

## **КОНТАКТНА ІНФОРМАЦІЯ**

**ПІБ**

**Федорова Діна Володимирівна,  
професор кафедри технології і  
організації ресторанного господарства,  
док.техн.наук, доцент  
dina\_fedorova@ukr.net**

e-mail:

## **КВАЛІФІКАЦІЯ**

Захист дисертації на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук.  
Тема дисертації: «Ресурсозберігаючі технології сухих риборослинних напівфабрикатів для харчової продукції».

Науковий консультант: док.техн.наук, проф. Притульська Н.В.

## **ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ**

Стажування у ДУ «Інститут гігієни та медичної екології ім. О.М. Марзеєва АМН України», відділ дослідження продуктів харчування (2013 р.)

Стажування у ресторані «Меланж» ТОВ «Фішка» (2019 р.)

## **ДОСВІД РОБОТИ**

**Київський національний торговельно-економічний університет, наукова та педагогічна діяльність**

У 2001 р. закінчила Київський національний торговельно-економічний університет за спеціальністю «Технологія харчування», кваліфікація за дипломом – інженер-технолог

У 2002 р. закінчила магістратуру Київського національного торговельно-економічного університету і отримала диплом магістра з харчових технологій  
З 2002 р. по 2005 р. навчалася в аспірантурі Київського національного торговельно-економічного університету

У 2006 р. захистила кандидатську дисертацію і отримала науковий ступінь кандидата технічних наук

З 2006 р. почала працювати на кафедрі технології і організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету спочатку на посаді асистента, потім – старшого викладача, згодом – доцента

У 2018 р. завершила навчання у докторантурі університету і в цьому ж році захистила докторську дисертацію

З 2019 р. працюю на посаді професора кафедри технології і організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету

## СФЕРА НАУКОВИХ ІНТЕРЕСІВ

Фундаментальні і прикладні дослідження у сфері дослідження сировини, харчових продуктів і створення інноваційних технологій харчової продукції з використанням дегідратових напівфабрикатів

## ПЕРЕЛІК НАЙВАГОМІШИХ ПРАЦЬ

### Колективні монографії:

1. Фундаментальные и прикладные аспекты современных эколого-биологических исследований : монография/[авт. кол.: Федорова Д.В., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. и др.]. – Одесса: КУПРИЕНКО СВ, 2015. – 226 с.
2. Піддубний В.А., Мазаракі А.А., Притульська Н.В., Кравченко М.Ф., Федорова Д.В. Інновації в харчових технологіях: монографія / за ред. д.т.н., проф. Піддубного В.А. – К.: Кондор-Видавництво, 2015. – 568 с.
3. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: монографія. / за ред. д.т.н., проф. Пересічного М.І. – К.: КНТЕУ, 2008. – 532с.

### Посібники:

1. Проектування закладів ресторанного господарства. Мазаракі А.А., Мельниченко С.В., Шаповал С.Л., Кравченко М.Ф., Федорова Д.В. та ін./ за загальною редакцією *доктора економічних наук, професора А.А. Мазаракі*. – К. : КНТЕУ. – 2018. – 318 с.
2. Проектування готелів. Мазаракі А.А., Мельниченко С.В., Шаповал С.Л., Кравченко М.Ф., Федорова Д.В. та ін./ за загальною редакцією *доктора економічних наук, професора А.А. Мазаракі*. – К. : КНТЕУ. – 2018. – 322 с.
3. Соуси: навчальний посібник. Кравченко М.Ф., Федорова Д.В. – К. : КНТЕУ. – 2018. – 126 с.
4. «HoReCa : Ресторани» (том 2). Мазаракі А.А., Мельниченко С.В., Шаповал С.Л., Ведмідь Н.І., Расулов Р.А., Кравченко М.Ф. та ін./ за загальною редакцією *доктора економічних наук, професора А.А. Мазаракі*. – К. : КНТЕУ. – 2018. – 324 с.
5. «HoReCa : кейтеринг» (том 3). Мазаракі А.А., Мельниченко С.В., Шаповал С.Л., Ведмідь Н.І., Расулов Р.А., Кравченко М.Ф. та ін./ за загальною редакцією *доктора економічних наук, професора А.А. Мазаракі*. – К. : КНТЕУ. – 2018. – 302 с.

