гигроскопических характеристик «Поликома» / З. В. Василенко, В. В. Редько // Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: материалы междунар. научно-практической конф., Орел, 7–8 декабря 2004 г. / Гос. технический ун-т. – Орел: ГТУ, 2004. – С. 188–189.**

**8. Влияние концентрации бикарбоната натрия на качество полуфабриката из мезги моркови / З. В. Василенко, С. Л. Масанский, А. Ю. Болотько // Здоровье и окружающая среда: материалы научно-практической конференции «Питание и здоровье. Безопасность и качество продуктов питания», Барановичи, 31 августа 2004 г. – Минск, 2004. – Вып. 3. – С. 77–82.**

**9. Исследование технологических свойств инулина / З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Здоровье и окружающая среда: материалы научно-практической конференции «Питание и здоровье. Безопасность и качество продуктов питания», Барановичи, 31 августа 2004 г. – Минск, 2004. – Вып. 3. – С. 72–74.**

**10. Применение желатина и «Поликома» при производстве изделий со студнеобразной консистенцией / З. В. Василенко, В. В. Редько // Здоровье и окружающая среда: материалы научно-практической конференции «Питание и здоровье. Безопасность и качество продуктов питания», Барановичи, 31 августа 2004 г. – Минск, 2004. – Вып. 3. – С. 74–77.**

**11. Решение дефицита студнеобразователей при производстве сладкой взбивной продукции / З. В. Василенко, И. И. Андреева, В. И. Никулин // Здоровье и окружающая среда: материалы научно-практической конференции «Питание и здоровье. Безопасность и качество продуктов питания», Барановичи, 31 августа 2004 г. – Минск, 2004. – Вып. 3. – С. 68–72.**

**12. Семена люпина – ценный источник пищевых веществ в питании населения Республики Беларусь / З. В. Василенко, О. В. Шкабров, О. И. Макасева // Здоровье и окружающая среда: материалы научно-практической конференции «Питание и здоровье. Безопасность и качество продуктов питания», Барановичи, 31 августа 2004 г. – Минск, 2004. – Вып. 3. – С. 58–60.**

**13. Характеристика минерального состава и жирнокислотного жиров полуфабриката «Мясо птицы механической обвалки пастообразное», выработанного по новой технологии / З. В. Василенко, И. И. Андреева, В. И. Никулин // Здоровье и окружающая среда: материалы научно-практической конференции «Питание и здоровье. Безопасность и качество продуктов питания», Барановичи, 31 августа 2004 г. – Минск, 2004. – Вып. 3. – С. 60–64.**

**14. Характеристика показателей гигиенического качества и безопасности полуфабриката «Мясо птицы механической обвалки пастообразное» из нестандартных тушек цыплят-бройлеров» технологии / З. В. Василенко, И. И. Андреева, В. И. Никулин // Здоровье и окружающая среда: материалы научно-практической конференции «Питание и здоровье. Безопасность и качество продуктов питания», Барановичи, 31 августа 2004 г. – Минск, 2004. – Вып. 3. – С. 64–68.**

**15. Исследование качества полуфабриката «Мясо птицы механической обвалки пастообразное» при хранении / З. В. Василенко, И. И. Андреева // INNOVATION DEVELOPMENT TRENDS OF FOOD PRODUCTS: Starptautiska zinatniski-praktiska konference International Scientific Practical Conference / Latv. Univer. of agriculture. – Jelgava, 2004. – С. 104–109.**

**16. Характеристика состава и пищевой ценности полуфабриката «мясо птицы механической обвалки пастообразное» / З. В. Василенко, И. И. Андреева // INNOVATION DEVELOPMENT TRENDS OF FOOD PRODUCTS: Starptautiska zinatniski-praktiska konference International Scientific Practical Conference / Latv. Univer. of agriculture. – Jelgava, 2004. – С. 98–103.**

**17. Пищевая добавка антиоксидантного и радиопротекторного действия: пат. 6617 Респ. Беларусь / З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко. – № а20010439; заявл. 16.05.2001 // Афіцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 2004. – № 4. – С. 100–101.**

**18. Способ производства майонеза лечебно-профилактического действия: пат. 6618 Респ. Беларусь / З. В. Василенко, В. В. Редько. – № а20010409; заявл. 02.05.2001 // Афіцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 2004. – № 4. – С. 100.**

**19. Способ производства зефирной массы: пат. 6620 Респ. Беларусь / З. В. Василенко, В. В. Редько. – № а20010438; заявл. 16.05.2001 // Афіцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 2004. – № 4. – С. 99–100.**

**20. Технологическая инструкция по производству комплекса полисахаридного «Поликом»: ТИ ВУ 700036606.0.8-2004 / З. В. Василенко, В. В. Редько. – Могилев, 2004. – 7 с.**

**21. Технологический регламент на производство пектина яблочного из выжимок яблочных сушеных / З. В. Василенко, В. В. Редько. – Могилев, 2004. – 73 с.**

**22. Разработка теоретических основ технологии взбивных кондитерских изделий с пониженным содержанием сахара: отчет о НИР (заключ.): № 03-23 / Могилевский государственный университет продовольствия; рук. Василенко З. В. – Могилев, 2004. – 81 с. – № ГР 2003491.**

## **2005**

**1. Основы физиологии питания, санитария и гигиена: учебное пособие для профессионально-технических учебных заведений / З. В. Василенко, Т. И. Пискун. – Минск : Издательский центр БГУ, 2005. – 159 с.**

**2. Влияние независимых управляемых факторов процесса гидролиза-экстрагирования на выход пектина из состава растительного сырья / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Е. В. Седаков, В. А. Седакова // Вестник Фармации. – Витебск, 2005. – № 1. – С. 39–42.**

**3. Количественное определение осаждаемого спиртом пектина в сушеных яблочных выжимках / З. В. Василенко, В. И. Никулин, Т. И. Пискун // Вестник фармации. – Витебск, 2005. – № 2. – С. 41–46.**

**4. Методики количественного определения пектина / З. В. Василенко, В. А. Седакова // Вестник фармации. – Витебск, 2005. – № 3. – С. 83–91.**

**5. Разработка технологии бисквита, обогащенного инулином / З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Материалы VIII Всероссийского конгресса «Оптимальное питание – здоровье нации»: к 75-летию ГУ НИИ питания РАМН, Москва, 26–28 октября 2005 г. – М., 2005. – С. 39–40.**

**6. Технология пробиотических продуктов питания в Республике Беларусь / З. В. Василенко, Л. В. Сафроненко // Материалы VIII Всероссийского конгресса «Оптимальное питание – здоровье нации»: к 75-летию ГУ НИИ питания РАМН, Москва, 26–28 октября 2005 г. – М., 2005. – С. 231.**

**7. Состояние и перспективы развития туризма в Республике Беларусь / З. В. Василенко // Материалы научно-практической конференции «Стратегия развития гостеприимства и туризма», Орел, 1–2 декабря 2005 г. / Гос. технический ун-т. – Орел, 2005. – С. 41–43.**

**8. Влияние добавки из зерна люпина на реологические характеристики и водосвязывающую способность фаршевых систем комбинированных мясных продуктов / З. В. Василенко, О. В. Шкабров, Э.**

М. Омарова // Здоровье и окружающая среда: сборник научных трудов / Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Минск : БелСАинформ, 2005. – Вып. 6. – С. 475–477.

**9. Исследование гидролиза-экстракции пектина из яблочных выжимок в емкостном аппарате с активным гидродинамическим режимом / З. В. Василенко // Здоровье и окружающая среда: сборник научных трудов / Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Минск : БелСАинформ, 2005. – Вып.6. – С. 483–486.**

**10. Исследование свойств бисквита с инулином в процессе хранения / З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Здоровье и окружающая среда: сборник научных трудов / Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Минск : БелСАинформ, 2005. – Вып. 6. – С. 430–432.**

**11. Об использовании пюре сахарной при производстве зефира / З. В. Василенко, Е. Е. Василькова // Здоровье и окружающая среда: сборник научных трудов / Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Минск : БелСАинформ, 2005. – Вып. 6. – С. 478–480.**

**12. Применение «Поликома» при производстве мясных рубленых изделий из котлетной массы / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, В. В. Редько // Здоровье и окружающая среда: сборник научных трудов / Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Минск : БелСАинформ, 2005. – Вып.6. – С. 486–489.**

**13. Рациональный подход к решению проблемы йодной недостаточности в Республике Беларусь / З. В. Василенко, Е. А. Трилинская, Н. А. Могилевчик // Здоровье и окружающая среда: сборник научных трудов / Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Минск : БелСАинформ, 2005. – Вып. 6. – С. 480–482.**

**14. Влияние различных кислот на выход и качество пектина, получаемого из сушеных выжимок яблок белорусских сортов / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, В. А. Седакова, В. И. Никулин // Автоматизация технологических процессов и производств пищевой промышленности: материалы I-го республ. науч.-практ. семинара. – Могилев : МГУ им. А. А. Кулешова, 2005. – С. 71–73.**

**15. Добавка из люпина – перспективный источник питательных веществ при создании продуктов питания / З. В. Василенко, Е. А. Трилинская, Н. А. Могилевчик // Автоматизация технологических процессов и производств пищевой промышленности: материалы I-го республ. науч.-практ. семинара. – Могилев : МГУ им. А. А. Кулешова, 2005. – С. 79–81.**

**16. Решение проблемы устранения йододефицита в Республике Беларусь / З. В. Василенко, Е. А. Трилинская, Н. А. Могилевчик // Автоматизация технологических процессов и производств пищевой промышленности: материалы I-го республ. науч.-практ. семинара. – Могилев : МГУ им. А. А. Кулешова, 2005. – С. 77–78.**

**17. Влияние добавки из зерна люпина на структурно-механические и физико-химические свойства фаршей вареных колбасных изделий / З. В. Василенко, О. В. Шкабров // Сборник научных трудов по материалам V Международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств». – Могилев : МГУ им. А. А. Кулешова, 2005. – С. 26–28.**

**18. Исследование влияния инулина на продолжительность хранения и качества бисквитов / З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Сборник научных трудов по материалам V Международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств». – Могилев : МГУ им. А. А. Кулешова, 2005. – С. 32–35.**

**19. Пищевые добавки на основе нетрадиционного сырья / З. В. Василенко, П.А. Ромашихин, М. В. Скоклеенко // Сборник научных трудов по материалам V Международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств». – Могилев : МГУ им. А. А. Кулешова, 2005. – С. 35–38.**

**20. Влияние гидромодуля процесса гидролиза протопектина выжимок яблок на выход пектина / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, В. И. Никулин, В. А. Седакова, Е. В. Седаков // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Минск : Изд. центр БГУ, 2005. – С. 118–119.**

**21. Влияние муки люпина на качество изделий из дрожжевого теста / З. В. Василенко, И. П. Федорова, И. В. Никулина // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Минск : Изд. центр БГУ, 2005. – С. 120–121.**

**22. Добавка из люпина – компонент пищевых продуктов / З. В. Василенко, О. В. Шкабров, О. Н. Макасева, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Минск : Изд. центр БГУ, 2005. – С. 107–108.**

**23. Исследование влияния продолжительности гидролиза на выход пектина** / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, В. И. Никулин, В. А. Седакова // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Минск : Изд. центр БГУ, 2005. – С. 111–112.

**24. Исследование влияния продолжительности хранения на качество песочного печенья функционального назначения с инулином** / З. В. Василенко, Э. М. Омарова, О. В. Мацикова // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия; редкол. – Минск : Изд. центр БГУ, 2005. – С. 107.

**25. Исследование возможности использования порошка из семян льна в производстве изделий из песочного теста** / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. М. Рулева, Е. Г. Саприко // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Минск : Изд. центр БГУ, 2005. – С. 119–120.

**26. Исследование возможности производства изделий из бисквитного теста с добавкой пюре люпина** / З. В. Василенко, И. В. Никулина, О. Н. Еловая, В. А. Елинская // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Минск : Изд. центр БГУ, 2005. – С. 121.

**27. Исследование возможности производства изделий из песочного теста с добавкой пюре люпина** / З. В. Василенко, И. В. Никулина, О. Н. Еловая, В. А. Елинская // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Минск : Изд. центр БГУ, 2005. – С. 108.

**28. Исследование растворимости образцов инулина** / З. В. Василенко, Э. М. Омарова, О. В. Мацикова // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Минск : Изд. центр БГУ, 2005. – С. 120.

**29. Методика измерения структурно-механических свойств пищевых масс** / З. В. Василенко, Н. Н. Курилович, О. В. Мадикова // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Минск : Изд. центр БГУ, 2005. – С. 119.

**30. О кулинарной готовности моркови и свеклы при варке** / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Минск : Изд. центр БГУ, 2005. – С. 117.

**31. Оценка выжимок яблок сушеных, как сырья для получения пектина** / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, В. А. Седакова, Е. В. Седаков // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Минск : Изд. центр БГУ, 2005. – С. 117–118.

**32. Пюре из сахарной свёклы – компонент для продуктов питания функционального назначения** / З. В. Василенко, Е. Е. Василькова, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Минск : Изд. центр БГУ, 2005. – С. 112.

