НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ НАУК БЕЛАРУСИ
Отделение аграрных наук
Белорусская сельскохозяйственная библиотека
им. И. С. Лупиновича

БИОБИБЛИОГРАФИЯ УЧЕНЫХ БЕЛАРУСИ

Зоя Васильевна ВАСИЛЕНКО

Минск
«Беларуская навука»
2017

УДК 016:[641/642(476)(092)+929 Василенко]
ББК 91.9:36(4Беи)
З-88

Серия академическая. Основана в 2010 году

Составители:
В. А. Шаршунов, Т. И. Пискун, В. И. Грибенкова,
В. В. Юрченко, Н. С. Шакура

З-88 **Зоя** Васильевна Василенко / сост.: В. А. Шаршунов [и др.]. – Минск : Беларуская навука, 2017. – 205 с., [4 л.] ил.– (Биобиблиография ученых Беларуси).
ISBN 978-985-08-2102-7.

Книга посвящена известному ученому в области производства продуктов питания, члену-корреспонденту Национальной академии наук Беларуси, доктору технических наук, профессору, заслуженному деятелю науки Республики Беларусь Зое Васильевне Василенко. Описан биографический путь этого незаурядного организатора и педагога, важные этапы формирования ее научной школы. Также представлена и систематизирована библиография трудов и научных публикаций.

Адресуется научным сотрудникам, преподавателям и студентам вузов, специалистам аграрного профиля и широкому кругу читателей.

УДК 016:[641/642(476)(092)+929 Василенко]
ББК 91.9:36(4Беи)

ISBN 978-985-08-2102-7

© Отделение аграрных наук НАН Беларуси, 2017
© Оформление. РУП «Издательский дом «Беларуская навука», 2017

КРАТКИЙ ОЧЕРК НАУЧНОЙ, НАУЧНО-ОРГАНИЗАЦИОННОЙ И НАУЧНО-ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЧЛЕНА-КОРРЕСПОНДЕНТА НАН БЕЛАРУСИ З. В. ВАСИЛЕНКО

Имя Зои Васильевны Василенко – выдающегося ученого в области переработки сельскохозяйственного сырья и производства продуктов питания, доктора технических наук, профессора, члена-корреспондента Национальной академии наук Беларуси, заслуженного деятеля науки Республики Беларусь – хорошо известно не только в Республике Беларусь, но и за ее пределами. Более 40 лет Зоя Васильевна неустанно трудится заведующей кафедрой технологии производства и организации общественного питания Могилевского технологического института (ныне Могилевский государственный университет продовольствия (МГУП)), а с 1993 года в связи с открытием специальности «Технология мяса и мясопродуктов» – заведующей кафедрой «Технология производства продукции общественного питания и мясопродуктов».

Зоя Васильевна Василенко родилась 30 июня 1946 года в деревне Слободка Беловского района Курской области. В эти послевоенные годы жизнь в деревне налаживалась упорным трудом сельчан. Как всем её сверстникам, Зое приходилось помогать своим родителям, выполняя различную посильную работу, что привило ей любовь к труду.

После окончания средней школы (1962), которую Зоя Васильевна окончила с серебряной медалью, пошла работать лаборантом на сахарный завод. В 1963 году поступила в Московский институт народного хозяйства (МИНХ) им. Г. В. Плеханова (ныне Российский экономический

университет им. Г. В. Плеханова) на специальность «Технология и организация производства продуктов общественного питания». Будучи студенткой 3-го курса она проявила интерес к научно-исследовательской работе и стала заниматься экспериментальными исследованиями под руководством декана технологического факультета Владимира Сергеевича Баранова. С этого момента Зоя Васильевна всё свободное время проводила в научно-исследовательской лаборатории или библиотеке им. В. И. Ленина (г. Москва).

После окончания института (1968) З. В. Василенко была рекомендована кафедрой технологии производства продукции общественного питания и ученым советом МИНХ им. Г. В. Плеханова в аспирантуру. Тема её кандидатской диссертации была посвящена исследованию студнеобразующих свойств агароида и фурцелларана, чем, собственно, она и занималась в студенческие годы. В 1971 году З. В. Василенко защитила диссертацию на соискание ученой степени кандидата технических наук.

В 1971–1974 гг. З. В. Василенко работала в Дальневосточном институте советской торговли (ДВИСТ, г. Владивосток) – ассистентом, старшим преподавателем, доцентом кафедры «Технология и оборудование предприятий общественного питания».

В сентябре 1974 г. Зоя Васильевна была приглашена во вновь образованный Могилевский технологический институт, где ее избрали по конкурсу заведующей кафедрой «Технология и организация общественного питания», которую она возглавляет и по настоящее время. Вся дальнейшая трудовая и общественная деятельность З. В. Василенко связана с Могилевским государственным университетом продовольствия.

Самым сложным и трудным этапом своей трудовой деятельности Зоя Васильевна считает первый год работы в МТИ, когда пришлось одновременно заниматься созданием лабораторий по специальным дисциплинам, чтением лекций, разработкой методических указаний, проведением лабораторных и практических занятий, подготовкой первого выпуска специалистов и, главное, укомплектовыванием преподавательского состава кафедры (на тот период преподавательский состав кафедры был укомплектован лишь на 40 % от штатного расписания).

С присущей Зое Васильевне энтузиазмом и трудолюбием наряду с ведением учебного процесса она занимается разработкой проектов подвода газа, электроэнергии, воды, канализации в имеющиеся и вновь выделенные помещения для лабораторий по специальным дисциплинам. Закупается необходимое оборудование, приборы, инвентарь, посуда, которые устанавливаются в подготовленных помещениях. В результате к началу второго семестра 1974/1975 учебного года лаборатории были готовы к проведению занятий.

Одновременно с этим З. В. Василенко занимается корректировкой проекта своих лабораторий по специальной технологии в только что спроектированном лабораторном корпусе института. Она обосновала и предложила вместо одной лаборатории спроектировать две; изменить в них компановку оборудования, разместить их в другой части здания; спроектировать кабинет для проведения практических занятий по организации обслуживания и дегустационный зал. Чтобы внести эти изменения в проект, Зое Васильевне пришлось неоднократно выезжать в г. Москву во Всесоюзный проектный институт торговли и общественного питания и доказывать необходимость переработки проекта в этой части, в итоге изменения в проект были внесены.

В это же время Зоя Васильевна не выпускает из своего поля зрения подготовку первого выпуска специалистов (около 75 чел.). Ей пришлось читать курсы лекций и проводить лабораторные и практические занятия по непроведенным дисциплинам учебного плана из-за отсутствия преподавателей-специалистов. Чтобы достойно организовать выполнение студентами дипломных проектов, Зоя Васильевна приглашает для руководства дипломными проектами специалистов с производства. Вначале она проводит с ними занятия,

на которых обучает их особенностям проектирования различных типов предприятий общественного питания, расчетам и др., а затем закрепляет их за студентами в качестве руководителей. Перед началом дипломного проектирования Зоя Васильевна проводит со студентами групповые консультации по проектированию однотипных предприятий, а потом, если необходимо, индивидуальные.

На протяжении всего этого периода работы З. В. Василенко много внимания уделяет укомплектованию 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. Березнёву – бывших выпускников кафедры. После окончания аспирантуры из Ленинградского института советской торговли приходит работать А. М. Смагин. В эти годы она определяет научное направление кафедры, возглавляет ее и начинает работать над докторской диссертацией.

Для подготовки высококвалифицированных кадров она направляет в аспирантуру при Московском институте народного хозяйства 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 4-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 Института народного хозяйства им. В. Куйбышева, (г. Минск) о принятии в аспирантуру старшего преподавателя Т. И. Сушко.

В 1978 году З. В. Василенко, по согласованию с Министерством высшего и среднего специального образования БССР,

направляют в докторантуру при МИНХ им. Г. В. Плеханова (г. Москва). Научным консультантом докторской диссертации докторанта З. В. Василенко был утвержден проректор по вечернему и заочному обучению 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.

Мы так подробно остановились на первых годах работы в МТИ З. В. Василенко, потому что они наиболее полно характеризуют её деятельность как руководителя кафедры, преподавателя, научного функционера. Она всегда работает творчески, инициативно, не жалея сил и времени.

Основы научных исследований З. В. Василенко, которые впоследствии сформировались в ее научную школу, были заложены в конце 70-х – начале 80-х годов XX века, когда Зоя Васильевна работала над кандидатской диссертацией, а затем и докторской. Формирование научного мировоззрения Зои Васильевны осуществлялось под влиянием и при непосредственной помощи её научного руководителя – доктора технических наук, профессора МИНХ им. Г. В. Плеханова, проректора по вечернему и заочному обучению Владимира Сергеевича Баранова.

В дальнейшем, перейдя к самостоятельному научному руководству, Зоя Васильевна продолжила теоретические и экспериментальные изыскания, направленные на комплексную переработку растительного, а затем и животного

сырья в направлении максимального использования полезных веществ, содержащихся в них.

Зоя Васильевна 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 Республике Беларусь, 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 винокомбинате г. Бобруйска.

Для использования этого пюре З. В. Василенко с учениками были разработаны технологии и рецептуры кондитерских изделий: различные виды мармелада, зефира, карамели, грильяжных и других 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, и майонезы 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%-ной жирности, жирового продукта и столового маргарина 82%-ной жирности были защищены четырьмя авторскими свидетельствами на изобретения и внедрены на крупных маргариновых заводах г. Москвы, Екатеринбурга, Харькова, Баку, Тбилиси.

В свое время ассортимент соусов в магазинах страны был в основном представлен «Томатным» и «Южным». У Зои Васильевны 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 республики.

Не проходит мимо внимания З. В. Василенко такой импортный продукт, как какаобобы, при переработке которых на кондитерских фабриках скапливались значительные объемы какаовеллы. По действующей в то время технологии только 30 % какаовеллы перерабатывалось в тонкодисперсный порошок, который использовался в производстве конфет. Под руководством Зои Васильевны была разработана безотходная технология переработки какаовеллы в порошок, который по качеству не уступал исходному какаопорошку. Технология переработки какаовеллы 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 АЭС 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 Зои Васильевны 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 комплексообразующей способности плодо-овощных 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, способствуя решению проблемы дефицита пищевых волокон, в том числе 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.: Василега Г. И., Василькова Н. Е., Василенко З. В. и др. – Минск: Белорусская ассоциация кулинаров, 2003. – С. 803–846; 2005. – С. 863–876), по которым 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, позволившая 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 том числе 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 сбивных изделий 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.

Много внимания 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, которые 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 коньюгированной линолевой кислотой, которые внедрены и производятся на СП ОАО «Камако Плюс», УЧП ПКФ «Дэми», ОАО «Могилевской фабрике мороженого».

Разрабатываются технологии производства 3 видов томатных соусов и 5 видов кетчупов, которые внедрены и производятся на предприятиях СП ОАО «Камако Плюс»

По заданию Департамента исполнения наказаний Министерства внутренних дел Республики Беларусь под руко-

водством 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 обходиться 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 продолжается).

По техническому заданию Могилевского желатинового завода ОАО «Можелит» была разработана технология производства из шкур крупного рогатого скота концентрата соединительнотканных 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 кг в год), наличием достаточной сырьевой базы в Республике Беларусь и отсутствием его производства в стране. В 2007 году под руководством Зои Васильевны была разработана технология производства пектина из сушеных выжимок яблок с использованием механо-термической активации процесса гидролиза протопектина. Разработан регламент производства пектина для Веселовского крахмального завода (Минская область).

В настоящее время выполнена работа по разработке технологии подготовки выжимок яблок к производству пектина. Разработана технология производства высокометоксилированного и среднеметоксилированного пектина с минимальным использованием химических реагентов. Исследования по совершенствованию производства пектина продолжаются.

В 2013–2015 гг. под руководством Зои Васильевны активно проводится совместная работа с ОАО «Камако Плюс», в результате которой была разработана новая линейка соусов. Разработаны технико-нормативные правовые акты, ТУ, согласно которым соусы были внедрены в производство, о чем имеются 17 актов об их внедрении в производство с получением экономического эффекта. Кроме того, были разработаны технологии и рецептуры кондитерских изделий, напитков, десертных и других изделий и внедренных на СП «Ивкон», ОАО «Могилевская фабрика мороженого», ОАО «Альтпроект», кондитерской фабрике «Красный пищевик» и других предприятиях, что подтверждено 37 актами о внедрении их в производство с получением экономического эффекта.

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 2016 году укомплектованность кафедры ТПОПМ на 94 % составили ученики доктора технических наук, профессора, члена-корреспондента НАН Беларуси, заслуженного деятеля науки Республики Беларусь З. В. Василенко.

Во главу педагогической деятельности З. В. Василенко положила чтение лекций по теоретическим основам технологии производства продукции общественного питания, научным основам 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.

Существенные изменения были внесены ею в состав и содержание дипломных проектов по обеим специальностям кафедры и максимально приближены к производственной деятельности выпускников. В учебные планы введены новые дисциплины, учитывающие новые тенденции в развитии предприятий пищевой промышленности и объектов общественного питания.

В 80-е годы XX века Зоя Васильевна впервые ввела в практику подготовки специалистов получение студентами 5-го курса рабочей профессии после окончания технологической практики, что не только улучшало подготовку молодых специалистов, но и способствовало ускорению их адаптации на производстве. Эта практика осуществляется и по настоящее время. Конечно, с годами она совершенствуется, особенно с приходом на кафедру молодых преподавателей.

Под руководством З. В. Василенко были разработаны Государственные общеобразовательные стандарты 3 поколений по 2 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.

После открытия аспирантуры при Могилевском технологическом институте Зоя Васильевна 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, Л. В. Лазовикова.

В 1995 году в МТИ был открыт Совет по защите кандидатских диссертаций по специальностям пищевого профиля и первым председателем совета была утверждена З. В. Василенко. На этом посту она проработала более 15 лет, помогая молодым руководителям диссертаций – доцентам и соискателям обобщать и интерпретировать представленные в работах результаты. Все диссертации, защищённые в совете, были утверждены ВАК Республики Беларусь. В 2001 году в МТИ был открыт Совет по защите докторских диссертаций. Безусловно, в этом большая заслуга Зои Васильевны.

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. Под руководством профессора З. В. Василенко с 1974 года по настоящее время подготовлено более 12000 тыс. специалистов для сферы общественного питания и мясоперерабатывающей промышленности.

Под непосредственным научным руководством Зои Васильевны Василенко, а по отдельным научным работам совместно с профессором В. С. Барановым и профессором Т. И. Пискун защищены 1 докторская, 20 кандидатских, 15 магистерских диссертаций. В настоящее время под её научным руководством завершают подготовку к защите соискатели 2 кандидатских и 4 магистерских диссертаций. Она научный консультант 2 докторских диссертаций, одна из которых подготовлена к защите.

З. В. Василенко – автор более 800 научных и научно-методических работ (в том числе 2 монографий, 15 учебных пособий, 7 книг, 49 изобретений, защищенных авторскими свидетельствами), опубликованых в журналах, издаваемых в Республике Беларусь, России, Латвии, Украине, Азербайджане, Грузии, Болгарии, Польше.

Педагогическая, научно-производственная и общественная деятельность З. В. Василенко отмечена рядом наград: знаком «Отличник образования Республики Беларусь» (1993), Почетной грамотой Совета Министров Республик Беларусь (1998), присвоено почетное звание «Заслуженный деятель науки Республики Беларусь» (2001), награждена Почетной грамотой Национальной академии наук Беларуси (2006, 2009), награждена медалью «За трудовые заслуги» (2007); награждена Почетной грамотой Высшей аттестационной комиссии (ВАК) Республики Беларусь (2007), Высшей аттестационной комиссией объявлена благодарность за многолетнюю плодотворную работу в системе аттестации научных кадров высшей квалификации (2011), награждена орденом «Знак Почета» (2013).

Зоя Васильевна неоднократно награждалась Почетными грамотами – Министерства образования БССР (1981, 1983, 1986); Могилевского государственного университета продовольствия (1987, 1989, 2003, 2005); а также почетными грамотами ряда министерств, комитетов, концернов Республики Беларусь, Могилевского областного и Могилевского городского исполкомов.

З. В. Василенко – выдающийся ученый в области пищевой промышленности, разносторонне развитый человек, любящий окружающих её людей, безмерно уважающих её, она отличается своей принципиальностью, высокой ответственностью за порученное дело, скромностью. Обладая высокой эрудицией, большим кругозором, высокой исследовательской культурой, Зоя Васильевна уделяет много внимания популяризации знаний о питании среди молодых ученых и студентов университета.

Уважаемая Зоя Васильевна, пусть все Ваши идеи и планы претворяются в жизнь, наполняя Вас удовлетворением осмысленной и яркой жизни. Здоровья Вам, сил и энергии для осуществления задуманного, понимания и поддержки друзей и единомышленников.

В. А. Шаршунов, член-корреспондент,
ректор Могилевского государственного
университета продовольствия,
Т. И. Пискун, П. А. Ромашихин, О. В. Мацикова,
Т. Н. Болашенко, к.т.н., доценты Могилевского
государственного университета продовольствия

ВЫДАЮЩИЙСЯ УЧЕНЫЙ В ОБЛАСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Мне вспоминается март 1996 года, когда состоялись выборы академиков и членов-корреспондентов Академии аграрных наук Республики Беларусь. Общему собранию академии была представлена Зоя Васильевна Василенко как кандидатура для избрания в члены-корреспонденты. Характеристика её больших заслуг в научной и педагогической деятельности, дополненная личной красотой, произвели хорошее впечатление на участников собрания. Тайным голосованием Зоя Васильевна была избрана членом-корреспондентом академии единогласно. С тех пор прошло двадцать лет, время показало, что член-кореспондент, доктор технических наук, профессор, Заслуженный деятель науки Республики Беларусь Зоя Васильевна Василенко выдающийся, талантливый учёный в области пищевой промышленности.

Основные направления научных исследований Зои Васильевны связаны с изучением химического состава, физико-химических, технологических свойств сельскохозяйственного сырья с целью более полного его использования и полезных веществ, содержащихся в нем, замены синтетических ингредиентов (эмульгаторов, стабилизаторов, красителей) в продуктах питания на безопасные органические соединения, на разработку новых ресурсосберегающих технологий производства пищевых добавок и продуктов питания функционального и профилактического назначения.

Крупным научным достижением являются впервые установленные закономерности механизма деструкции протопектина клеточных стенок плодоовощного сырья, определение специфики этого механизма, что позволило разработать целенаправленную технологическую обработку плодоовощного сырья для получения продукции с заданными свойствами. Предложены новые перспективные направления по использованию свойств пектина в составе растительного сырья для производства продуктов питания, позволяющие решать вопросы импортозамещения.

Производству предложены и внедрены новые технологии пищевых продуктов: майонезы с овощными добавками, наливные маргарины, соусы на основе плодоовощного пюре, какаовелла, пектин, линейка продуктов функционального и профилактического питания, майонезы 40%, 60% и 67%-ной жирности, мороженое, десертные кремы, замороженные изделия из слоеного теста, технология безалкогольных напитков на основе рисового гриба и др. Это позволяет осуществлять глубокую переработку сельскохозяйственного сырья, снижать себестоимость готовой продукции, повышать ее пищевую ценность и конкурентоспособность, стабилизировать качество.

З. В. Василенко опубликовано более 800 научных и научно-методических работ, в том числе 2 монографии, 7 книг, 15 учебных пособий, более 40 авторских свидетельств на изобретения и патентов, из которых 8 внедрены в производство.

Значительное внимание Зоя Васильевна уделяет подготовке кадров для сферы общественного питания и мясной промышленности, а также кадров высшей квалификации для работы в университетах нашей страны и за рубежом. Под ее руководством защищены 1 докторская и 20 кандидатских диссертаций.

С 1995 по 2011 год З. В. Василенко возглавляла Совет по защите диссертаций по технологическим специальностям пищевого профиля. За этот период были защищены и утверждены ВАК Республик Беларусь 1 докторская и 60 кандидатских диссертаций.

Выражаю полную уверенность, что Вы, Зоя Васильевна, еще приумножите свой вклад в науку и предложите промышленности новые, экологически безопсные технологии производства пищевых продуктов.

В. Н. Шлапунов, академик

НАУЧНЫЙ ПОРТРЕТ З. В. ВАСИЛЕНКО

Мне хотелось бы остановиться на некоторых значимых аспектах деятельности Зои Васильевны Василенко, тесно связанной на протяжении многих лет с нашей совместной работой в университете.

Становление З. В. Василенко как отличного педагога, крупного ученого и хорошего организатора науки происходило на моих глазах. Я помню ее появление в стенах нашего института в начале 1974/1975 учебного года. Это была молодая и очень энергичная женщина, на хрупкие плечи которой сразу же была возложена тяжелая ноша по организации и постановке учебного процесса и научных исследований на современном уровне по специальности «Технология и организация общественного питания». Несмотря на тяжелые условия (отсутствие площадей, нехватку необходимой материально-технической и научной базы, квалифицированных кадров) с этой задачей она успешно справилась. Хотя учебные и хозяйственные заботы отнимали у нее много времени, она продолжала активно заниматься научной работой. Заряженность ее на проведение научных исследований, постоянное стремление к повышению квалификации подкупало всех своей целеустремленностью и подпитывало окружающих ее студентов, аспирантов и молодых преподавателей необходимой энергией для созидания и творчества.

Зоя Васильевна первая в нашем институте защитила докторскую диссертацию. Она была одним из основных инициаторов открытия в нашем институте аспирантуры. В 1990 году в институте была открыта аспирантура по 5 специальностям пищевого и химического профиля и сделан первый набор в аспирантуру. Открытие аспирантуры поставило перед ректоратом другой важный вопрос: где

будут защищать свои диссертационные работы выпускники аспирантуры. Необходимо было создавать в институте свой специализированный совет по защите кандидатских диссертаций. В 1995 году такой совет был создан, его возглавила профессор З. В. Василенко. Создание совета дало возможность существенно улучшить кадровую составляющую по числу преподавателей со степенями и званиями в целом по институту и по руководимой ей кафедре в частности. За время своей работы совет под руководством профессора З. В. Василенко зарекомендовал себя как авторитетный орган по аттестации научных кадров пищевого профиля в Республике Беларусь и ее пределами. Это позволило ректорату выйти с предложением в Министерство образования и ВАК Беларуси о повышении статуса совета. В 2001 году решением ВАК Республики Беларусь в университете был создан совет по защите докторских и кандидатских диссертаций – первый и пока единственный в нашей стране докторский совет по специальностям пищевого профиля. Вполне естественно, что докторский совет возглавила профессор З. В. Василенко. За время работы кандидатского и докторских советов защитились более 60 соискателей кандидатских степеней, в том числе 50 сотрудников университета, что позволило значительно снизить остроту проблемы нехватки кадров высшей квалификации и качественно и количественно повысить уровень проводимых фундаментальных и прикладных исследований. Большая роль в успешной работе совета принадлежит многолетнему её председателю – профессору З. В. Василенко. Приведу только один факт: ни одной отклоненной диссертационной работы. Что это означает? А это означает, во-первых, серьёзный показатель качества работы совета, во-вторых, высокий уровень выполненных диссертационных работ, следовательно, и высокий уровень проводимых в университете фундаментальных исследований.

На протяжении многих лет под руководством З. В. Василенко успешно проводятся фундаментальные и прикладные

исследования по проблемам различных отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности. Многие научно-технические разработки внедрены в учебный процесс и производство.

Она является создателем научной школы в области пищевых технологий – 20 её учеников защитили кандидатские диссертации.

Публикационная деятельность Зои Васильевны обширна и разнообразна. Здесь и учебники, и учебные пособия, справочники и монографии, статьи научного и методического характера, изобретения, патенты. Её научные труды хорошо известны научной общественности и получили высокую оценку специалистов.

З. В. Василенко избрана член-корреспондентом Национальной академии наук Беларуси, ей присвоено звание «Заслуженный деятель науки Республики Беларусь», что является признанием её огромного вклада в развитие научных исследований и подготовку научно-педагогических кадров.