### Статті у наукометричних базах даних Scopus, Web of Science з 2015 р і понині:

1. Prytulska N., Fedorova D., Lazarenko M., Vasylieva O., Yudina T. Termogravimetric study of fish&plant semi-products which made from raw and blanched azov gobies and wheat brane/ N. Prytulska, D. Fedorova, M. Lazarenko, O. Vasylieva, T. Yudina// Україна, Східно-Європейський журнал передових

- технологій – 2016. – № 6/11 (84) – С. 22-29. (Стаття у виданні України, яке включено до міжнародних наукометричних баз Scopus, Ulrich's Periodicals Directory, Index Copernicus, Bielefeld Academic Search Engine (BASE)).
2. Федорова Д.В. Дослідження жирнокислотного складу сухих рибо-рослинних напівфабрикатів /Д.В. Федорова, П.О. Карпенко, О.О. Васильєва // Наук. праці Одес. нац. акад. харчових технологій. – 2017. – Вип. 40. – Том 2. – С. 260–263. – (Серія : Технічні науки). (Стаття у виданні України, яке включено до міжнародних наукометричних баз Web of Science, Bielefeld Academic Search Engine (BASE)).
  3. D Fedorova, L Diachuk, K Palamarek. Technology and quality of food products with powders of hydrobionts/ D Fedorova, L Diachuk, K Palamarek// Наук. праці Одес. нац. акад. харчових технологій. – 2019. – Вип. 40. – Том 2. – С. 260–263. – (Серія : Технічні науки). (Стаття у виданні України, яке включено до міжнародних наукометричних баз Web of Science, Bielefeld Academic Search Engine (BASE)).
  4. М. Kravchenko, D. Fedorova, L. Rybchuk, R. Romanenko, V. Piddubnyi, I. Danyliuk, K. Palamarek, T. Marusyak, T. Nezveshchuk-Kohut/ Determining of rational concentration of dry demineralized whey in a formulation for martzipan pastes/ М. Kravchenko, D. Fedorova, L. Rybchuk, R. Romanenko, V. Piddubnyi, I. Danyliuk, K. Palamarek, T. Marusyak, T. Nezveshchuk-Kohut// Україна, Східно-Європейський журнал передових технологій – 2020. – №1/11 (103) – С. 22-33. (Стаття у виданні України, яке включено до міжнародних наукометричних баз Scopus, Ulrich's Periodicals Directory, Index Copernicus, Bielefeld Academic Search Engine (BASE)).

#### **Статті у фахових виданнях з 2015 р і понині:**

5. Притульська Н., Федорова Д., Бондаренко Є. Концептуальні засади формування системи соціального харчування в Україні/ Притульська Н., Федорова Д., Бондаренко Є. // Товари і ринки. К.: КНТЕУ. – 2015.1 (19). – С. 5–17. (Стаття у виданні України, яке включено до міжнародних наукометричних баз Index Copernicus (Польща), Research Bible (Японія)).
6. Федорова Д., Кузьменко Ю. Біологічна цінність рибо-рослинних напівфабрикатів на основі комплексного перероблення бичка азовського/ Федорова Д., Кузьменко Ю. // Товари і ринки. К.: КНТЕУ. – 2015.2(20). – С. 85–97. (Стаття у виданні України, яке включено до міжнародних наукометричних баз Index Copernicus (Польща), Research Bible (Японія), Directory of Research Journals Indexing).
7. Федорова Д.В., Романенко Р.П. Кінетика процесу сушіння рибних напівфабрикатів // Товари і ринки. К.: КНТЕУ. – 2016. – №2 (22). – С. 158—176. (Стаття у виданні України, яке включено до міжнародних наукометричних баз Index Copernicus (Польща), Research Bible (Японія), Directory of Research Journals Indexing).