**33. Разработка вареной колбасы с функциональной добавкой** / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Минск : Изд. центр БГУ, 2005. – С. 116–117.

**34. Растения с повышенным содержанием йода, произрастающие на территории Республики Беларусь** / З. В. Василенко, Е. А. Трилинская, Н. А. Могилевчик // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Минск : Изд. центр БГУ, 2005. – С. 113.

**35. Интенсификация получения пектина** / З. В. Василенко, В. А. Седакова, В. И. Никулин // Материалы V междунар. конф. «Студенческая медицинская наука XXI века». – Витебск, 2005. – С. 230–232.

**36. Влияние технологических факторов на фракционный состав пектиновых веществ сахарной свеклы** / З. В. Василенко, Е. Е. Василькова // NEW TECHNOLOGIES IN TRADITIONAL FOOD: International Scientific Practical Conference Reports. Responsible of edition: D. Karklina. – Jelgava, 2005. – С. 288–292.



**37. Добавка из зерна люпина – источник полноценного пищевого белка / З. В. Василенко, О. В. Шкабров, Э. В. Омарова // NEW TECHNOLOGIES IN TRADICIONAL FOOD: International Scientific Practical Conference Reports. Responsible of edition: D. Karklina. – Jelgava, 2005. – С. 64–68.**

**38. Изучение возможности использования пищевых добавок радиозащитного назначения из растительного сырья в производстве молочных продуктов / З. В. Василенко, В. В. Редько, Н. В. Стефаненко // NEW TECHNOLOGIES IN TRADICIONAL FOOD: International Scientific Practical Conference Reports/ Responsible of edition: D. Karklina. – Jelgava, 2005. – С.118–123.**

**39. Исследование кинетики гидролиза протопектина сушеных выжимок яблок / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, В. И. Никулин, В. А. Седакова, Е. В. Седаков // NEW TECHNOLOGIES IN TRADICIONAL FOOD: International Scientific Practical Conference Reports/ Responsible of edition: D. Karklina. – Jelgava, 2005. – С. 277–280.**

**40. Исследование содержания йода в растениях, произрастающих на территории Республики Беларусь / З. В. Василенко, Е. А. Трилинская // NEW TECHNOLOGIES IN TRADICIONAL FOOD: International Scientific Practical Conference Reports. Responsible of edition: D. Karklina. – Jelgava, 2005. – С. 88–83.**

**41. О влиянии продолжительности измельчения нестандартных тушек цыплят-бройлеров на состав и свойства полуфабриката «Мясо птицы механической обвалки пастообразное» / З. В. Василенко, И. И. Андреева, Н. В. Стефаненко // NEW TECHNOLOGIES IN TRADICIONAL FOOD: International Scientific Practical Conference Reports / Responsible of edition: D. Karklina. – Jelgava, 2005. – С. 272–277.**

**42. Разработка технологии мясорастительных продуктов из говядины с использованием полуфабриката из мезги моркови / З. В. Василенко, С. Л. Масанский, А. Ю. Болотько // NEW TECHNOLOGIES IN TRADICIONAL FOOD: International Scientific Practical Conference Reports/ Responsible of edition: D. Karklina. – Jelgava, 2005. – С. 123–129.**

**43. Выжимки яблочные сушеные: ТУ ВУ 700036606/078-2005 / З. В. Василенко, В. В. Редько, В. А. Седакова. – Могилев, 2005. – 20 с.**

**44. Выжимки яблочные сушеные. Порядок проведения визуальной оценки качества на стадии приемки сырья: методич. указания / З. В. Василенко, В. В. Редько, В. А. Седакова. – Могилев, 2005. – 10 с.**

**45. Технологическая инструкция** по производству выжимок яблочных сушеных: ТИ ВУ700036606.022-2005 / З. В. Василенко, В. В. Редько, В. А. Седакова. – Могилев, 2005. – 33 с.

**46. Пектин яблочный:** ТУ ВУ 700036606/079-2005 / З. В. Василенко, В. В. Редько, В. А. Седакова. – Могилев, 2005. – 23 с.

**47. Технологическая инструкция** по производству пектина яблочного: ТИ ВУ700036606.019-2005 / З. В. Василенко, В. В. Редько, В. А. Седакова. – Могилев, 2005. – 15 с.

**48. Исследование химического состава и студнеобразующих свойств из ягод клюквы, брусники и облепихи:** отчет о НИР (заключ.) / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы З. В. Василенко. – Могилев, 2005. – 33 с. – № ГР 20041772.

**49. Оптимизация технологии подготовки выжимок яблок для производства пектина и разработка нормативной документации на выжимки, пектин и методов контроля их качества:** отчет о НИР: 2004-17 / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы З. В. Василенко. – Могилев, 2005. – 100 с. – № ГР 20043894.

**50. Разработка и внедрение технологий мучных кондитерских изделий функционального назначения:** отчет о НИР (заключ.) / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы З. В. Василенко. – Могилев, 2005. – 71 с. – № ГР 20032753.

**51. Разработка научных основ технологии продуктов питания лечебно-профилактического назначения:** отчет о НИР: ГЗ 01-47 / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы З. В. Василенко. – Могилев, 2005. – 212 с. – № ГР 20023403.

**52. Разработка научных принципов создания комбинированных продуктов питания, пищевых добавок, в том числе с использованием модифицирующих физико-химических воздействий:** отчет о НИР: ХД 2001-04 / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы З. В. Василенко. – Могилев, 2005. – 217 с. – № ГР 200340.

**53. Разработка технологии и ассортимента физиологически-функциональных продуктов питания, блюд и кулинарных изделий:** отчет о НИР: ГБ 21-01 / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы З. В. Василенко. – Могилев, 2005. – 72 с. – № ГР 20013300.

**1. Влияние содержания сахара и инулина на показатели качества песочного печенья / З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Здоровье и окружающая среда: сборник научных трудов / Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Минск : БелСАинформ, 2006. – Вып. 7. – С. 217–219.**

**2. Исследование влияния продолжительности гидролизаэкстракции протопектина в емкостном аппарате с активным гидродинамическим режимом на выход и качество пектина / З. В. Василенко, В. И. Никулин, В. А. Седакова // Здоровье и окружающая среда: сборник научных трудов / Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Минск : БелСАинформ, 2006. – Вып. 7. – С. 209–212.**

**3. Исследование комплексообразующей способности пюре из выжимок яблок / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, А. Е. Русак // Здоровье и окружающая среда: сборник научных трудов / Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Минск : БелСАинформ, 2006. – Вып. 7. – С. 213–216.**

**4. О влиянии добавки из зерна люпина на степень гидролиза белков комбинированных мясных продуктов протеолитическим ферментами "in vitro" / З. В. Василенко, О. В. Шкабров, О. Н. Макаеева // Здоровье и окружающая среда: сборник научных трудов / Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Минск : БелСАинформ, 2006. – Вып. 7. – С. 205–208.**

**5. Обоснование целесообразности применения препарата пищевых волокон из выжимок яблок «Поликом» при производстве мармеладных изделий типа «мармелад плодовой» / З. В. Василенко, В. В. Редько // Здоровье и окружающая среда: сборник научных трудов / Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Минск : БелСАинформ, 2006. – Вып. 7. – С. 220–224.**

**6. Влияние параметров сушки свежих яблок на качество получаемого из них пектина / З. В. Василенко, В. В. Редько, В. А. Седакова // Вестник МГУП. – 2006. – № 1. – С. 21–27.**

**7. Влияние пюре из яблочных выжимок и модифицированного крахмала восковой кукурузы на свойства фруктовых начинок / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, А. Е. Русак // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. – № 2. – С. 56–57.**

**8. Влияние условий процесса гидролизаэкстрагирования протопектина яблочных выжимок на качество получаемого пектина / З. В. Василенко, В. И. Никулин, В. А. Седакова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. – № 8. – С. 25–27.**

**9. Изучение возможности снижения калорийности песочного печенья /** З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Хлебопек. – 2006. – № 4. – С. 26–28.

**10. Использование инулина при производстве бисквитов функционального назначения /** З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Хлебопек. – 2006. – № 4. – С. 22–25.

**11. Научные основы производства биологически обогащенных функциональных и специализированных продуктов питания /** З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, А. Е. Русак // Весці НАН Беларусі. Серыя медыцынскіх навук. – 2006. – № 2. – С. 83–87.

**12. Разработка прибора для определения студнеобразующей способности пектина /** З. В. Василенко, Е. В. Седаков, В. А. Седакова // Хлебопек. – 2006. – № 5. – С. 21–24.

**13. Выжимки яблок - перспективное сырье для создания продуктов питания повышенной пищевой ценности /** З. В. Василенко, А. Е. Русак // Наука и социальные проблемы общества: питание, экология, демография: материалы VI Международной научно-практической конференции, Харьков, 23–24 мая 2006 г. / Харьковский гос. ун-т продовольствия и торговли. – Харьков, 2006. – С. 54–56.

**14. Зефир на основе пюре сахарной свеклы /** З. В. Василенко, Е. Е. Василькова // Наука и социальные проблемы общества: питание, экология, демография: материалы VI Международной научно-практической конференции, Харьков, 23–24 мая 2006 г. / Харьковский гос. ун-т продовольствия и торговли. – Харьков, 2006. – С. 40–42.

**15. Исследование влияния инулина на органолептические и физико-химические показатели качества бисквитов /** З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Наука и социальные проблемы общества: питание, экология, демография: материалы VI Международной научно-практической конференции, Харьков, 23–24 мая, 2006 г. / Харьковский гос. ун-т продовольствия и торговли. – Харьков, 2006. – С. 43–45.

**16. Исследование водосвязывающей способности инулина /** З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Наука и социальные проблемы общества: питание, экология, демография: материалы VI Международной научно-практической конференции, Харьков, 23–24 мая 2006 г. / Харьковский гос. ун-т продовольствия и торговли. – Харьков, 2006. – С. 46–47.

**17. Исследование возможности интенсификации процесса гидролизаэкстрагирования протопектина сушеных яблок / З. В. Василенко, В. И. Никулин, В. А. Седакова // Наука и социальные проблемы общества: питание, экология, демография: материалы VI Международной научно-практической конференции, Харьков, 23–24 мая 2006 г. / Харьковский гос. ун-т продовольствия и торговли. – Харьков, 2006. – С. 51–53.**

**18. Исследование изменения содержания йода в выжимках ягод в процессе сушки и хранения / З. В. Василенко, Н. А. Могилевчик // Наука и социальные проблемы общества: питание, экология, демография: материалы VI Международной научно-практической конференции, Харьков, 23–24 мая 2006 г. / Харьковский гос. ун-т продовольствия и торговли. – Харьков, 2006. – С. 48–50.**

**19. Характеристики аминокислотного состава белков добавки из зерна люпина / З. В. Василенко, О. В. Шкабров // Наука и социальные проблемы общества: питание, экология, демография: материалы VI Международной научно-практической конференции, Харьков, 23–24 мая 2006 г. / Харьковский гос. ун-т продовольствия и торговли. – Харьков, 2006. – С. 57–59.**

**20. О совершенствовании методов определения содержания пектина и его студнеобразующей способности / З. В. Василенко, О. В. Шкабров // Российский пектин: история – настоящее – перспективы: материалы научно-практической конференции, Воронеж, 1–3 ноября 2006 г.– Воронеж, 2006. – С. 26–28.**

**21. Характеристики аминокислотного состава комбинированных вареных колбасных изделий / З. В. Василенко, О. В. Шкабров // Продукты питания и пищевая безопасность: материалы конференции, Алматы, 5–6 октября 2006 г. / Алматинский технологический университет. – Алматы, 2006. – С. 32–33.**

**22. Влияние добавки из зерна люпина на водосвязывающую способность фаршевых систем комбинированных мясных продуктов / Л. Р. Асхадуллина, О. В. Шкабров, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов V Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апреля 2006 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2006. – С. 128.**

**23. Изменение содержания йода в процессе сушки / О. А. Борко, С. А. Баранова, Н. А. Могилевчик, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов V Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апреля 2006 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2006. – С. 132–133.**

**24. Исследование влияния инулина на показатели качества песочного печенья** / О. В. Мацикова, Е. В. Шараева, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов V Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апреля 2006 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2006. – С. 149.

**25. Определение содержания спиртоосаждаемого пектина в выжимках яблочных сушеных** / В. А. Седакова, Л. В. Азарова, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов V Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апреля 2006 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2006. – С. 153–154.

**26. Химический состав пюре сахарной свёклы** / В. Ю. Порываев, Е. Е. Василькова, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов V Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апреля 2006 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2006. – С. 147–148.

**27. Химический состав свежих выжимок яблок** / А. Е. Русак, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов V Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апреля 2006 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2006. – С. 166–167.

**28. Способ производства мяса птицы механической обвалки:** пат. 7748 Респ. Беларусь / З. В. Василенко, И. И. Андреева. – № а20030120; заявл. 13.02.2003; опубл. 30.09.2004 // Афіцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 2006. – № 1. – С. 38–39.