В своих воспоминаниях я остановился только на научной составляющей многогранной деятельности З. В. Василенко. Безусловно, её вклад в развитие и становление университета значителен и в других сферах деятельности. И сейчас Зоя Васильевна находится в расцвете своих творческих сил, и мы ждем от нее свежих идей и новых свершений, потому что она была и есть всегда первая.

Т. С. Хасаншин, д. т. н., профессор Могилевского государственного университета продовольствия, заслуженный работник образования Республики Беларусь

ПЕРВЫЙ ПРЕДСЕДАТЕЛЬ СОВЕТА ПО ЗАЩИТЕ ДИССЕРТАЦИЙ МГУП – З. В. ВАСИЛЕНКО

Впервые я познакомился с Зоей Васильевной Василенко будучи членом Совета по защите кандидатских и докторских диссертаций в Могилевском государственном университете продовольствия (МГУП).

Вначале я не понимал, почему единственная из членов Совета женщина доктор технических наук, профессор является его председателем. Ведь столько мужчин в совете, а такую ответственную работу возложили на хрупкие плечи женщины. После нескольких заседаний стало ясно, что Зоя Васильевна является единственным специалистом такого высокого уровня в области пищевых технологий, умным и талантливым организатором работы совета.

Я неоднократно являлся оппонентом по диссертационным работам аспирантов, выполненных под руководством З. В. Василенко. Все работы отмечались глубиной исследований, оригинальностью идей, имели научную и практическую значимость, были направлены на решение государственных задач.

Ею подготовлено 20 кандидатов и 1 доктор наук, создана научная школа. Будучи весьма ответственным человеком и единственным доктором наук по пищевым технологиям Зоя Васильевна, прежде чем допустить диссертационную работу к защите в совете, тщательно её просматривала. При этом ей приходилось диссертационные работы по пищевым технологиям молодых руководителей полностью корректировать, анализировать представленные результаты исследований, делать соответствующие выводы. Таким образом ненавязчиво Зоя Васильевна обучала молодых руководителей подготовке диссертационных работ.

Работая в Совете по защите диссертаций, которым на протяжении 16 лет руководила Зоя Васильевна, я восхищался

её умением взыскательно, квалифицированно оценивать представленные диссертационные работы и одновременно поддерживать молодых учёных.

Научные интересы Зои Васильевны достаточно разнообразны и всегда направлены на решение важных задач, стоящих перед пищевой промышленностью и общественным питанием. Исследование пектиновых веществ – её приоритет. Надеемся, что творческий потенциал З. В. Василенко позволит реализовать ее мечту – организовать производство пектина в Республике Беларусь.

А.М. Мазур, д. т. н.,
профессор Белорусского государственного аграрного технического университета

О КОЛЛЕГЕ, ЧЛЕНЕ-КОРРЕСПОНДЕНТЕ НАН БЕЛАРУСИ ЗОЕ ВАСИЛЬЕВНЕ ВАСИЛЕНКО

С Зоей Васильевной Василенко я познакомился в годы учёбы в Московском институте народного хозяйства им. Г. В. Плеханова. Мы учились на параллельных потоках и иногда общались. Затем судьба определила нам пути в Могилёвский технологический институт (МТИ), где Зоя Васильевна возглавила кафедру «Технология и организация общественного питания». На моих глазах происходило становление Зои Васильевны как руководителя, наставника молодёжи и научного функционера.

Начало становления МТИ происходило весьма сложно, однако Зоя Васильевна не отвлекалась, работала целеустремленно, проявляла инициативу и профессионализм.

Я всегда удивлялся её энергии, огромной работоспособности, умению решать казалось бы совсем неразрешимые задачи. Это позволило ей довольно быстро организовать учебный процесс на кафедре, оборудовать лаборатории, укомплектовать кафедру специалистами. Она умела работать с людьми, умела заинтересовать их, увлечь своей идеей. И люди рядом с ней ощущали свою необходимость, принадлежность к интересному делу.

Особо хочется отметить весомый вклад Зои Васильевны в развитие научных исследований, связанных с производством пищевой продукции, которым она посвятила все годы работы в Могилёвском государственном университете продовольствия (ранее МТИ). Под её руководством разработан огромный ассортимент новых пищевых изделий, многие из которых защищены авторскими свидетельствами на изобретение и патентами. После внедрения в производство технологии яблочно-пектиновой пасты, защищённой

авторским свидетельством, ей был одной из первых в вузе вручен знак «Изобретатель СССР».

Зоей Васильевной опубликовано более 800 работ, получено более 45 авторских свидетельств на изобретение и патентов, из которых 8 внедрены в производство. Ею подготовлены 1 доктор и 20 кандидатов наук. После организации и утверждения Совета по защите диссертаций в МТИ Зоя Васильевна Василенко стала первым её председателем.

Своими научными исследованиями она вносит существенный вклад в развитие новых технологий производства продуктов. Разработанные ею теоретические основы переработки растительного сырья в пектинсодержащую продукцию с заданными свойствами являются в настоящее время научной базой для переработки растительного сырья и производства пищевой продукции.

В. Я. Груданов, д. т. н.,
профессор, заведующий кафедрой
Белорусского государственного аграрного
технического университета

БЕЗЗАВЕТНОЕ СЛУЖЕНИЕ НАУКЕ

С Василенко Зоей Васильевной я познакомился в период обучения в аспирантуре Московского института народного хозяйства им. Г. В. Плеханова. Совместно участвовали в конференциях, симпозиумах, обсуждали научные проблемы, принимали участие в общественной жизни института. С того времени продолжаем активно сотрудничать в сфере науки, образования и подготовки научных кадров.

Зою Васильевну знаю как целеустремленного ученого, создавшего свою научную школу. Она постоянно руководит госбюджетными и хоздоговорными научно-исследовательскими работами, выполняемыми по приоритетным направлениям. Под ее руководством разработаны и переданы новые технологии и рецептуры продукции функционального и профилактического назначения. Результатами научной деятельности Зои Васильевны является высокая публикационная активность – около 800 научных работ, в том числе 2 монографии, 7 учебников, 15 учебных пособий, более 45 патентов и авторских свидетельств на изобретения, из которых 8 внедрены в производство.

На протяжении 16 лет Зоя Васильевна возглавляла Совет по защите докторских и кандидатских диссертаций в Могилевском государственном университете продовольствия. Под ее руководством защищены 1 докторская, 20 кандидатских и 15 магистерских диссертаций. Работы, подготовленные под руководством Зои Васильевны, отличаются научной новизной, глубиной исследования и заканчиваются разработкой технологий новых изделий, которые переданы и внедрены в производство предприятий пищевой промышленности.

Зоя Васильевна не только передает свои знания, но и учит преданности своему делу, беззаветности служения науке,

которой она сама отдает свои интеллектуальные, организаторские и душевные силы. Обладая высокой эрудицией, огромным кругозором и высокой исследовательской культурой, Зоя Васильевна много внимания уделяет актуализации знаний о здоровом питании среди коллег и студентов.

Г. А. Королёнок, д. э. н., профессор,
проректор по научной работе
Белорусского государственного
экономического университета

ТАЛАНТЛИВЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬ

Премного благодарен судьбе, что еще в свои молодые годы мне была дарована возможность будучи студентом Могилевского технологического института брать уроки у замечательного педагога, талантливого исследователя, удивительно добродушного человека Зои Васильевны Василенко, заведующей кафедрой «Технология и организация общественного питания». Ее лекции, практические занятия всегда отличались глубокой проработкой темы, актуальностью материала и умением донести его до студентов. И как староста группы «ОП-712» могу подтвердить, что посещаемость занятий, которые вела Зоя Васильевна, была практически 100 %. Являясь человеком творческим, увлеченным научными исследованиями З. В. Василенко активно вовлекала в научную работу и нас, студентов.

Огромен личный вклад З. В. Василенко в подготовку кадров высшей квалификации для системы общественного питания. С 1975 года по настоящее время кафедрой, которую она возглавляет, подготовлено более 12 000 инженеров-технологов. И сегодня в республике практически не найдется организаций общественного питания, где бы не работали ее выпускники.

З. В. Василенко постоянно проявляет живой интерес к тому, как складывается трудовая деятельность молодых специалистов, их карьерный рост. В целях повышения уровня подготовки кадров, совершенствования учебного процесса она активно взаимодействует с Министерством торговли Республики Беларусь, с наиболее успешными и авторитетными специалистами отрасли. При ее непосредственном участии разработан образовательный стандарт по специальности «Технология продукции и организация общественного питания».

Результаты научно-исследовательской деятельности З. В. Василенко воплощены в разработках широкого перечня новых изделий и пищевых продуктов с растительными добавками для различных групп населения, в том числе для организации питания школьников и учащейся молодежи.

Могилевский государственный университет продовольствия (МГУП), в котором З. В. Василенко работает с 1974 года, является одним из учреждений республики, выполняющих исследования и разработки в области пищевой технологии и техники.

По этому направлению она является одним из ведущих ученых не только МГУП, но и в Республике Беларусь в целом. Хорошо известна З. В. Василенко и в международных кругах как создатель научной теории деструкции протопектинового комплекса овощей в процессе гидротермической обработки, которая вошла в классические учебники для высших учебных заведений по технологии производства продукции общественного питания. Научная деятельность З. В. Василенко тесно связана с решением задач, стоящих перед пищевой промышленностью. В том числе Зоя Васильевна осуществляет успешное руководство над работами, выполняемыми предприятиями концерна «Белгоспищепром». Можно привести несколько примеров такого сотрудничества.

З. В. Василенко с группой сотрудников разработала линейку соусов на основе яблочного пюре, которая была внедрена в производство на ОАО «Витебский плодовоовощной комбинат», а затем и на других предприятиях республики. Под ее руководством была также разработана безотходная технология переработки какаовеллы в порошок, который по качеству не уступает какао-порошку. Технология переработки какаовеллы и производства кондитерских изделий с ее использованием успешно внедрена на ОАО «Коммунарка». Разработан широкий ассортимент продукции функционального и профилактического назначения, в том числе технология и рецептуры изделий из бисквитного и песочного теста с инулином и пониженным содержанием сахара, способствующие повышению иммунитета. Данные разработки внедрены на ОАО «Кондитерская фабрика «Слодыч» и в организациях общественного питания. Сотрудниками МГУП под руководством З. В. Василенко разработаны майонезы функционального назначения, в том числе в рамках Плана научно-исследовательских работ, утвержденного концерном «Белгоспищепром», – майонез, обогащенный коньюгированнойлинолевой кислотой, который в настоящее время производится на СП ОАО «Камако Плюс». Нельзя также не отметить разработку новой для республики технологии производства пектина из сушеных выжимок яблок.

Выдающиеся достижения З. В. Василенко в научной и преподавательской деятельности, заслуженный высокий авторитет, известность и нелегкий труд не мешают ей оставаться жизнерадостным, интеллегентным, скромным, добрым человеком и просто красивой и обаятельной женщиной.

М. И. Свентицкий,
первый заместитель Министра торговли
Республики Беларусь (1998–2009 гг.),
заместитель председателя концерна «Белгоспищепром»,
один из первых учеников З. В. Василенко

ПРЕЕМСТВЕННОСТЬ ПОКОЛЕНИЙ

Мое знакомство с Зоей Васильевной Василенко состоялось давно – более 30 лет назад, в 80-е годы прошлого века – в Московском институте народного хозяйства им. Г. В. Плеханова (сейчас Российский экономический университет им. Г. В. Плеханова) в научной школе известного в области технологии продуктов питания доктора технических наук, профессора В. С. Баранова

Владимир Сергеевич Баранов воспитал целое поколение студентов, аспирантов, докторантов, которые сегодня в вузах России и странах – бывших республиках СССР обучают уже не одно поколение будущих специалистов в области технологии продукции общественного питания.

В то время Зоя Васильевна уже работала над докторской диссертацией и была одной из лучших учениц известного профессора. Это было не случайно, так как она отличалась пытливым умом, большим трудолюбием, добросовестностью и терпением, умела ладить с людьми и всегда была готова помочь аспирантам советом и конкретным делом.

Она достойно продолжила дело своего учителя – преемственность поколений, добро порождает добро. Многие годы благополучно и эффективно существует созданная ею замечательная кафедра технологии продукции общественного питания и мясопродуктов в Могилёвском государственном университете продовольствия. Присущие Зое Васильевне качества помогли вырастить хорошую поросль молодых ученых, которые сегодня уже сами стали солидными и убеленными сединой, имеют своих учеников. Это коллектив замечательных девчат и ребят, которые давно уже стали грамотными преподавателями, кандидатами наук и доцентами, но продолжают оставаться веселыми, жизнерадостными, совместно переживающими неудачи и успехи друг друга.

Эти качества явились основой и моей многолетней дружбы с этой неординарной женщиной. К её ученикам я причисляю и себя тоже. Дружба это выразилась не только в личных отношениях, но и в пятнадцатилетней дружбе коллективов вузов двух стран – России и Белоруссии, где мы проходим свой трудовой путь. Совместные публикации и конференции, обмен мнениями, оппонирование диссертаций и рецензирование учебных пособий и программ взаимно обогащает не только нас лично, но в первую очередь те коллективы, которыми мы руководим.

Я хочу пожелать Зое Васильевне как можно дольше оставаться в строю, передавать свой опыт молодым поколениям и нести людям то лучшее, что дано ей свыше и приобретено трудом за долгие годы.

Е. Н. Артемова, д.т.н., профессор,
заведующая кафедрой Орловского государственного
университета им. И. С. Тургенева,
почетный работник высшего профессионального
образования Российской Федерации

УЧЕНЫЙ С МИРОВЫМ ИМЕНЕМ

Я познакомился с Зоей Васильевной Василенко в кабинете проректора по вечернему и заочному образованию Московского института народного хозяйства (МИНХ) им. Г. В. Плеханова. Тогда я являлся аспирантом, а Зоя Васильевна докторантом. Симпатичная, молодая, красивая женщина поразила меня тогда своим обаянием. Владимир Сергеевич Баранов назначил Зою Васильевну вторым руководителем моей диссертационной работы.

Зоя Васильевна оказалась чутким и дружелюбным человеком и много внимания уделяла мне как аспиранту в работе над диссертацией – мы проводили экспериментальные исследования, обсуждали полученные результаты, внедряли новые соусы в производство и т. д. Она уже в те годы являлась ведущим специалистом в области науки о питании и к ней за советами обращались аспиранты из различных республик СССР – Молдавии, Грузии, Узбекистана и др., которые учились в МИНХ им. Г. В. Плеханова. Тесное сотрудничество между нашими вузами продолжается и по настоящее время.

Так, по инициативе Зои Васильевны ряд преподавателей нашего вуза прошли стажировку в Могилевском технологическом институте и были рекомендованы для поступления в аспирантуру. Ассистент Э. М. Омарова под руководством Зои Васильевны подготовила и защитила кандидатскую диссертацию и в настоящее время работает доцентом кафедры нашего университета.

Под руководством Зои Васильевны совместно с аспирантами выполнены научные исследования, направленные на переработку растительного сырья в пектинсодержащую продукцию и разработку на ее основе новых продуктов функционального назначения. Ее идеи по разработке технологий блюд и изделий в данном направлении нашли отражение в различных регионах стран СНГ и за рубежом.

За большой вклад в развитие научных исследований, создание научной школы, подготовку кадров высшей квалификации труд Зои Васильевны достойно оценен государственными органами. Она имеет высокие звания и награды: заслуженный деятель науки Республики Беларусь, медаль «За трудовые заслуги», орден «Знак Почета», что является для нас, ее учеников, примером в работе и служению своему государству.

Нусрат Гейдар оглы Курбанов,
к.т.н., доцент кафедры Азербайджанского
государственного экономического университета,
лауреат почетной премии «Золотое перо»
в области литературы,
лауреат государственный медали
«Тараггы» (Прогресс) Азербайджана

ПРОСЛАВЛЕННЫЙ БЕЛОРУССКИЙ УЧЁНЫЙ

Многие древние философы и учёные рассматривали труд как нравственный подвиг, как высокий долг человека. Тех, кто трудолюбив и славен своим трудом, называют человеком с большой буквы, а исключительных людей, имеющих значительные достижения и успехи в профессиональной деятельности, награждают медалью «За трудовые заслуги».

Именно таким человеком является заслуженный деятель науки, член-корреспондент Национальной академии наук Беларуси, почётный профессор Могилёвского государственного университета продовольствия Зоя Васильевна Василенко – прославленный белорусский учёный, имеющий заслуги в разработке приоритетных направлений науки, создании научной школы, воспитании и подготовке научных кадров.

Зою Васильевну Василенко я знаю уже более 30 лет. Познакомились мы с ней в годы моей учёбы в аспирантуре в Московском институте народного хозяйства (ныне Российский экономический университет) им. Г. В. Плеханова, где она обучалась в докторантуре. Вместе с аспирантами профессора В. С. Баранова Зоя Васильевна проводила экспериментальные исследования, помогала разрабатывать новые технологии производства пищевых продуктов, апробировать и внедрять в производство. Доброжелательность, отзывчивость, высокий профессионализм импонировали и притягивали к ней молодежь.

После защиты докторской диссертации Зоя Васильевна продолжала активно заниматься научными исследованиями и готовить кадры высокой квалификации, прежде всего для своей кафедры.

Во всех своих начинаниях Зоя Васильевна проявляет высочайший профессионализм, целеустремлённость, принципиальность, ответственность, открытость и понимание. Значительные достижения Зои Васильевны Василенко в науке и образовании, её успехи в воспитании и профессиональной подготовке молодёжи отмечены государством. Личные качества Зои Васильевны и её организаторские способности снискали огромное уважение и доверие сотрудников, коллег, учеников и студентов.

Додо Рафаеловна Тавдидишвили,
ассоциированный профессор
Департамента продуктов питания
Государственного университета
им. Акакия Церетели (Грузия)

НАСТАВНИК МОЛОДЁЖИ

Молодой ученый Зоя Васильевна Василенко приехала в г. Могилев возглавить кафедру технологии и организации общественного питания в Могилевском технологическом институте. Мы, студенты 3-го курса специальности технологии и организации общественного питания, были переведены в это время из машиностроительного института в новый образовавшийся вуз – «техноложку». Нам, конечно, было интересно, кто будет возглавлять кафедру технологии и организации общественного питания.

Когда мы увидели свою зав. кафедрой, то были приятно удивлены. Это была молоденькая девушка, которая, как нам казалось, была не на много старше нас. Сколько было у нее энергии, терпения, энтузиазма и упорства в нелегком деле становления кафедры. Необходимо было приобрести нужное оборудование для лабораторий, учебные пособия, методические указания, пригласить и заполнить штат кафедры учебно-педагогическим и вспомогательным персоналом и многое другое.

Мы, уже выпускники данной специальности, конечно, в то время не очень-то задумывались о тех трудностях, которые легли на хрупкие плечи молодого педагога-ученого. После защиты дипломов мы, выпускники, разлетелись по местам своего распределения.

Однако мне судьба дала еще один шанс встретиться с этим удивительным человеком – Зоей Васильевной Василенко – и остаться работать под ее руководством уже в качестве ассистента родной кафедры. Для меня, недавней студентки, это была большая честь.

Зоя Васильевна, требовательная к себе, также была требовательна и к другим. Она учила нас, что педагог должен быть примером для студентов, что он должен вырабатывать у себя качества, необходимые для этого. В процессе становления нас в качестве педагогов мы находили необходимую поддержку у нее: словом, советом, реальной помощью. Мы могли поделиться с ней своим проблемами и при этом получить так необходимый для нас совет.

Большая организационная работа Зои Васильевны Василенко по становлению и развитию возглавляемой ею кафедры не мешала ей серьезно заниматься научной работой, закончить и защитить докторскую диссертацию, а со временем возглавить Совет по защите кандидатских и докторских диссертаций в нашем вузе.

Сбылась ее давняя мечта – создать свою школу по подготовке высококвалифицированных кадров. Под руководством Зои Васильевны выполнили и защитили кандидатские диссертации все молодые преподаватели нашей кафедры. Ею создана целая плеяда учеников, которые работают не только на нашей кафедре, но и в вузах других республик.

Под руководством Зои Васильевны ежегодно осуществляется выпуск высококвалифицированных выпускников специальностей «Технологияи организация общественного питания» и «Технология мяса и мясопродуктов».

Зоя Васильевна Василенко известна как выдающийся ученый, педагог не только в Беларуси, но и за ее пределами. Высоко ценятся ее школа, мастерство, знания, вклад в науку. Нам, ее ученикам, конечно, повезло, что мы работаем под ее руководством, педагога с большой буквы, ученого с мировым именем, обладающего большим багажом знаний, которым она охотно делится с другими.

Т. В. Березнёва, к.т.н., доцент кафедры Могилевского государственного университета продовольствия

УЧЕНЫЙ-ПЕДАГОГ ИЗ БЕЛАРУСИ

Учитель – это человек, который учит, наставляет, направляет и одновременно воспитывает. Однако есть такие учителя, которые запоминаются на всю жизнь: своим примером, своим отношением к жизни, которые отдают своим ученикам частичку своей души. Счастливы те люди, у которых были такие наставники, оставившие след в их душе, которым они остаются верны и благодарны всю свою жизнь. Мне в моей жизни очень повезло, я повстречала такого Учителя.

Для выполнения кандидатской диссертации под руководством Зои Васильевны я приехала из Азербайджана в Беларусь в город на Днепре. Мне было все интересно: город, новые люди, их культура, быт – все было не так, как в нашем краю. Особенно меня поражали здесь люди – они были добрыми, открытыми. Мне помогли обжиться в общежитии, я приобрела много друзей как в общежитии, так и среди коллектива кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов, стала своей в этом коллективе – и все это благодаря моему руководителю Зое Васильевне Василенко. Она для меня стала не только руководителем, но и старшим другом в этом далеком от моей родины городе. Были и трудности, и маленькие победы в моей работе – все их я разделяла со своим руководителем. Мне она уделяла очень много времени, сил и, не скупясь, делилась со мной своими знаниями. С помощью Зои Васильевны работа над кандидатской диссертацией вскоре подошла к концу, была защита моей работы, наступило время уезжать домой и прощаться с моей второй родиной Беларусью, а также с моим любимым руководителем Зоей Васильевной.

Сейчас, живя вдалеке от города Могилева, я чувствую, что частичка моей души осталась здесь, в этом городе, рядом с моим любимым руководителем, с моими друзьями. Прошло уже двадцать лет со дня моей защиты, но я стараюсь при любой возможности бросить все и поехать сюда, в этот, ставший таким дорогим, город.

За это время под руководством Зои Васильевны выполнили и защитили свои диссертации ряд новых ее учеников, некоторые из них влились в коллектив кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов МГУП, другие – в коллективы иных вузов. Каждый из учеников является частичкой души нашего руководителя Зои Васильевны. Каждый из них благодарен своему руководителю и счастлив встрече с ней.

Она известна как выдающийся ученый, педагог не только в Беларуси, но и за ее пределами. Ее хорошо знают и высоко ценят в научных кругах и у нас в Азербайджане. Высоко ценятся ее школа, мастерство, знания, вклад в науку.

З. В. Василенко является одним из ведущих специалистов в области технологии производства продуктов питания, и вся ее научная деятельность связана с решением актуальных задач, стоящих перед пищевой промышленностью. Под руководством Зои Васильевны осуществлены многочисленные выпуски высококвалифицированных специалистов для предприятий общественного питания и мясной промышленности. Я счастлива, что мой путь пересекся с таким одаренным и прекрасным человеком, как мой Учитель.

Эльза Омарова, к.т.н.,
доцент кафедры Азербайджанского
государственного экономического университета

СИЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР

Это короткое эссе посвящено моему Учителю – Зое Васильевне Василенко, доктору технических наук, профессору, заведующему кафедрой технологии продукции общественного питания и мясопродуктов Могилевского государственного университета продовольствия, члену-корреспонденту Национальной академии наук Беларуси, Заслуженному деятелю науки Республики Беларусь. Речь пойдет о человеке, сыгравшем в моем становлении самую большую роль, хотя в моей жизни были, конечно, и другие учителя.