8. Федорова Д.В. Фізико-хімічні і біохімічні показники якості сухих рибо-рослинних напівфабрикатів/ Д.В. Федорова// Технічні науки та технології: науковий журнал / Черніг. нац. технол. ун-т. – Чернігів : Черніг.нац. технол. ун-т, 2016. – № 3 (5). – С.217-233. (Стаття у виданні України, яке включено до міжнародних наукометричних баз *Index Copernicus*, *Bielefeld Academic Search Engine (BASE)*, *Research Bible (Японія)*, *WorldCat*, *CrossRef*, *PIHЦ*).
9. Федорова Д.В. Технологічні аспекти використання фаршів з дрібних риб / Д.В. Федорова //Товари і ринки. К.: КНТЕУ. – 2017.1(23). – С. 162-175. (Стаття у виданні України, яке включено до міжнародних наукометричних баз *Index Copernicus (Польща)*, *Research Bible (Японія)*, *Directory of Research Journals Indexing*).
10. Федорова Д.В. Безпечність сухих рибо-рослинних напівфабрикатів / Д.В. Федорова// Товари і ринки. К.: КНТЕУ. – 2017.2(24). Т.1 «Технічні науки». – С. 5–16. (Стаття у виданні України, яке включено до міжнародних наукометричних баз *Index Copernicus (Польща)*, *Research Bible (Японія)*, *Directory of Research Journals Indexing*).
11. Федорова Д.В. Дослідження технологічних властивостей сухих рибо-рослинних напівфабрикатів та їх використання в харчових технологіях/ Д.В. Федорова// Технічні науки та технології : науковий журнал / Черніг. нац. технол. ун-т. –Чернігів : Черніг.нац. технол. ун-т, 2017. – № . 2017. – № 4 (10). – С. 217-227. (Стаття у виданні України, яке включено до міжнародних наукометричних баз *Index Copernicus*, *Bielefeld Academic Search Engine (BASE)*, *Research Bible (Японія)*, *WorldCat*, *CrossRef*, *PIHЦ*).
12. Федорова Д. Технологія напівфабрикату зі шкоринки цитрусових для десертних страв// Харчова наука і технологія. Одеса: ОНАХТ. – №2(31)2015. – С. 108-112.
13. Федорова Д.В., Кузьменко Ю.В. Технологічні аспекти комплексного використання бичка азотовського замороженого у виробництві рибо-рослинних напівфабрикатів / Д.В. Федорова, Ю.В. Кузьменко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. К. : НУХТ. – Том 21 №6 (2015). – С. 167-181.
14. Притульська Н.В., Федорова Д.В. Ресурсозберігаюча технологія сухих рибо-рослинних фаршів/ Н.В. Притульська, Д.В. Федорова// Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки.–Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2017. – Вип.18. – С. 65-71.
15. Притульська Н. Науково-практичні аспекти розроблення харчових продуктів для військовослужбовців / Н. Притульська, П. Карпенко, М. Кравченко, Д. Федорова, В. Гніщевич, Т. Юдіна // Наукові праці Національного університету харчових технологій. К. : НУХТ. – 2017. Том 23. №5. Частина 2. – С. 169-185.
16. Притульська Н.В., Шаповал С.Л., Федорова Д.В., Романенко Р.П. Обґрунтування раціональних технологічних параметрів і режимів сушіння рибо-рослинних напівфабрикатів/ Притульська Н.В., Шаповал С.Л., Федорова