**29. Способ производства продукта быстрого приготовления из бобовых (варианты):** пат. 7749 Респ. Беларусь / З. В. Василенко, О. И. Слабко, О. В. Шкабров. – № а20030470; заявл. 28.05.2003; опубл. 30.12.2003 // Афіцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 2006. – № 1. – С. 37.

**30. Способ производства пюре из сахарной свеклы:** пат. 8495 Респ. Беларусь / З. В. Василенко, Е. Е. Василькова. – № а20040452; заявл. 19.05.2004; опубл. 30.12.2004 // Афіцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 2006. – № 5. – С. 30–31.

**31. Прибор для определения прочности пектинового студня:** МА МГ 090 / Е. В. Седаков, В. А. Седакова, З. В. Василенко. – Могилев, 2006. – 12 с.

**32. Методика выполнения измерений** «Определение массовой доли пектина, осаждаемого спиртом, в выжимках яблочных сушеных: МВИ МГ 091-2006 / В. И. Никулин, В. А. Седакова, З. В. Василенко. – Могилев, 2006. – 8 с.

**33. Методика выполнения измерений.** «Определение студнеобразующей способности пектина с помощью прибора для определения прочности пектиновых студней»: МВИ МГ 094-2006 / В. А. Седакова, З. В. Василенко. – Могилев, 2006. – 8 с.

**34. Ресурсосберегающие технологии виноделия:** отчет о НИР: № 2003-26 от 1.09.2003 г., Ч.1 / Могилевский государственный университет продовольствия; рук. темы З. В. Василенко. – Могилев, 2006. – 104 с. – № ГР 20033416.

**35. Ресурсосберегающие технологии виноделия:** отчет о НИР: № 2003-26 от 1.09.2003 г., Ч. 2 / Могилевский государственный университет продовольствия; рук. темы З. В. Василенко. – Могилев, 2006. – 106 с. – № ГР 20033416.

**36. Ресурсосберегающие технологии виноделия:** отчет о НИР: № 2003-26 от 1.09.2003 г., Ч. 3 / Могилевский государственный университет продовольствия; рук. темы З. В. Василенко. – Могилев, 2006. – 79 с. – № ГР 20033416.

## 2007

**1. Предприятия общественного питания. Организация производства:** учебное пособие / З. В. Василенко, Т. И. Пискун. – Минск : Беларусь, 2007. – 214 с.

**2. Технология приготовления пищи. Практические занятия:** учебное пособие / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. В. Березнева. – Минск : Беларусь, 2007. – 190 с.

**3. Белоксодержащая добавка из зерна люпина - перспективный компонент продуктов питания / З. В. Василенко, О. В. Шкабров // Хлебопек.** – 2007. – № 1. – С. 32–35.

**4. Влияние белоксодержащей добавки из зерна люпина на водосвязывающую способность фаршей и пищевую ценность вареных колбас / З. В. Василенко, О. В. Шкабров // Хранение и переработка сельхозсырья.** – 2007. – № 9. – С. 74–76.

**5. Влияние модифицированных крахмалов на устойчивость и реологические свойства низкокалорийных майонезов / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия.** – 2007. – № 2. – С. 32–37.

**6. Выжимки ягод - ценный источник йода и биофлавоноидов для производства продуктов питания / З. В. Василенко, Н. А. Могилевчик // Хлебопек. – 2007. – № 5. – С. 20–23.**

**7. Использование пюре из сульфитированных выжимок яблок в производстве белкового крема / З. В. Василенко, А. Е. Жидкова, И. О. Деликатная // Хлебопек. – 2007. – № 1. – С. 24–27.**

**8. Исследование влияния фруктовых добавок на метаболизм рисового гриба *ORYZAMYCES INDICI* при получении безалкогольных напитков брожения / Е. А. Цед, З. В. Василенко, Л. М. Королева // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2007. – № 1. – С. 20–26.**

**9. Исследование очистки пектиновых гидролизатов, полученных в условиях кислотно-термического гидролиза протопектина растительной ткани / З. В. Василенко, В. А. Седакова // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2007. – № 2. – С. 54–58.**

**10. Пюре из сахарной свеклы - перспективное сырье для производства зефира / З. В. Василенко, Е. Е. Василькова // Хлебопек. – 2007. – № 4. – С. 24–27.**

**11. Влияние белково-полисахаридной композиции из растительного сырья на качество песочного печенья без разрыхлителя / З. В. Василенко, В. В. Редько // Научни трудове Международной конференции «Хранителна наука, техника и технологии 2007», Пловдив, 19–20 октября 2007 г. / Университет по хранителни технологии. – Пловдив, 2007. – Т. 54, № 2. – С. 258–263.**

**12. Формирование вкуса низкокалорийного майонеза / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко // Пищевая и легкая промышленность в стратегии вхождения Республики Казахстан в число 50-ти наиболее конкурентоспособных стран мира: материалы VIII юбилейной Междунар. научно-техн. конф., Алматы, 17–18 октября 2007 г. / Алматинский технологический университет. – Алматы, 2007. – Ч.1. – С. 310–315.**

**13. Характеристика биологической ценности белков и биологической эффективности жиров белоксодержащей добавки из зерна люпина / З. В. Василенко, О. В. Шкабров, О. Н. Макаеева // Пищевая и легкая промышленность в стратегии вхождения Республики Казахстан в число 50-ти наиболее конкурентоспособных стран мира: материалы VIII юбилейной Междунар. научно-техн. конф., Алматы, 17–18 октября 2007 г. / Алматинский технологический университет. – Алматы, 2007. – Ч. 1. – С. 305–309.**



**14. Характеристика технологических свойств модифицированных крахмалов восковой кукурузы / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко // Совершенствование технологий и оборудования пищевых производств: сборник докладов VI Международной научно-практической конференции, Минск, 2–3 октября 2007 г. – Несвиж : Несвижская укрупненная типография им. С. Будного, 2007. – Ч. 1. – С. 160–164.**

**15. Оценка качества мясных рубленых изделий и сладких блюд с включением многофункционального полуфабриката из моркови для питания детей подросткового возраста / З. В. Василенко, Ю. А. Болотько, С. Л. Масанский // Сборник научных статей I-й Международной научно-практической конференции «Питание и здоровье населения», Смоленск, 15–16 октября 2007 г. / Смоленский гуманитарный университет. – Смоленск, 2007. – С. 82–91.**

**16. Технология мороженого с многофункциональным полуфабрикатом из моркови / З. В. Василенко, Ю. А. Болотько, С. Л. Масанский // Сборник научных статей I-й Международной научно-практической конференции «Питание и здоровье населения», Смоленск, 15–16 октября 2007 г. / Смоленский гуманитарный университет. – Смоленск, 2007. – С. 59–67.**

**17. Исследование возможности использования композиций радиозащитного действия из растительного сырья в составе мясной эмульсии / З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко, И. И. Андреева // Материалы II-й научно-практ. конф. «Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма», Орел, 17–18 апреля 2007 г. – Орел : ГТУ, 2007. – С. 104–105.**

**18. Исследование структурно-механических характеристик низкокалорийного майонеза / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко // Сборник докладов IV-й Междунар. научно-практ. конф. «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг», Орел, 4–5 декабря 2007 г. – Орел : ГТУ, 2007. – С. 52–54.**

**19. Исследование термостабильности образцов инулина / З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Материалы II-й научно-практ. конф. «Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма», Орел, 17–18 апреля 2007 г. – Орел : ГТУ, 2007. – С. 200–201.**

**20. Качество пектина, полученного в условиях активного гидролитического режима / З. В. Василенко, В. И. Никулин, В. А. Седакова // Материалы II-й научно-практ. конф. «Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма», Орел, 17–18 апреля 2007 г. – Орел : ГТУ, 2007. – С. 198–200.**

**21. Мальтодекстрин, как функциональный ингредиент низкокалорийного майонеза / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко // Сборник докладов IV-й Междунар. научно-практ. конф. «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг», Орел, 4–5 декабря 2007 г. – Орел : ГТУ, 2007. – С. 54–56.**

**22. Определение студнеобразующей способности пектинового гидролизата / З. В. Василенко, В. А. Седакова, Л. В. Азарова // Материалы VIII-й Всероссийской конференции молодых ученых с международным участием «Пищевые технологии», Казань, 9–10 апреля 2007 г. – Казань, 2007. – С. 344.**

**23. Влияние добавки из зерна люпина на структурно-механические характеристики фаршей вареных колбасных изделий / З. В. Василенко, О. В. Шкабров, В. И. Домаш // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научно-технической конференции, Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2007. – С. 151–152.**

**24. Использование выжимок ягод в производстве сладкой кулинарной продукции / З. В. Василенко, Н. А. Могилёвчик, С. А. Баранова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научно-технической конференции, Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2007. – С. 152.**

**25. Использование добавок растительного происхождения при производстве изделий из бисквитного теста / З. В. Василенко, И. П. Федорова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научно-технической конференции, Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2007. – С. 151.**

**26. Использование мальтодекстрина при производстве низкокалорийных майонезов / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научно-технической конференции, Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2007. – С. 148–149.**

**27. Использование солода в производстве бисквита / З. В. Василенко, И. П. Фёдорова, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научно-технической конференции, Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2007. – С. 150.**

**28. Исследование возможности использования модифицированных крахмалов при производстве низкокалорийных майонезов / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болошенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научно-технической конференции, Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2007. – С. 147–148.**

**29. Исследование возможности модификации функционально-технологических свойств легкого / З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко, И. И. Андреева // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научно-технической конференции, Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2007. – С. 145–146.**

**30. Исследование возможности полного гидролиза протопектина сушеных выжимок яблок / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, В. А. Седакова, Л. В. Азарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научно-технической конференции, Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2007. – С. 145.**

**31. Исследование гидродинамики виброкипящего слоя яблочных выжимок / З. В. Василенко, В. И. Никулин, А. И. Соловьев // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научно-технической конференции, Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2007. – С. 245–246.**

**32. О пенообразующей способности пюре сахарной свёклы / З. В. Василенко, Е. Е. Василькова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научно-технической конференции, Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2007 г. – С. 149–150.**

**33. Оптимизация физико-химических показателей качества мясных рубленых полуфабрикатов / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Н. В. Батюшко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научно-технической конференции, Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2007. – С. 147.**

**34. Перспективы переработки и использования кости на мясоперерабатывающих предприятиях / З. В. Василенко, И. В. Колтович // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научно-технической конференции, Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2007. – С. 154–155.**

**35. Разработка технологии и рецептуры мясных рубленых полуфабрикатов функционального назначения / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Н. В. Батюшко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научно-технической конференции, Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2007. – С. 146–147.**

**36. Способ производства пюре из сахарной свёклы / З. В. Василенко, Е. Е. Василькова, З. В. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научно-технической конференции, Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2007. – С. 152–153.**

**37. Студнеобразующая способность пектинового гидролизата / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, В. А. Седакова, Л. В. Азарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научно-технической конференции, Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2007. – С. 156–157.**

**38. Характеристика минерального состава белоксодержащей добавки из зерна люпина / З. В. Василенко, О. В. Шкабров, В. И. Домаш // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научно-технической конференции, Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2007. – С. 149.**

**39. Экспериментальное исследование процесса сушки яблочных выжимок в виброкипящем слое / З. В. Василенко, В. И. Никулин, А. И. Соловьев // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научно-технической конференции, Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2007. – С. 234.**

**40. Экспериментальный стенд для исследования процесса сушки пищевых продуктов в виброкипящем слое / З. В. Василенко, В. И. Никулин, А. И. Соловьев // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научно-технической конференции, Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2007. – С. 246.**

**41. Майонез «Легкий»:** ТО ВУ 700036606/067-2007 (ГОСТ 30004.1-93) / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко, П. А. Ромашихин, Д. В. Реут. – Введ. 22.12.07. – Могилев : УО МГУП, 2007. – 7 с.

**42. Майонез «Весенний»:** ТО ВУ 700036606/068-2007 (ГОСТ 30004.1-93) / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко, П. А. Ромашихин, Д. В. Реут. – Введ. 22.12.07. – Могилев : УО МГУП, 2007. – 6 с.

**43. Майонез «Кремлевский»:** ТО ВУ 700036606/073-2007 (ГОСТ 30004.1-93) / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко, П. А. Ромашихин, Д. В. Реут. – Могилев, 2007. – 7 с.

**44. Майонез провансаль «Салатный»:** РЦ РБ 700313182.080-2007 / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко, П. А. Ромашихин, Д. В. Реут. – Могилев, 2007. – 6 с.

**45. Майонез провансаль «Домашний»:** РЦ РБ 700313182.081-2007 / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко, П. А. Ромашихин, Д. В. Реут. – Могилев, 2007. – 7 с.

**46. Майонез провансаль «Оливковый вкус»:** РЦ РБ 700313182.082-2007 / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко, П. А. Ромашихин, Д. В. Реут. – Могилев, 2007. – 6 с.

**47. Майонез провансаль «Сан Владыч»:** РЦ РБ 700313182.083-2007 / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко, П. А. Ромашихин, Д. В. Реут. – Могилев, 2007. – 7 с.

**48. Способ определения иодид-ионов в пищевых продуктах растительного происхождения:** пат. 9653 Респ. Беларусь / З. В. Василенко, Е. А. Трилинская, Н. А. Могилевчик. – № а 200550096; заявл. 01.02.2005; опубл. 30.09.2005 // Афіцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 2007. – № 4. – С. 158–159.

