

Дані про цитування праць виконавців, які ввійшли до представленої роботи

«Енергоефективні тепломасообмінні процеси при сушінні комбінованих функціональних матеріалів»

(Автори: к.т.н. Самойленко К.М., к.т.н. Слободянюк К.С.)

1. Samoilenko K.M., author ORCID ID: 0000-0002-5169-4466, Google Scholar profile: jNEX-UUAAAAJ

2. Slobodianiuk K.S., author ORCID ID: 0000-0003-3416-388X, Google Scholar profile: W5yAXxgAAAAJ

№ п.п.	Назва статті (монографії), автори, назва видання, рік, том, сторінка або DOI	Кількість посилань згідно бази даних		
		Web of Science	Scopus	Google Scholar
1	Снежкін Ю.Ф., Пазюк В.М., Петрова Ж.О., Самойленко К.М. Ефективні технології сушіння насіння овочів. / Монографія. Віддруковано у редакційно-видавничому відділі Вінницького національного аграрного університету. м. Вінниця, 2019. 129 с.			
2	Innovative Approaches to Ensuring the Quality of Education, Scientific Research and Technological Processes [колективна монографія]. Кол. авторів; Edited by Magdalena Gawron-Łapuszek, Yana Suchukova. - / Series of monographs Faculty of Architecture, Civil Engineering and Applied Arts Katowice School of Technology/. - Publishing House of University of Technology, Katowice, 2021, 1239. (ISBN 978 – 83 – 957298 – 6 – 7). HEAT EXCHANGE PROCESSES OF DRYING OF VEGETABLE RAW MATERIALS Zhanna Petrova, Yurii Snezhkin, Kateryna Slobodianiuk . Drying of the composite phytoestrogen materials P. 104-109. Zhanna Petrova, Kateryna Samoilenko , Vitaly Vishnevsky. Processes of heat and mass transfer during drying of red beetroot P. 109-115			
3	Energy-efficient modes of drying of colloidal capillary-porous materials Petrova Zh., Slobodianiuk K. Journal of Engineering Physics and Thermophysics. – 2019. – Vol.92, №5. С. 1231-1238. (SCOPUS)		1	0
4	Энергоэффективные режимы сушки коллоидных капиллярно-пористых материалов Петрова Ж.А., Слободянюк Е.С.		1	0

	Инженерно-физический журнал. Минск, Беларусь, 2019. Вып. 5, Т. 92. С. 2269-2276.			
5	Drying of the composite phytoestrogen materials Yurii Snezhkin, Petrova Zh.O.,Slobodianiuk K. S. National University of Food Technologies “Ukrainian Journal of Food Science”, 2016, Volume 4, Issue 1.-2016, pag.104-110			1
6	Получение неэнергоёмких фитоэстрогенных растительных порошков Петрова Ж.О., Слободянюк К.С. Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій/Мін. Освіти і науки України. – Одеса: 2017. – Вип.1 .- Т.81. – С.110-114			0
7	Energy effective drying modes of soy-vegetable compositions Petrova Zh.,Slobodianiuk K. Ukrainian Journal of Food Science. 2017. Volume 5, Issue 1, p. 150 – 160.			4
8	Інтенсифікація процесу сушіння рослинної суміші з сої та батату Петрова Ж.О.,Слободянюк К.С. ОНАХТ «Наукові праці».Одеса,2018. Том 82 (Випуск 1). С.18-22.			0
9	Модельовання тепломасопереносу в процесі сушіння колоїдних капілярно-пористих матеріалів Petrova, Z., Davydenko, V.,Slobodianiuk K. <u>Кераміка: Наука і життя, №2(43), 2019. С. 7-14.</u> https://doi.org/10.26909/csl.2.2019.1			0
10	Розробка енергоефективного режиму сушіння фітоестрогенної рослинної сировини Петрова Ж.О.,Слободянюк К.С. Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій/Мін. Освіти і науки України. – Одеса: 2019. – Вип.1 .- Т.83. – С.85-91.			0
11	The influence of technological regime parameters and pretreatment on kinetics dewatering and energy consumption in the drying process phytoestrogenic mixtures Петрова Ж.О., Дмитренко Н.В., Слободянюк К.С. Теплофізика та Теплоенергетика, Том 42, № 2, 2020, с. 39 – 49			0
12	Innovative heat-technology of processing phytoestrogenic raw materials into functional powders Petrova Zh.O.,Slobodianiuk K. S. Наукові праці Одеської національної академії			0