- Д.В., Романенко Р.П.// Науковий вісник ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького. Львів: ЛТЕУ – 2017. – Т.19 №80. – С. 154-164. <http://dx.doi.org/10.15421/nvlvet80>.
17. Федорова Д.В. Обґрунтування вибору рослинної сировини для виробництва комбінованих рибо-рослинних напівфабрикатів. Частина 1-а / Д.В. Федорова // Харчова промисловість. – К. : НУХТ. – Том № 22(2017). – С. 6-15.
  18. Федорова Д.В., Романенко Р.П. Вплив рослинної сировини на мікроструктуру і сенсорні властивості рибо-рослинних напівфабрикатів /Д.В. Федорова, Р.П. Романенко// «Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: Технічні науки». Т.29(68) №1, 2018 (Частина 3). – С. 85-91.
  19. Prytulska N., Fedorova D., Lazarenko M., Vasylieva O., Yudina T. The study of thermal processes in fish&plant semi-products / N. Prytulska, D. Fedorova, M. Lazarenko, O. Vasylieva, T. Yudina// «EUREKA: LifeSciences».– 2016. – Number 5.– P.45-52. (Стаття мовою ЄС у виданні Естонії, яке включено до міжнародних наукометричних баз ResearchBib, Journalindex, Eurasian Scientific Journal Index, IndianScience.in, Index Copernicus (Poland), Google Scholar).
  20. M. Kravchenko, D. Fedorova, L. Rybchuk, R. Romanenko, V. Piddubnyi, I. Danyliuk, K. Palamarek, T. Marusyak, T. Nezveshchuk-Kohut/ [Investigation of the Influence of Glycerin on Rheological Characteristics of Marzipan Pastes with Dry Mineralized Whey](#)/ M. Kravchenko, D. Fedorova, L. Rybchuk, R. Romanenko, V. Piddubnyi, I. Danyliuk, K. Palamarek, T. Marusyak, T. Nezveshchuk-Kohut//«EUREKA: LifeSciences».– 2020. – Number 1(24)5.– P.48-56. (Стаття мовою ЄС у виданні Естонії, яке включено до міжнародних наукометричних баз ResearchBib, Journalindex, Eurasian Scientific Journal Index, IndianScience.in, Index Copernicus (Poland), Google Scholar).
  21. Федорова Д.В. Нові солоні вафельні вироби «Крекіси рибні» з використанням рибо-рослинних напівфабрикатів/ Д.В. Федорова // Траектория науки. Электронный научный журнал. – 2016. – №4(9). – С. 3.6-3.17. Режим доступу: [www.pathofscience.org](http://www.pathofscience.org). (Стаття в електронному виданні, яке включено до міжнародних наукометричних баз AGRIS (Food and Agriculture Organization of the United Nations), Index Copernicus (Poland), OpenAIRE (EU), ResearchBib (Japan), Ulrichsweb Global Serials Directory (USA), Bielefeld Academic Search Engine (BASE) (Germany), London Metropolitan University (UK), University of Michigan Library (USA) та ін.).
  22. Пригульська Н., Карпенко П.О., Кравченко М., Федорова Д., Мотузка Ю., Гніщевич В., Юдіна Т. Концептуальні засади розробки продуктів для харчування військовослужбовців в екстремальних умовах / Н. Пригульська, П. Карпенко, М. Кравченко, Д. Федорова, Ю. Мотузка, В. Гніщевич, Т. Юдіна // Scientific Journal «ScienceRise» №10(39)2017. Х.: ППЧП «Технологический Центр». – 2017. – С.31–41. (Стаття у виданні України, яке включено до міжнародних наукометричних баз Index Copernicus, Bielefeld Academic Search Engine (BASE), Research Bible (Японія), WorldCat, CrossRef, PIHC).
  23. Fedorova D. Technology and quality of food products with powders of hydrobionts/ D. Fedorova, K. Palamarek, L. Diachuk // Food Science and

- Technology. – 2019. Vol. 14(2). (Стаття у виданні України, яке включено до міжнародних наукометричних баз *Web of Science*)
24. Федорова Д.В. Технологічні аспекти корекції запаху сухих риборослинних напівфабрикатів / Д. Федорова // Міжнар. наук.-практ. журнал «Товари і ринки». – К. : КНТЕУ, 2018. – № 3 (27). «Технічні науки». – С. 66–76. DOI: [https://doi.org/10.31617/tr.knute.2018\(27\)](https://doi.org/10.31617/tr.knute.2018(27)) (*Index Copernicus (Польща)*)
25. Федорова Д. В., Расулов Р.А., Романенко Р.П. / Determination of ground coffee dispersion by microscopic method// Д. В. Федорова, Р.А. Расулов, Р.П. Романенко // Міжнар. наук.-практ. журнал «Товари і ринки». – К. : КНТЕУ, 2019. – № 2 (28). «Технічні науки». – С. 85-96. (*Index Copernicus (Польща)*)
26. Федорова Д. В. Овочево-зернові флакси із сухим риборослинним напівфабрикатом / Д. В. Федорова// «Вчені записки Таврійського нац. ун-ту ім. В. І. Вернадського». – 2019. – Т. 30 (70), № 1, Ч. 3. – С.223-236. Серія : «Технічні науки». (Стаття у виданні України, яке включено до міжнародних наукометричних баз *Index Copernicus*)
27. Федорова Д.В. Кулінарні вироби з використанням риборослинних напівфабрикатів /Д.В. Федорова// Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Т.19(3) №3, 2019. – С. 201-211. (*Index Copernicus (Польща)*)