О том, что есть абсолютно уникальный, не похожий на других знакомых мне людей, очень сильный человек с абсолютно неординарными устремлениями, я узнала на 3-м курсе Могилевского технологического института. Нам, юным студентам, было непросто «переварить» информацию, что молодая женщина готовит к защите докторскую диссертацию. Даже сейчас, когда я уже давно работаю в сфере высшего образования, стала кандидатом наук и вокруг меня много коллег с ученой степенью, женщина – доктор наук, профессор, член-корреспондент – это нечто выделяющееся из общего ряда. Ну, а в ту пору нам даже представить такое было непросто. Сейчас я, конечно, отдаю себе отчет в том, какой стоит за этим огромный труд, упорство, готовность многим поступиться и какой сильный характер надо иметь чтобы решиться на этот шаг и победить.

Зоя Васильевна по характеру – победитель, человек неординарный, обладающий ярким талантом ученого и учителя. Она помогла мне поверить в себя, когда под ее руководством я выполнила и защитила кандидатскую диссертацию. Так сложилась жизнь, что я пришла работать на возглавляемую Зоей Васильевной кафедру практически

сразу после окончания института, и я очень благодарна ей за тот шанс, который она мне дала, приняв в ряды своих коллег. Именно Зоя Васильевна настояла на том, чтобы я занялась научными исследованиями, которые перешли в тему кандидатской диссертации. Хочу отметить, что в восприятии Василенко Зои Васильевны занятия исследовательской работой являются естественным состоянием человека, единственно возможной формой существования, и потому она предложила мне тему для занятий, чтобы и мою жизнь сделать в ее понимании полноценной. Когда я принесла Зое Васильевне свою первую статью, она прочла ее с карандашом в руках, не оставив от моего первоначального текста почти ни одного «живого места», при этом она с таким предельным тактом и деликатностью объяснила мне значение каждой своей пометки, что я не только не испытала обиды и разочарования, а напротив, мне захотелось тут же приняться за полное переписывание статьи. Точно так же она правила и последующие мои работы, и я с удовлетворением замечала, что исправлений становилось все меньше, т. е. и это тоже было настоящей учебой, обучением тому, как следует писать научные тексты.

Другими словами, тем, кем я стала, я в полной мере обязана Зое Васильевне. В том, что мне удалось многому научиться и пройти профессиональное становление от лаборанта кафедры до доцента, несомненно, большая заслуга Зои Васильевны. Она показала мне, что нет ничего невозможного, что дорогу действительно «осилит идущий», что не надо бояться ставить высокие цели.

Наши отношения не ограничивались только работой, были в моей жизни определенные моменты, когда я просто шла к Зое Васильевне за помощью и советом – и всегда получала понимание и поддержку, потому что ей присуща большая человеческая мудрость.

Василенко Зоя Васильевна – талантливый руководитель, благодаря чему она сумела скомплектовать коллектив кафедры – очень профессиональный и работающий как

прекрасно слаженная команда. Ее отношение к коллегам по кафедре всегда доброжелательное и уважительное.

Хочу сказать Зое Васильевне большое спасибо за все жизненные уроки. Считаю большой удачей, что на моем жизненном пути встретился такой умный, талантливый и мудрый учитель.

Н. В. Стефаненко, к. т.н.,
доцент кафедры Могилевского
государственного университета продовольствия

УЧИТЕЛЬ В НАУКЕ И В ЖИЗНИ

В жизни каждого из нас встречаются замечательные люди, оставляющие неизгладимый след, которых можно назвать путеводной звездой жизненной траектории человека. Именно такой неповторимой личностью в моей судьбе стала Василенко Зоя Васильевна. С ней свела нас судьба более тридцати лет назад. Трудно подобрать слова, которые бы выразили всю мою признательность и признательность ее многочисленных учеников, получивших от нее путевку в жизнь. Зоя Васильевна является для нас не просто руководителем, а в первую очередь примером человеческого отношения ко многим вещам в жизни, правильной оценки жизненных ситуаций и выхода из них.

Зоя Васильевна Василенко – это элита нашего университета, профессор, выдающийся ученый с высокими научными достижениями, собственной научной школой, многочисленными достойными учениками, которые сегодня работают не только в Республике Беларусь, но и за пределами нашей страны.

Трудолюбие, привитое Вами, помогли мне и многим Вашим выпускникам стать состоявшимися специалистами – технологами, руководителями производственных коллективов, преподавателями учебных заведений.

Для меня Зоя Васильевна – учитель в науке и в жизни. Она научила меня тщательно и очень серьезно относиться и к научным исследованиям, и к учебному процессу.

В Зое Васильевне поражает колоссальное терпение в общении с учениками, понимание их, сострадание и жесткая профессиональная позиция. Ее отличает неиссякаемая жажда новых знаний, потрясающая интуиция и чувство предвидения того, что окажется востребованным в науке и практике. Окружающий мир всегда для нее интересен.

Как руководитель она требовательна в работе, понимающая и помогающая в жизни. Становление ее как руководителя кафедры происходило на моих глазах – это было сложное и трудное познание новой социальной роли, за которой стояла колоссальная ответственность за коллектив, результаты его работы. За многими технологиями ее руководства стоит жизненный опыт, результат которой превращался потом в авторскую технологию управления. Примеры и уроки ее руководства я запомнила на всю жизнь. Сегодня часто ловлю себя на том, что пользуюсь многими ее приемами руководства, и очень часто они оказываются эффективными.

Зоя Васильевна может понять все, простить, пойти навстречу, прийти на помощь. Никакие начальники самого высокого ранга, обещания и посулы не могли заставить ее изменить собственным ценностям и принципам. Поэтому она такая, какая есть, с насыщенной событиями и людьми яркой жизнью, сложностями и достижениями.

Зоя Васильевна Василенко – это достойный пример для подражания. Мы, Ваши благодарные ученики, говорим Вам спасибо за то, что научили нас думать, делать свой выбор, быть ответственными.

И. И. Андреева, к.т.н.,
доцент кафедры Могилевского
государственного университета продовольствия

СУДЬБОНОСНАЯ ВСТРЕЧА

Ученость – единственное,
что в нас божественно и бессмертно;
величайшие преимущества,
которыми одарена человеческая природа,
это разум и речь.

Плутарх

С Вами меня свела судьба, когда я был студентом 3-го курса Могилевского технологического института. Эта встреча имела для меня судьбоносное значение. Благодаря Вашему совету я занялся научной деятельностью и выбрал свою дальнейшую судьбу. По Вашему решению я заканчивал обучение в Московском институте народного хозяйства им. Г. В. Плеханова, под Вашим руководством работал над кандидатской диссертацией и успешно ее защитил. И вот уже много лет я горд тем, что работаю под руководством талантливого ученого и мудрого руководителя.

Кроме великолепных качеств ученого и руководителя не могу не отметить Ваши человеческие качества. Вы всегда с вниманием относитесь к своим сотрудникам и происходящему в их семьях, не остаетесь безучастной к их судьбе.

Ваш возраст внушает глубокое уважение, Ваш жизненный опыт вызывает восхищение, Ваша потрясающая работоспособность поражает, Ваше жизнелюбие ошеломляет. Ваша светлая личность давно стала для меня ярким примером невиданной энергии, твердости характера и оптимистического взгляда на жизнь. Глядя на Вас, мы с радостью видим, что сильная, неординарная натура в силах отодвинуть года на один-другой десяток лет... Ваши глаза всегда светятся прекрасным молодым огнем! Оставайтесь же и дальше для всех нас примером трудолюбия, твердости духа, философского подхода к проблемам, а также источником

жизненной мудрости, неиссякаемого оптимизма, доброты и спокойствия. Желаю Вам ещё многих-многих лет здоровья и ещё долго-долго быть нашей опорой и поддержкой, ибо мы искренне ценим то, чем Вы с нами делитесь и чему нас учите. Пусть каждый день приносит Вам радость!

П. А. Ромашихин, к.т.н.,
доцент кафедры Могилевского государственного университета продовольствия

БЛАГОРОДНЫЙ УЧИТЕЛЬ

Зоя Васильевна Василенко – заслуженный деятель науки Республики Беларусь, уважаемый профессор, яркая личность и выдающийся научный исследователь, известный и уважаемый среди ученых Болгарии.

Вспоминаю слова моего руководителя по дипломному проекту профессора В. С. Баранова: «Зоя Васильевна моя лучшая ученица, докторант, которая обладает поистине неиссякаемым природным талантом исследователя. У нее большое сердце и стремление помогать студентам, у которых есть желание учиться и развиваться».

Во время нашего знакомства Зоя Васильевна была заведующей кафедрой технологии и организации продукции общественного питания Могилевского технологического института. Когда В. С. Баранов познакомил меня с ней, она мне казалась такой молодой, но в то же время очень серьезным и ответственным ученым. Во время учебы в Москве мне посчастливилось познакомиться с аспирантами из Могилева – это были студенты Зои Васильевны, которых она отправила учиться в аспирантуру в Москву. Они рассказывали, как уважают и любят Зою Васильевну, что она для них любимый преподаватель и близкий человек, как она сделала все возможное, что бы они продолжили свое образование в Москве.

Во время завершения диплома у меня возникли практически нерешаемые трудности, я обратилась к Зое Васильевне за помощью. Зоя Васильевна сразу же откликнулась, пригласила к себе домой в Могилев практически незнакомого болгарского студента и помогла мне написать дипломную работу. За эти дни она была для меня помощником, учителем и матерью.

Зоя Васильевна приняла большое участие в моей судьбе. В это время она пробудила во мне интерес к науке,

определила мои последующие научные интересы и развитие. Сейчас, работая преподавателем в Пловдивском университете пищевых технологий, я применяю ее принципы – любить и помогать студентам и быть примером для них.

Год назад мне посчастливилось встретиться снова с Зоей Васильевно, с этим удивительным человеком. Я рассказала ей, что в Болгарии высоко ценят её вклад в науку, считают выдающимся ученым.

Зоя Васильевна, я всегда восхищаюсь многогранностью Ваших научных интересов, неутомимым желанием работать и делиться со всеми своим опытом и знаниями. Мне повезло, что я смогла прикоснуться к Вашему огромному потенциалу знаний, я горжусь тем, что я Ваша ученица. Многие коллеги, которые с Вами познакомились, завидуют мне в этом.

Илиана Милкова-Томова, к.т.н.,
доцент кафедры Пловдивского университета
пищевых технологий (Болгария)

ПРОГРЕССИВНЫЙ УЧЁНЫЙ – З. В. ВАСИЛЕНКО

Зоя Васильевна Василенко является ярчайшей звездой в ученом мире белорусской науки и проводником современных новых идей, опережающих время. Невозможно оценить тот вклад, который вносит Зоя Васильевна в науку и подготовку молодых специалистов. Она долгое время возглавляла Совет по защите кандидатских и докторских диссертаций и всегда старалась помочь молодому соискателю в подготовке диссертации к защите. Я также отношусь к числу учеников Зои Васильевны и очень горжусь тем, что она является моим учителем! Именно под ее руководством происходило мое становление как ученого и преподавателя, за что я бесконечно благодарна Зое Васильевне.

Практически все сотрудники кафедры, которую возглавляет Зоя Васильевна, а также сотрудники других кафедр прошли созданную ею научную школу, благодаря которой выросла и растет целая плеяда молодых ученых и преподавателей.

Кроме того, деятельность Зои Васильевны направлена и на развитие новых методов обучения студентов, обучающихся в высшей школе, от уровня подготовки которых зависит функциональность таких важных отраслей республики, как массовое общественное питание и мясопереработка.

Зою Васильевну всегда отличали прогрессивность взглядов на решение важных педагогических и научных проблем, энергичность, демократичность, а также огромное трудолюбие и организаторские способности, доброжелательность и отзывчивость!

Член-корреспондент НАН Беларуси З. В. Василенко является авторитетным профессором в области технологии продуктов питания, внесшим неоценимый вклад в развитие здорового питания населения нашей страны, и одним из тех уникальнейших людей, кто опередил время.

Е. А. Цед, к.т.н., доцент кафедры Могилевского
государственного университета продовольствия

ВДОХНОВИТЕЛЬ И ТАЛАНТЛИВЫЙ УЧЁНЫЙ

Мы тянемся к ней со своими научными проблемами, твердо зная, что получим нужный совет. Такие ассоциации у меня связаны с именем Зои Васильевны Василенко. Наверное, о таких людях, как Зоя Васильевна, говорил древнегреческий философ Аристотель: «Учителя, которым дети обязаны воспитанием, почтеннее, чем родители: одни дарят нам только жизнь, а другие – добрую жизнь».

С Зоей Васильевной я познакомилась в 2005 г., когда сдавала экзамен по специальности после окончания аспирантуры. Очень волнительным было ожидание приезда профессора, заслуженного деятеля науки Республики Беларусь, председателя Совета по защите диссертаций Зои Васильевны Василенко в качестве председателя комиссии по приему экзамена.

После успешной сдачи экзамена я поняла, что этот человек заинтересован в пополнении рядов ученых. Во-первых, она обладает редким умением слушать, проявляя живейший интерес к твоему сообщению и быстро улавливая самое главное. Во-вторых: сама дополняет, рассказывает что-нибудь новое, важное или просто занимательное, что расположило и позволило на время забыть обо всех регалиях. Настойчивым напутствием была необходимость скорейшего завершения диссертационного исследования.

Уже следующие встречи состоялись чуть позже, во время прохождении этапов выхода на защиту кандидатской диссертации. Когда страх, неуверенность, сомнения и определенная жизненная ситуация не помогали преодолеть барьер и принять решение идти дальше. В данной ситуации решающую роль сыграла Зоя Васильевна, за что я ей буду благодарна всю жизнь. Не навязывая свою точку зрения, умело предостерегла от бесполезных действий, чуть по-другому помогла расставить акценты, и моя защита успешно состоялась.

За время нашего знакомства и по сегодняшний день я убеждена, что Зоя Васильевна живет в науке в разных образах: во-первых, как мудрый, высоко эрудированный, вдумчивый, глубокий ученый; во-вторых, как учитель, наставник, мудрый советник, доброжелатель в отношении к своим ученикам; в-третьих, как организатор науки в области технологии пищевых продуктов в Республике Беларусь и за ее пределами. Словом, Зоя Васильевна является человеком, сочетающим в себе выдающегося ученого, чуткого воспитателя, компетентного руководителя, умелого организатора, доброго и отзывчивого коллегу. Все эти качества снискали ей огромное уважение и авторитет.

Профессиональная деятельность Зои Васильевны впечатляет своей насыщенностью, разнообразием и результативностью.

Зоя Васильевна Василенко – человек многих талантов, острого ума и завидной жизненной энергии, яркой личности, исследователя, сохраняющего постоянную готовность к творческому поиску и открытого для диалога.

Е. В. Рощина, к.т.н., доцент,
заведующая кафедрой Белорусского торгово-экономического университета потребительской кооперации

ЯРКИЙ ТАЛАНТ УЧЁНОГО

О, сколько нам открытий чудных
Готовит просвещенья дух:
И опыт, сын ошибок трудных,
И гений, парадоксов друг,
И случай, бог изобретатель...

А. С. Пушкин

Просвещение, опыт, гений, случай – все составляющие прогресса человечества нашли своё отражение в профессиональной деятельности заслуженного деятеля науки Республики Беларусь, члена-корреспондента, доктора технических наук, профессора Зои Васильевны Василенко.

Скромная девочка из простой советской семьи, родившаяся в деревне Слободка Курской области, умела усердно учиться, слушать и почитать своих учителей, жадно впитывать знания и делиться своим опытом и умением с другими. Верно, говорят: «Всякий может поучать, но не всякий может научить». Дар учёного и талант учителя Зоя Васильевна проносит через всю свою жизнь с тех самых пор, как в 1968 году окончила один из престижнейших Московских вузов – Московский институт народного хозяйства имени Г. В. Плеханова. И сегодня на благодатной почве таланта и материнского участия Зои Васильевны выросли тысячи специалистов в области пищевой технологии, которые с гордостью могут сказать, что путёвку в жизнь дала им именно она.

Личный послужной список Зои Васильевны Василенко впечатляет своей многогранностью и глубиной – член-корреспондент НАН Беларуси, изобретатель СССР, заслуженный деятель науки Республики Беларусь, правительственные награды, десятки патентов, сотни научных работ, внедрений на производственных предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, монографии, книги, учебные пособия.

Зое Васильевне принадлежит неоценимая роль в развитии отечественной научной школы в области изучения структуры и свойств пектиновых веществ в составе растительной ткани с целью повышения качества пищевых продуктов.

Огромный пласт своей деятельности Зоя Васильевна посвятила разработке научно обоснованных технологий продуктов функционального назначения, направленных на поддержание статуса здорового питания населения после чернобыльской катастрофы.

И по сей день всю себя Зоя Васильевна без устали продолжает отдавать работе и воспитанию молодого поколения учёных и специалистов в области пищевой технологии. Рука Зои Васильевны всегда на пульсе мировых достижений в области науки о питании.

Своё будущее Зоя Васильевна видит в своих учениках, для которых она является другом и помощником, путеводной звездой, ярким примером женщины, которая может достичь огромных высот в жизни благодаря природному таланту, усердному труду и силе духа.

В. В. Редько-Бодмер,
к.т.н., доцент (Женева)

МНОГОГРАННЫЙ ТАЛАНТ ЗОИ ВАСИЛЬЕВНЫ ВАСИЛЕНКО

Вспоминая студенческие годы в Могилевском технологическом институте (сейчас Могилёвский государственный университет продовольствия), с особой теплотой в душе хочется отметить образ незаурядного, богом одаренного многогранным талантом человека – заведующую кафедрой общественного питания профессора Зою Васильевну Василенко.

У нас, студентов, да и многих преподавателей института Зоя Васильевна вызывала уважение своим профессионализмом и творческим подходом к учебному процессу. На лекциях по технологии производства продуктов общественного питания она рассказывала о новых технологиях производства кулинарных изделий, способах создания новых пищевых продуктов, о современных направлениях развития общественного питания и т. д. А какие интересные темы выполняли студенты-дипломники под руководством Зои Васильевны!

Мой партнер по бизнесу Александр Карчевский до сих пор вспоминает, как в лаборатории работал над разработкой технологии производства нового майонеза и возмущался, что профессор дала ему такую тему. Но после распада Советского союза он начал свой бизнес именно с производства этого майонеза, которое постепенно развилось в процветающую компанию «КАМАКО».

И по сей день компания «КАМАКО» сотрудничает с Зоей Васильевной в разработке современной линейки технологий и рецептур новых майонезов, овощных соусов, кетчупов. Продукты нашей компании постоянно признаются победителями различных конкурсов в области качества как на территории Республики Беларусь, так и за её пределами. Благодаря Вам, Зоя Васильевна, майонез «КАМАКО» является майонезом № 1 в Республике Беларусь.

Д. В. Реут,
директор СП «КАМАКО»

МАСТЕР СВОЕГО ДЕЛА

Ночами вам открытья снятся,
И строгих формул стройный ряд,
И руки дела не боятся,
Глаза огнем идей горят.

Ученый с мировым именем, учитель, мастер своего дела, профессионал, целеустремленная, многогранная и яркая личность – всё это, несомненно, характеризует профессора, заслуженного деятеля науки Республики Беларусь Зою Васильевну Василенко.

После окончания школы в 1990 году я стала студенткой Могилевского технологического института специальности «Технология и организация общественного питания». Учеба была интересной, особенно с 3-го курса, когда начались дисциплины по специальности в пищевой лаборатории и мы вплотную стали работать под руководством преподавателей нашей кафедры. И сегодня я понимаю, сколько труда, сил, энергии и целеустремленности потребовалось Зое Васильевне, что бы собрать «по винтикам» механизм кафедры, которую она основала с нуля и возглавила будучи еще молодым специалистом.

Со слов моих старших коллег я знаю, с каким трудом Зоя Васильевна получила для кафедры пищевые лаборатории, сама руководила ремонтными работами, на свой страх и риск прокладывая новую электрическую проводку и много другое. В то время не все в институте понимали ее усердие, и поэтому помощи ждать не приходилось, все только сама.

Зоя Васильевна приняла большое участие в моей судьбе: она убедила меня в необходимости поступления в аспирантуру. И сегодня будучи кандидатом наук я с огромной признательностью и теплом говорю Зое Васильевне большое спасибо за большую работу, поддержку, бесценность

советов, каждого слова и по-матерински теплого отношения и мудрости.

Зоя Васильевна обладает поистине неиссякаемым талантом исследователя. Восхищает многогранность ее научных интересов, желание работать и делиться своими знаниями и опытом с молодежью. Всегда требовательна к себе, с огромным потенциалом знаний Зоя Васильевна является примером для нас, ее учеников.

Работа на кафедре под руководством Зои Васильевны – это колоссальный опыт познания. Рядом с Зоей Васильевной не страшны никакие трудности и всегда есть полная уверенность в правильном результате любого начатого дела.

Т. Н. Болашенко, к.т.н., доцент кафедры Могилевского государственного университета продовольствия

ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫЙ ЧЕЛОВЕК ЗОЯ ВАСИЛЬЕВНА ВАСИЛЕНКО

Очень часто кажется, что все в жизни происходит случайно, но несколько позже ты понимаешь – это судьба. Так произошло и в моей жизни…

В Могилевский технологический университет (МТИ) я пришла случайно с подругой на день открытых дверей (я готовилась к поступлению в педагогический). После посещения технологического института я решила – буду поступать именно в технологический на специальность «общественное питание».

Учеба давалась легко, особенно нравились лабораторные работы по дисциплине «Введение в специальность», ведь на занятиях мы готовили различные блюда и закуски, пекли булочки, но серьезно к предмету я не относилась, мне казалось, я все давно умею и знаю, так как я любила готовить с детства. Поэтому «двойка», которую я получила на экзамене у профессора З. В. Василенко, оказалась для меня полной неожиданностью. Казалось после оценок «отлично», полученных по высшей математике и по неорганической химии, все самое страшное позади. Через 3 дня я ее пересдала на отлично и до сих пор благодарна Зое Васильевне за ту единственную за все студенчество «двойку». Она меня многому научила и, как ни странно, помогла полюбить свою специальность и понять, что наука «Технология приготовления пищи» никак не проще высшей математики и химии, а даже сложнее и важнее.

Для нас, студентов, Зоя Васильевна была профессионалом высокого уровня, мы гордились, что нас учит настоящий профессор и с большим интересом и трепетом посещали ее лекции. Несколько позже, когда Зоя Васильевна предложила мне заниматься научной работой под ее руководством, я согласилась не сразу – сомневалась, а получится ли. Работать с Зоей Васильевной оказалось очень просто – она четко

ставит задачи, помогает поверить в себя, ценит идеи и трудолюбие. Меня поражало, сколько времени и сил Зоя Васильевна отдает каждому из нас, с каким терпением и вниманием она относится к нашим вопросам и проблемам, всегда старается понять и помочь. Успешно защищенная диссертационная работа явилась закономерным результатом руководства Зои Васильевны. Коллеги-аспиранты говорили: «Вам очень повезло – у вас руководитель Василенко...»

Я горжусь тем, что являюсь учеником Зои Васильевны, и не только потому, что она доктор технических наук, профессор, заслуженный деятель науки Республики Беларусь, одна из трех женщин-академиков НАН Беларуси, но и потому, что Зоя Васильевна – замечательный, удивительный человек.

Благодаря невероятному трудолюбию, усердию и настойчивости Зоя Васильевна стала в 28 лет заведующей кафедрой, создала научную школу, вырастила и воспитала не одно поколение профессионалов, которые теперь работают не только в нашей республике, но и за рубежом. Практически все сотрудники кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов являются учениками Зои Васильевны.

Человеческие качества Зои Васильевны вызывают восхищение и уважение. Несмотря на множество препятствий и преодолений, которые встречались на ее пути, на все успехи и достижения, Зоя Васильевна остается очень добрым, чутким и внимательным руководителем. Она всегда выслушает, поддержит, поможет, посоветует. Ее поддержка помогла и мне в очень непростой жизненной ситуации.