**49. Способ получения пектина из выжимок яблочных сушеных:** пат. 9944 Респ. Беларусь / З. В. Василенко, В. И. Никулин, Т. И. Пискун, Е. В. Седаков, В. А. Седакова. - № а 20051114; заявл. 21.11.2005; опубл. 30.04.2006 // Афіцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 2007. – № 5. – С. 48.

**50. Способ производства яблочного пюре:** пат. 9474 Респ. Беларусь / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, А. Е. Русак, М. В. Скоклеенко. – № а20050416; заявл. 22.04.2005; опубл. 30.12.2005 // Афіцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 2007. – № 3. – С. 42.

**1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены:** учебное пособие для студентов специальности 1-49 01 02 «Технология хранения и переработки животного сырья» / З. В. Василенко, Е. А. Цед, Л. М. Королева; УО «Могилевский государственный университет продовольствия». – Минск : Издательский центр БГУ, 2008. – 287 с.

**2. Исследование качества бисквитов функционального назначения с инулином в процессе хранения** / З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Здоровье и окружающая среда: сб. научных трудов / Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Минск, 2008. – Вып.12. – С. 45–50.

**3. Исследование химического состава яблочных выжимок, высушенных различными способами** / З. В. Василенко, В. И. Никулин, В. А. Седакова, Л. В. Азарова // Здоровье и окружающая среда: сб. научных трудов / Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Минск, 2008. – Вып.12. – С. 50–53.

**4. Технологические аспекты использования мальтодекстрина при производстве низкожирных майонезов** / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко // Здоровье и окружающая среда: сб. научных трудов / Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Минск, 2008. – Вып.12. – С. 53–56.

**5. Влияние модифицированных крахмалов на устойчивость и реологические свойства низкокалорийных майонезов** / З.В. Василенко, П.А. Ромашихин, Т.Н. Болашенко // Вестник МГУП. – 2008. – № 1. – С. 32–37.

**6. Влияние параметров гидролиза жома сахарной свеклы на молекулярную массу пектина** / З. В. Василенко, В. И. Никулин, В. В. Лапковская // Вестник МГУП. – 2008. – № 1. – С. 9–13.

**7. Влияние предварительного измельчения каркасов тушек цыплят-бройлеров на показатели качества и структурно-механические свойства нового полуфабриката** / И. И. Андреева, З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко // Вестник МГУП. – 2008. – № 1. – С. 68–73.

**8. Влияние различных осахаривающих средств на выход пищевого этилового спирта** / Е. А. Цед, С. В. Волкова, Л. М. Королева, А. А. Кузьмина, О. М. Баранов, З. В. Василенко // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2008. – № 2. – С. 35–37.

**9. Использование асептических средств в производстве пищевого этилового спирта** / Е. А. Цед, С. В. Волкова, Л. М. Королева, А. А. Кузьмина, О. М. Баранов, З. В. Василенко // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2008. – № 3. – С. 15–17.

**10. Использование композиций овощей и ягод и комплекса «ПОЛИКОМ» в разработке молочных коктейлей с защитными свойствами / З. В. Василенко, В. В. Редько, Н. В. Стефаненко // Весці НАН Беларусі. Серыя аграрных навук. – 2008. – № 3. – С. 111–116.**

**11. Использование новых зерновых культур – важнейший резерв повышения эффективности производства высококачественного спирта / В. А. Шаршунов, Е. А. Цед, З. В. Василенко // Известия НАН Беларусі. Серыя аграрных навук. – № 3. – 2008. – С. 104–112.**

**12. Исследование влияния условий коагуляции на выход и показатели качества пектина из выжимок яблок отечественной селекции / З. В. Василенко, В. В. Редько, В. И. Никулин, Л. М. Анищенко // Вестник МГУП. – 2008. – № 2 (5). – С. 41–45.**

**13. Исследование влияния условий процесса гидролиза-экстрагирования протопектина сушеных выжимок яблок на качество получаемого пектина / З. В. Василенко, В. И. Никулин, Л. В. Азарова // Вестник МГУП. – 2008. – № 2 (5). – С. 24–29.**

**14. Исследование реологических характеристик кексов пониженной калорийности / З. В. Василенко, Н. Н. Курилович, Т. И. Пискун, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко // Вестник МГУП. – 2008. – № 2 (5). – С. 13–18.**

**15. Исследование роли изюма как растительного компонента питательной среды в метаболизме рисового гриба *Oryzomyces indicі* / З. В. Василенко, Е. А. Цед, Л. М. Королева // Вестник МГУП. – 2008. – № 1. – С. 20–27.**

**16. Исследование стойкости и вязкости низкокалорийных майонезных эмульсий в зависимости от содержания стабилизационных систем / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко // Вестник МГУП. – 2008. – № 1. – С. 3–8.**

**17. Исследование технологических свойств белково-полисахаридных композиций на основе растительного сырья / З. В. Василенко, В. В. Редько // Вестник МГУП. – 2008. – № 1. – С. 35–40.**

**18. Композиции из растительного сырья - перспективный компонент продуктов функционального питания / Н. В. Стефаненко, З. В. Василенко, И. И. Андреева // Хлебопек. – 2008. – № 4. – С. 26–28.**

**19. Некоторые аспекты использования молокосвертывающих ферментов / Т. И. Шингарева, З. В. Василенко, С. В. Красоцкий // Молочна промисловість. – 2008. – № 2. – С. 51–56.**

**20. Оценка качества песочного полуфабриката пониженной калорийности / З. В. Василенко, С. Л. Масанский, А. Ю. Болотько // Вестник МГУП. – 2008. – № 2 (5). – С. 3–6.**

**21. Ресурсосберегающая технология получения пектинсодержащей добавки из выжимок яблок / З. В. Василенко, А. Е. Жидкова, Е. Н. Суворова // Вестник Ижевского филиала Российского университета кооперации. – 2008. – № 8. – С. 3–6.**

**22. Технологические свойства рисового гриба – источника брожения при получении ферментированных безалкогольных напитков / Е. А. Цед, З. В. Василенко, Л. М. Королева // Вестник МГУП. – 2008. – № 1. – С. 55–61.**

**23. Характеристика качества белоксодержащей добавки из зерна люпина / З. В. Василенко // Весці НАН Беларусі. Серыя аграрных навук. – 2008. – № 1. – С. 107–112.**

**24. Аналитическое описание зависимости стойкости низкокалорийной жировой эмульсии от количества стабилизатора и эмульгатора / Т. Н. Болашенко, Н. В. Миронова; науч. рук. З. В. Василенко, П. А. Ромашихин // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апреля 2008 г. – Могилев : УО МГУП, 2008. – Ч. 1. – С. 184–185.**

**25. Влияние значений рН котлетного мяса на качество натуральных рубленых изделий / И. В. Калтович; науч. рук. З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апреля 2008 г. – Могилев : УО МГУП, 2008. – Ч. 1. – С. 204.**

**26. Влияние инулина и температурного режима тестоприготовления на стабильность яично-сахарных пен / Е. В. Шараева, науч. рук. З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апреля 2008 г. – Могилев : УО МГУП, 2008. – Ч. 1. – С. 206.**

**27. Влияние инулина на реологические характеристики бисквитного теста / Е. В. Шараева, науч. рук. З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апреля 2008 г. – Могилев : УО МГУП, 2008. – Ч. 1. – С. 205.**



**28. Влияние способа введения мальтодекстрина на показатели качества низкокалорийных майонезов / Н. В. Миронова, Т. Н. Болашенко; науч. рук. З. В. Василенко, П. А. Ромашихин // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апреля 2008 г. – Могилев : УО МГУП, 2008. – Ч. 1. – С. 215.**

**29. Использование добавок растительного происхождения при производстве изделий из бисквитного теста / Е. Ю. Кракасевич; науч. рук. З. В. Василенко, И. П. Федорова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апреля 2008 г. – Могилев : УО МГУП, 2008. – Ч. 1. – С. 209.**

**30. Использование механохимических воздействий в процессе производства пектина / О. Н. Борисова, С. Н. Насковец; науч. рук. З. В. Василенко, В. А. Седакова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апреля 2008 г. – Могилев : УО МГУП, 2008. – Ч. 1. – С. 214.**

**31. Использование солода в производстве бисквита / Е. Ю. Кракасевич; науч. рук. З. В. Василенко, И. П. Федорова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апреля 2008 г. – Могилев : УО МГУП, 2008. – Ч. 1. – С. 208.**

**32. Исследование возможности использования картофельного полуфабриката с высокой степенью желирования для производства рыбных продуктов / Е. В. Федорцова; науч. рук. З. В. Василенко, Т. В. Березнева // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апреля 2008 г. – Могилев : УО МГУП, 2008. – Ч. 1. – С. 207.**

**33. Исследование качества яблочных выжимок, высушенных различными способами / Л. В. Азарова; науч. рук. З. В. Василенко, В. И. Никулин, В. А. Седакова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апреля 2008 г. – Могилев : УО МГУП, 2008. – Ч. 1. – С. 186–187.**

**34. Исследование фракционного состава пектиновых веществ выжимок яблок, высушенных различными способами** / Л. В. Азарова; науч. рук. З. В. Василенко, В. И. Никулин, А. И. Соловьев // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апреля 2008 г. – Могилев : УО МГУП, 2008. – Ч. 1. – С. 185–186.

**35. Особенности очистки пектиновых гидролизатов** / О. Н. Борисова, С. Н. Насковец, науч. рук. З. В. Василенко, В. А. Седакова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апреля 2008 г. – Могилев : УО МГУП, 2008. – Ч. 1. – С. 213–214.

**36. Разработка технологии и рецептур сладких блюд функционального назначения** / Е. В. Головатская, С. В. Лепкина; науч. рук. Т. И. Пискун, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апреля 2008 г. – Могилев : УО МГУП, 2008. – Ч. 1. – С. 210–211.

**37. Разработка технологии натуральных изделий из рубленого мяса** / И. В. Калтович; науч. рук. З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апреля 2008 г. – Могилев : УО МГУП, 2008. – Ч. 1. – С. 203.

**38. Комбинированные рыбные рубленые изделия** / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Е. В. Федорцова // Пищевые технологии и биотехнологии: сборник тезисов IX Международной конференции молодых ученых, Казань, 3–5 июня 2008 г. – Казань, 2008. – С. 29.

**39. Экспресс-контроль качества сырья при производстве пектина** / З. В. Василенко, В. А. Седакова, Л. В. Азарова // Энергосберегающие технологии и технические средства в сельскохозяйственном производстве: докл. Междунар. научно-практ. конф., Минск, 12–13 июня 2008 г. / Бел. гос. аграрно-технич. ун-т. – Минск : БГАТУ, 2008. – Ч. 2. – С. 139–142.

**40. Кетчуп «Нежный»** высшей категории: РЦ ВУ 700036606-078-2008 (по СТБ 1000-96) / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, Д. В. Реут. – Могилев, 2008. – 3 с.

**41. Кетчуп «Томатный»** высшей категории: РЦ ВУ 700036606-079-2008 (по СТБ 1000-96) / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, Д. В. Реут. – Могилев, 2008. – 3 с.

**42. Кетчуп «Шашлычный»** высшей категории: РЦ ВУ 700036606-080-2008 (по СТБ 1000-96) / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, Д. В. Реут. – Могилев, 2008. – 3 с.

**43. Кетчуп «Чили»** высшей категории: РЦ ВУ 700036606-081-2008 (по СТБ 1000-96) / З. В. Василенко, П. П. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, Д. В. Реут. – Могилев, 2008. – 3 с.

**44. Майонез «Мегавкусный»:** ТО ВУ 700036606.077-2008 (ГОСТ 30004.1-93) / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, В. Д. Реут. – Могилев, 2008. – 7 с.

**45. Майонез «Оливковая долина»:** ТО ВУ 700036606.076-2008 (ГОСТ 30004.1-93) / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, В. Д. Реут. – Могилев, 2008. – 7 с.

**47. Соус из растительного сырья и способ его производства:** пат. 10480 Респ. Беларусь / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Е. Г. Сивакова. – № а 20060618; заявл. 30.04. 2008 // Афіцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 2008. – № 4. – С.106.

**46. Способ измерения прочности пектинового студня и устройство для его осуществления:** пат. № 10684 Респ. Беларусь / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Е. В. Седаков, В. А. Седакова. – № а 20051340; заявл. 30.12.2005 // Афіцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 2008. – № 3. – С. 103.

**48. Разработка недельных меню и технологических карт на изготовление блюд для лиц, содержащихся в учреждениях уголовно-исполнительной системы и лечебно-трудовых профилакториях:** отчет о НИР: 2007-21 / Могилевский государственный университет продовольствия; рук.темы З. В. Василенко. – Могилев, 2008. – 250 с. – № ГР 20073114.

**49. New fermentation source in the teshnology of fermented non-alcoholic beuerages** / З. В. Василенко, Е. А. Цед, С. В. Волкова, Е. В. Лебедек, И. Д. Иванова // Annals of Warsaw University of Life Sciences-SGGW (Agricultural and Forest Engineering). – № 52. – 2008. – pp.103–106.