	харчових технологій/Мін. Освіти і науки України. – Одеса: 2020.-Вип. 1– Т. 84 – С.16-21.			
13	Effect of treatment modes on quality and antioxidant properties of tomato and beet processing products Z. Petrova, V. Pazyuk, K. Samoilenko, O. Chepeliuk Ukrainian Food Journal, 2018. Vol. 7, Issue 2, P. 291-302.	1		
14	Intensifying drying process with creation of functional plant compositions Zhanna Petrova, Yury Snezhkin, Kateryna Getmanyuk, Nataliya Dmytrenko, Mykola Vorontsov Ukrainian Food Journal, 2014, Vol 3, Issue 2, 2014 P. 167-174.			5
15	Коррекция влияния неравных условий теплообмена в ячейках при исследовании теплоты испарения на дифференциальном калориметре Иванов С.А., Самойленко К.М. Міжнародний науковий періодичний журнал "Научный взгляд в будущее", 2017, Вип. 5. Т. 1. С. 63-67.			1
16	Processes of heat and mass transfer during drying of red beetroot. Zh. Petrova, K. Samoilenko, V. Vishnevsky <i>Energy Engineering and Control Systems</i> , 2020, Vol 6, № 2. P. 81-87.			0
17	Universal modes of technological processing of colloid capillary-porous materials by convective drying method Petrova Zh.O., Slobodianiuk K. S., Samoilenko K.M., Vishnevsky V.M. <i>Енергетика та автоматика</i> , 2020 №6, P.			0
18	Разработка технологии функционального пищевого порошка из ревеня и столовой свеклы. Снежкін Ю.Ф., Петрова Ж.О., Гетманюк К.М., Ловейко И.А. Промышленная теплотехника, 2009, Том.31, №7, с.104-105.			1
19	Деякі технологічні характеристики функціональних порошків. Снежкін Ю.Ф., Петрова Ж.О., Самойленко О.П., Гетманюк К.М. Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій/Мін. освіти і науки України, 2010, Вип. 38., том.2. С. 152-156.			1
20	Особенности сушки антиоксидантных продуктов.			1

	Петрова Ж.А., Гетманюк К.М., Городниченко Є.С. Промышленная теплотехника, 2011, № 7, С.162-163.			
21	Дослідження впливу попереднього компонування рослинної сировини на якість сухого продукту та теплоту випаровування. Снежкін Ю.Ф., Петрова Ж.О., Дмитренко Н.В., Гетманюк К.М. Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій/Мін. освіти і науки України, 2013, Вип. 43. Т.2, С. 4-6			1
22	Дослідження процесів адсорбції антиоксидантних рослинних порошків. Петрова Ж.О., Снежкін Ю.Ф., Гетманюк К.М. Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій/Мін. освіти і науки України, 2014. Вип. 45. Т.2. С. 21- 25.			1
23	Дослідження теплоти випаровування з бетаніновмісної рослинної сировини в процесі зневоднення методом синхронного теплового аналізу. Петрова Ж.О., Снежкін Ю.Ф., Самойленко К.М. Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій/Мін. Освіти і науки України, 2015. – Вип. 47. - Т.2. –С. 33 - 38.			1
24	Дериватографічне дослідження зневоднення бетаніновмісних рослинних матеріалів та їх термічної стійкості. Снежкін Ю.Ф., Петрова Ж.О., Самойленко К.М., Михайлик В.А. Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій/Мін. Освіти і науки України, 2016. Вип. 1. - Т.80. С. 27 - 31.			1
25	Drying of antioxidant composite materials based on table beet. Петрова Ж.О., Снежкін Ю.Ф., Пазюк В.М., Самойленко К.М. Журнал "Energy engineering and control systems», 2015. Вип. 1., № 1. С. 25-28.			2
	Загальна кількість посилань	1	2	20
	<i>h</i> -індекс роботи			3