#### **Статті в інших виданнях з 2015 р. і понині:**

1. Інноваційні технології для системи соціального харчування в Україні Д.В. Федорова, Ю.В. Кузьменко// Міжнародної науково-практичної конференції “Готельно-ресторанний бізнес: інноваційні напрями розвитку”, 25-27 березня 2015 р. – К.: НУХТ, 2015 р. – С. 47-48.
2. Використання паст із бичка азовського у виробництві здобних кулінарних виробів Д.В. Федорова, Ю.В. Кузьменко // Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених і студентів «Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді», 2 квітня 2015 р. – Х.: ХДУХТ, 2015 р. – С. 25.
3. Оздоровча харчова продукція антиоксидантної дії / Д.В. Федорова // Міжнародної наукової конференції «Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчовій промисловості» (з нагоди 130-ти річчя НУХТ). – С. 186.
4. Використання саркold технології для мережі соціального харчуванням. Києва. Д.В. Федорова, О. Тишко // Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених і студентів «Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді», 2 квітня 2015 р. – Х.: ХДУХТ, 2015 р. – С. 29.
5. Технологія бісквітних десертів для харчування осіб з глютенною ентеропатією. Д.В. Федорова, М.О. Добровольська // Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених і студентів «Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного

- бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді», 2 квітня 2015 р. – Х.: ХДУХТ, 2015 р. – С. 32.
6. Інноваційні технології рибо-рослинних напівфабрикатів/ Д.В. Федорова, Ю.В. Кузьменко // Сучасні економічні системи: стан та перспективи: тези доповідей. VI Міжнародної науково-практичної конференції. Хмельницький, 14-15 травня 2015 р. ХТЕІ, 2015. – С. 408.
  7. Технологічне рішення комплексної переробки бичка азовського/ Д.В. Федорова, Ю.В. Кузьменко // Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Харчові технології, хлібопродукти і комбікорми» – Одеса: ОНАХТ, 2015. – 157с.
  8. Інноваційні технології борошняних виробів з рибо-рослинними напівфабрикатами// «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі», 9 вересня 2015 року НУХТ . – С.22.
  9. Притульська Н.В., Федорова Д.В. Нові сухі концентровані продукти поліфункціонального призначення/ Міжнар. наук.-практ. конф. «Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність». – Харків, ХДУХТ, 19 травня 2016 р. [тези у 2-х ч.] – Ч. 1. Харків, ХДУХТ, 2016.– С. 75-76.
  10. Федорова Д.В. Використання сухих рибо-рослинних напівфабрикатів у технологіях харчових продуктів // Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали VII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 30-31 травня 2016 р.: ДонНУЕТ, м. Кривий Ріг.
  11. Федорова Д.В. Детермінанти розвитку асортименту високобілкових хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів з використанням сухих рибо-рослинних напівфабрикатів/ Д.В. Федорова // Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі : мат. 3-я Міжнар. наук.-практ. конф., 13 вересня 2016 р. – Київ : НУХТ, 2016. – с. 175-179.
  12. Федорова Д.В. Перспективи розвитку маловідходних технологій рибо-рослинних напівфабрикатів для харчової продукції / Д.В. Федорова // «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі»: Всеукраїнська науково-практична конференція, 22-23 березня 2017 р.: [тези у 2-х ч.] – Київ : НУХТ, 2017. – Ч.
  13. Федорова Д.В. Технологія капкейків і крекерів з рибо-рослинними напівфабрикатами/ Д.В. Федорова, Ю. Кузьменко // Всеукр. наук.-практ. конф. молодих учених і студентів «Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді», присвяченої заснуванню ХДУХТ. – Харків, ХДУХТ, 6 квітня 2017 р. – [тези у 2-х ч.] – Ч. 1. Харків, ХДУХТ, 2017 р. – С.27-28.
  14. Федорова Д.В. Мучные изделия с использованием сухих рибо-растительных полуфабрикатов/ Д.В. Федорова //Международной научно-практической конференции «Продовольственная безопасность в контексте новых идей и решений», Государственный университет имени Шакарима г.Семей (Казахстан), 10 марта 2017 года.: Київ :Семей, 2017. – С. 227-228.