Все знают о научных и профессиональных успехах Зои Васильевны, но кроме этого она остается внимательной и любящей женой, заботливой мамой и бабушкой, увлеченной дачницей и заядлым грибником. Я очень благодарна этой замечательной, мудрой женщине, которая помогла найти мне свою дорогу в жизни.

О. В. Мацикова, к.т.н., доцент кафедры Могилевского государственного университета продовольствия

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ С БОЛЬШОЙ БУКВЫ

Писать и говорить о Зое Васильевне Василенко и легко и очень трудно. Ведь вначале надо говорить о преподавателе, наставнике, затем о человеке, которого знаю на протяжении нескольких лет. Остановлюсь и выделю маленькую частицу этого периода. Что всегда меня удивляло в этом человеке – это особое отношение к студентам. Отношение как к своим собственным детям. Ко всем одинаково ласковое и доброжелательное. У неё не было личных симпатий или антипатий. Получить консультацию по любому вопросу можно было всегда без проблем.

Человек эрудированный, творческий, отвечающий многим свойствам характера, необходимым преподавателю, сама прекрасный инженер-технолог, она старалась своим примером прививать студентам любовь к будущей специальности. Ее лекции были познавательными, вызывающими интерес у студентов, всегда содержали новые сведения по технологии производства кулинарных блюд и изделий.

В учебной работе она особенно не любила принимать экзамены, и это чувствовалось. Очень боялась, видимо, быть необъективной, боялась разочарований, переживала, если студент не мог ответить на поставленный вопрос. В этом случае задавала наводящие на ответ вопросы, но если выяснялось, что студент не подготовился к экзамену, то пощады не жди. И искренне радовалась правильным ответам, умению студента мыслить творчески, логически.

Студенты относились к Зое Васильевне Василенко с любовью, большим уважением за глубокие знания своего предмета, эрудицию, компетентность, обаяние, человечность и порядочность.

Студенческая жизнь полна радостей, восторгов и открытий. Мне, как бывшему студенту Зои Васильевны,

хочется выразить особую благодарность, так как я связал свою профессиональную деятельность с ресторанным бизнесом – я ресторатор. Считаю, что каждый студент, которому удалось добиться в жизни поставленных целей, может с уверенностью сказать, что именно благодаря преподавателям с большой буквы мы пришли шаг за шагом к важнейшим событиям в нашей профессиональной деятельности и жизни.

Сердечная благодарность Вам, Зоя Васильевна, за Вашу работу, за Ваш труд. Все, что Вы дали нам – бесценно. Большинство моих однокурсников присоединяется к словам благодарности Вам.

К. С. Памбухчян,
ресторатор (г. Могилев)

ЧЕЛОВЕК, КОТОРОМУ ГОВОРЮ «СПАСИБО»!

В 1995 году, закончив школу с золотой медалью и успешно пройдя собеседование, я стала студенткой Могилевского технологического института, химико-технологического факультета по специальности «переработка мяса и мясных продуктов».

По-настоящему большой жизненной удачей я считаю учебу у настоящего профессионала, идейного вдохновителя, руководителя кафедры – профессора, доктора технических наук Зои Васильевны Василенко. Эта очаровательная женщина, с приятной улыбкой, внешне сдержанная, очень чуткая, готова в любой момент поделиться своими знаниями, опытом, временем, поддержать и вдохновить в нелегкий период усталости и уныния...

Занятия Зои Васильевны всегда были очень интересные, а за время лекции она успевала дать не только то, что идёт по программе, но и много материала, который полезен при изучении ее предмета. Наверное, ее секретом преподавания было то, что она все приравнивала к личному примеру. Любая теория заканчивалась рассказом о каком-либо эксперименте, преимущественно связанном с ней самой. Конечно, это захватывало и вызывало большое уважение как к личности. Ее выдержке и самообладанию я учусь до сих пор. Ни разу не слышала, чтобы она повысила на кого-нибудь голос. Зоя Васильевна – яркий пример для подражания, настоящий педагог с большой буквы.

Спустя пятнадцать лет после окончания университета раздался звонок, в трубке я услышала знакомый и степенный голос Зои Васильевны, которая пригласила быть председателем экзаменационной комиссии уже в Могилевском университете продовольствия на кафедре технологии продукции общественного питания и мясопродуктов. Не скрою,

мне было очень приятно и радостно от того, что я своими стараниями и трудом доказала, что вложенные в меня силы, знания и жизненный опыт не пропали даром. Ведь для настоящего преподавателя это самое главное.

Ничего не происходит в жизни просто так... И то, что на своем нелегком жизненном пути у меня есть возможность просто общаться с Зоей Васильевной, учиться ее выдержке, мудрости, оптимизму и профессионализму – это большая удача и поддержка для меня. Такого преподавателя и личность, как Василенко Зоя Васильевна, никогда не забудешь – таким педагогом, как она, нужно родиться. Искренне благодарю Зою Васильевну за душевную щедрость, высокий профессионализм, педагогический талант, преданность своему делу и самоотверженный труд!

И. Л. Короткевич.
Начальник управления торговли и услуг
Могилевского облисполкома

ПРОЧНЫЙ ФУНДАМЕНТ ЗНАНИЙ

В 1999 году, закончив среднюю школу с серебряной медалью и сдав вступительный экзамен по профилирующему предмету (математике) на отлично, я был сразу зачислен на первый курс химико-технологического факультета Могилёвского университета продовольствия по специальности «Технология мяса и мясных продуктов».

Появились новые дисциплины, новые преподаватели, новые требования... Что-то давалось легче, где-то приходилось прилагать усилия. В учёбе многое зависит от студента: от его желания, устремлений, дисциплинированности, собранности. Но очень важным является и личность преподавателя: его профессионализм, мудрость, терпение и трудолюбие. Не каждый преподаватель умеет именно преподать, преподнести, научить, увлечь, «заразить» своим предметом. И как же везёт тем студентам, которым встречаются именно такие мудрые учителя! Мне очень повезло – на моём жизненном пути был и есть такой человек, такой УЧИТЕЛЬ Василенко Зоя Васильевна – прекрасная женщина, доброжелательный человек, замечательный и искренний друг для студентов, целеустремлённый и творческий педагог, любящий свою работу!

Занятия Зои Васильевны были всегда интересны и занимательны. Она строила объяснения материала таким образом, что студенты могли раскрыть себя, показать свои знания не только по её предмету, но и блеснуть интеллектом. Это говорит о том, что Зоя Васильевна с любовью относится к своему делу, стремится вырастить достойных членов общества, воспитать настоящих людей, каждому желает добра и хорошей судьбы, удачной карьеры и успехов в жизни, испытывая искреннюю радость от того, что может творить и передавать свои знания другим. Она всегда радовалась нашим успехам, понимая, что тот прочный

фундамент знаний, заложенный ею, в дальнейшем поможет нам жить и развиваться, раскрывать свои возможности, ставить и достигать цели.

На третьем курсе Зоя Васильевна предложила мне более углубленно заниматься изучением дисциплины на кафедре, что по итогам учёбы трёх курсов позволило мне стать стипендиатом специального фонда Президента Республики Беларусь по социальной поддержке одарённых учащихся и студентов, т. е. получить одну из двух президентских стипендий, выделенных на университет. Тема моей научной работы стала в дальнейшем темой научного дипломного проекта. Спустя семь лет после учёбы по рекомендации Зои Васильевны меня пригласили стать председателем экзаменационной комиссии Могилёвского университета продовольствия на кафедре технологии продукции общественного питания и мясопродуктов.

Безусловно, самая высшая оценка преподавательского труда – это достижения подопечных, их статус в обществе. Углубленное изучение дисциплины, занятия на кафедре, разработка диплома под чутким руководством Зои Васильевны очень пригодились мне в будущем при работе от мастера производственного участка до руководителя предприятия.

С годами мы меняемся, взрослеем, начинаем жить своей жизнью, но что бы ни происходило в большинстве случаев мы руководствуемся теми знаниями, принципами и моральными нормами, которые вложили в нас любимые педагоги. Я благодарен Зое Васильевне за всё, что она воспитала во мне, за её знания и жизненную мудрость, за помощь в моём становлении как человека и руководителя, за возможность в любой момент обратиться к ней за советом, за возможность простого, искреннего и доброжелательного человеческого общения.

И. В. Лупиш,
директор ОАО «Ошмянский мясокомбинат»

Зоя Василенко – студентка 1-го курса Московского института народного хозяйства им. Г. В. Плеханова. Москва, 1963 г.

Студенты Московского института народного хозяйства им. Г. В. Плеханова на Первомайской демонстрации. З. Василенко – первая справа. Москва, 1966 г.

Коллектив кафедры «Технология и оборудование предприятий общественного питания» Дальневосточного института советской торговли. З. В. Василенко – четвертая слева. Владивосток, 1973 г.

З. В. Василенко – заведующая кафедрой «Технология и организация общественного питания» Могилевского технологического института. Могилев, 1974 г.

Члены Государственной экзаменационной комиссии со студентами группы ОП-921 после защиты дипломных проектов. Слева направо: В. Н. Цап, председатель ГЭК Л. В. Шпакова, профессор З. В. Василенко, Т. И. Пискун, С. И. Чижик. Могилев, 1997 г.

Преподавательский состав кафедры «Технология продуктов общественного питания и мясопродуктов» Могилевского технологического института. Профессор З. В. Василенко – третья справа. Могилев, 1997 г.

Выставка новых продуктов питания, разработанных преподавателями кафедры под руководством профессора З. В. Василенко.
Слева направо: А. М. Смагин, Т. В. Березнева, Э. М. Омарова, профессор З. В. Василенко, Т. И. Пискун, В. И. Суздалев. Могилев, 1994 г.

Вручение Премьер-министром Республики Беларусь В. В. Ермошиным медали «За трудовые заслуги» профессору З. В. Василенко.
Минск, 2001 г.

Члены Государственной экзаменационной комиссии со студентами группы ТЖМП-991 после защиты дипломных проектов.
Слева направо: Л. Т. Ткачева, С. Н. Левьюк, Т. В. Березнева, председатель ГЭК В. Д. Кашников, профессор З. В. Василенко, А. М. Смагин. Могилев, 2004 г.

Почетные профессора МГУП поздравляют преподавателей и студентов с Днем знаний. Слева направо: О. Г. Поляченок, В. В. Ясинецкий, З. В. Василенко, Г. Н. Рогонов, Б. Э. Геллер. Могилев, 2008 г.

Защита диссертации в Совете Д 02 17 01 МГУП. Председатель Совета профессор З. В. Василенко, за трибуной – ученый секретарь совета, доцент Т. И. Пискун. Могилев, 2009 г.

Ректор Могилевского государственного университета продовольствия, д.т.н., профессор, член-корреспондент НАН Беларуси В. А. Шаршунов (слева) поздравляет З. В. Василенко с юбилеем. В центре – заместитель председателя Могилевского горисполкома Ф. К. Михеенко. Могилев, 2016 г.

Зоя Васильевна Василенко – член-корреспондент Национальной академии наук Беларуси, доктор технических наук, профессор, заслуженный деятель науки Республики Беларусь. Минск, 2016 г.

Зоя Васильевна Василенко в кругу семьи. Слева направо: Е. А. Василенко, сын, Ю. Ю. Аржановскова, племянница, Н. Г. Аржановскова, сестра, З. В. Василенко, А. И. Василенко, супруг, Ю. А. Аржановсков, свояк. Могилев, 1996 г.

ОСНОВНЫЕ ДАТЫ ЖИЗНИ И ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЧЛЕНА-КОРРЕСПОНДЕНТА НАЦИОНАЛЬНОЙ АКАДЕМИИ НАУК БЕЛАРУСИ З. В. ВАСИЛЕНКО

30 июня 1946	– родилась в д. Слободка Курской области (Россия)
1952–1962	– учеба в средней школе, поселок Коммунар Беловского района Курской области (Россия), окончила школу с серебряной медалью
1963–1968	– студентка Московского института народного хозяйства им. Г. В. Плеханова, защитила диплом инженера-технолога по специальности «Технология и организация производства продуктов общественного питания»
1968–1971	– аспирантка кафедры «Технология производства продуктов общественного питания» МИНХ им. Г. В. Плеханова
1971	– защита диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук в МИНХ им. Г. В. Плеханова, присуждена ученая степень кандидата технических наук
1971–1974	– ассистент, старший преподаватель кафедры «Технология и оборудование предприятий общественного питания» Дальневосточного института советской торговли (ДВИСТ), г. Владивосток (Россия)
1974	– заведующая кафедрой «Технология и организация общественного питания» Могилевского технологического института (ныне УО МГУП)
1977	– присвоено ученое звание доцента кафедры «Технология и организация общественного питания» МГУП
1981, 1983, 1986	– награждена Почетными грамотами Министерства образования БССР

1987, 1989, 2003, 2005	– награждена Почетными грамотами Могилевского государственного университета продовольствия
1988	– защита диссертации на соискание ученой степени доктора технических наук в МИНХ им. Г. В. Плеханова (Москва), присуждена ученая степень доктора технических наук
1989	– присвоено почетное звание «Изобретатель СССР»
1990	– присвоено ученое звание профессора кафедры «Технология и организация общественного питания» МГУП
С 1993 по настоящее время	– возглавляет реорганизованную кафедру «Технология продукции общественного питания и мясопродуктов» МГУП
1993	– вручен знак «Отличник образования»
1994–1996	– декан химико-технологического факультета, заведующая кафедрой МГУП
1995–1997	– член Высшей аттестационной комиссии Республики Беларусь
1996 (март)	– избрана членом-корреспондентом Академии аграрных наук Республики Беларусь
С 1998 по настоящее время	– член Учебно-методического объединения высших учебных заведений Республики Беларусь по химико-технологическому образованию, Председатель научно-методического совета по технологии пищевой промышленности
1998	– награждена Почетной грамотой Совета Министров Республики Беларусь
1999	– избрана членом-корреспондентом Белорусской инженерной академии
2001	– избрана академиком Белорусской инженерной академии
2001	– присвоено почетное звание заслуженного деятеля науки Республики Беларусь
2003	– избрана членом-корреспондентом Национальной академии наук Беларуси
2006	– присвоено звание почетного профессора Могилевского государственного университета продовольствия
2006, 2009	– награждена Почетной грамотой Национальной академии наук Беларуси
2007	– награждена медалью «За трудовые заслуги», Почетной грамотой Высшей аттестационной комиссии Республики Беларусь
2013	– награждена орденом «Знак Почета»

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ УКАЗАТЕЛЬ

1. ХРОНОЛОГИЧЕСКИЙ УКАЗАТЕЛЬ НАУЧНЫХ ТРУДОВ

1.1. Монографии, книги, энциклопедии, учебники и учебные пособия

1. Василенко, З. В. О влиянии некоторых факторов на студнеобразующие свойства агароида и фурцелларана : автореф. дис. … канд. техн. наук : 05.18.16 / З. В. Василенко ; Моск. ин-т народ. хоз-ва им. Г. В. Плеханова. – М., 1971. – 29 с.

Василенко, З. В. О влиянии некоторых факторов на студнеобразующие свойства агароида и фурцелларана : дис. … канд. техн. наук : 05.18.16 / З. В. Василенко. – М., 1971. – 127 л.

2. Баранов, В. С. Современные представления о строении и составе углеводов клеточных стенок продуктов растительного происхождения : учеб. пособие / В. С. Баранов, З. В. Василенко ; Моск. ин-т народ. хоз-ва им. Г. В. Плеханова. – М. : МИНХ, 1979. – 31 с.

3. Василенко, З. В. Использование овощей в качестве эмульгаторов и стабилизаторов в кулинарной практике : учеб. пособие / З. В. Василенко, В. С. Баранов ; Моск. ин-т народ. хоз-ва им. Г. В. Плеханова. – М. : РИО МИНХ, 1980. – 24 с.

4. Василенко, З. В. Питание / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, О. И. Слабко // Энциклопедия молодой семьи / под ред. Г. И. Герасимовича [и др.]. – Минск, 1987. – Разд. 5. – С. 368–447.

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

6. Василенко, З. В. Блюда из картофеля / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, О. И. Слабко // Бульба : энцикл. справ. о картофеле / Белорус. совет. энцикл. ; редкол.: И. П. Шамякин (гл. ред.) [и др.]. – Минск, 1988. – С. 472–556.

7. Василенко, З. В. Протопектиновый комплекс и технологические свойства овощей : автореф. дис. … д-ра техн. наук : 05.18.16 / З. В. Василенко ; Моск. ин-т народ. хоз-ва им. Г. В. Плеханова. – М., 1988. – 48 с.

8. Василенко, З. В. Протопектиновый комплекс и технологические свойства овощей : дис. … д-ра техн. наук : 05.18.16 / З. В. Василенко. – М., 1988. – 299 л.

9. Василенко, З. В. Технологические свойства овощей : учеб. пособие / З. В. Василенко ; Белорус. технол. ин-т, Могилев. технол. ин-т. – Минск : БТИ, 1990. – 45 с.

10. Василенко, З. В. Технология продуктов с использованием вторичного растительного сырья : учеб. пособие / З. В. Василенко, Н. В. Абрамович, П. А. Ромашихин ; Белорус. технол. ин-т, Могилев. технол. ин-т. – Минск : БТИ, 1990. – 60 с.

11. Белорусская кухня / З. В. Василенко [и др.]. – Минск : Ураджай, 1993. – 223 с.

12. Артемова, Е. Н. Растительные добавки в технологии пищевых продуктов / Е. Н. Артемова, З. В. Василенко. – Орел : Изд-во ОрелГТУ, 2004. – 244 с.

13. Василенко, З. В. Основы физиологии питания, санитария и гигиена : учеб. пособие для учащихся проф.-техн. учеб. заведений / З. В. Василенко, Т. И. Пискун. – Минск : Изд. центр БГУ, 2005. – 159 с.

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

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

16. Василенко, З. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены : учеб. пособие / З. В. Василенко, Е. А. Цед, Л. М. Королева ; рец.: В. Я. Груданов, А. М. Карабанов ; Могилев. гос. ун-т продовольствия. – Минск : Изд. центр БГУ, 2008. – 287 с.

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

18. Василенко, З. В. Проектирование объектов общественного питания : учеб. пособие / З. В. Василенко, О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко. – Минск : Выш. шк., 2013. – 302 с.

19. Василенко, З. В. Калькуляция и учет на объектах общественного питания : учеб. пособие / З. В. Василенко, О. В. Мацикова. – Минск : РИПО, 2013. – 213 с.

20. Василенко, З. В. Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы : учеб. пособие / З. В. Василенко, О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко. – Минск : Выш. шк., 2016. – 298 с.

1.2. Рекомндации и методические материалы

21. Василенко, З. В. 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 : [б. и.], 1975. – 40 с.

22. Методы исследования углеводов : метод. указания для аспирантов / З. В. Василенко [и др.] ; Моск. ин-т народ. хоз-ва им. Г. В. Плеханова. – М. : [б. и.], 1981. – 24 с.

23. Василенко, З. В. Влияние тепловой обработки на структуру клеточных стенок овощей : метод. указания / З. В. Василенко, В. С. Баранов. – М. : РИО МИНХ им. Г. В. Плеханова, 1986. – 31 с.

24. Задания для контрольной работы по курсу «Организация работы предприятий массового питания» студентам факультета заочного обучения специальности Т.18.03 «Технология продукции массового питания» : метод. указания / Могилев. технол. ин-т ; сост.: Т. И. Пискун, З. В. Василенко. – Могилев : МТИ, 1999. – 19 с.

25. Василенко, З. В. Стандартизация и контроль качества продукции в общественном питании : тексты лекций / З. В. Василенко, Т. И. Пискун. – Минск : НИИ Белкоопсоюза, 2001. – 146 с.

26. Василенко, З. В. Выжимки яблочные сушеные. Порядок проведения визуальной оценки качества на стадии приемки сырья : метод. указания / З. В. Василенко, В. В. Редько, В. А. Седакова. – Могилев : [б. и.], 2005. – 10 с.

27. Производственная программа различных типов предприятий общественного питания : метод. указания / сост. : З. В. Василенко, Т. Н. Землинская. – Могилев : МГУП, 2005. – 47 с.

28. Разработка рецептуры и технологии нового (фирменного) блюда : метод. указания / сост. : З. В. Василенко, Т. И. Пискун. – Могилев : МГУП, 2005. – 25 с.

29. Методика выполнения измерений «Определение массовой доли пектина, осаждаемого спиртом, в выжимках яблочных

сушеных : МВИ МГ 091-2006 / разраб.: В. И. Никулин, В. А. Седакова, З. В. Василенко. – Могилев : [б. и.], 2006. – 8 с.

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

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

32. Мясожировое производство. Расчет цехов обработки кишок, шкур и технических фабрикатов. Раздел 2 : метод. указания по разработке технологической части курсовых и дипломных проектов для студентов спец. 1-49 01 02 «Технология хранения и переработки животного сырья» специализации 1-49 01 02 01 «Технология мяса и мясопродуктов» дневной и заочной формы обучения / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; сост. : З. В. Василенко, Т. В. Березнева. – Могилев : УО МГУП, 2008. – 55 с.

33. Прикладная биотехнология мяса и мясопродуктов. Тема 6. Автолитические изменения мяса. Характеристика процессов, происходящих на различных стадиях автолиза : метод. указания к практ. занятиям для студентов / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; сост. : И. И. Андреева, Н. В. Стефаненко, З. В. Василенко. – Могилев : УО МГУП, 2008. – 15 с.

34. Прикладная биотехнология мяса и мясопродуктов. Тема 5. Водосвязывающая способность мяса. Формы и прочность связи воды со структурными элементами тканей : метод. указания к практ. занятиям для студентов / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; сост. : И. И. Андреева, Н. В. Стефаненко, З. В. Василенко. – Могилев : УО МГУП, 2008. – 19 с.

35. Научные основы использования добавок в производстве мясопродуктов : метод. указания к выполнению лаб. работ для студентов / М-во образования Респ. Беларусь, Могилев. гос. ун-т продовольствия, каф. технологии продукции обществ. питания и мясопродуктов ; сост. : З. В. Василенко [и др.] ; рец. Т. И. Пискун. – Могилев : [б. и.], 2009. – 35 с.

36. Технология переработки животного сырья : метод. указания к проведению лаб. занятий / сост. : З. В. Василенко, Т. В. Березнева. – Могилев : УО МГУП , 2010. – 12 с.

37. Методические указания по разработке технологической части курсовых и дипломных проектов для студентов специаль-

ности 1-49 01 02 «Технология хранения и переработки животного сырья» специализации 1-49 01 02 01 «Технология мяса и мясных продуктов» дневной и заочной форм обучения. «Разлел «Птицеперерабатывающее производство» / сост. : З. В. Василенко, И. И. Андреева, Н. В. Стефаненко. – Могилев : УО МГУП, 2011. – 84 с.

38. Санитария и гигиена общественного питания : метод. указания к выполнению контрол. работ для студентов / сост. : З. В. Василенко, Н. А. Могилевчик. – Могилев : МГУП, 2011. – 9 с.

39. Технология мяса и мясопродуктов : метод. указания для проведения лаб. занятий / сост. : З. В. Василенко, Т. В. Березнева. – Могилев : УО МГУП, 2011. – 55 с.

40. Организация обслуживания в торговых объектах общественного питания : метод. указания по выполнению курсовой работы для студентов / сост. : З. В. Василенко, А. М. Смагин. – Могилев : МГУП, 2012. – 15 с.

41. Разработка технологической части курсовых и дипломных проектов. Раздел «Птицеперерабатывающее производство» : метод. указания для студентов / сост. : З. В. Василенко, И. И. Андреева, Н. В. Стефаненко. – Могилев : МГУ, 2012. – 15 с.

42. Сквозная программа производственной практики : для студентов специальности 1-49 01 02 01 Технология мяса и мясных продуктов / сост. : З. В. Василенко [и др.]. – Могилев : МГУП, 2012. – 23 с.

43. Технология переработки животного сырья : метод. указания к выполнению курсовой работы для студентов / сост. : З. В. Василенко, Т. В. Березнева. – Могилев : МГУП, 2012. – 14 с.