## 2009

**1. Исследование антиоксидантной активности добавок из выжимок ягод** / З. В. Василенко, Н. А. Могилевчик // Сборник научных трудов Пятигорского гос. технологического ун-та (спец. выпуск). – Пятигорск : ПГТУ, 2009. – С. 199–201.

**2. Майонез функционального назначения с конъюгированной линолевой кислотой /** З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко // Сборник научных трудов Пятигорского гос. технологического ун-та (спец. выпуск). – Пятигорск : ПГТУ, 2009. – С. 67–69.

**3. Низкожирные десертные кремы функционального назначения /** З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, А. В. Оботуров, О. В. Мацикова // Здоровье и окружающая среда: сб. науч. трудов / Респ. науч. – практ. центр гигиены. – Минск : БелСАинформ, 2009. – Вып.14. – С. 34–40.

**4. Песочное печенье функционального назначения с добавлением пюре сахарной свеклы /** З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Е. Е. Василькова // Сборник научных трудов Пятигорского гос. технологического ун-та (спец. выпуск). – Пятигорск : ПГТУ, 2009. – С. 140–143.

**5. Анализ фракционного состава летучих примесей дистиллятов бражек, полученных из голозерного овса /** Е. А. Цед, З. В. Василенко, С. В. Волкова // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2009. – № 2. – С. 34–36.

**6. Влияние условий повторного гидролиза яблочных выжимок на выход и качество получаемого пектина /** З. В. Василенко, В. И. Никулин, Л. В. Лозовикова, М. М. Кожевников, Г. Н. Роганов // Вестник МГУП. – 2009. – № 1 (6). – С. 38–43.

**7. Исследование процесса сушки яблочных выжимок в виброкипящем слое /** З. В. Василенко, В. И. Никулин, Л. В. Азарова, А. И. Соловьев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 5. – С. 10–12.

**8. Исследование структурно-механических характеристик майонезов функционального назначения /** З. В. Василенко, Н. Н. Курилович, Т. И. Пискун, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко // Вестник МГУП. – 2009. – № 1 (6). – С. 3–9.

**9. Особенности эффективности использования растительных стимуляторов при производстве пищевого этилового спирта /** З. В. Василенко, Е. А. Цед, А. А. Миронцева / Весці НАН Беларусі. Серыя аграрных навук. – 2009. – № 4. – С. 52–56.

**10. Разработка недельных рационов питания для лиц, содержащихся в учреждениях уголовно-исполнительной системы и лечебно-трудовых профилакториях /** З. В. Василенко, О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко // Вестник МГУП. – 2009. – № 1 (6). – С. 56–62.

**11. Влияние режимных параметров процесса гидролиза протопектина сушеных выжимок яблок на студнеобразующую способность пектина /** З. В. Василенко, В. И. Никулин, Л. В. Лазовикова // *Инновационные технологии и оборудование для пищевой промышленности (приоритеты развития): матер. III Междунар. науч.-техн. конф. / Воронежская гос. технологическая академия. – Воронеж : ВГТА, 2009. – Вып. 3. – С. 360–366.*

**12. Низкожирный эмульсионный полуфабрикат /** З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, О. М. Мацикова, Н. В. Миронова // *Инновационные технологии и оборудование для пищевой промышленности (приоритеты развития): матер. III Междунар. науч.-техн. конф. / Воронежская гос. технологическая академия. – Воронеж : ВГТА, 2009. – Вып. 3. – С. 366–372.*

**13. Творожный крем функционального назначения /** З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, О. М. Мацикова, Н. В. Миронова // *Инновационные технологии и оборудование для пищевой промышленности (приоритеты развития): матер. III Междунар. науч.-техн. конф. / Воронежская гос. технологическая академия. – Воронеж : ВГТА, 2009. – Вып. 3. – С. 372–378.*

**14. Использование эмульсии на растительном масле при производстве десертных кремов и соусов функционального назначения /** З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, Т. И. Пискун, О. В. Мацикова // *Инновационные технологии в пищевой промышленности: материалы VIII Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 8–9 октября 2009 г. / РУП «Научно-практ. центр НАН Респ. Беларусь по продовольствию. – Минск : ИВЦ Минфина, 2009. – С. 318–325.*

**15. Влияние способа обработки жома сахарной свеклы на выход и качество пектина /** З. В. Василенко, В. В. Лапковская // *Материалы XII Междунар. научно-практ. конф. «Современные технологии сельскохозяйственного производства», Гродно, 15–16 мая 2009 г. / Гродненский гос. ун-т. – Гродно : ГГУ, 2009. – С. 463.*

**16. Влияние способа сушки на фракционный состав пектиновых веществ яблочных выжимок /** З. В. Василенко, Л. В. Лазовикова // *Материалы XII Междунар. научно-практ. конф. «Современные технологии сельскохозяйственного производства», Гродно, 15–16 мая 2009 г. / Гродненский гос. ун-т. – Гродно : ГГУ, 2009. – С. 462.*

**17. Характеристика биологической эффективности жиров белоксодержащей добавки из зерна люпина / З. В. Василенко, О. В. Шкабров // Материалы XII Междунар. научно-практ. конф. «Современные технологии сельскохозяйственного производства», Гродно, 15–16 мая 2009 г. / Гродненский гос. ун-т. – Гродно : ГГУ, 2009. – С. 465.**

**18. Исследование влияния температуры разваривания замесов из голозерного овса на азотистый состав спиртового суслу, выход этилового спирта и его фракционный состав / З. В. Василенко, Е. А. Цед, С. В. Волкова // Научни трудове Международной конференции «Хранителна наука, техника и технологии 2009», Пловдив, 23–24 октября 2009 г. / Университет по хранителни технологии. – Пловдив, 2009. – Т. 56, № 1. – С. 361–368.**

**19. Исследование студнеобразующей способности и вязкости пектина из выжимок яблочных, высушенных в условиях виброкипящего слоя / З. В. Василенко, В. В. Редько, В. И. Никулин, Л. В. Лозовикова // Научни трудове Международной конференции «Хранителна наука, техника и технологии 2009», Пловдив, 23–24 октября 2009 г. / Университет по хранителни технологии. – Пловдив, 2009. – Т. 56, № 1. – С. 479–484.**

**20. Разработка технологии и рецептур десертных творожных кремов функционального назначения / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, Н. В. Миронова // Научни трудове международной конференции «Хранителна наука, техника и технологии 2009», Пловдив, 23–24 октября 2009 г. / Университет по хранителни технологии. – Пловдив, 2009. – Т. 56, № 2. – С. 48–54.**

**21. Разработка технологии песочного печенья функционального назначения / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, О. В. Мацикова, А. И. Миронов // Безопасность и качество продуктов питания и товаров народного потребления: материалы междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 11–13 ноября 2009 г. / Алматинский технологический университет. – Алматы, 2009. – С. 15–17.**

**22. Актуальность производства пищевых ингредиентов в Республике Беларусь / П.А. Ромашихин, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научно-технической конференции, Могилев, 21–22 мая 2009 г. – Могилев : УО МГУП, 2009. – Ч.1. – С. 6–8.**

**23. Влияние картофельного полуфабриката на физико-химические показатели качества мясорастительных паштетов / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Т. И. Пискун, А. М. Смагин // Техника и технология пищевых**

производств: тезисы докладов VII Международной научно-технической конференции, Могилев, 21–22 мая 2009 г. – Могилев : УО МГУП, 2009. – Ч. 1. – С. 269–270.

**24. Влияние продолжительности сульфитирования выжимок яблок на фракционный состав содержащегося в них пектина / З. В. Василенко, А. Е. Жидкова, Е. Н. Суворова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научно-технической конференции, Могилев, 21–22 мая 2009 г. – Могилев : УО МГУП, 2009. – Ч. 1. – С. 73–74.**

**25. Влияние режимных параметров вторичного гидролиза протопектина сушеных выжимок яблок на выход пектина / З. В. Василенко, В. И. Никулин, Л. В. Лазовикова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научно-технической конференции, Могилев, 21–22 мая 2009 г. – Могилев : УО МГУП, 2009. – Ч. 1. – С. 202.**

**26. Влияние условий первичного гидролиза протопектина сушеных выжимок яблок на выход пектина / З. В. Василенко, В. И. Никулин, Л. В. Лазовикова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научно-технической конференции, Могилев, 21–22 мая 2009 г. – Могилев : УО МГУП, 2009. – Ч. 1. – С. 200.**

**27. Исследование возможного антибактериального и/или бактериостатического действия препарата «милеконс» на примере мясных рубленых изделий из котлетной массы / З. В. Василенко, В. В. Редько, Т. А. Самулева // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научно-технической конференции, Могилев, 21–22 мая 2009 г. – Могилев : УО МГУП, 2009. – Ч. 1. – С. 205.**

**28. Исследование возможности использования порошка из листьев черники и пшеничных отрубей в технологии приготовления изделий из песочного теста / З. В. Василенко, И. В. Никулина, Е. В. Шараева, Е. К. Алехина // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научно-технической конференции, Могилев, 21–22 мая 2009 г. – Могилев : УО МГУП. – 2009. – Ч. 1. – С. 203.**

**29. Исследование возможности использования солода в производстве песочного теста / З. В. Василенко, И. П. Федорова, М. В. Балашенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научно-технической конференции, Могилев, 21–22 мая 2009 г. – Могилев : УО МГУП, 2009. – Ч. 1. – С. 195.**

**30. Исследование возможности получения изолята белка из зерна люпина и использования его в производстве вареных колбасных изделий /** З. В. Василенко, Е. Н. Черетун, Е. Н. Селедцова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научно-технической конференции, Могилев, 21–22 мая 2009 г. – Могилев : УО МГУП, 2009. – Ч. 1. – С. 270–271.

**31. Исследование возможности получения концентрата белка из зерна люпина и использования его в производстве вареных колбасных изделий /** З. В. Василенко, Е. Н. Селедцова, Е. Н. Черетун // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научно-технической конференции, Могилев, 21–22 мая 2009 г. – Могилев : УО МГУП, 2009. – Ч. 1. – С. 271–272.

**32. Исследование возможности получения пектина из жома сахарной свеклы /** З. В. Василенко, В. И. Никулин, В. В. Лапковская // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научно-технической конференции, Могилев, 21–22 мая 2009 г. – Могилев : УО МГУП, 2009. – Ч. 1. – С. 201.

**33. Исследование количественного и качественного состава биофлавоноидов выжимок ягод /** З. В. Василенко, Н. А. Могилёвчик, Ю. В. Журавская // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научно-технической конференции, Могилев, 21–22 мая 2009 г. – Могилев : УО МГУП, 2009. – Ч.1. – С. 206–207.

**34. Исследование структурно-механических свойств песочного теста с пюре сахарной свёклы /** З. В. Василенко, Е. Е. Василькова, Л. В. Куралёва // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научно-технической конференции, Могилев, 21–22 мая 2009 г. – Могилев : УО МГУП, 2009. – Ч. 1. – С. 196.

**35. Майонез функционального назначения /** З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научно-технической конференции, Могилев, 21–22 мая 2009 г. – Могилев : УО МГУП, 2009. – Ч. 1. – С. 198.

**36. Разработка мясорастительного паштета с картофельным полуфабрикатом /** З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научно-технической конференции, Могилев, 21–22 мая 2009 г. – Могилев : УО МГУП. – 2009. – Ч. 1. – С. 268–269.



**37. Разработка технологии творожного крема функционального назначения** / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, Н. В. Миронова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научно-технической конференции, Могилев, 21–22 мая 2009 г. – Могилев : УО МГУП, 2009. – Ч. 1. – С. 197.

**38. Рационализация питания лиц, содержащихся в учреждениях уголовно-исполнительной системы и лечебно-трудовых профилакториях** / З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научно-технической конференции, Могилев, 21–22 мая 2009 г. – Могилев : УО МГУП, 2009. – Ч.1. – С. 209–210.

**39. Реологические свойства блюда «самбук»** / З. В. Василенко, Н. А. Могилёвчик, Ю. В. Журавская // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научно-технической конференции, Могилев, 21–22 мая 2009 г. – Могилев : УО МГУП, 2009. – Ч.1. – С. 205–206.

**40. Характеристика биологической ценности белков белоксодержащей добавки из зерна люпина** / З. В. Василенко, О. В. Шкабров // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научно-технической конференции, Могилев, 21–22 мая 2009 г. – Могилев : УО МГУП, 2009. – Ч. 1. – С. 273–274.

**41. Состав для приготовления печенья без искусственного разрыхлителя:** пат. 12523 Респ. Беларусь / З. В. Василенко, В. В. Редько – № а 20070827; заявл. 05.07.2007; опубл. 30.10.2009 // Афіцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 2009. – № 5. – С. 42.

**42. Способ получения фракций пектина из выжимок яблочных сушеных:** пат. 12767 Респ. Беларусь / З. В. Василенко, В. И. Никулин, В. А. Седакова, Л. В. Азарова. – № а 20080753; заявл. 09.06.2008; опубл. 30.12.2009. // Афіцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 2009. – № 6. – С. 46–47.