15. Федорова Д.В. Вплив попередньої паротермічної обробки на стабільність амінокислотного комплексу сухих рибних напівфабрикатів/ Д.В. Федорова// Збірник тез доповідей Всеукр. наук.-практ. конф. «Проблеми енергоефективності та якості в процесах сушіння харчової сировини», присвяченої 50-річчю заснування Харківського державного університету харчування і торгівлі, 1-2- червня 2017 р. – Х.: ХДУХТ, 2017 – С. 77-78.
16. Притульська Н.В., Федорова Д.В., Карпенко П.О., Кравченко М.Ф., Гніцевич В.А., Юдіна Т.І. Науково-практичні аспекти розроблення харчових продуктів для військовослужбовців // Програма і тези матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції», 7-8 листопада 2017 р. Київ : НУХТ, 2017. – С.53.
17. Федорова Д.В., Васильєва О.О. Безпечність сухих рибо-рослинних напівфабрикатів Д.В. Федорова // Якість і безпека харчових продуктів:тези доп. III Міжнар. наук.-практ. конф., 16-17 листопада 2017 р./ Національний університет харчових технологій; М-во освіти і науки України. – К.: : НУХТ, 2017. – С.105-106.
18. Карпенко П.О., Федорова Д.В. Аліментарний чинник у комплексному лікуванні хворих при метаболічному синдромі/ П.О. Карпенко, Д.В.Федорова// Проблемы старения и долголетия. – Науковий журнал ДУ «Інститут геронтології ім. Д.Ф. Чеботарьова НАМН України» «Проблемы старения и долголетия». – Том 25, №1, 2016. – С. 105-113.

### **Патенти України на винаходи і корисні моделі**

1. Пат. на корисну модель № 110742 Україна, МКП F21D 13/08. Вафлі солоні без начинки «Крекіси рибні» / Притульська Н. В., Федорова Д. В. ; заявник і патентовласник Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – № u 201602770 ; заявл. 21.03.2016 р. ; опубл. 25.10.2016. – 2016, Бюл. № 20 – 8 с.
2. Пат. на корисну модель 116396 Україна, МПК A23L 17/00, A23L 33/00. Поліфункціональні сухі риборослинні напівфабрикати / Притульська Н. В., Федорова Д. В., Кузьменко Ю. В.; заявник і патентовласник Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – № u201608694 ; заявл. 10.08.2016 ; опубл. 25.05.2017. – 2017, Бюл. № 10. – 8 с.
3. Пат. на корисну модель №123788 Україна, МПК A23L 17/00. Суп-юре риборослинний з білоквмісними напівфабрикатами / Н. В. Притульська, Д. В. Федорова, М. Ф. Кравченко, В. А. Гніцевич, В. А. Піддубний ; заявник і патентовласник Київ. нац. торг.-екон. ун-т.; опубл.12.03.2018. – 2018, Бюл. № 5. – 4 с.
4. Пат. України на винахід 117028, МПК A21D 13/45 (2017.01). «Вафлі солоні без начинки «Крекіси «Рибні» / Притульська Н. В., Федорова Д. В. заявник і патентовласник Київ. нац. торг.-екон. ун-т.; згідно заявки a201602769 від 21.03.2016 р.; опубл.11.06.2018. – 2018, Бюл. № 11. – 8 с.
5. Пат. України на винахід 117607, МПК A23L 17/10 (2016.01). «Сухий рибо-рослинний напівфабрикат»/ Притульська Н. В., Федорова Д. В.