44. Технология производства продукции общественного питания : метод. указания к выполнению курсовой работы для студентов / сост. : З. В. Василенко, И. П. Федорова. – Могилев : МГУП, 2012. – 22 с.

45. Василенко, З. В. Организация производства в торговых объектах общественного питания : метод. указания к проведению практ. занятий для студентов / З. В. Василенко, Т. И. Пискун. – Могилев : [б. и.], 2013. – 80 с.

46. Технология производства продукции общественного питания : лаб. практикум для студентов : в 3 ч. Ч. 1 / сост.: З. В. Василенко, И. В. Никулина. – Могилев : МГУП, 2013. – 123 с.

47. Технология производства продукции общественного питания : лаб. практикум для студентов : в 3 ч. Ч. 2 / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; сост. : З. В. Василенко, И. В. Никулина. – Могилев : МГУП, 2013. – 115 с.

48. Методология разработки новых технологий в отрасли : метод. указания к выполнению контрол. работы / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; сост. : З. В. Василенко, И. И. Андреева, Н. В. Стефаненко. – Могилев : МГУП, 2014. – 13 с.

49. Организация производства в торговых объектах общественного питания : метод. указания к выполнению курсовой работы / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; сост.: З. В. Василенко, Т. И. Пискун, И. П. Федорова. – Могилев : МГУП, 2014. – 9 с.

50. Организация складского и тарного хозяйства в торговых объектах общественного питания : метод. указания к выполнению курсовой работы / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; сост. : З. В. Василенко [и др.]. – Могилев : МГУП, 2014. – 22 с.

51. Оформление графической части курсовых и дипломных проектов : метод. указания для студентов / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; сост. : З. В. Василенко, Е. В. Волкова. – Могилев : МГУП, 2014. – 18 с.

52. Технология производства продукции общественного питания : лаб. практикум для студентов : в 3 ч. Ч. 3 / М-во образования Респ. Беларусь, Могилев. гос. ун-т продовольствия, каф. технологии продукции обществ. питания и мясопродуктов ; сост. : З. В. Василенко, И. В. Никулина ; рец. А. М. Смагин. – Могилев : [б. и.], 2014. – 118 с.

53. Василенко, З. В. Проектирование предприятий отрасли. Раздел: Технологическое проектирование предприятий мясной промышленности : конспект лекций для студентов / З. В. Василенко, А. М. Смагин ; Могилев. гос. ун-т продовольствия. – Могилев : МГУП, 2015. – 50 с.

54. Организация снабжения и транспортно-экспедиционных операций в торговых объектах общественного питания : метод. указания к выполнению курсовой работы / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; сост. : З. В. Василенко, Т. И. Пискун, И. В. Никулина. – Могилев : МГУП, 2015. – 19 с.

55. Теоретические основы и технология продукции общественного питания : метод. указания к практ. занятиям для студентов / М-во образования Респ. Беларусь, Могилев. гос. ун-т продовольствия, каф. технологии продукции обществ. питания и мясопродуктов ; сост. : З. В. Василенко, И. П. Федорова. – Могилев : МГУП, 2016. – 91 с.

1.3. Статьи и тезисы докладов в журналах и сборниках, материалах конференций

1971

56. Баранов, В. С. О минеральном составе филлофоры / В. С. Баранов, З. В. Василенко // Рыб. хоз-во. – 1971. – № 8. – С. 80.

57. Баранов, В. С. О сезонных изменениях минерального состава агароида / В. С. Баранов, З. В. Василенко, Е. В. Андреева // Рыб. хоз-во. – 1971. – № 2. – С. 66–67.

58. Баранов, В. С. Структурно-механические свойства студней агароида и фурцелларана / В. С. Баранов, З. В. Василенко // Материалы V Всесоюзной конференции по физико-химической механике : тез. докл. и сообщ. / Акад. наук СССР, Науч. совет по физ.-хим. механике и коллоид. химии, Уфим. нефтяной ин-т ; редкол.: П. А. Ребиндер (отв. ред.) [и др.]. – Уфа, 1971. – С. 199–200.

59. Баранов, В. С. Фурцелларан для желе / В. С. Баранов, С. И. Занадворов, З. В. Василенко // Обществ. питание. – 1971. – № 5. – С. 39.

60. Василенко, З. В. О минеральном составе агароида и фурцелларана / З. В. Василенко, В. С. Баранов, Е. В. Андреева // Научно-технический информационный сборник / ЦНИИТЭИпищепром. – М., 1971. – Вып. 1. – С. 15–18.

1972

61. Баранов, В. С. О содержании серы и 3,6-ангидро-D-галактозы в некоторых полисахаридах морских водорослей / В. С. Баранов, З. В. Василенко, В. И. Баранова // Вопросы технологии производства продуктов общественного питания : межвуз. респ. сб. науч. тр. / Моск. ин-т народ. хоз-ва им. Г. В. Плеханова ; редкол.: Е. П. Козьмина (гл. ред.) [и др.]. – М., 1972. – Вып. 1. – С. 102–106.

62. Василенко, З. В. Влияние режима охлаждения растворов агароида на прочность его студней / З. В. Василенко // Вопросы технологии производства продуктов общественного питания : межвуз. респ. сб. науч. тр. / Моск. ин-т народ. хоз-ва им. Г. В. Плеханова ; редкол.: Е. П. Козьмина (гл. ред.) [и др.]. – М., 1972. – Вып. 1. – С. 150–152.

1973

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

64. Василенко, З. В. Студнеобразующие свойства каппа-агароида / З. В. Василенко // Пищевая промышленность. Сер. 3. Кондитерская промышленность : науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИпищепром. – М., 1973. – Вып. 10. – С. 9–10.

1976

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

1979

66. Василенко, З. В. 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 : темат. сб. науч. тр. / Киев. торгово-экон. ин-т ; редкол.: А. И. Здобнов (отв. ред.) [и др.]. – Киев, 1979. – С. 65–67.

67. Василенко, З. В. О влиянии температуры и продолжительности варки на консистенцию морковного пюре / З. В. Василенко, Н. Г. Курбанов, В. С. Баранов // Интенсификация производства и совершенствование обслуживания в общественном питании : темат. сб. науч. тр. / Киев. торгово-экон. ин-т ; редкол.: А. И. Здобнов (отв. ред.) [и др.]. – Киев, 1979. – С. 18–21.

68. Морковный соус на растительном масле / З. В. Василенко [и др.] // Пищевая промышленность. Сер. 4. Консервная, овощесушильная и пищеконцентратная промышленность : науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТИпищепром. – М., 1979. – Вып. 2. – С. 10–11.

69. Морковный соус с растительным маслом / З. Василенко [и др.] // Обществ. питание. – 1979. – № 5. – С. 37.

1980

70. Василенко, З. В. Использование яблочно-пектиновой пасты нового продукта по переработке яблочных выжимок в произ-

водстве продуктов ОП в условиях индустриализации отрасли / З. В. Василенко, В. С. Баранова // Тезисы докладов Всесоюзной научной конференции, Харьков, октябрь 1980 г. / Харьк. ин-т обществ. питания. – Харьков, 1980.

71. Василенко, З. В. 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 науч. конф. – Баку, 1980. – С. 119–120.

72. Василенко, З. В. К использованию овощей в профилактическом питании / З. В. Василенко // Теоретические и практические аспекты изучения питания человека : тез. докл., 10–12 дек. 1980 г. / М-во здравоохранения СССР, Ин-т питания Акад. мед. наук СССР ; гл. ред. В. А. Шатерников. – М., 1980. – Т. 2. – С. 117–118.

73. Влияние тепловой обработки на изменение полисахаридов клеточных стенок некоторых овощей / Т. И. Лось [и др.] // Пищевая промышленность. Сер. 4. Консервная, овощесушильная и пищеконцентратная промышленность : науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИпищепром. – М., 1980. – Вып. 3. – С. 25–27. – Авт. также: Василенко З. В.

74. Изменение минерального состава овощей при тепловой обработке / Т. И. Лось [и др.] // Пищевая промышленность. Сер. 4. Консервная, овощесушильная и пищеконцентратная промышленность : науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИпищепром. – М., 1980. – Вып. 2. – С. 15–18. – Авт. также: Василенко З. В.

1981

75. Баранов, В. С. Изменение минерального состава картофеля на определенных этапах производства картофельных хлопьев / В. С. Баранов, Е. И. Демченко, З. В. Василенко // Пищевая промышленность. Сер. 4. Консервная, овощесушильная и пищеконцентратная промышленность : науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИпищепром. – М., 1981. – Вып. 3. – С. 16–18.

76. Василенко, З. В. О механизме размягчения овощей при тепловой обработке / З. В. Василенко, В. С. Баранов // Проблемы влияния тепловой обработки на пищевую ценность продуктов питания : тез. докл. всесоюз. науч. конф., Харьков, 7–9 дек. 1981 г. / Харьк. ин-т обществ. питания. – Харьков, 1981. – С. 67–68.

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

78. Изменение степени метоксилирования пектиновых веществ картофеля при тепловой обработке / Е. И. Демченко [и др.] // Пищевая промышленность. Сер. 4. Консервная, овощесушильная и пищеконцентратная промышленность : науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИпищепром. – М., 1981. – Вып. 7. – С. 18–20. – Авт. также: Василенко З. В.

79. Фролова, Г. Ф. Влияние подкисленной среды на размягчение овощей при тепловой обработке / Г. Ф. Фролова, З. В. Василенко, В. С. Баранов // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1981. – № 1. – С. 41–42.

1982

80. Баранов, В. С. Готовность моркови и свеклы при тепловой обработке / В. С. Баранов, М. И. Гергова, З. В. Василенко // Пищевая промышленность. Сер. 4. Консервная, овощесушильная и пищеконцентратная промышленность : науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИпищепром. – М., 1982. – Вып. 8. – С. 7–8.

81. Василенко, З. В. 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 его потерь : тез. докл. Всесоюз. науч.-техн. конф., Москва, 28 июня – 1 июля 1982 г. / М-во пищевой пром-сти СССР, ВДНХ СССР. – М., 1982. – С. 281–282.

82. Василенко, З. В. Резервы совершенствования технологии / З. В. Василенко, В. С. Баранов // Обществ. питание. – 1982. – № 5. – С. 7.

83. Василенко, З. В. 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 его потерь : тез. докл. Всесоюз. науч.-техн. конф., Москва, 28 июня – 1 июля 1982 г. / М-во пищевой пром-сти СССР, ВДНХ СССР. – М., 1982. – С. 84.

84. Махмадалиев, Б. Д. Изменение качественных показателей пектиновых веществ моркови, свеклы, яблок и груш при

тепловой обработке / Б. Д. Махмадалиев, В. С. Баранов, З. В. Василенко // Пищевая промышленность. Сер. 4. Консервная, овощесушильная и пищеконцентратная промышленность : науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИпищепром. – М., 1982. – Вып. 6. – С. 15–17.

1983

85. Баранов, В. С. Изменение пектиновых веществ морковной мезги в процессе тепловой обработки / В. С. Баранов, З. В. Василенко, М. И. Гергова // Пищевая промышленность. Сер. 4. Консервная, овощесушильная и пищеконцентратная промышленность : науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИпищепром. – М., 1983. – Вып. 1. – С. 5–7.

1984

86. Василенко, З. В. Использование яблочно-пектиновой пасты – нового продукта переработки яблочных выжимок в производстве продуктов общественного питания в условиях индустриализации отрасли / З. В. Василенко, В. С. Баранов, О. И. Слабко // Проблемы индустриализации общественного питания страны : тез. докл. Всесоюз. науч. конф., 27–29 нояб. 1984 г. / Харьк. ин-т обществ. питания ; под общ. ред. М. И. Беляева. – Харьков, 1984. – С. 292.

87. Василенко, З. В. Использование яблочно-пектиновой пасты – продукта переработки яблочных выжимок в производстве кондитерских изделий / З. В. Василенко // Пути совершенствования технологических процессов и оборудования для производства, хранения и транспортировки продуктов питания : тез. докл. Всесоюз. науч. конф., Москва, 29–31 мая 1984 г. / Моск. технол. ин-т пищевой пром-сти. – М., 1984. – С. 58.

88. Василенко, З. В. Линия производства яблочно-пектиновой пасты из отходов сокового производства / З. В. Василенко, А. Ф. Зубков // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1984. – № 7. – С. 8–10.

89. Василенко, З. В. Получение сухого полуфабриката бульона / З. В. Василенко, В. И. Никулин, В. А. Ильюшенко // Проблемы индустриализации общественного питания страны : тез. докл. Всесоюз. науч. конф., 27–29 нояб. 1984 г. / Харьк. ин-т обществ. питания ; под общ. ред. М. И. Беляева. – Харьков, 1984. – С. 185.

90. Механизированная линия производства яблочно-пектиновой пасты из яблочных выжимок / З. В. Василенко [и др.] // Пути совершенствования технологических процессов и оборудования для производства, хранения и транспортировки продуктов питания : тез. докл. Всесоюз. науч. конф., Москва, 29–31 мая 1984 г. / Моск. технол. ин-т пищевой пром-сти. – М., 1984. – С. 30.

91. Сушка яблочно-пектиновой пасты / З. В. Василенко [и др.] // Пути совершенствования технологических процессов и оборудования для производства, хранения и транспортировки продуктов питания : тез. докл. Всесоюз. науч. конф., Москва, 29–31 мая 1984 г. / Моск. технол. ин-т пищевой пром-сти. – М., 1984. – С. 227.

1985

92. Василенко, З. В. Использование овощей в качестве эмульгатора и стабилизатора пищевых эмульсий / З. В. Василенко, В. С. Баранов // Синтез и применение пищевых добавок : тез. докл. Всесоюз. совещ., Могилев, 30–31 мая 1985 г. / Могилев. технол. ин-т. – Могилев, 1985. – С. 36.

93. Василенко, З. В. Использование яблочно-пектиновой пасты в производстве взбивных кондитерских изделий / З. В. Василенко, В. С. Баранов, О. И. Слабко // Синтез и применение пищевых добавок : тез. докл. Всесоюз. совещ., Могилев, 30–31 мая 1985 г. / Могилев. технол. ин-т. – Могилев, 1985. – С. 32.

94. Василенко, З. В. Механизм для нарезки мяса / З. В. Василенко, В. И. Никулин // Обществ. питание. – 1985. – № 8. – С. 31.

95. Василенко, З. В. Черноплоднорябиновая паста – натуральный краситель для кондитерских изделий / З. В. Василенко, Н. В. Абрамович, В. С. Баранов // Синтез и применение пищевых добавок : тез. докл. Всесоюз. совещ., Могилев, 30–31 мая 1985 г. / Могилев. технол. ин-т. – Могилев, 1985. – С. 112.

96. Исследование процесса сушки яблочно-пектиновой пасты / З. В. Василенко [и др.] // Синтез и применение пищевых добавок : тез. докл. Всесоюз. совещания, Могилев, 30–31 мая 1985 г. / Могилев. технол. ин-т. – Могилев, 1985. – С. 39.

97. Получение сухого корма из пищевых отходов предприятий общественного питания / З. В. Василенко [и др.] // Синтез и применение пищевых добавок : тез. докл. Всесоюз. совещ., Могилев, 30–31 мая 1985 г. / Могилев. технол. ин-т. – Могилев, 1985. – С. 195.

1986

98. Василенко, З. В. 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 дек. 1986 г. / Кутаис. политехн. ин-т. – Кутаиси, 1986. – С. 78–80.

1988

99. Василенко, З. В. 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 XXVII съезда КПСС : материалы науч.-техн. конф., Кутаиси, 20–21 мая 1988 г. / Кутаис. политехн. ин-т. – Кутаиси, 1988. – С. 318–321.

1989

100. Баранов, В. С. Изучение возможности использования какаовеллы для очистки фритюра / В. С. Баранов, З. В. Василенко, П. А. Ромашихин // Химия пищевых добавок : тез. докл. Всесоюз. конф., г. Черновцы, 25–27 апр. 1989 г. / Всесоюз. науч.-исслед. ин-т новых видов пищевых продуктов и добавок ; отв. ред. М. М. Долгая. – Киев, 1989. – С. 159.

101. Баранов, В. С. Использование какаовеллы в производстве мучных кондитерских изделий / В. С. Баранов, З. В. Василенко, П. А. Ромашихин // Проблемы индустриализации общественного питания страны : тез. докл. 2-й Всесоюз. науч. конф., Харьков, 12–14 дек. 1989 г. / Харьк. ин-т общественного питания ; редкол.: А. И. Черевко (отв. ред.) [и др.]. – Харьков, 1989. – С. 163–164.

102. Баранов, В. С. Микрофлора порошка из гидрообработанной какаовеллы / В. С. Баранов, З. В. Василенко, П. А. Ромашихин // Химия пищевых добавок : тез. докл. Всесоюз. конф., г. Черновцы, 25–27 апр. 1989 г. / Всесоюз. науч.-исслед. ин-т новых видов пищевых продуктов и добавок ; отв. ред. М. М. Долгая. – Киев, 1989. – С. 162.

103. Баранов, В. С. Порошок из гидрообработанной какаовеллы – ценный источник пищевых волокон / В. С. Баранов, З. В. Василенко, П. А. Ромашихин // Химия пищевых добавок : тез. докл. Всесоюз. конф., г. Черновцы, 25–27 апр. 1989 г. / Всесоюз. науч.-исслед. ин-т новых видов пищевых продуктов и добавок ; отв. ред. М. М. Долгая. – Киев, 1989. – С. 141.

104. Василенко, З. В. Использование пюре из выжимок черноплодной рябины при производстве продукции общественного питания / З. В. Василенко, Н. В. Абрамович // Проблемы индустриализации общественного питания страны : тез. докл. 2-й Всесоюз. науч. конф., Харьков, 12–14 дек. 1989 г. / Харьк. ин-т обществ. питания ; редкол.: А. И. Черевко (отв. ред.) [и др.]. – Харьков, 1989. – С. 211–212.

105. Василенко, З. В. Использование свекольных хлопьев для приготовления кремов / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Проблемы индустриализации общественного питания страны : тез. докл. 2-й Всесоюз. науч. конф., Харьков, 12–14 дек. 1989 г. / Харьк. ин-т обществ. питания ; редкол.: А. И. Черевко (отв. ред.) [и др.]. – Харьков, 1989. – С. 317–318.

106. Василенко, З. В. Получение и использование порошка из яблочных выжимок / З. В. Василенко, А. А. Шульга // Проблемы индустриализации общественного питания страны : тез. докл. 2-й Всесоюз. науч. конф., Харьков, 12–14 дек. 1989 г. / Харьк. ин-т обществ. питания ; редкол.: А. И. Черевко (отв. ред.) [и др.]. – Харьков, 1989. – С. 190–191.

107. Слабко, О. И. Производство полуфабрикатов слоеного теста / О. И. Слабко, З. В. Василенко // Проблемы индустриализации общественного питания страны : тез. докл. 2-й Всесоюз. науч. конф., Харьков, 12–14 дек. 1989 г. / Харьк. ин-т обществ. питания ; редкол.: А. И. Черевко (отв. ред.) [и др.]. – Харьков, 1989. – С. 155–156.

1990

108. Абрамович, Н. В. Влияние наполнителей на прочность пектиновых студней / Н. В. Абрамович, З. В. Василенко // Химия пищевых веществ. Свойства и использование биополимеров в пищевых продуктах : тез. докл. всесоюз. конф., Могилев, 29–31 мая 1990 г. / Могилев. технол. ин-т [и др.]. – Могилев, 1990. – С. 177.

109. Василенко, З. В. Влияние гидротермической обработки на биологическую ценность какаовеллы / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин // Проблемы влияния тепловой обработки на пищевую ценность продуктов питания : тез. докл. Всесоюз. науч. конф.,

дек. 1990 г. / Харьк. ин-т обществ. питания ; редкол.: М. И. Беляев (отв. ред.) [и др.]. – Харьков, 1990. – С. 21–22.

110. Василенко, З. В. 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. докл. всесоюз. конф., Могилев, 29–31 мая 1990 г. / Могилев. технол. ин-т [и др.]. – Могилев, 1990. – С. 188.

111. Василенко, З. В. 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 : тез. докл. Всесоюз. науч. конф., дек. 1990 г. / Харьк. ин-т обществ. питания ; редкол.: М. И. Беляев (отв. ред.) [и др.]. – Харьков, 1990. – С. 319.

112. Василенко, З. В. Изменение аминокислот белков какаовеллы при производстве порошка какаовеллы / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин // Химия пищевых веществ. Свойства и использование биополимеров в пищевых продуктах : тез. докл. всесоюз. конф., Могилев, 29–31 мая 1990 г. / Могилев. технол. ин-т [и др.]. – Могилев, 1990. – С. 190.

113. Василенко, З. В. 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 : тез. докл. всесоюз. конф., Могилев, 29–31 мая 1990 г. / Могилев. технол. ин-т [и др.]. – Могилев, 1990. – С. 186.

114. Василенко, З. В. Изменение пектиновых веществ какаовеллы при производстве какаовеллы / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин // Химия пищевых веществ. Свойства и использование биополимеров в пищевых продуктах : тез. докл. всесоюз. конф., Могилев, 29–31 мая 1990 г. / Могилев. технол. ин-т [и др.]. – Могилев, 1990. – С. 191.

115. Василенко, З. В. Ионосвязывающая способность пектина овощей / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Химия пищевых веществ. Свойства и использование биополимеров в пищевых продуктах : тез. докл. всесоюз. конф., Могилев, 29–31 мая 1990 г. / Могилев. технол. ин-т [и др.]. – Могилев, 1990. – С. 187.

116. Василенко, З. В. Карбоксиметилкрахмал – стабилизатор взбивных изделий / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. Н. Земляинская // Химия пищевых веществ. Свойства и использование биополимеров в пищевых продуктах : тез. докл. всесоюз. конф., Могилев, 29–31 мая 1990 г. / Могилев. технол. ин-т [и др.]. – Могилев, 1990. – С. 138.

117. Василенко, З. В. Перспективный студнеобразователь из яблочных выжимок / З. В. Василенко, О. И. Слабко, А. А. Шульга // Химия пищевых веществ. Свойства и использование биополимеров в пищевых продуктах : тез. докл. всесоюз. конф., Могилев, 29–31 мая 1990 г. / Могилев. технол. ин-т [и др.]. – Могилев, 1990. – С. 178.

118. Василенко, З. В. Производство полуфабрикатов на основе пюре из яблочных выжимок / З. В. Василенко, О. И. Слабко // Современные аспекты индустриализации общественного питания : сб. науч. тр. / Харьк. ин-т обществ. питания ; редкол.: П. П. Пивоваров (отв. ред.) [и др.]. – Харьков, 1990. – С. 86–89.

119. Василенко, З. В. 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 : тез. докл. Всесоюз. науч. конф., дек. 1990 г. / Харьк. ин-т обществ. питания ; редкол.: М. И. Беляев (отв. ред.) [и др.]. – Харьков, 1990. – С. 34.

120. Василенко, З. В. 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. науч. тр. / Харьк. ин-т обществ. питания ; редкол.: П. П. Пивоваров (отв. ред.) [и др.]. – Харьков, 1990. – С. 59–62.

121. Сухое картофельное пюре (хлопья) – полуфабрикат высокой степени готовности для производства кулинарных изделий / З. В. Василенко [и др.] // Современные аспекты индустриализации общественного питания : сб. науч. тр. / Харьк. ин-т обществ. питания ; редкол.: П. П. Пивоваров (отв. ред.) [и др.]. – Харьков, 1990. – С. 89–92.

122. Шульга, А. А. 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 : тез. докл. всесоюз. конф., Могилев, 29–31 мая 1990 г. / Могилев. технол. ин-т [и др.]. – Могилев, 1990. – С. 183.

1991

123. Абрамович, Н. В. 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 : тез. докл. науч. конф., Москва, 29–31 окт. 1991 г. / Моск. технол. ин-т пищевой пром-сти. – М., 1991. – Ч. 1. – С. 175–176.

124. Василенко, З. В. 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.