**43. Способ стабилизации жиров и масел:** пат. 12261 Респ. Беларусь / З. В. Василенко, А. М. Смагин, Д. А. Смагин. – № а20070078; заявл. 29.01.2007; опубл. 30.08.2007 // Афіцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 2009. – № 4. – С. 112–113.

**44. Кетчуп «Томатный»** категории второй: РЦ ВУ 700036606.085-2009 (по СТБ1000-96) / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2009. – 5 с.

**45. Кетчуп «Шашлычный»** категории второй: РЦ ВУ 700036606.086-2009 (по СТБ1000-96) / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2009. – 5 с.

**46. Майонез «Здоровье»:** ТО РБ 700036606.097-2009 (ГОСТ 30004.1-93) / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, В. Д. Реут. – Могилев, 2009. – 7 с.

**47. Майонез «Омега»:** ТО РБ 700036606.095-2009 (ГОСТ 30004.1-93) / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, В. Д. Реут. – Могилев, 2009. – 6 с.

**48. Майонез «Славянский классический»:** ТО РБ 700036606.096-2009 (ГОСТ 30004.1-93) / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, В. Д. Реут. – Могилев, 2009. – 6 с.

**49. Майонез «Славянский низкокалорийный»:** ТО РБ 700036606.099-2009 (ГОСТ 30004.1-93) / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, В. Д. Реут. – Могилев, 2009. – 6 с.

**50. Соус томатный «Острый»:** РЦ ВУ 700036606.084 -2009 (по СТБ 1000-96) / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, В. Д. Реут. – Могилев, 2009. – 3 с.

**51. Соус томатный «Пряный»:** РЦ ВУ 700036606.083-2009 (по СТБ 1000-96) / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, В. Д. Реут. – Могилев, 2009. – 3с.

**52. Соус томатный «Сладкий»:** РЦ ВУ 700036606.082-2009 (по СТБ 1000-96) / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, В. Д. Реут. – Могилев, 2009. – 3 с.

**53. Оптимизация технологии производства пектина из выжимок яблок:** отчет о НИР (заключ.): ГЗ 09-05 / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук.темы З. В. Василенко. – Могилев, 2009. – 61 с. – № ГР 20091289.

**54. Разработка и внедрение технологий производства масложировых продуктов питания функционального назначения с конъюгированной линолевой кислотой:** отчет о НИР (заключ.): 2008-08 / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы З. В. Василенко. – Могилев, 2009. – 99 с. № ГР 20082859.

**55. Разработка новых технологий и ассортимента функциональных продуктов питания и кулинарных изделий:** отчет о НИР (промежуточ.) / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы З. В. Василенко. – Могилев, 2009. – 74 с.

**1. Показатели безопасности майонеза функционального назначения /** З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, В. Г. Цыганков, Т. Н. Болашенко, О. В. Мацикова // *Здоровье и окружающая среда: сборник научных трудов / Респ. научно-практ. центр гигиены.* – Минск, 2010. – Вып. 16. – С. 91–94.

**2. Технологические решения при проектировании рецептур термостабильного майонеза функционального назначения /** З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, В. Г. Цыганков, Т. Н. Болашенко, О. В. Мацикова // *Здоровье и окружающая среда: сборник научных трудов / Респ. научно-практ. центр гигиены.* – Минск, 2010. – Вып. 16. – С. 83–89.

**3. Влияние параметров сушки яблочных выжимок в виброкипящем слое на выход и студнеобразующую способность пектина /** З. В. Василенко, В. И. Никулин, А. И. Соловьев, Л. В. Лазовикова // *Пищевая промышленность: наука и технологии.* – 2010. – № 1. – С. 33–37.

**4. Выбор режимных параметров двухстадийного способа гидролиза выжимок яблок /** З. В. Василенко, В. И. Никулин, М. М. Кожевников, Л. В. Лазовикова // *Вестник МГУП.* – 2010. – № 1 (8). – С. 3–8.

**5. Исследование влияния вида зерновой культуры на аминокислотный состав спиртового сусла и биохимические процессы при его сбраживании /** З. В. Василенко, Е. А. Цед, С. В. Волкова, Л. М. Королева, А. А. Миронцева, А. Н. Мыслицкая // *Весці НАН Беларусі. Серыя аграрных навук.* – 2010. – № 3. – С. 111–117.

**6. Обоснование эффективности использование растительных стимуляторов при производстве пищевого этилового спирта /** З. В. Василенко, Е. А. Цед, А. А. Миронцева // *Весці НАН Беларусі. Серыя аграрных навук.* – 2010. – № 1. – С. 115–120.

**7. Растительные белковые препараты: композиты, состав, свойства, назначение /** З. В. Василенко, В. В. Колпакова, А. А. Невский, А. А. Васильев // *Хранение и переработка сельхозсырья.* – 2010. – № 6. – С. 52–55.

**8. Сухая пшеничная клейковина: функциональные свойства, перспективы применения /** В. В. Колпакова, Е. В. Буданцева, Л. В. Зайцева, О. Ю. Студенникова, С. В. Ванин, З. В. Василенко // *Пищевая промышленность.* – 2010. – № 4. – С. 56–59.

**9. Влияние белоксодержащей добавки из зерна люпина на состав белков вареных колбас /** З. В. Василенко, О. В. Шкабров, О. Н. Макасева // *Научни трудове Международной конференции «Хранителна наука, техника и технологии 2010», Пловдив, октябрь 2010 г. / Университет по хранителни технологии.* – Пловдив, 2010. – Т. 57, № 1. – С. 142–146.

**10. Изучение гастрономических приоритетов и потребительских свойств майонеза** / А. В. Татур; науч. рук. З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апреля 2010 г. – Могилев : УО МГУП, 2010. – Ч. 1. – С. 10–14.

**11. Использование семян льна в производстве продуктов питания** / Л. Ю. Кулагина; науч. рук. З. В. Василенко, Т. В. Березнева // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апреля 2010 г. – Могилев : УО МГУП, 2010. – Ч. 1. – С. 176.

**12. Использование солода в производстве кексов** / Ю. Е. Ерохова; науч. рук. З. В. Василенко, И. П. Фёдорова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апреля 2010 г. – Могилев : УО МГУП, 2010. – Ч. 1. – С. 198.

**13. Исследование влияния значений pH среды на фракционный состав пектиновых веществ сахарной свёклы** / Е. Е. Тюхай, Л. В. Куралёва; науч. рук. З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апреля 2010 г. – Могилев : УО МГУП, 2010. – Ч. 1. – С. 197.

**14. Исследование влияния поре сахарной свёклы на показатели качества песочного печенья** / Е. Е. Тюхай, Л. В. Куралёва; науч. рук. З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апреля 2010 г. – Могилев : УО МГУП, 2010. – Ч. 1. – С. 195.

**15. Исследование возможности снижения количества сахара и сливочного масла в рецептуре песочного печенья** / Е. В. Шараева; науч. рук. З. В. Василенко, И. В. Никулина // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апреля 2010 г. – Могилев : УО МГУП, 2010. – Ч. 1. – С. 223.

**16. Исследование вязкости растворов ксантановой камеди** / А. В. Татур, А. И. Миронов; науч. рук. З. В. Василенко, П. А. Ромашихин // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апреля 2010 г. – Могилев : УО МГУП, 2010. – Ч. 1. – С. 208.

**17. Исследование процесса хранения песочного печенья с использованием пюре сахарной свёклы / Е. Е. Тюхай, Л. В. Куралёва; науч. рук. З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апреля 2010 г. – Могилев : УО МГУП, 2010. – Ч. 1. – С. 196.**

**18. Об использовании белоксодержащей добавки из зерна люпина в производстве рубленых полуфабрикатов / В. С. Альферчик; науч. рук. З. В. Василенко, О. В. Шкабров // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научной конференции студентов и аспирантов, г. Могилев, 22–23 апреля 2010 г. – Могилев : УО МГУП, 2010. – Ч. 1. – С. 222.**

**19. Разработка мясного функционального паштета с растительной композицией / Л. Ю. Кулагина; науч. рук. З. В. Василенко, Т. В. Березнева Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апреля 2010 г. – Могилев : УО МГУП, 2010. – Ч. 1. – С. 177.**

**20. Разработка технологии десертного крема лечебно-профилактического назначения / М. В. Балашенко, Е. В. Федорцова; науч. рук. З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апреля 2010 г. – Могилев : УО МГУП, 2010. – Ч. 1. – С. 180.**

**21. Сравнительная оценка реологических характеристик растительных гидроколлоидов / А. И. Миронов, А. В. Татур; науч. рук. З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научной конференции студентов и аспирантов, г. Могилев, 22–23 апреля 2010 г. – Могилев : УО МГУП, 2010. – Ч. 1. – С. 194.**

**22. Профессиональная подготовка инженеров-технологов по специальности «Производство продукции и организация общественного питания» / З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Качество подготовки специалистов в техническом вузе: проблемы, перспективы, инновационные подходы: тезисы докладов научно-методической конференции, Могилев, 29 апреля 2010 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2010. – С. 85–86.**

**23. Самостоятельная работа студентов – одна из форм учебного процесса** / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Качество подготовки специалистов в техническом вузе: проблемы, перспективы, инновационные подходы: тезисы докладов научно-методической конференции, Могилев, 29 апреля 2010 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2010. – С. 83–84.

**24. Использование конъюгированной линолевой кислоты при производстве майонеза** / А. И. Миронов, А. В. Татур; науч. рук. З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко // Студенческая наука – региону: материалы областной студенческой научной конференции, Могилев, 26 мая 2010 г. / Отдел по делам молодежи Могилевского облисполкома; Белорус.-Рос. ун-т; Областной совет студенческой молодежи при председателе облисполкома; ред. И. С. Сазонов [и др.]. – Могилев : БРУ, 2010. – С. 67–68.

**25. Майонез «Настоящий»:** ТО РБ 700036606.101-2010 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, В. Д. Реут. – Введ. 30.06.2010. – Могилев : УО МГУП, 2010. – 6 с.

**26. Майонез «Провансаль с лимонным соком»:** ТО РБ 700036606.102-2010 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, В. Д. Реут. – Введ. 30.06.10. – Могилев : УО МГУП, 2010. – 6 с.

**27. Разработка научно-практических основ** новых технологий продуктов питания функционального назначения с добавкой из выжимок черной смородины, черноплодной рябины, клюквы: отчет о НИР (заключ.): ГЗ № 09-01 / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы З. В. Василенко. – Могилев, 2010. – 96 с. – № ГР 200091292.

**28. Разработка новых технологий и ассортимента функциональных продуктов питания и кулинарных изделий:** отчет о НИР / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы З. В. Василенко. – Могилев, 2010. – 124 с. – № ГР 2006746.

**29. Разработка технического описания и рецептур на новые виды кетчупов:** отчет о НИР (заключ.): 2008-25 / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы З. В. Василенко. – Могилев : УО МГУП, 2010. – 66 с. – № ГР 20090431.

## 2011

**1. Теоретические основы технологии продукции общественного питания. Теоретические основы переработки плодов и овощей:** учеб.-метод. пособ. / З. В. Василенко, Т. И. Пискун. – Могилев : УО МГУП, 2011. – 46 с.

**2. Антибиотические свойства безалкогольного напитка брожения на основе рисового гриба / Е. А. Цед, З. В. Василенко, Л. М. Королева, С. В. Волкова // Пиво и напитки. – 2011. – № 6. – С. 32–38.**

**3. Влияние компонентного состава фарша на его структурно-механические характеристики и показатели качества вареных колбас с использованием белоксодержащей добавки из зерна люпина / З. В. Василенко, О. В. Шкабров // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2011. – № 2. – С. 24–31.**

**4. Влияние режимных параметров гидролиза протопектина яблочных выжимок в условиях повышенного давления на качество пектина / З. В. Василенко, В. И. Никулин, В. В. Лапковская, В. В. Колпакова // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2011. – № 1. – С. 3–8.**

**5. Использование эмульсии на растительном масле в технологии производства творожного крема функционального назначения / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, О. В. Мацикова // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2011. – № 2. – С. 3–8.**

**6. Исследование влияния яблочно-пектинового пюре на свойства начинки / З. В. Василенко, А. Е. Жидкова // Хлебопек. – 2011. – № 4. – С. 20–23.**

**7. Исследование возможности использования метаболита рисового гриба в спиртовом производстве / Е. А. Цед, З. В. Василенко, Л. М. Королева, С. В. Волкова, В. В. Колпакова // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2011. – № 2. – С. 24–26.**

**8. Исследование технологических свойств пюре из предварительно замороженных выжимок яблочных / З. В. Василенко, В. В. Редько, В. И. Никулин // Вестник МГУП. – 2011. – № 1. – С. 50–53.**

**9. Напитки брожения на основе рисового гриба / Е. А. Цед, З. В. Василенко, Л. М. Королева, С. В. Волкова, Н. И. Титенкова // Пиво и напитки. – 2011. – № 5. – С. 58–61.**

**10. Натуральные напитки брожения на основе рисового гриба как перспективное направление развития современного безалкогольного производства / З. В. Василенко, Е. А. Цед, Л. М. Королева, С. В. Волкова // Весці Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі. Серыя аграрных навук. – 2011. – № 3. – С. 108–113.**

**11. О состоянии научных исследований в области мясопереработки /** З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко, И. И. Андреева // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2011. – № 2. – С. 52–56.