Кузьменко Ю. В.; заявник і патентовласник Київ. нац. торг.-екон. ун-т.; згідно заявки а201608693 від 10.08.2016 р.; опубл.27.08.2018. – 2018, Бюл. № 16. – 8 с.

6. Пат. на корисну модель №127766 Україна, МПК А23L 17/10 (2016.01). Спосіб виробництва поліфункціонального сухого риборослинного напівфабрикату/ Н.В. Притульська, Д. В. Федорова; заявник і патентовласник Київ. нац. торг.-екон. ун-т.; згідно заявки №u2018 01271 від 9.02.2018 р.; опубл.27.08.2018. – 2018, Бюл. № 16. – 10 с.

7. Пат. на корисну модель №126054 Україна, МПК (2006) А23L 23/00. Харчовий концентрат «Суп-пюре м'ясо-рослинний» з білоквмісними напівфабрикатами для харчування осіб із підвищеними фізичними та психоемоційними навантаженнями / Н.В. Притульська, Д.В. Федорова, М.Ф. Кравченко, В.А. Гніцевич, В.А. Піддубний ; заявник і патентовласник Київ. нац. торг.-екон. ун-т.; згідно заявки №u201709293 від 22.09.2017 р.; опубл. 11.06.2018. – 2018, Бюл. № 11. – 16 с.

8. Пат. на корисну модель №126413 Україна, МПК (2006) А23L 23/00. Харчовий концентрат «Суп-пюре м'ясо-рослинний із зернобобовими» з білоквмісними напівфабрикатами для харчування осіб із підвищеними фізичними та психоемоційними навантаженнями / Н.В. Притульська, Д.В. Федорова, М.Ф. Кравченко, В.А. Гніцевич, В.А. Піддубний ; заявник і патентовласник Київ. нац. торг.-екон. ун-т.; згідно заявки №u201709292 від 22.09.2017 р.; опубл. 25.06.2018. – 2018, Бюл. № 12. – 16 с.

9. Пат. на корисну модель №123788 Україна, МПК А23J 1/04 (2006.01). Харчовий концентрат «Суп-пюре рибо-рослинний» з білоквмісними напівфабрикатами для харчування осіб із підвищеними фізичними та психоемоційними навантаженнями / Н.В. Притульська, Д.В. Федорова, М.Ф. Кравченко, В.А. Гніцевич, В.А. Піддубний ; заявник і патентовласник Київ. нац. торг.-екон. ун-т.; згідно заявки №u201708936 від 08.09.2017 р.; опубл. 12.03.2018. – 2018, Бюл. № 5. – 16 с.

10. Пат. на корисну модель №126059 Україна, МПК (2006) А23L 7/00, А23L 17/10 (2006.01). Хлібці рибо-рослинні/ Н.В. Притульська, Д.В. Федорова, М.Ф. Кравченко, В.А. Гніцевич, В.А. Піддубний ; заявник і патентовласник Київ. нац. торг.-екон. ун-т.; згідно заявки №u201709759 від 06.10.2017 р.; опубл. 11.06.2018. – 2018, Бюл. № 11. – 16 с.

11. Федорова Д.В., Пересічний М.І., Паламарек К.В. Білково-рослинний рулет «Буковинський» з підвищеним вмістом йоду. Патент на корисну модель №79312 Україна, МПК (2013) А23С 19/09. опубл. 25.04.2013; Бюл. № 8. – 4 с.

12. Федорова Д.В., Пересічний М.І., Паламарек К.В. Білково-рослинний рулет «Закарпатський» з підвищеним вмістом йоду . Патент на корисну модель №79313 Україна, МПК (2013) А23С 19/09. опубл. 25.04.2013; Бюл. № 8. – 4 с.

13. Федорова Д.В., Пересічний М.І., Паламарек К.В. Білково-рослинний рулет «Гуцульський» з підвищеним вмістом йоду. Патент на корисну модель №779311 Україна, МПК (2013) А23С 19/09.

14. Федорова Д.В., Пересічний М.І., Паламарек К.В. Білково-рослинний рулет «Чернівецький» з підвищеним вмістом йоду. Патент на корисну модель №79312 Україна, МПК (2013) A23C 19/09. опубл. 25.04.2013; Бюл. № 8. – 4 с.