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

126. Василенко, З. В. Соусы на основе яблочного пюре / З. В. Василенко, О. И. Слабко, В. Н. Тимофеева // Научное обеспечение хранения и переработки растительного сырья в пищевой промышленности : тез. докл. науч. конф., Москва, 29–31 окт. 1991 г. / Моск. технол. ин-т пищевой пром-сти. – М., 1991. – Ч. 1. – С. 173.

1992

127. Василенко, З. В. 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 : сб. науч. тр. / Киев. торгово-экон. ин-т. – Киев, 1992. – С. 124–130.

128. Василенко, З. В. Исследование состава полисахаридов яблок в зависимости от способа обработки и сроков хранения / З. В. Василенко // Общественное питание и экономическая реформа : сб. науч. тр. / Киев. торгово-экон. ин-т. – Киев, 1992. – С. 97–103.

129. Василенко, З. В. Технология отделочных полуфабрикатов с использованием нетрадиционного сырья / З. В. Василенко, Н. В. Абрамович, П. А. Ромашихин // Общественное питание и экономическая реформа : сб. науч. тр. / Киев. торгово-экон. ин-т. – Киев, 1992. – С. 131–141.

130. Об изучении активности пектинметилэстеразы при тепловой обработке растительных продуктов / З. В. Василенко [и др.] // Материалы II научно-практической конференции, Гянджа, 10–12 нояб. 1992 г. / Азербайдж. технол. ин-т. – Гянджа, 1992. – С. 36.

1993

131. Абрамович, Н. В. Минеральный и аминокислотный состав пюре из выжимок черноплодной рябины / Н. В. Абрамович, З. В. Василенко // XIII научно-техническая конференция МТИ, Могилев, 15–16 апр. 1993 г. : тез. докл. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1993. – С. 72–73.

132. Василенко, З. В. Использование природного пектинсодержащего сырья для производства взбивных изделий / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // XIII Науч.-техн. конф. МТИ, Могилев, 15–16 апр. 1993 г. : тез. докл. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1993. – С. 74–75.

133. Василенко, З. В. Использование ЭВМ при расчетах содержания углеводов в пищевых продуктах / З. В. Василенко, О. Д. Малышева, Т. И. Пискун // XIII Науч.-техн. конф. МТИ, Могилев, 15–16 апр. 1993 г. : тез. докл. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1993. – С. 75–76.

134. Василенко, З. В. Новые виды соусов / З. В. Василенко, О. И. Слабко, В. Н. Тимофеева // XIII Науч.-техн. конф. МТИ, Могилев, 15–16 апр. 1993 г. : тез. докл. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1993. – С. 70–71.

135. Василенко, З. В. Питание населения в условиях малых доз радиации / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Н. В. Абрамович // XIII Науч.-техн. конф. МТИ, Могилев, 15–16 апр. 1993 г. : тез. докл. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1993. – С. 73–74.

136. Изучение и анализ содержания радионуклидов в пищевых продуктах / З. В. Василенко [и др.] // Развитие общественного питания в условиях рыночных отношений : сб. науч. тр. / Киев. торгово-экон. ин-т. – Киев, 1993. – С. 60–64.

137. Использование продукции, обогащенной растительными полисахаридами, в профилактическом питании / З. В. Василенко [и др.] // Развитие общественного питания в условиях рыночных отношений : сб. науч. тр. / Киев. торгово-экон. ин-т. – Киев, 1993. – С. 110–115.

138. Омарова, Э. М. Характеристика технологических сортов сои, районированных в Республике Беларусь / Э. М. Омарова, О. Н. Макасеева, З. В. Василенко // XIII Науч.-техн. конф. МТИ, Могилев, 15–16 апр. 1993 г. : тез. докл. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1993. – С. 68.

139. Смагин, А. М. Основные направления рационализации питания населения в условиях повышенного радиационного риска / А. М. Смагин, З. В. Василенко // Труды Могилевского врачебного общества Беларуси / редкол. : В. В. Мартыновский (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1993. – Ч. 2 : Медико-экологические проблемы здоровья населения. Профилактика заболеваний. – С. 221–226.

1994

140. Василенко, З. В. 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 : тез. докл. междунар. конф., Харьков, 17–19 мая 1994 г. / Харьк. ин-т обществ. питания. – Харьков, 1994. – С. 11–12.

141. Василенко, З. В. 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. междунар. науч.-практ. конф., Киев, 19–20 нояб. 1994 г. / Киев. гос. торгово-экон. ун-т. – Киев, 1994. – С. 64.

142. Василенко, З. В. Исследование эмульгирующей способности пюре из сои / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Перспективы развития массового питания и торговли в условиях перехода к рыночной экономике : тез. докл. междунар. конф., Харьков, 17–19 мая 1994 г. / Харьк. ин-т обществ. питания. – Харьков, 1994. – С. 18–19.

143. Василенко, З. В. 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. междунар. науч.-практ. конф., Киев, 19–20 нояб. 1994 г. / Киев. гос. торгово-экон. ун-т. – Киев, 1994. – С. 64.

144. Василенко, З. В. К вопросу совершенствования технологии реструтуированных полуфабрикатов из мяса птицы / З. В. Василенко, С. Л. Масанский, А. Ю. Болотько // Развитие массового питания, гостиничного хозяйства и туризма в условиях рыночных отношений : тез. докл. междунар. науч.-практ. конф., Киев, 19–20 нояб. 1994 г. / Киев. гос. торгово-экон. ун-т. – Киев, 1994. – С. 38–39.

145. Василенко, З. В. 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. междунар. науч.-практ. конф., Киев, 19–20 нояб. 1994 г. / Киев. гос. торгово-экон. ун-т. – Киев, 1994. – С. 36–37.

146. Василенко, З. В. Получение и использование яблочно-пектинового порошка в производстве желейных изделий / З. В. Василенко, А. А. Шульга // Новое в использовании студнеобразователей при производстве кондитерских и кулинарных изделий : сб. ст. междунар. науч.-практ. конф. / Харьк. ин-т обществ. питания. – Харьков, 1994. – С. 58–60.

147. Василенко, З. В. 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. междунар. науч.-практ. конф., Киев, 19–20 нояб. 1994 г. / Киев. гос. торгово-экон. ун-т. – Киев, 1994. – С. 63.

148. Влияние органических кислот и продолжительности гидротермической обработки на прочность сахарокрахмальных студней / З. В. Василенко [и др.] // Новое в использовании студнеобразователей при производстве кондитерских и кулинарных изделий : сб. ст. междунар. науч.-практ. конф. / Харьк. ин-т обществ. питания. – Харьков, 1994. – С. 38–39.

149. Зависимость объемной массы сбивного изделия на основе картофеля от концентрации сахара и яичного белка / З. В. Василенко [и др.] // Перспективы развития массового питания и торговли в условиях перехода к рыночной экономике : тез. докл.

международ. конф., Харьков, 17–19 мая 1994 г. / Харьк. ин-т обществ. питания. – Харьков, 1994. – С. 19–20.

150. Использование картофеля в производстве сладкого сбивного изделия / З. В. Василенко [и др.] // Перспективы развития массового питания и торговли в условиях перехода к рыночной экономике : тез. докл. междунар. конф., Харьков, 17–19 мая 1994 г. / Харьк. ин-т обществ. питания. – Харьков, 1994. – С. 20–21.

151. Технология сладкого сбивного изделия на основе картофеля / З. В. Василенко [и др.] // Развитие массового питания, гостиничного хозяйства и туризма в условиях рыночных отношений : тез. докл. междунар. науч.-практ. конф., Киев, 19–20 нояб. 1994 г. / Киев. гос. торгово-экон. ун-т. – Киев, 1994. – С. 42–43.

1995

152. Василенко, З. В. Армирование студнеобразных структур / З. В. Василенко, Н. В. Абрамович, П. А. Ромашихин // Научно-технический прогресс в пищевой промышленности : тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 1995 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1995. – С. 56.

153. Василенко, З. В. 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 : тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 1995 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1995. – С. 53.

154. Василенко, З. В. Влияние тепловой обработки овощей на содержание в клеточных стенках золы и макроэлементов / З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Научно-технический прогресс в пищевой промышленности : тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 1995 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1995. – С. 55.

155. Василенко, З. В. Изменение крахмальных полисахаридов в процессе гидротермической обработки картофельной массы / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. В. Березнева // Научно-технический прогресс в пищевой промышленности : тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 1995 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1995. – С. 54.

156. Василенко, З. В. Изменение полисахаридного комплекса клеточных стенок моркови и свеклы при тепловой обработке / З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Научно-технический прогресс в пищевой промышленности : тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 1995 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1995. – С. 54.

157. Василенко, З. В. Использование пюре из выжимок черноплодной рябины при производстве желейных изделий / З. В. Василенко, Н. В. Абрамович, П. А. Ромашихин // Научно-технический прогресс в пищевой промышленности : тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 1995 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1995. – С. 56.

158. Василенко, З. В. 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 : тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 1995 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1995. – С. 55.

1996

159. Василенко, З. В. 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.

160. Василенко, З. В. Использование овощных пюре в производстве мороженного / З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Энергоресурсосберегающие технологии переработки сельскохозяйственного сырья : тез. докл. междунар. науч.-практ. конф., Минск, 9–11 окт. 1996 г. : в 2 ч. / Белорус. науч.-исслед. и конструктор.-технол. ин-т мяс. и молоч. пром-сти. – Минск, 1996. – Ч. 1. – С. 87–89.

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

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

163. Василенко, З. В. Совершенствование технологии приготовления пшеничного хлеба / З. В. Василенко, В. П. Логовская // Энергоресурсосберегающие технологии переработки сельскохозяйственного сырья : тез. докл. междунар. науч.-практ. конф., Минск, 9–11 окт. 1996 г. : в 2 ч. / Белорус. науч.-исслед. и конструктор.-технол. ин-т мяс. и молоч. пром-сти. – Минск, 1996. – Ч. 2. – С. 60–61.

164. Василенко, З. В. Стабилизирующий эффект овощных пюре / З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Энергоресурсосберегающие технологии переработки сельскохозяйственного сырья : тез. докл. междунар. науч.-практ. конф., Минск, 9–11 окт. 1996 г. : в 2 ч. / Белорус. науч.-исслед. и конструктор.-технол. ин-т мяс. и молоч. пром-сти. – Минск, 1996. – Ч. 1. – С. 89–90.

1997

165. Василенко, З. В. Анализ поверхностно-активных свойств системы сапонин–белок / З. В. Василенко, Е. Н. Артемова // Структурная перестройка и экономический рост : X Междунар. Плехановские чтения. – М., 1997. – С. 145.

166. Василенко, З. В. Майонезы с сапонинсодержащими добавками / З. В. Василенко, Е. Н. Артемова // Экология человека: пищевые технологии и продукты на пороге XXI века : материалы V междунар. симп., Пятигорск, 28–30 сент. 1997 г. / Пятигор. гос. технол. ун-т. – Пятигорск, 1997. – С. 43.

1998

167. Артемова, Е. Н. Анализ химического состава структуры взбитых овощных соков / Е. Н. Артемова, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–27 марта 1998 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1998. – С. 115–116.

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

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

170. Артемова, Е. Н. Особенности замачивания зерен сои / Е. Н. Артемова, З. В. Василенко // Качественные преобразования социально ориентированной рыночной экономики : материалы междунар. науч.-практ. конф., Орел, 15–17 нояб. 1998 г. / Орлов. коммерч. ин-т. – Орел, 1998. – С. 259.

171. Артемова, Е. Н. Соя как сапонинсодержащая пищевая добавка / Е. Н. Артемова, Л. А. Самофалова, З. В. Василенко // Пищевые продукты, пищевые добавки, упаковка: экология, производство и переработка отходов : материалы науч.-практ. конф., Москва, 5–7 окт. 1998 г. / Рос. экон. акад. – М., 1998. – С. 105.

172. Артемова, Е. Н. Структурно-механические свойства смешанных гелей желатина и метилцеллюлозы / Е. Н. Артемова, З. В. Василенко, К. К. Гуляев // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–27 марта 1998 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1998. – С. 114–115.

173. Артемова, Е. Н. Теоретические аспекты пенообразующих и эмульгирующих свойств растительных добавок / Е. Н. Артемова, З. В. Василенко // Вес. Акад. аграр. навук Рэсп. Беларусь. – 1998. – № 1. – С. 72–74.

174. Артемова, Е. Н. Участие сапонинов, белков, пектинов в образовании пен овощных соков / Е. Н. Артемова, З. В. Василенко // Качественные преобразования социально ориентированной рыночной экономики : материалы междунар. науч.-практ. конф., Орел, 15–17 нояб. 1998 г. / Орлов. коммерч. ин-т. – Орел, 1998. – С. 258.

175. Василенко, З. В. Безотходная переработка нестандартных тушек цыплят-бройлеров / З. В. Василенко, И. И. Андреева // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–27 марта 1998 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1998. – С. 242–243.

176. Василенко, З. В. Влияние гидротермической обработки сои на углеводный и минеральный состав / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–27 марта 1998 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1998. – С. 113.

177. Василенко, З. В. Влияние процесса взбивания на пенообразующие и эмульгирующие свойства овощных соков /

З. В. Василенко, Е. Н. Артемова // Проблеми якості у громадському харчуванні, готельному господарстві і туризмі : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 28–29 жовт. 1998 р. / Київ. держ. торг.-екон. ун-т. – Київ, 1998. – С. 179–182.

178. Василенко, З. В. Влияние технологических факторов на некоторые физико-химические показатели крахмалов, модифицированных кислотой / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. В. Березнева // Вес. Акад. аграр. навук Рэсп. Беларусь. – 1998. – № 3. – С. 81–83.

179. Василенко, З. В. Вспененные напитки на основе ягодно-овощных композиций / З. В. Василенко, А. М. Смагин, Н. В. Стефаненко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–27 марта 1998 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1998. – С. 110.

180. Василенко, З. В. Изучение влияния углекислоты на органолептические и физико-химические свойства крови убойных животных / З. В. Василенко, В. В. Редько // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–27 марта 1998 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1998. – С. 243.

181. Василенко, З. В. Изучение поверхностного натяжения растворов желатина / З. В. Василенко, С. Г. Константинов, К. К. Гуляев // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–27 марта 1998 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1998. – С. 119.

182. Василенко, З. В. Использование костной ткани сельскохозяйственной птицы в производстве продуктов питания / З. В. Василенко, И. И. Андреева // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–27 марта 1998 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1998. – С. 247.

183. Василенко, З. В. Использование овощных пюре в производстве мороженого / З. В. Василенко, В. Я. Груданова, Т. И. Пискун // Проблеми якості у громадському харчуванні, готельному господарстві і туризмі : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 28–29 жовт. 1998 р. / Київ. держ. торг.-екон. ун-т. – Київ, 1998. – С. 108–110.

184. Василенко, З. В. Использование ягодно-овощных паст при производстве соусов профилактического назначения / З. В. Василенко, А. М. Смагин, Н. В. Стефаненко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–27 марта 1998 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1998. – С. 134.

185. Василенко, З. В. 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 : тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–27 марта 1998 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1998. – С. 111–112.

186. Василенко, З. В. Исследование пенообразующих и эмульгирующих свойств овощных соков и пюре / З. В. Василенко, Е. Н. Артемова // Проблеми якості у громадському харчуванні, готельному господарстві і туризмі : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 28–29 жовт. 1998 р. / Київ. держ. торг.-екон. ун-т. – Київ, 1998. – С. 255–258.

187. Василенко, З. В. Исследование степени деструкции желатина / З. В. Василенко, Л. М. Якиревич, К. К. Гуляев // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–27 марта 1998 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1998. – С. 120.

188. Василенко, З. В. Кафедра технологии продукции общественного питания и мясопродуктов: двадцать пять лет в строю / З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. междунар. науч.-техн.конф., Могилев, 25–27 марта 1998 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1998. – С. 109.

189. Василенко, З. В. Новые продукты с радиопротекторными и антиокислительными свойствами / З. В. Василенко, А. М. Смагин, Н. В. Стефаненко // Проблеми якості у громадському харчуванні, готельному господарстві і туризмі : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 28–29 жовт. 1998 р. / Київ. держ. торг.-екон. ун-т. – Київ, 1998. – С. 137–139.

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

191. Василенко, З. В. О возможности стабилизации пен, полученных из растворов желатина пектином / З. В. Василенко, Е. Н. Артемова, К. К. Гуляев // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічна обгрунтованість у підприемствах харчування. Економічні проблеми торгівлі : зб. наук. праць / Харків. держ. акад. технології та організації харчування. – Харків, 1998. – Ч. 1. – С. 213–215.

192. Василенко, З. В. Перспективы использования ячменной муки в производстве пшеничного хлеба / З. В. Василенко, Л. В. Рукшан, В. П. Логовская // Проблеми якості у громадському харчуванні, готельному господарстві і туризмі : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 28–29 жовт. 1998 р. / Київ. держ. торг.-екон. ун-т. – Київ, 1998. – С. 112–113.

193. Василенко, З. В. Продукты с защитными свойствами / З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічна обгрунтованість у підприемствах харчування. Економічні проблеми торгівлі : зб. наук. праць / Харків. держ. акад. технології та організації харчування. – Харків, 1998. – Ч. 1. – С. 201–203.

194. Василенко, З. В. Разработка технологии бисквита на основе желтков яиц / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Проблеми якості у громадському харчуванні, готельному господарстві і туризмі : матеріали міжнарод. наук.-практ. конф., Київ, 28–29 жовт. 1998 р. / Київ. держ. торг.-екон. ун-т. – Київ, 1998. – С. 110–112.

195. Василенко, З. В. Разработка технологии изделий с использованием эмульсий / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Проблеми якості у громадському харчуванні, готельному господарстві і туризмі» : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 28–29 жовт. 1998 р. / Київ. держ. торг.-екон. ун-т. – Київ, 1998. – С. 68–80.

196. Василенко, З. В. Сравнительная характеристика изделий из котлетной массы с добавлением моркови / З. В. Василенко, С. Л. Масанский, А. Ю. Болотько // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–27 марта 1998 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1998. – С. 121–122.

197. Василенко, З. В. Эмульгирующая и стабилизирующая способность пюре сои / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–27 марта 1998 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1998. – С. 112.

198. Полуфабрикат из картофеля с высокой желирующей способностью / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–27 марта 1998 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1998. – С. 110–111.

199. Способ осаждения белка сои / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–27 марта 1998 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1998. – С. 120–121.

200. Суфле на основе картофеля / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–27 марта 1998 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 1998. – С. 117–118.

1999

201. Василенко, З. В. Влияние активной кислотности на пенообразующие свойства растительных добавок / З. В. Василенко, А. М. Карабанов, Е. Н. Артемова // Обладнання та технології харчових виробництв : темат. зб. наук. праць / Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі. – Донецьк, 1999. – Вип. 3. – С. 334–340.

202. Василенко, З. В. Гидротермическая обработка соевых бобов / З. В. Василенко, Е. Н. Артемова, Л. А. Самофалова // Пищевая промышленность. Продовольственная безопасность XXI века : материалы Всерос. науч.-практ. конф., Екатеринбург, 22–23 марта 1999 г. / Урал. гос. экон. ун-т. – Екатеринбург, 1999. – С. 27.

203. Василенко, З. В. 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 междунар. науч.-практ. конф., Орел, 3–4 дек. 1999 г. / Орлов. гос. техн. ун-т. – Орел, 1999. – С. 25.

204. Василенко, З. В. Использование картофельного полуфабриката в технологии сладкой взбивной продукции / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Е. Н. Артемова // Пищевая промышленность. Продовольственная безопасность XXI века : материалы Всерос. науч.-практ. конф., Екатеринбург, 22–23 марта 1999 г. / Урал. гос. экон. ун-т. – Екатеринбург, 1999. – С. 32.

205. Василенко, З. В. 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 междунар. науч.-практ. конф., Орел, 3–4 дек. 1999 г. / Орлов. гос. техн. ун-т. – Орел, 1999. – С. 23.

206. Василенко, З. В. Об использовании многофункционального полуфабриката из моркови / З. В. Василенко, С. Л. Мисанский, А. Ю. Болотько // Междунар. аграр. журн. – 1999. – № 11. – С. 52–54.

207. Василенко, З. В. Усовершенствование технологии производства самбука / З. В. Василенко, К. К. Гуляев // Обладнання та технології харчових виробництв : темат. зб. наук. праць / Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі. – Донецьк, 1999. – Вип. 3. – С. 263–266.

2000

208. Артемова, Е. Н. 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 дек. 2000 г. / Моск. гос. ун-т приклад. биотехнологии. – М., 2000. – С. 31.

209. Артемова, Е. Н. Сапонинсодержащие добавки и протекторные свойства пищевых продуктов / Е. Н. Артемова, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. II междунар. науч.-техн. конф., 22–24 нояб. 2000 г., Могилев, Беларусь / Могилев. технол. ин-т ; редкол. : Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2000. – С. 24–25.

210. Василенко, З. В. Влияние гидротермической обработки сои на минеральный состав / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. II междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 2000 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол. : Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2000. – С. 47–48.

211. Василенко, З. В. Влияние значений pH кислотной обработки крахмала на его студнеобразующую способность / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. В. Березнева // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. II междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 2000 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2000. – С. 42–43.

212. Василенко, З. В. Влияние некоторых рецептурных ингредиентов на объёмную массу сбивного изделия / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. В. Березнева // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. II междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 2000 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2000. – С. 43–44.

213. Василенко, З. В. Изучение сорбционной способности новой пищевой добавки ПОЛИКОМ по отношению к ионам свинца / З. В. Василенко, В. В. Редько // Междунар. аграр. журн. – 2000. – № 11. – С. 45–47.

214. Василенко, З. В. Изучение студнеобразующей способности полисахаридного комплекса (ПОЛИКОМ) / З. В. Василенко, В. В. Редько // Междунар. аграр. журн. – 2000. – № 8. – С. 43–45.

215. Василенко, З. В. Использование картофельных хлопьев в качестве стабилизаторов пищевых эмульсий типа майонеза / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Е. И. Демченко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. II междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 2000 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2000. – С. 46–47.

216. Василенко, З. В. Использование полуфабриката из моркови для стабилизации сладких взбивных изделий / З. В. Василенко, С. Л. Масанский, А. Ю. Болотько // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. II междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 2000 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол. : Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2000. – С. 41.

217. Василенко, З. В. Использование сои и продуктов её переработки в производстве продуктов питания / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. II междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 ноября 2000 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2000. – С. 15–16.

218. Василенко, З. В. Исследование радиозащитных свойств растительного сырья / З. В. Василенко, А. М. Смагин, Н. В. Стефаненко // Междунар. аграр. журн. – 2000. – № 5. – С. 42–44.

219. Василенко, З. В. Картофель – основа для производства сладких сбивных изделий / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. В. Березнева // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. II междунар. науч.-техн. конф., 22–24 нояб. 2000 г., Могилев, Беларусь / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2000. – С. 44–45.

220. Василенко, З. В. Комбинированные пищевые продукты радиозащитного действия / З. В. Василенко, А. М. Смагин, Н. В. Стефаненко // Междунар. аграр. журн. – 2000. – № 6. – С. 46–48.

221. Василенко, З. В. Многофункциональный полуфабрикат на основе морковной мезги / З. В. Василенко, С. Л. Масанский, А. Ю. Болотько // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. II междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 2000 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2000. – С. 18–19.

222. Василенко, З. В. Об использовании полуфабриката из моркови в майонезных эмульсиях / З. В. Василенко, С. Л. Масанский, А. Ю. Болотько // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. II междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 2000 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2000. – С. 40.

223. Василенко, З. В. Питание и здоровье нации в XXI веке / З. В. Василенко // Стратегія розвитку туристичної індустрії та громадського харчування : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 25–26 жовт. 2000 р. / Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – Київ, 2000. – С. 208–210.

224. Василенко, З. В. 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 дек. 2000 г. / Моск. гос. ун-т приклад. биотехнологии. – М., 2000. – С. 143.

225. Василенко, З. В. «Поликом» – новая пищевая пектинсодержащая добавка / З. В. Василенко, В. В. Редько, А. А. Шульга // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. II междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 2000 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2000. – С. 13–14.