**12. Оптимизация технологических параметров получения метаболита рисового гриба для использования его в спиртовом производстве /** Е. А. Цед, З. В. Василенко, Л. М. Королева, С. В. Волкова, А. Н. Мыслицкая, Д. О. Ткаченко // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2011. – № 1. – С. 59–66.

**13. Рисовый гриб как источник новых молочнокислых бактерий для квасного производства /** Е. А. Цед, З. В. Василенко, Л. М. Королева, С. В. Волкова, Ю. А. Глушцова // Пиво и напитки. – 2011. – № 4. – С. 45–51.

**14. Технологические аспекты использования мальтодекстрина в технологии производства масляного крема /** З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, О. В. Мацикова // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2011. – № 1. – С. 24–28.

**15. Влияние параметров щелочной обработки на степень метоксилирования пектина из выжимок яблок /** З. В. Василенко, В. И. Никулин, В. В. Лапковская // Вестник торгово-технологического института. – Набережные Челны, 2011. – Вып. 5. – С. 41–44.

**16. Влияние температуры экстракции на выход рапсового фосфалипидного концентрата /** З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Е. Н. Гоман // Вестник торгово-технологического института. – Набережные Челны, 2011. – Вып. 5. – С. 37–38.

**17. Об использовании белкового концентрата из свиного коллагенсодержащего сырья для производства вареных колбасных изделий /** З. В. Василенко, И. И. Андреева, Н. В. Стефаненко, Е. Н. Рогова // Вестник торгово-технологического института. – Набережные Челны, 2011. – Вып. 5. – С. 45–48.

**18. Использование яблочно-пектинового пюре в производстве функциональных пищевых продуктов /** З. В. Василенко, Е. В. Рощина, А. Е. Жидкова // Материалы Первого Междунар. конгресса, Москва, 14–17 ноября 2011 г. / ФГБОУ ВКО «РЭУ им. Г. В. Плеханова». – М., 2011. – С. 176–178.

**19. Разработка технологии и ассортимента десертных кремов эмульсионной структуры /** З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, О. В. Мацикова // Вестник торгово-технологического института. – Набережные Челны, 2011. – Вып. 5. – С. 30–36.



**20. Влияние параметров щелочной дезтерификации на молекулярную массу яблочного пектина / З. В. Василенко, В. И. Никулин, В. В. Лапковская, А. И. Соловьев // Совершенствование технологии и техники производства пищевых продуктов: сборник трудов Междунар. науч.-практ. конф. / Гос. ун-т им. А. Церетели. – Кутаиси, 2011. – С. 122–125.**

**21. Исследование показателей качества и безопасности майонеза функционального назначения / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, О. В. Мацикова // Совершенствование технологии и техники производства пищевых продуктов: сборник трудов Междунар. науч.-практ. конф. / Гос. ун-т им. А. Церетели. – Кутаиси, 2011. – С. 126–129.**

**22. О способах подготовки натуральной белковой добавки из говяжьего коллагенсодержащего сырья для введения в мясные фаршевые системы вареных колбас / З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко, И. И. Андреева, Е. Н. Рогова // Совершенствование технологии и техники производства пищевых продуктов: сборник трудов Междунар. науч.-практ. конф. / Гос. ун-т им. А. Церетели. – Кутаиси, 2011. – С. 22–25.**

**23. Об использовании пищевой крови в производстве мясных изделий / З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко, И. И. Андреева, Н. В. Тарасенко // Совершенствование технологии и техники производства пищевых продуктов: сборник трудов Междунар. науч.-практ. конф. / Гос. ун-т им. А. Церетели. – Кутаиси, 2011. – С. 17–21.**

**24. Технология мясного паштета с растительной композицией / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Т. И. Пискун // Совершенствование технологии и техники производства пищевых продуктов: сборник трудов Междунар. науч.-практ. конф. / Гос. ун-т им. А. Церетели. – Кутаиси, 2011. – С. 26–30.**

**25. Исследование технологических свойств мальтодекстрина и перспективы его использования при производстве майонеза / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, О. В. Мацикова // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: материалы IV Междунар. интернет-конференции, Орел, 24 января–21 апреля 2011 г. / Гос. технический ун-т. – Орел, 2011. – С. 474–480.**

**26. Влияние белоксодержащей добавки из зерна люпина на показатели качества ливерных колбас / З. В. Василенко, О. В. Шкабров, Н. А. Могилевчик // Научни трудове Международной конференции «Хранителна наука, техника и технологии 2011», Пловдив, 14–15 октябрия 2011 г. / Университет по хранителни технологии. – Пловдив, 2011. – Т. 58, № 1. – С. 219–224.**

**27. Влияние янтарной кислоты на жизнедеятельность рисового гриба – нового источника брожения при получении безалкогольных напитков /** З. В. Василенко, Е. А. Цед, Л. М. Королева, С. В. Волкова, С. Е. Кислякова // Научни трудове Международной конференции «Хранителна наука, техника и технологии 2011», Пловдив, 14–15 октября 2011 г. / Университет по хранителни технологии. – Пловдив, 2011. – Т. 58, № 2. – С. 331–336.

**28. Разработка технологии производства зефира функционального назначения /** З. В. Василенко, О. В. Шкабров, Н. А. Могилевчик // Научни трудове Международной конференции «Хранителна наука, техника и технологии 2011», Пловдив, 14–15 октября 2011 г. / Университет по хранителни технологии. – Пловдив, 2011. – Т. 58, № 1. – С. 346–351.

**29. Характеристика качества майонеза «Здоровье» функционального назначения /** З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, О. В. Мацикова // Научни трудове Международной конференции «Хранителна наука, техника и технологии 2011», Пловдив, 14–15 октября 2011 г. / Университет по хранителни технологии. – Пловдив, 2011. – Т. 58, № 3. – С. 59–62.

**30. Влияние белоксодержащей добавки из зерна люпина на выход и показатели качества мясных рубленых полуфабрикатов /** З. В. Василенко, О. В. Шкабров // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 212–213.

**31. Влияние гидролиза протопектина яблочных выжимок на содержание галактуроновой кислоты в пектине /** З. В. Василенко, Т. И. Пискун, В. И. Никулин, В. В. Лапковская // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 192.

**32. Влияние мальтодекстрина на пенообразующую способность яичного белка /** З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, О. В. Мацикова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 185.

**33. Влияние модифицированных крахмалов на ретроградацию крахмального клейстера пшеничной муки /** З. В. Василенко, М. М. Петухов, П. А. Ромашихин // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 196–197.

**34. Влияние солода ячменного на показатели качества кексов / З. В. Василенко, И. П. Федорова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 198.**

**35. Влияние субпродуктово-крупяной композиции на показатели качества мясных рубленых изделий / З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко, И. И. Андреева, И. В. Тарасенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 209–210.**

**36. Влияние сухой пшеничной клейковины на качество клейковины пшеничной муки / З. В. Василенко, М. М. Петухов, П. А. Ромашихин // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 197.**

**37. Влияние условий обезжиривания свиных шкур на выход сухой белковой добавки / З. В. Василенко, И. И. Андреева, Н. В. Стефаненко, Е. Н. Рогова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, г. Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 211–212.**

**38. Влияние условий промывания сушеных выжимок яблок на выход пектина / З. В. Василенко, В. И. Никулин, Л. В. Лазовикова, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 188.**

**39. Влияние условий промывания сушеных выжимок яблок на студнеобразующую способность пектина / З. В. Василенко, В. И. Никулин, Л. В. Лазовикова, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 189.**

**40. Использование пектина в технологии молочных десертов / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, О. В. Мацикова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 187.**

**41. Исследование влияния величины рН пектинового экстракта и температуры коагуляции на показатели качества пектина из выжимок яблочных сушёных /** З. В. Василенко, В. В. Редько, А. М. Смагин, В. А. Гаврикова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 191.

**42. Исследование влияния параметров водного гидролиза-экстракции на степень извлечения пектина из состава выжимок яблочных сушёных /** З. В. Василенко, В. В. Редько, В. А. Гаврикова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 190.

**43. Исследование возможности использования водного экстракта из выжимок ягод черноплодной рябины в производстве десертного крема /** З. В. Василенко, Н. А. Могилевчик, Э. М. Омарова, А. В. Баранова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 181.

**44. Исследование возможности использования мальтодекстрина в технологии производства сливочного крема /** З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, О. В. Мацикова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 183–184.

**45. К вопросу использования крапивы в производстве мясных продуктов /** З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, г. Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 214.

**46. О влиянии щелочной дестерификации пектинового гидролизата на молекулярную массу пектина /** З. В. Василенко, Т. И. Пискун, В. И. Никулин, В. В. Лапковская // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 193.

**47. О способах подготовки свиной шкурки для введения в мясные фаршевые системы /** З. В. Василенко, И. И. Андреева, Н. В. Стефаненко, Е. Н. Дудкина, И. В. Тарасенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев: УО МГУП, 2011. – Ч.1. – С. 210–211.

**48. Разработка мясного паштета с растительной композицией / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 213.**

**49. Разработка технологии приготовления отделочных полуфабрикатов функционального назначения с инулином / З. В. Василенко, О. В. Мацикова, Н. П. Тесельская // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 180.**

**50. Разработка технологии сладких блюд функционального назначения с использованием клюквы / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 183.**

**51. Соя – перспективный компонент для производства продуктов питания / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 200.**

**52. Характеристика динамической вязкости десертного крема с использованием водного экстракта из выжимок ягод черноплодной рябины / З. В. Василенко, Н. А. Могилевчик, Э. М. Омарова, А. В. Баранова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 182.**

**53. Пищевая эмульсия типа «масло в воде»: пат. 15134 Респ. Беларусь / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – № а20091923; заявл. 31.12.2009; опубл. 30.12.2011 // Афіцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 2011. – № 6. – С. 64.**

**54. Способ получения фракций пектина из выжимок яблочных сушеных: пат. 14708 Респ. Беларусь / З. В. Василенко, В. И. Никулин, Л. В. Лазовикова, В. В. Лапковская. – № а 20100159; заявл. 05.02.2010; опубл. 30.10.2010 // Афіцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 2011. – № 4. – С. 60–61.**

**55. Колбаса вареная Ермоловская особая, сосиски, сардельки Ермоловские особые мясорастительные:** РЦ ВУ 700049410.017-2011 (по СТБ 126-2004) / З. В. Василенко, И. И. Андреева, Н. В. Стефаненко, Е. Н. Рогова. – Могилев, 2011. – 6 с.

**56. Колбаса полукопченая Ермоловская пикантная:** РЦ ВУ 700049410.018-2011 (по СТБ 196-98) / З. В. Василенко, И. И. Андреева, Н. В. Стефаненко, Е. Н. Рогова. – Могилев, 2011. – 6 с.

**57. Концентрат соединительнотканых белков «БЕЛПРО»:** ТУ ВУ 700049410.005-2011 / З. В. Василенко, И. И. Андреева, Н. В. Стефаненко, П. А. Ромашихин, Е. Н. Рогова. – Могилев, 2011. – 15 с.

**58. Майонез провансаль «Столица»:** ТО РБ 80001567.059-2011 // З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, В. Д. Реут. – Могилев, 2011. – 7 с.

**59. Технологическая инструкция по производству концентрата соединительнотканых белков «БЕЛПРО»:** ТИ ВУ 700049410.015-2011 / З. В. Василенко, И. И. Андреева, Н. В. Стефаненко, П. А. Ромашихин, Е. Н. Рогова. – Могилев, 2011. – 26 с.

**60. Разработка технологии производства натуральной пищевой белковой добавки из коллагенсодержащего сырья и ТНПА на её производство:** отчет о НИР (заключ.) / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. З. В. Василенко; исполн.: И. И. Андреева, Н. В. Стефаненко, П. А. Ромашихин, В. Н. Шлапакова, Е. Н. Рогова. – Могилев. – 2011. – 44 с. – № ГР 20101482.

## 2012

**1. Калькуляция и учет в торговле объектов общественного питания:** учебное пособие / З. В. Василенко, О. В. Мацикова. – Минск : Вышэйшая школа, 2012. – 226 с.

**2. Проектирование объектов общественного питания:** учеб. пособие / З. В. Василенко, О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко. – Минск : Вышэйшая школа, 2012. – 360 с.

**3. Влияние различных способов обработки и температурного режима хранения на качество мяса некоторых пресноводных рыб / И. В. Новик, З. В. Василенко // Вестник Могилевского гос. ун-та продовольствия. – 2012. – № 2. – С. 37–42.**

**4. Жирные кислоты, продуцируемые рисовым грибом при получении безалкогольных напитков брожения** / Е. А. Цед, З. В. Василенко, Л. М. Королёва, С. В. Волкова // Пиво и напитки. – 2012. – № 3. – С. 44–47.