Федорова Д.В., Пересічний М. І., Козачишена О.О. Суп-пюре «Томатний» з продуктами переробки сої та морських водоростей. Пат. №87026 Україна, МПК (2014) A23L 1/39. опубл. 27.01.2014, Бюл. №2.

15. Федорова Д.В., Пересічний М.І., Козачишена О.О. Суп-пюре «Гарбузовий» з продуктами переробки сої та морських водоростей. Пат. №87027 Україна, МПК (2014) A23L 1/39/ опубл. 27.01.2014, Бюл. №2.

16. Федорова Д.В., Пересічний М. І., Козачишена О.О. Суп-пюре «Буряковий» з продуктами переробки сої та морських водоростей. Пат. №87025 Україна, МПК (2014) A23L 1/39.

17. Федорова Д.В., Пересічний М. І., Лушпенко І.Ю. Молочно-рослинний напій оздоровчого призначення «Східний» на основі електроактивованої води. Пат. №90298 Україна, МПК (2014) A23C 9/152 (2006.01). опубл. 26.05.2014, Бюл. №10.

18. Федорова Д.В., Пересічний М. І., Лушпенко І.Ю. Молочно-рослинний напій оздоровчого призначення «Квітковий» на основі електроактивованої води. Пат. №89016 Україна, МПК (2014) A23C 9/152 (2006.01). опубл. 26.05.2014, Бюл. №10.

19. Федорова Д.В., Пересічний М. І., Лушпенко І.Ю. Молочно-рослинний напій оздоровчого призначення «Нижний» на основі електроактивованої води. Пат. №89017 Україна, МПК (2014) A23C 9/13 (2006.01). опубл. 10.04.2014, Бюл. №7.

20. Федорова Д.В., Пересічний М. І., Лушпенко І.Ю. Молочно-рослинний напій оздоровчого призначення «Пікантний» на основі електроактивованої води. Пат. №89015 Україна, МПК (2014) A23C 9/152 (2006.01). опубл. 10.04.2014, Бюл. №7.

21. Федорова Д.В., Пересічний М. І. Сорбет «Каротиновий» з використанням рослинної сировини та електроактивованої води. Пат. №89383 Україна, МПК (2014.01) A23G 9/00 (2006.01). опубл. 25.04.2014, Бюл. №8.

22. Федорова Д.В., Пересічний М. І., Зленко В.В. Смузі «Енергія» на основі електроактивованої води. Пат. №89140 Україна, МПК (2014.01) A23L 1/00. опубл. 10.04.2014, Бюл. №7.

23. Федорова Д.В., Пересічний М. І., Зленко В.В. Смузі «Свіжість» на основі електроактивованої води. Пат. №89139 Україна, МПК (2014.01) A23L 1/00.; опубл. 10.04.2014, Бюл. №7.

24. Федорова Д.В., Пересічний М. І., Зленко В.В. Смузі «Бадьорість» на основі електроактивованої води. Пат. №89138 Україна, МПК (2014.01) A23L 1/00. опубл. 10.04.2014, Бюл. №7.

25. Федорова Д.В., Пересічний М. І., Зленко В.В. Смузі «Вітамінний» на основі електроактивованої води. Пат. №89141 Україна, МПК (2014.01) A23L 1/00. опубл. 10.04.2014, Бюл. №7.

26. Федорова Д.В., Пересічний М. І., Зленко В.В. Смузі «Ягідний» на основі електроактивованої води. Пат. №89137 Україна, МПК (2014.01) A23L 1/00. опубл. 10.04.2014, Бюл.№7.

27. Федорова Д.В., Пересічний М. І., Гаврилюк О.Ю. Крем «Нуар» з використанням рослинної сировини та електроактивованої води. Пат. №91010 Україна, МПК (2006.01) A23G 3/48. опубл. 25.06.2014, Бюл.№12.

28. Федорова Д.В., Пересічний М. І., Дошка Ю.В. Ковбаски «Карпатські» з використанням рослинної сировини та електроактивованої води. Пат. №91396 Україна, МПК (2014.01) A22C 11/00. опубл. 10.07.2014, Бюл.№13.