226. Василенко, З. В. Продовольствие и здоровье нации в новом веке / З. В. Василенко, А. М. Дмитриев // Аграрная наука на рубеже XXI века : материалы Общ. собр. Акад. аграр. наук Респ. Беларусь (16 нояб. 2000 г.) / ред.: В. С. Антонюк. – Минск, 2000. – С. 78–81.

227. Василенко, З. В. Совершенствование производства сладкой взбивной продукции на основе плодо-овощного сырья / З. В. Василенко, К. К. Гуляев // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. II междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 2000 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2000. – С. 75–76.

228. Василенко, З. В. Сравнительная характеристика показателей качества майонеза с добавлением «Поликома» / З. В. Василенко, В. В. Редько, А. А. Шульга// Техника и технология пищевых производств : тез. докл. II междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 2000 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2000. – С. 49–50 .

229. Влияние значений pH среды на водопоглотительную способность семян люпина / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. II междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 2000 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2000. – С. 42.

230. Влияние «Поликома» на уровень накопления цезия-137 в организме / Е. Ф. Конопля [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. II междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 2000 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол. : Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2000. – С. 37. – Авт. также: Василенко З. В.

231. Влияние продолжительности тепловой обработки и значений pH среды на количество сухих веществ люпина при гидротермической обработке / З. В. Василенко [и др.] / Техника и технология пищевых производств : тез. докл. II междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 2000 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол. : Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2000. – С. 45.

232. Использование люпина при производстве блюд и кулинарных изделий / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. II междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 2000 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2000. – С. 14–15.

233. Использование природного пектиносодержащего сырья для производства взбивного изделия / З. В. Василенко [и др.] // Междунар. аграр. журн. – 2000. – № 4. – С. 43–45.

234. Исследование влияния технологических параметров среды на жизнедеятельность культуры рисового гриба / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. II междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 2000 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2000. – С. 105–106.

235. «Поликом» – новая пищевая добавка с лечебно-профилактическими свойствами / З. В. Василенко [и др.] // Стратегія розвитку туристичної індустрії та громадського харчування : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 25–26 жовт. 2000 р. / Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – Київ, 2000. – С. 333–334.

236. Разработка оптимальных параметров получения картофельного пюре с высокой студнеобразующей способностью / З. В. Василенко [и др.] // Стратегія розвитку туристичної індустрії та громадського харчування : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 25–26 жовт. 2000 р. / Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – Київ, 2000. – С. 264–266.

237. Химический состав семян люпина / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. II междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 2000 г. / Могилев. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2000. – С. 48.

2001

238. Василенко, З. В. Влияние добавок куриной пасты на показатели качества вареных колбас / З. В. Василенко, И. И. Андреева // Научные и практические аспекты переработки мяса и мясопродуктов : тез. докл. междунар. науч.-практ. конф., Харьков, 28 февр. – 1 марта 2001 г. / Харьк. гос. акад. технологии и организации питания. – Харьков, 2001. – С. 51–52.

239. Василенко, З. В. Изменения пенообразующих и эмульгирующих свойств овощных соков при взбивании / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Е. Н. Артемова // Maisto Chemija ir Technologija. – 2001. – P. 175–179.

240. Василенко, З. В. Пищевая добавка из нестандартных тушек цыплят-бройлеров / З. В. Василенко, И. И. Андреева // Национальная политика здорового питания в Республике Беларусь : материалы междунар. конф., Минск, 26–27 апр. 2001 г. / М-во здравоохранения Респ. Беларусь. – Минск, 2001. – С. 275–278.

241. Василенко, З. В. Пищевая добавка радиозащитного действия / З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко // Чернобыльская катастрофа 15 лет спустя: научно-практические аспекты проблемы : материалы обл. науч.-практ. конф., Могилев, 26 апр. 2001 г. / под общ. ред. Н. Г. Кручинского. – Минск, 2001. – С. 224–227.

242. Василенко, З. В. Повышение эффективности переработки некондиционных тушек цыплят-бройлеров / З. В. Василенко, И. И. Андреева // Научные и практические аспекты переработки мяса и мясопродуктов : тез. докл. междунар. науч.-практ. конф., 28 февр. – 1 марта 2001 г. / Харьк. гос. акад. технологии и организации питания. – Харьков, 2001. – С. 49–50.

243. Козековская, Я. В. О роли отдельных компонентов растительных добавок в образовании структур пен и эмульсий / Я. В. Козековская, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. III междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 29–31 мая 2001 г. / Могилев. технол. ин-т. – Могилев, 2001. – С. 33–34.

244. Королева, О. В. Использование люпина в производстве кулинарной продукции / О. В. Королева, Т. Н. Болашенко, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. III междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 29–31 мая 2001 г. / Могилев. технол. ин-т. – Могилев, 2001. – С. 39–40.

245. Липатова, Л. П. 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 междунар. науч.-практ. конф., Орел, 18–21 дек. 2001 г. / Орлов. гос. техн. ун-т. – Орел, 2001. – Ч. 1. – С. 232.

246. Липатова, Л. П. 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 междунар. науч.-практ. конф., Орел, 18–21 дек. 2001 г. / Орлов. гос. техн. ун-т. – Орел, 2001. – Ч. 1. – С. 233.

247. Мурох, В. И. Продукты питания и здоровье нации / В. И. Мурох, З. В. Василенко // Аграрные проблемы нового века: Акад. чтения, посвящ. 80-летию акад. М. М. Севернева. – Минск, 2001. – С. 88–94.

248. Редько, В. В. К вопросу организации лечебно-профилактического питания населения Респ. Беларусь / В. В. Редько, З. В. Василенко // Чернобыльская катастрофа 15 лет спустя: научно-практические аспекты проблемы : материалы обл. науч.-практ. конф., Могилев, 26 апр. 2001 г. / под общ. ред. Н. Г. Кручинского. – Минск, 2001. – С. 228–232.

249. Природные энтеросорбенты в лечебно-профилактическом питании / Н. Г. Кручинский [и др.] // Национальная политика здорового питания в Республике Беларусь : материалы междунар. конф., Минск, 26–27 апр. 2001 г. / М-во здравоохранения Респ. Беларусь. – Минск, 2001. – С. 82–85. – Авт. Также : Василенко З. В.

2002

250. Василенко, З. В. 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 Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 24–26 апр. 2002 г. / Могилев. гос. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2002. – С. 94–95.

251. Василенко, З. В. Исследование аминокислотного состава белков паст куриных, выработанных по новой технологии / З. В. Василенко, И. И. Андреева // New trends in quality foor production : Intern. sci. practical conf. rep. / Latvia Univ. of Agriculture. – Jelgava, 2002. – P. 109–114.

252. Василенко, З. В. Исследование эмульгирующей и стабилизирующей способности пюре сои / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств : материалы III Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 24–26 апр. 2002 г. / Могилев. гос. технол. ин-т ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2002. – С. 96–98.

253. Василенко, З. В. Новое сырье для решения дефицита студнеобразователей / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Т. И. Пискун // Научные основы и практическая реализация технологии получения натуральных студнеобразователей : материалы междунар. науч.-практ. конф., Краснодар, 24–25 мая 2002 г. / Кубан. гос. технол. ун-т. – Краснодар, 2002. – С. 19–21.

254. Василенко, З. В. «Поликом» – важный функциональный ингредиент квалитативного продовольствия / З. В. Василенко, В. В. Редько, А. А. Шульга // New trends in quality foor production : Intern. sci. practical conf. rep. / Latvia Univ. of Agriculture. – Jelgava, 2002. – P. 131–136.

255. Василенко, З. В. 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 междунар. науч.-практ. конф., Краснодар, 24–25 мая 2002 г. / Кубан. гос. технол. ун-т. – Краснодар, 2002. – С. 161–164.

2003

256. Василенко, З. В. 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. / Воронеж. гос. аграр. ун-т. – Воронеж, 2003. – С. 21–24.

257. Василенко, З. В. Использование полуфабриката «Мясо птицы механической обвалки пастообразное» в производстве вареных колбасных изделий / З. В. Василенко, И. И. Андреева, В. В. Сидорова // Техника и технология пищевых производств : материалы IV Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 26–28 марта 2003 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2003. – Ч. 1. – С. 141–143.

258. Василенко, З. В. Исследование возможности создания комбинированных мясопродуктов с добавкой из краснолодной рябины / З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств : материалы IV Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 26–28 марта 2003 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.].– Могилев, 2003. – Ч. 1. – С. 129–131.

259. Василенко, З. В. Новая технология вареной колбасы с растительной добавкой / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Т. И. Пискун // Техника и технология пищевых производств : материалы IV Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 26–28 марта 2003 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2003. – Ч. 1. – С. 135–136.

260. Василенко, З. В. 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. науч.-практ. конф. / Воронеж. гос. аграр. ун-т. – Воронеж, 2003. – С. 17–20.

261. Василенко, З. В. Новая технология производства полуфабриката «Мясо птицы механической обвалки пастообразное» / З. В. Василенко, И. И. Андреева // Техника и технология пищевых производств : материалы IV Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 26–28 марта 2003 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.].– Могилев, 2003. – Ч. 1. – С. 138–140.

262. Василенко, З. В. Об использовании композиций из природного сырья в производстве продукции функционального питания / З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств : материалы IV Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 26–28 марта 2003 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.].– Могилев, 2003. – Ч. 1. – С. 131–133.

263. Василенко, З. В. Применение «Поликома» в производстве желейно-фруктовых мармеладных изделий / З. В. Василенко, В. В. Редько, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств : материалы IV Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 26–28 марта 2003 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2003. – Ч. 1. – С. 149–150.

264. Василенко, З. В. Разработка технологии бисквита на основе использования желтков яиц / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко, О. В. Мацикова // Техника и технология пищевых производств : материалы IV Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 26–28 марта 2003 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.].– Могилев, 2003. – Ч. 1. – С. 151–153.

265. Василенко, З. В. Разработка технологии многофункционального полуфабриката из мезги моркови / З. В. Василенко, С. Л. Масанский, А. Ю. Болотько // Сборник научных трудов : к 30-летию Могилев. гос. ун-та продовольствия / Могилев. гос. ун-т продовольствия. – Минск, 2003. – С. 128–132.

266. Василенко, З. В. Совершенствование технологии белково-взбивных полуфабрикатов / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Е. Н. Артёмова // Техника и технология пищевых производств : материалы IV Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 26–28 марта 2003 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2003. – Ч. 1. – С. 147–148.

267. Василенко, З. В. 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 окт. 2003 г. – Воронеж, 2003. – С. 80–85.

268. Василенко, З. В. Хлеб из пшеничной муки, обогащенный белками / З. В. Василенко, О. И. Слабко // Техника и технология пищевых производств : материалы IV Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 26–28 марта 2003 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2003. – Ч. 1. – С. 143–144.

269. Использование нетрадиционного сырья в производстве бисквитного теста / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : материалы IV Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 26–28 марта 2003 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2003. – Ч. 1. – С. 145–146.

270. Технология полуфабриката из манной крупы и изделий с его использованием / З. В. Василенко [и др.] // Сборник научных трудов : к 30-летию Могилев. гос. ун-та продовольствия / Могилев. гос. ун-т продовольствия. – Минск, 2003. – С. 125–127.

2004

271. Василенко, З. В. Влияние концентрации бикарбоната натрия на качество полуфабриката из мезги моркови / З. В. Василенко, С. Л. Масанский, А. Ю. Болотько // Здоровье и окружающая среда / М-во здравоохранения Респ. Беларусь, Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Барановичи, 2004. – Вып. 3 : Питание и здоровье. Безопасность и качество продуктов питания : материалы науч.-практ. конф. – С. 77–81.

272. Василенко, З. В. Изучение влияния основных технологических факторов на свойства многофункционального полуфабриката из мезги моркови / З. В. Василенко, С. Л. Масанский,

А. Ю. Болотько // Хранение и перераб. сельхозсырья. – 2004. – № 11. – С. 50–52.

273. Василенко, З. В. Использование краснoплодной рябины в продукции профилактического назначения / З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко // Актуальные вопросы совершенствования организации питания и культурного обслуживания отдыхающих в санаториях УП «Белагроздравница» : материалы науч.-практ. конф. / Белагроздравница, Белорус. гос. мед. ун-т ; под общ. ред. Н. Н. Силивончик. – Минск, 2004. – С. 113–115.

274. Василенко, З. В. Исследование гигроскопических характеристик «Поликома» / З. В. Василенко, В. В. Редько // Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг : материалы междунар. науч.-практ. конф., Орел, 7–8 дек. 2004 г. / Орлов. гос. техн. ун-т. – Орел, 2004. – С. 188–189.

275. Василенко, З. В. Исследование качества полуфабриката «Мясо птицы механической обвалки пастообразное» при хранении / З. В. Василенко, И. И. Андрева // Innovation development trends of food products : Intern. Sci. practical conf. / Latvia Univ. of Agriculture. – Jelgava, 2004. – P. 104–109.

276. Василенко, З. В. Исследование технологических свойств инулина / З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Здоровье и окружающая среда / М-во здравоохранения Респ. Беларусь, Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Барановичи, 2004. – Вып. 3 : Питание и здоровье. Безопасность и качество продуктов питания : материалы науч.-практ. конф. – С. 72–74.

277. Василенко, З. В. Пищевые волокна – важный аспект современного питания населения Республики Беларусь / З. В. Василенко, В. В. Редько // Актуальные вопросы совершенствования организации питания и культурного обслуживания отдыхающих в санаториях УП «Белагроздравница» : материалы науч.-практ. конф. / Белагроздравница, Белорус. гос. мед. ун-т ; под общ. ред. Н. Н. Силивончик. – Минск, 2004. – С. 24–26.

278. Василенко, З. В. Применение желатина и «Поликома» при производстве изделий со студнеобразной консистенцией / З. В. Василенко, В. В. Редько // Здоровье и окружающая среда / М-во здравоохранения Респ. Беларусь, Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Барановичи, 2004. – Вып. 3 : Питание и здоровье. Безопасность и качество продуктов питания : материалы науч.-практ. конф. – С. 74–77.

279. Василенко, З. В. Разработка рецептуры и технологии печенья функционального назначения / З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Актуальные вопросы совершенствования организации питания и культурного обслуживания отдыхающих в санаториях УП «Белагроздравница» : материалы науч.-практ. конф. / Белагроздравница, Белорус. гос. мед. ун-т ; под общ. ред. Н. Н. Силивончик. – Минск, 2004. – С. 110–112.

280. Василенко, З. В. Решение дефицита студнеобразователей при производстве сладкой взбивной продукции / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Т. И. Пискун // Здоровье и окружающая среда / М-во здравоохранения Респ. Беларусь, Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Барановичи, 2004. – Вып. 3 : Питание и здоровье. Безопасность и качество продуктов питания : материалы науч.-практ. конф. – С. 68–72.

281. Василенко, З. В. Семена люпина – ценный источник пищевых веществ в питании населения Респ. Беларусь / З. В. Василенко, О. В. Шкабров, О. И. Макасеева // Здоровье и окружающая среда / М-во здравоохранения Респ. Беларусь, Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Барановичи, 2004. – Вып. 3 : Питание и здоровье. Безопасность и качество продуктов питания : материалы науч.-практ. конф. – С. 58–60.

282. Василенко, З. В. Характеристика минерального состава и жирнокислотного состава жиров полуфабриката «Мясо птицы механической обвалки пастообразное», выработанного по новой технологии / З. В. Василенко, И. И. Андреева, В. И. Никулин // Здоровье и окружающая среда / М-во здравоохранения Респ. Беларусь, Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Барановичи, 2004. – Вып. 3 : Питание и здоровье. Безопасность и качество продуктов питания : материалы науч.-практ. конф. – С. 60–64.

283. Василенко, З. В. Характеристика показателей гигиенического качества и безопасности полуфабриката «Мясо птицы механической обвалки пастообразное» из нестандартных тушек цыплят-бройлеров» / З. В. Василенко, И. И. Андреева, В. И. Никулин // Здоровье и окружающая среда / М-во здравоохранения Респ. Беларусь, Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Барановичи, 2004. – Вып. 3 : Питание и здоровье. Безопасность и качество продуктов питания : материалы науч.-практ. конф. – С. 64–68.

284. Василенко, З. В. Характеристика состава и пищевой ценности полуфабриката «Мясо птицы механической обвалки пасто-

образное» / З. В. Василенко, И. И. Андреева // Innovation development trends of food products : Intern. sci. practical conf. / Latvia Univ. of Agriculture. – Jelgava, 2004. – P. 98–103.

285. Направления диссертационных исследований в области пищевых технологий / З. В. Василенко [и др.] // Атэстацыя навук. и навук.-пед. кадраў выш. кваліфікацыі. – 2004. – № 2. – С. 82–86.

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

2005

287. Василенко, З. В. 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 : сб. науч. тр. / М-во здравоохранения Респ. Беларусь, Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Барановичи, 2005. – Вып. 6. – С. 475–477.

288. Василенко, З. В. Влияние добавки из зерна люпина на структурно-механические и физико-химические свойства фаршей вареных колбасных изделий / З. В. Василенко, О. В. Шкабров // Техника и технология пищевых производств : сб. науч. тр. V Междунар. науч.-техн. конф. / Могилев. гос. ун-т продовольствия, Белгоспищепром ; ред. : Т. С. Хасаншин [и др.]. – Могилев, 2005. – С. 26–28.

289. Василенко, З. В. 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. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Минск, 2005. – С. 120–121.

290. Василенко, З. В. Влияние сернистой кислоты на комплексообразующую способность яблочных выжимок / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, А. Е. Русак // Перспективы производства продуктов питания нового поколения : материалы междунар. науч.-практ. конф., Минск, 6–7 окт. 2005 г. / Белорус. науч.-исслед. и проект.-конструктор. ин-т пищевых продуктов ; ред. З. В. Ловкис. – Минск, 2005. – С. 96–98.

291. Василенко, З. В. Влияние технологических факторов на фракционный состав пектиновых веществ сахарной свеклы / З. В. Василенко, Е. Е. Василькова // New technologies in tradicional food : Intern. sci. practical conf. rep. / Latvia Univ. of Agriculture; ed. D. Karklina. – Jelgava, 2005. – P. 288–292.

292. Василенко, З. В. Добавка из зерна люпина – источник полноценного пищевого белка / З. В. Василенко, О. В. Шкабров, Э. В. Омарова // New technologies in tradicional food : Intern. sci. practical conf. rep. / Latvia Univ. of Agriculture ; ed. D. Karklina. – Jelgava, 2005. – P. 64–68.

293. Василенко, З. В. 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 респ. науч.-практ. семинара, г. Могилев, 23 дек. 2004 г. / Белгоспищепром, Могилев. гос. ун-т продовольствия ; под ред. Т. С. Хасаншина. – Могилев, 2005. – С. 79–81.

294. Василенко, З. В. 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 : Intern. sci. practical conf. rep. / Latvia Univ. of Agriculture ; ed. D. Karklina. – Jelgava, 2005. – P. 118–123.

295. Василенко, З. В. Исследование влияния инулина на продолжительность хранения и качество бисквитов / З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Техника и технология пищевых производств : сб. науч. тр. V Междунар. науч.-техн. конф. / Могилев. гос. ун-т продовольствия, Белгоспищепром ; ред.: Т. С. Хасаншин [и др.]. – Могилев, 2005. – С. 32–35.

296. Василенко, З. В. 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., 18–20 мая 2005 г., Могилев / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Минск, 2005. – С. 107.

297. Василенко, З. В. Исследование гидролиза-экстракции пектина из яблочных выжимок в емкостном аппарате с активным

гидродинамическим режимом / З. В. Василенко, В. И. Никулин, В. А. Седакова // Здоровье и окружающая среда : сб. науч. тр. / М-во здравоохранения Респ. Беларусь, Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Барановичи, 2005. – Вып. 6. – С. 483–486.

298. Василенко, З. В. 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. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Минск, 2005. – С. 120.

299. Василенко, З. В. Исследование свойств бисквита с инулином в процессе хранения / З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Здоровье и окружающая среда : сб. науч. тр. / М-во здравоохранения Респ. Беларусь, Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Барановичи, 2005. – Вып. 6. – С. 490–492.

300. Василенко, З. В. Исследование содержания йода в растениях, произрастающих на территории Республики Беларусь / З. В. Василенко, Е. А. Трилинская // New technologies in tradicional food : Intern. sci. practical conf. rep. / Latvia Univ. of Agriculture ; ed. D. Karklina. – Jelgava, 2005. – P. 88–83.

301. Василенко, З. В. Методика измерения структурно-механических свойств пищевых масс / З. В. Василенко, Н. Н. Курилович, О. В. Мацикова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Минск, 2005. – С. 119.

302. Василенко, З. В. Методики количественного определения пектина / З. В. Василенко, В. А. Седакова // Вест. фармации. – 2005. – № 3. – С. 83–91.

303. Василенко, З. В. 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 : Intern. sci. practical conf. rep. / Latvia Univ. of Agriculture ; ed. D. Karklina. – Jelgava, 2005. – P. 272–277.

304. Василенко, З. В. 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. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Минск, 2005. – С. 117.

305. Василенко, З. В. Об использовании пюре сахарной свеклы при производстве зефира / З. В. Василенко, Е. Е. Василькова // Здоровье и окружающая среда : сб. науч. тр. / М-во здравоохранения Респ. Беларусь, Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Барановичи, 2005. – Вып. 6. – С. 478–480.

306. Василенко, З. В. Пищевые добавки на основе нетрадиционного сырья / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, М. В. Скоклеенко // Техника и технология пищевых производств : сб. науч. тр. V Междунар. науч.-техн. конф. / Могилев. гос. ун-т продовольствия, Белгоспищепром ; ред. : Т. С. Хасаншин [и др.]. – Могилев, 2005. – С. 35–38.

307. Василенко, З. В. Применение «Поликома» при производстве мясных рубленых изделий из котлетной массы / З. В. Василенко, В. В. Редько // Здоровье и окружающая среда : сб. науч. тр. / М-во здравоохранения Респ. Беларусь, Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Барановичи, 2005. – Вып. 6. – С. 486–490.

308. Василенко, З. В. Пюре из сахарной свеклы – 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. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Минск, 2005. – С. 112.

309. Василенко, З. В. Разработка технологии бисквита, обогащенного инулином / З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Оптимальное питание – здоровье нации : материалы VIII Всерос. конгресса, Москва, 26–28 окт. 2005 г. / Науч.-исслед. ин-т питания РАМН. – М., 2005. – С. 39–40.

310. Василенко, З. В. Разработка технологии бисквита, обогащенного инулином / З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Кондитер. и хлебопекар. пр-во. – 2005. – № 11. – С. 8.

311. Василенко, З. В. 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 : Intern. sci. practical conf. rep. / Latvia Univ. of Agriculture ; ed. D. Karklina. – Jelgava, 2005. – P. 123–129.

312. Василенко, З. В. Растения с повышенным содержанием йода, произрастающие на территории Респ. 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. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Минск, 2005. – С. 113.

313. Василенко, З. В. Рациональный подход к решению проблемы йодной недостаточности в Республике Беларусь / З. В. Василенко, Е. А. Трилинская, Н. А. Могилевчик // Здоровье и окружающая среда : сб. науч. тр. / М-во здравоохранения Респ. Беларусь, Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Барановичи, 2005. – Вып. 6. – С. 481–483.

314. Василенко, З. В. 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 респ. науч.-практ. семинара, г. Могилев, 23 дек. 2004 г. / Белгоспищепром, Могилев. гос. ун-т продовольствия ; под ред. Т. С. Хасаншина. – Могилев, 2005. – С. 77–78.

315. Василенко, З. В. Состояние и перспективы развития туризма в Республике Беларусь / З. В. Василенко // Стратегия развития гостеприимства и туризма : материалы междунар. науч. конф., Орел, 1–2 дек. 2005 г. / Орлов. гос. техн. ун-т. – Орел, 2005. – С. 41–43.

316. Василенко, З. В. Технология пробиотических продуктов питания в Республике Беларусь / З. В. Василенко, Л. В. Сафроненко // Оптимальное питание – здоровье нации : материалы VIII Всерос. конгресса, Москва, 26–28 окт. 2005 г. / Науч.-исслед. ин-т питания РАМН. – М., 2005. – С. 231.