**5. Исследование возможности использования имбиря при получении безалкогольных напитков брожения на основе рисового гриба** / Е. А. Цед, З. В. Василенко, Л. М. Королева, С. В. Волкова // Вестник Могилевского гос. ун-та продовольствия. – 2012. – № 1. – С. 45–50.

**6. Профилактические и онкостатические свойства безалкогольного напитка брожения на основе рисового гриба** / З. В. Василенко, Л. Н. Николаевич, Е. А. Цед, Л. М. Королева, С. В. Волкова // Весці Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі. Серыя аграрных навук. – 2012. – № 4. – С. 113–118.

**7. Рисовый гриб как источник новых молочнокислых бактерий для квасного производства** / Е. А. Цед, З. В. Василенко, Л. М. Королёва, С. В. Волкова, Ю. А. Глушцова // Империя напитков. – 2012. – № 3. – С. 14–16.

**8. Сравнительная характеристика щелочных способов деметоксилирования пектина** / З. В. Василенко, В. И. Никулин, В. В. Лапковская // Вестник Могилевского гос. ун-та продовольствия. – 2012. – № 2.

**9. Исследование функционально-технологических свойств пюре из выжимок яблок, винограда и красной смородины** / З. В. Василенко, В. В. Редько, В. И. Никулин // Научни трудове международной конференции «Хранителна наука, техника и технологии 2012», Пловдив, 19–20 октября 2012 г. / Университет по хранителни технологии. – Пловдив, 2012. – Т. 59. – С. 455–459.

**10. Разработка технологии белкового крема с инулином** / З. В. Василенко, О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко, П. А. Ромашихин // Научни трудове международной конференции «Хранителна наука, техника и технологии 2012», Пловдив, 19–20 октября 2012 г. / Университет по хранителни технологии. – Пловдив, 2012. – Т. 59. – С. 461–463.

**11. Профессиональное образование инженеров-технологов в УО «Могилевский государственный университет продовольствия»** / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Проблемы устойчивого развития регионов Республики Беларусь и сопредельных стран: сборник научных статей II международной научно-практической конференции, Могилев, 27–29 марта 2012 г. – Могилев, 2012. – Ч. 2. – 2012. – С. 339–340.

**12. Влияние инулина на показатели качества белкового крема / Н. П. Тесельская, Ю. Ю. Купцова; науч. рук. З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апреля 2012 г. – Могилев : УО МГУП, 2012. – Ч. 1. – С. 199.**

**13. Влияние инулина на структурно-механические свойства сливочного крема / Н. П. Тесельская, Ю. Ю. Купцова; науч. рук. З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апреля 2012 г. – Могилев: УО МГУП, 2012. – Ч. 1. – С. 200.**

**14. Влияние пищевых кислот на прочность пектиновых студней / В. В. Лапковская; науч. рук. З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апреля 2012 г. – Могилев: УО МГУП, 2012. – Ч. 1. – С. 205.**

**15. Исследование влияния солода ячменного на показатели качества и пищевую ценность бисквитов / Т. В. Чинная, Р. Ю. Федоров; науч. рук. З. В. Василенко, И. П. Федорова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апреля 2012 г. – Могилев : УО МГУП, 2012. – Ч. 1. – С. 206.**

**16. Исследование влияния ячменного солода ячменного на показатели качества и пищевую ценность изделий из песочного теста / Т. В. Чинная, Р. Ю. Федоров; науч. рук. З. В. Василенко, И. П. Федорова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апреля 2012 г. – Могилев : УО МГУП, 2012. – Ч. 1. – С. 207.**

**17. Исследование возможности использования модифицированных крахмалов для улучшения качества хлебобулочных изделий / М. М. Петухов; науч. рук. З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апреля 2012 г. – Могилев : УО МГУП, 2012. – Ч. 1. – С. 209.**



**18. Исследование возможности использования модифицированных крахмалов для замедления процесса черствения хлебобулочных изделий / М. М. Петухов; науч. рук. З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апреля 2012 г. – Могилев : УО МГУП, 2012. – Ч. 1. – С. 210.**

**19. Исследование возможности использования нетрадиционного сырья для увеличения сроков хранения мясных изделий / К. С. Филимонова; науч. рук. З. В. Василенко, И. В. Никулина // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апреля 2012 г. – Могилев : УО МГУП, 2012. – Ч. 1. – С. 182.**

**20. Исследование возможности использования сухой пшеничной клейковины для улучшения качества хлебобулочных изделий / М. М. Петухов; науч. рук. З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апреля 2012 г. – Могилев : УО МГУП, 2012. – Ч. 1. – С. 208.**

**21. О возможности использования заменителя молочного жира в производстве отделочных кремов / Я. К. Палайкис, Н. П. Тесельская; науч. рук. З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апреля 2012 г. – Могилев : УО МГУП, 2012. – Ч. 1. – С. 204.**

**22. О необходимости переработки отходов производства рапсового масла / Е. Н. Гоман; науч. рук. З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апреля 2012 г. – Могилев : УО МГУП, 2012. – Ч. 1. – С. 177.**

**23. Об использовании облепихового шрота в производстве мясопродуктов / Е. В. Усанова, науч. рук. З. В. Василенко, Т. В. Березнева // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апреля 2012 г. – Могилев : УО МГУП, 2012. – Ч. 1. – С. 181–182.**

**24. Паштеты с растительной композицией для функционального питания / Е. В. Усанова; науч. рук. З. В. Василенко, Т. В. Березнева // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апреля 2012 г. – Могилев : УО МГУП, 2012. – Ч. 1. – С. 180–181.**

**25. Разработка технологии блюд, способствующих снижению холестерина для питания пожилых людей** / А. С. Кучер, Т. А. Селедцова; науч. рук. Т. И. Пискун, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апреля 2012 г. – Могилев : УО МГУП, 2012. – Ч. 1. – С. 201.

**26. Рациональное питание – путь к укреплению здоровья пожилых людей** / А. С. Кучер, Т. А. Селедцова; науч. рук. Т. И. Пискун, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апреля 2012 г. – Могилев : УО МГУП, 2012. – Ч. 1. – С. 198.

**27. Характеристика состава концентрата соединительнотканых белков, полученного из коллагенсодержащего сырья** / Е. Н. Рогова; науч. рук. З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апреля 2012 г. – Могилев : УО МГУП, 2012. – Ч. 1. – С. 176.

**28. Разработать теоретические основы и технологию переработки отходов производства рапсового масла и производства пищевых продуктов с использованием рапсового фосфатидного концентрата:** отчет о НИР (промежуточ.) / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы З. В. Василенко; исполн.: Е. Н. Гомон, П. А. Ромашихин, В. Н. Шлапакова. – Могилев, 2012. – 13 с. – № ГР 20112082.

**29. Разработка научных основ новых высокоэффективных технологий производства пищевых продуктов, кулинарных блюд и изделий, обогащенных полезными пищевыми веществами, обеспечивающих ресурсо- и энергосбережение:** отчет о НИР (промежуточ.) / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы З. В. Василенко. – Могилев, 2012. – 64 с. – № ГР 20112367.

**30. Разработка технологии получения пектина с различной степенью метоксилирования из выжимок яблок:** отчет о НИР / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы З. В. Василенко; исполн.: В. В. Лапковская, М. В. Болошенко. – Могилев, 2012. – 47 с. – № ГР 20122025.

**Диссертации, выполненные и защищенные под руководством  
З.В. Василенко**

• **Кандидатские диссертации**

*Лось Т. И.* Исследование влияния кулинарной отработки на изменение углеводного комплекса овощей и качество изделий: дис. ... канд. техн. наук / Лось Татьяна Ивановна; МИНХ им. Г. В. Плеханова. – М., 1980. – 150 с.\*

*Фролова Г. Ф.* Химический состав и технологические свойства капусты белокочанной: дис. ... канд. техн. наук / Фролова Галина Федоровна; МИНХ им. Г. В. Плеханова. – М., 1980. – 138 с.\*

*Потапов С. В.* Технология соусных паст с эмульсионной структурой на основе овощей: дис. ... канд. техн. наук / Потапов Сергей Викторович; МИНХ им. Г. В. Плеханова. – М., 1981. – 141 с.\*

*Демченко Е. И.* Состав углеводов картофельного пюре (хлопья) и его технологические свойства: дис. ... канд. техн. наук / Демченко Елена Ивановна; МИНХ им. Г. В. Плеханова. – М., 1981. – 161 с.\*

*Слабко О. И.* Технология производства яблочно-пектиновой пасты и кулинарной продукции на её основе: дис. ... канд. техн. наук / Слабко Оксана Ильинична; МИНХ им. Г. В. Плеханова. – М., 1981. – 124 с.\*

*Махмадалиев Б. Д.* Изменение углеводного комплекса сушеных овощей и фруктов в процессе производства кулинарной продукции: дис. ... канд. техн. наук / Махмадалиев Бахрам Доминович; МИНХ им. Г. В. Плеханова. – М., 1982. – 156 с.\*

*Гергова М. И. (НРБ).* Разработка технологии майонезной пасты на основе морковной мезги для централизованного производства в общественном питании Народной Республики Болгарии: дис. ... канд. техн. наук / Гергова Милка Иванова; МИНХ им. Г. В. Плеханова. – М., 1984. – 118 с.\*

*Абрамович Н. В.* Технология кулинарной продукции с пюре из выжимок черноплодной рябины: дис. ... канд. техн. наук / Абрамович Надежда Викторовна; МИНХ им. Г. В. Плеханова. – М., 1989. – 147 с.\*

*Ромашихин П. А.* Разработка технологии продуктов общественного питания с использованием какао-бобов: дис. ... канд. техн. наук / Ромашихин Павел А.; МИНХ им. Г. В. Плеханова. – М., 1990. – 153 с.\*

---

\* Совместно с профессором В.С. Барановым

*Омарова Э. М.* Разработка технологии кулинарной продукции с использованием сои: дис. ... канд. техн. наук / Омарова Эльза Мадад-Кызы; Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев, 1996. – 138 с.\*\*

*Березнева Т. В.* Разработка технологии сладкой взбивной продукции на основе картофеля: дис. ... канд. техн. наук / Березнева Татьяна Валентиновна; Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев, 1998. – 143 с.

*Редько В. В.* Разработка технологий кулинарной продукции функционального назначения: дис. ... канд. техн. наук / Редько Влада Всеволодовна; Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев, 2003. – 200 с.

*Стефаненко Н. В.* Разработка композиций радиозащитного назначения из растительного сырья и технологий кулинарных изделий с их использованием: дис. ... канд. техн. наук / Стефаненко Наталия Владимировна; Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев, 2003. – 172 с.

*Болотько А. Ю.* Разработка технологии производства многофункционального полуфабриката из мезги моркови: дис. ... канд. техн. наук / Болотько Александр Юрьевич; Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев, 2005. – 173 с.

*Андреева И. И.* Разработка малоотходной технологии переработки нестандартных тушек и частей тушек цыплят-бройлеров: дис. ... канд. техн. наук / Андреева Ирина Игнатьевна; Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев, 2005. – 238 с.

*Мацикова О. В.* Технология производства бисквитов и песочного печенья с инулином функционального назначения: дис. ... канд. техн. наук / Мацикова Ольга Владимировна; Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев, 2007. – 195 с.

*Седакова В. А.* Технология производства пектина из сушеных выжимок яблок с использованием механотермической активации процесса гидролиза протопектина. Методы контроля качества пектина: дис. ... канд. техн. наук / Седакова Валентина Антоновна; Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев, 2007. – 222 с.\*\*

---

\*\* Совместно с доцентом Т. И. Пискун

*Шкабров О. В.* Белоксодержащая добавка из зерна люпина: технологии получения и использование в производстве вареных колбасных изделий: дис. ... канд. техн. наук / Шкабров Олег Владимирович; Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев, 2008. – 164 с.

*Болашенко Т. Н.* Технология производства майонеза функционального назначения и продуктов с его использованием: дис. ... канд. техн. наук / Болашенко Татьяна Николаевна; Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев, 2011. – 240 с.

• ***Докторские диссертации***

*Артемова Е. Н.* Научные основы пенообразования и эмульгирования в технологии пищевых продуктов с растительными добавками: дис. ... доктора техн. наук / Артемова Елена Николаевна. – СПб., 1999.

*Информационное издание*

**БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ УКАЗАТЕЛЬ  
ТРУДОВ И НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ**

доктора технических наук, профессора  
**ВАСИЛЕНКО  
ЗОИ ВАСИЛЬЕВНЫ**

Составители:

**Шаршунов Вячеслав Алексеевич  
Пискун Татьяна Ивановна  
Грибенкова Валентина Ивановна**

Подписано в печать 13.02.2013. Формат 60×84 1/16.  
Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Ризография.  
Усл. печ. 6,4 л. Уч.-изд. 6,9 л.  
Тираж 113 экз. Заказ 28.

Учреждение образования  
«Могилевский государственный университет продовольствия».  
ЛИ № 02330/630 от 31.01.2012 г.  
Пр-т Шмидта, 3, 212027, Могилев.

Отпечатано в учреждении образования  
«Могилевский государственный университет продовольствия».  
Пр-т Шмидта, 3, 212027, Могилев.