317. Влияние гидромодуля процесса гидролиза протопектина выжимок яблок на выход пектина / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Минск, 2005. – С. 118–119.

318. Влияние независимых управляемых факторов процесса гидролиза-экстрагирования на выход пектина из состава растительного сырья / З. В. Василенко [и др.] // Вест. фармации. – 2005. – № 1. – С. 39–42.

319. Влияние различных кислот на выход и качество пектина, получаемого из сушеных выжимок яблок белорусских сортов / З. В. Василенко [и др.] // Автоматизация технологических процессов и производств пищевой промышленности : материалы I респ. науч.-практ. семинара, г. Могилев, 23 дек. 2004 г. / Белгоспищепром, Могилев. гос. ун-т продовольствия ; под ред. Т. С. Хасаншина. – Могилев, 2005. – С. 71–73.

320. Добавка из люпина – компонент пищевых продуктов / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Минск, 2005. – С. 107–108.

321. Исследование влияния продолжительности гидролиза на выход пектина / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Минск, 2005. – С. 111–112.

322. Исследование возможности использования порошка из семян льна в производстве изделий из песочного теста / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Минск, 2005. – С. 119–120.

323. Исследование возможности производства изделий из бисквитного теста с добавкой пюре люпина / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Минск, 2005. – С. 121.

324. Исследование возможности производства изделий из песочного теста с добавкой пюре люпина / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Минск, 2005. – С. 108.

325. Исследование кинетики гидролиза протопектина сушеных выжимок яблок / З. В. Василенко [и др.] // New technologies in tradicional food : Intern. sci. practical conf. rep. / Latvia Univ. of Agriculture ; ed. D. Karklina. – Jelgava, 2005. – P. 277–280.

326. Оценка выжимок яблок сушеных, как сырья для получения пектина / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Минск, 2005. – С. 117–118.

327. Разработка вареной колбасы с функциональной добавкой / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : Т. С. Хасаншин (отв. ред.) [и др.]. – Минск, 2005. – С. 116–117.

328. Седакова, В. А. Исследование пектиновых веществ выжимок яблок / В. А. Седакова ; науч. рук. З. В. Василенко // Студенческая медицинская наука XXI века : материалы V междунар. науч.-практ. конф., 17–18 нояб. 2005 г. / Витеб. гос. мед. ун-т ; редкол.: А. П. Солодков [и др.]. – Витебск, 2005. – С. 230–232.

2006

329. Асхадуллина, Л. Р. 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 : тез. докл. V Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2006 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия. – Могилев, 2006. – С. 128.

330. Василенко, З. Пища как инструмент оздоровления / З. Василенко // Гермес. – 2006. – № 1. – С. 64–65.

331. Василенко, З. В. Влияние параметров сушки свежих выжимок яблок на качество получаемого из них пектина / З. В. Василенко, В. В. Редько, В. А. Седакова // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2006. – № 1. – С. 21–26.

332. Василенко, З. В. 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 перераб. сельхозсырья. – 2006. – № 2. – С. 56–57.

333. Василенко, З. В. Влияние содержания сахара и инулина на показатели качества песочного печенья / З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Здоровье и окружающая среда : сб. науч. тр. / М-во здравоохранения Респ. Беларусь, Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Минск, 2006. – Вып. 8. – С. 217–220.

334. Василенко, З. В. Влияние условий процесса гидролиза-экстрагирования протопектина яблочных выжимок на качество получаемого пектина / З. В. Василенко, В. И. Никулин, В. А. Седакова // Хранение и перераб. сельхозсырья. – 2006. – № 8. – С. 25–27.

335. Василенко, З. В. Выжимки яблок – перспективное сырье для создания продуктов питания повышенной пищевой ценности / З. В. Василенко, А. Е. Русак // Наука і соціальні проблеми суспільства: харчування, екологія, демографія : матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф., Харків, 23–24 трав. 2006 р. : у 2 ч. / Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі ; відп. ред. О. І. Черевко. – Харків, 2006. – Ч. 1. – С. 54–56.

336. Василенко, З. В. Выжимки яблочные сушеные – ценное пектинсодержащее сырье / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, В. А. Седакова // Хлебопек. – 2006. – № 5. – С. 12–14.

337. Василенко, З. В. Зефир на основе пюре сахарной свеклы / З. В. Василенко, Е. Е. Василькова // Наука і соціальні проблеми суспільства: харчування, екологія, демографія : матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф., Харків, 23–24 трав. 2006 р. : у 2 ч. / Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі ; відп. ред. О. І. Черевко. – Харків, 2006. – Ч. 1. – С. 40–42.

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

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

340. Василенко, З. В. Исследование возможности интенсификации процесса гидролиза – экстрагирование протопектина сушеных выжимок яблок / З. В. Василенко, В. И. Никулин, В. А. Седакова // Наука і соціальні проблеми суспільства: харчування, екологія, демографія : матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф., Харків, 23–24 трав. 2006 р. : у 2 ч. / Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі ; відп. ред. О. І. Черевко. – Харків, 2006. – Ч. 1. – С. 51–53.

341. Василенко, З. В. Исследование влияния инулина на органолептические и физико-химические показатели качества бисквитов / З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Наука і соціальні проблеми суспільства: харчування, екологія, демографія : матеріали

IV Міжнар. наук.-практ. конф., Харків, 23–24 трав. 2006 р. : у 2 ч. / Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі ; відп. ред. О. І. Черевко. – Харків, 2006. – Ч. 1. – С. 43–45.

342. Василенко, З. В. Исследование водосвязывающей способности инулина / З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Наука і соціальні проблеми суспільства: харчування, екологія, демографія : матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф., Харків, 23–24 трав. 2006 р. : у 2 ч. / Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі ; відп. ред. О. І. Черевко. – Харків, 2006. – Ч. 1. – С. 46–47.

343. Василенко, З. В. Исследование изменения содержания йода в выжимках ягод в процессе сушки и хранения / З. В. Василенко, Н. А. Могилевчик // Наука і соціальні проблеми суспільства: харчування, екологія, демографія : матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф., 23–24 трав. 2006 р. : у 2 ч. / Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі ; відп. ред. О. І. Черевко. – Харків, 2006. – Ч. 1. – С. 48–50.

344. Василенко, З. В. Исследование качества песочного печенья с инулином при хранении / З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Хлебопек. – 2006. – № 6. – С. 37–39.

345. Василенко, З. В. Исследование комплексообразующей способности пюре из выжимок яблок / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, А. Е. Русак // Здоровье и окружающая среда : сб. науч. тр. / М-во здравоохранения Респ. Беларусь, Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Минск, 2006. – Вып. 8. – С. 214–217.

346. Василенко, З. В. Количественное определение, осаждаемого спиртом, пектина в сушеных яблочных выжимках / З. В. Василенко, В. И. Никулин, Т. И. Пискун // Вест. фармации. – 2006. – № 2. – С. 41–46.

347. Василенко, З. В. Научные основы производства биологически обогащенных функциональных и специализированных продуктов питания / З. В. Василенко // Вес. Нац. акад. навук Беларусі. Сер. мед. навук. – 2006. – № 2. – С. 80–84.

348. Василенко, З. В. О влиянии добавки из зерна люпина на степень гидролиза белков комбинированных мясных продуктов протеолитическим ферментами *in vitro* / З. В. Василенко, О. Н. Макасеева, О. В. Шкабров // Здоровье и окружающая среда : сб. науч. тр. / М-во здравоохранения Респ. Беларусь, Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Минск, 2006. – Вып. 8. – С. 206–210.

349. Василенко, З. В. О совершенствовании методов определения содержания пектина и его студнеобразующей способности / З. В. Василенко, О. В. Шкабров // Российский пектин: история – настоящее – перспективы : материалы науч.-практ. конф., Воронеж, 1–3 нояб. 2006 г. – Воронеж, 2006. – С. 26–28.

350. Василенко, З. В. Обоснование целесообразности применения препарата пищевых волокон из выжимок яблок «Поликом» при производстве мармеладных изделий типа «Мармелад плодовый» / З. В. Василенко, В. В. Редько // Здоровье и окружающая среда : сб. науч. тр. / М-во здравоохранения Респ. Беларусь, Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Минск, 2006. – Вып. 8. – С. 220–226.

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

352. Василенко, З. В. Характеристики аминокислотного состава белков добавки из зерна люпина / З. В. Василенко, О. В. Шкабров // Наука і соціальні проблеми суспільства: харчування, екологія, демографія : матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф., Харків, 23–24 трав. 2006 р. : у 2 ч. / Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі ; відп. ред. О. І. Черевко. – Харків, 2006. – Ч. 1. – С. 57–59.

353. Василенко, З. В. Характеристики аминокислотного состава комбинированных вареных колбасных изделий / З. В. Василенко, О. В. Шкабров // Продукты питания и пищевая безопасность : материалы конф., Алматы, 5–6 окт. 2006 г. / Алматин. технол. ун-т. – Алматы, 2006. – С. 32–33.

354. Изменение содержания йода в процессе сушки / О. А. Борко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. V Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2006 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия. – Могилев, 2006. – С. 132–133. – Авт. Также : Василенко З. В.

355. Мацикова, О. В. Исследование влияния инулина на показатели качества песочного печенья / О. В. Мацикова, Е. В. Шараева, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. V Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2006 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия. – Могилев, 2006. – С. 149.

356. Порываев, В. Ю. Химический состав пюре сахарной свеклы / В. Ю. Порываев, Е. Е. Василькова, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. V Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2006 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия. – Могилев, 2006. – С. 147–148.

357. Русак, А. Е. Химический состав свежих выжимок яблок / А. Е. Русак, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. V Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2006 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия. – Могилев, 2006. – С. 166–167.

358. Седакова, В. А. Определение содержания спиртоосаждаемого пектина в выжимках яблочных сушеных / В. А. Седакова, Л. В. Азарова, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. V Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2006 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия. – Могилев, 2006. – С. 153–154.

359. Шингарева, Т. И. Применение сыворотки при производстве белковых продуктов / Т. И. Шингарева, З. В. Василенко, О. И. Купцова // Перераб. молока. – 2006. – № 12. – С. 26–28.

2007

360. Болотько, А. Ю. Оценка качества мясных рубленых изделий и сладких блюд с включением многофункционального полуфабриката из моркови для питания детей подросткового возраста / А. Ю. Болотько, З. В. Василенко, С. Л. Масанский // Здоровье и окружающая среда : сб. науч. тр. / М-во здравоохранения Респ. Беларусь, Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Минск, 2007. – Вып. 10. – С. 334–341.

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

362. Василенко, З. В. Влияние белково-полисахаридной композиции из растительного сырья на качество песочного печенья без разрыхлителя / З. В. Василенко, В. В. Редько // Хранителна наука, техника и технологии 2007 : науч. тр. междунар. конф., Пловдив, 19–20 октомври 2007 г. / Ун-т по хранителни технологии. – Пловдив, 2007. – Т. 54, № 2. – С. 258–263.

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

364. Василенко, З. В. 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 : тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2007. – С. 151–152.

365. Василенко, З. В. Влияние модифицированных крахмалов на устойчивость и реологические свойства низкокалорийных майонезов / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. А. Болашенко // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2007. – № 2. – С. 32–37.

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

367. Василенко, З. В. Использование выжимок ягод в производстве сладкой кулинарной продукции / З. В. Василенко, Н. А. Могилёвчик, С. А. Баранова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2007. – С. 152.

368. Василенко, З. В. Использование добавок растительного происхождения при производстве изделий из бисквитного теста / З. В. Василенко, И. П. Федорова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2007. – С. 151.

369. Василенко, З. В. Использование мальтодекстрина при производстве низкокалорийных майонезов / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болошенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2007. – С. 148–149.

370. Василенко, З. В. 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.

371. Василенко, З. В. Использование солода в производстве бисквита / З. В. Василенко, И. П. Фёдорова, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2007. – С. 150.

372. Василенко, З. В. Исследование возможности использования композиций радиозащитного действия из растительного сырья в составе мясной эмульсии / З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко, И. И. Андреева // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма : материалы II науч.-практ. конф., Орел, 17–18 апреля 2007 г. / Орлов. гос. техн. ун-т. – Орел, 2007. – С. 104–105.

373. Василенко, З. В. Исследование возможности использования модифицированных крахмалов при производстве низкокалорийных майонезов / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болошенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2007. – С. 147–148.

374. Василенко, З. В. Исследование возможности модификации функционально-технологических свойств легкого / З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко, И. И. Андреева // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2007. – С. 145–146.

375. Василенко, З. В. Исследование гидродинамики виброкипящего слоя яблочных выжимок / З. В. Василенко, В. И. Никулин, А. И. Соловьев // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2007. – С. 245–246.

376. Василенко, З. В. Исследование очистки пектиновых гидролизатов, полученных в условиях кислотно-термического гидролиза протопектина растительной ткани / З. В. Василенко, В. А. Седакова // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2007. – № 2. – С. 54–58.

377. Василенко, З. В. Исследование структурно-механических характеристик низкокалорийного майонеза / З. В. Василенко, П. А Ромашихин, Т. Н. Болашенко // Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг : сб. докл. IV Междунар. науч.-практ. конф., Орел, 4–5 дек. 2007 г. / Орлов. гос. техн. ун-т. – Орел, 2007. – С. 52–54.

378. Василенко, З. В. Исследование термостабильности образцов инулина / З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма : материалы

II науч.-практ. конф., Орел, 17–18 апр. 2007 г. / Орлов. гос. техн. ун-т. – Орел, 2007. – С. 200–201.

379. Василенко, З. В. Качество пектина, полученного в условиях активного гидролитического режима / З. В. Василенко, В. И. Никулин, В. А. Седакова // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма : материалы II науч.-практ. конф., Орел, 17–18 апр. 2007 г. / Орлов. гос. техн. ун-т. – Орел, 2007. – С. 198–200.

380. Василенко, З. В. Мальтодекстрин, как функциональный ингредиент низкокалорийного майонеза / З. В. Василенко, П. А Ромашихин, Т. Н. Болашенко // Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг : сб. докл. IV Междунар. науч.-практ. конф., Орел, 4–5 дек. 2007 г. / Орлов. гос. техн. ун-т. – Орел, 2007. – С. 54–56.

381. Василенко, З. В. О пенообразующей способности пюре сахарной свеклы / З. В. Василенко, Е. Е. Василькова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2007 г. – С. 149–150.

382. Василенко, З. В. Определение студнеобразующей способности пектинового гидролизата / З. В. Василенко, В. А. Седакова, Л. В. Азарова // Пищевые технологии : материалы VIII Всерос. конф. молодых ученых с междунар. участием, Казань, 9–10 апр. 2007 г. – Казань, 2007. – С. 344.

383. Василенко, З. В. Оптимизация физико-химических показателей качества мясных рубленых полуфабрикатов / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Н. В. Батюшко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2007. – С. 147.

384. Василенко, З. В. 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 // Питание и здоровье населения : сб. науч. ст. I Междунар. науч.-практ. конф., Смоленск, 15–16 окт. 2007 г. / Смолен. гуманитар. ун-т. – Смоленск, 2007. – С. 82–91.

385. Василенко, З. В. Перспективы переработки и использования кости на мясоперерабатывающих предприятиях / З. В. Ва-

силенко, И. В. Калтович // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2007. – С. 154–155.

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

387. Василенко, З. В. Разработка технологии и рецептуры мясных рубленых полуфабрикатов функционального назначения / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Н. В. Батюшко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2007. – С. 146–147.

388. Василенко, З. В. Способ производства пюре из сахарной свёклы / З. В. Василенко, Е. Е. Василькова, З. В. Омарова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2007. – С. 152–153.

389. Василенко, З. В. Технология мороженого с многофункциональным полуфабрикатом из моркови / З. В. Василенко, Ю. А. Болотько, С. Л. Масанский // Питание и здоровье населения : сб. науч. ст. I Междунар. науч.-практ. конф., Смоленск, 15–16 окт. 2007 г. / Смолен. гуманитар. ун-т. – Смоленск, 2007. – С. 59–67.

390. Василенко, З. В. Формирование вкуса низкокалорийного майонеза / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко // Пищевая и легкая промышленность в стратегии вхождения Респ. Казахстан в число 50-ти наиболее конкурентоспособных стран мира : материалы VIII юб. Междунар. науч.-техн. конф., Алматы, 17–18 окт. 2007 г. / Алматин. технол. ун-т. – Алматы, 2007. – Ч. 1. – С. 310–315.

391. Василенко, З. В. Характеристика биологической ценности белков и биологической эффективности жиров белоксодержащей добавки из зерна люпина / З. В. Василенко, О. В. Шкабров, О. Н. Макасеева // Пищевая и легкая промышленность в стратегии вхождения Республики Казахстан в число 50-ти наиболее конкурентоспособных стран мира : материалы VIII юб. Междунар. науч.-техн. конф., Алматы, 17–18 окт. 2007 г. / Алматин. технол. ун-т. – Алматы, 2007. – Ч. 1. – С. 305–309.

392. Василенко, З. В. Характеристика минерального состава белоксодержащей добавки из зерна люпина / З. В. Василенко, О. В. Шкабров, В. И. Домаш // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2007. – С. 149.

393. Василенко, З. В. Характеристика технологических свойств модифицированных крахмалов восковой кукурузы / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко // Совершенствование технологий и оборудования пищевых производств : сб. докл. VI Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 2–3 окт. 2007 г.: в 2 ч. / Нац. акад. наук Беларуси, Науч.-практ. центр Нац. акад. наук Беларуси по продовольствию ; редкол. : З. В. Ловкис [и др.]. – Несвиж, 2007. – Ч. 1. – С. 160–164.

394. Василенко, З. В. Экспериментальное исследование процесса сушки яблочных выжимок в виброкипящем слое / З. В. Василенко, В. И. Никулин, А. И. Соловьев // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2007. – С. 234.

395. Василенко, З. В. 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 : тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2007. – С. 246.

396. Исследование возможности полного гидролиза протопектина сушеных выжимок яблок / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2007. – С. 145.

397. Студнеобразующая способность пектинового гидролизата / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2007. – С. 156–157.

398. Цед, Е. А. Исследование влияния фруктовых добавок на метаболизм рисового гриба *Oryzamyces indici* при получении

безалкогольных напитков брожения / Е. А. Цед, З. В. Василенко, Л. М. Королева // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2007. – № 1. – С. 20–26.

2008

399. Азарова, Л. В. Исследование качества яблочных выжимок, высушенных различными способами / Л. В. Азарова ; науч. рук.: З. В. Василенко, В. И. Никулин // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2008 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2008. – Ч. 1. – С. 186–187.

400. Азарова, Л. В. Исследование фракционного состава пектиновых веществ выжимок яблок, высушенных различными способами / Л. В. Азарова ; науч. рук.: З. В. Василенко, В. И. Никулин // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2008 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2008. – Ч. 1. – С. 185–186.

401. 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 : тез. докл. VI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2008 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2008. – Ч. 1. – С. 184–185.

402. Андреева, И. И. 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 // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2008. – № 1. – С. 68–73.

403. Василенко, З. В. Влияние параметров гидролиза жома сахарной свеклы на молекулярную массу пектина / З. В. Василенко, В. И. Никулин, В. В. Лапковская // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2008. – № 1. – С. 9–13.

404. Василенко, З. В. Использование композиции овощей и ягод и комплекса полисахаридного «Поликом» в разработке молочных коктейлей с защитными свойствами / З. В. Василенко, В. В. Редько, Н. В. Стефаненко // Вес. Нац. акад. навук Беларусі. Сер. аграр. навук. – 2008. – № 3. – С. 111–116.

405. Василенко, З. В. Исследование влияния условий процесса гидролиза-экстрагирования протопектина сушеных выжимок яблок на качество получаемого пектина / З. В. Василенко, В. И. Никулин, Л. В. Азарова // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2008. – № 2. – С. 24–29.

406. Василенко, З. В. Исследование качества бисквитов функционального назначения с инулином в процессе хранения / З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Здоровье и окружающая среда : сб. науч. тр. / М-во здравоохранения Респ. Беларусь, Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Минск, 2008. – Вып. 12. – С. 45–50.

407. Василенко, З. В. Исследование стойкости и вязкости низкокалорийных майонезных эмульсий в зависимости от содержания стабилизационных систем / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2008. – № 1. – С. 3–8.

408. Василенко, З. В. Исследование технологических свойств белково-полисахаридных композиций на основе растительного сырья / З. В. Василенко, В. В. Редько // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2008. – № 1. – С. 35–40.

409. Василенко, З. В. Комбинированные рыбные рубленые изделия / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Е. В. Федорцова // Пищевые технологии и биотехнологии : сб. тез. IX Междунар. конф. молодых ученых, Казань, 3–5 июня 2008 г. – Казань, 2008. – С. 29.

410. Василенко, З. В. Оценка качества песочного полуфабриката пониженной кислотности / З. В. Василенко, С. Л. Масанский, А. Ю. Болотько // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2008. – № 2. – С. 3–6.

411. Василенко, З. В. Ресурсосберегающая технология получения пектинсодержащей добавки из выжимок яблок / З. В. Василенко, А. Е. Жидкова, Е. Н. Суворова // Вестн. Ижев. фил. Рос. ун-та кооп. – 2008. – № 8. – С. 3–6.

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

413. Василенко, З. В. Технологические свойства рисового гриба – источника брожения при получении ферментированных безалкогольных напитков / З. В. Василенко, Е. А. Цед, Л. М. Королева // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2008. – № 1. – С. 55–61.

414. Василенко, З. В. Характеристика качества белоксодержащей добавки из зерна люпина / З. В. Василенко // Вес. Нац. акад. навук Беларусі. Сер. аграр. навук. – 2008. – № 1. – С. 107–112 .

415. Василенко, З. В. 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. науч.-практ. конф., Минск, 12–13 июня 2008 г. : в 2 ч. / Белорус. гос. аграр. техн. ун-т ; ред.: А. А. Бренч [и др.]. – Несвиж, 2008. – Ч. 2. – С. 139–142.

416. Влияние различных осахаривающих средств на выход пищевого этилового спирта / Е. А. Цед [и др.] // Пр-во спирта и ликероводоч. изделий. – 2008. – № 2. – С. 35–37. – Авт. также : Василенко З. В.

417. 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 : тез. докл. VI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2008 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2008. – Ч. 1. – С. 215.

418. Использование асептических средств в производстве пищевого этилового спирта / Е. А. Цед [и др.] // Пр-во спирта и ликероводоч. изделий. – 2008. – № 3. – С. 15–17. – Авт. также : Василенко З. В.

419. 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 : тез. докл. VI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2008 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2008. – Ч. 1. – С. 214.

420. Исследование влияния условий коагуляции на выход и показатели качества пектина из выжимок яблок отечественной селекции / З. В. Василенко [и др.] // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2008. – № 2. – С. 41–45.

421. 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 : тез. докл. VI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2008 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2008. – Ч. 1. – С. 186–187.

422. Исследование реологических характеристик кексов пониженной кислотности / З. В. Василенко [и др.] // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2008. – № 2. – С. 13–18.

423. Исследование роли изюма как растительного компонента питательной среды в метаболизме рисового гриба *Oryzamyces indici* / З. В. Василенко [и др.] // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2008. – № 1. – С. 20–27.

424. 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 : тез. докл. VI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2008 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2008. – Ч. 1. – С. 185–186.

425. Исследование химического состава яблочных выжимок, высушенных различными способами / З. В. Василенко [и др.] // Здоровье и окружающая среда : сб. науч. тр. / М-во здравоохранения Респ. Беларусь, Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Минск, 2008. – Вып. 12. – С. 50–53.

426. Калтович, И. В. Влияние значений pH котлетного мяса на качество натуральных рубленых изделий / И. В. Калтович ; науч. рук. З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2008 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2008. – Ч. 1. – С. 204.

427. Калтович, И. В. Разработка технологии натуральных изделий из рубленого мяса / И. В. Калтович ; науч. рук.: З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2008 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2008. – Ч. 1. – С. 203.

428. Кракасевич, Е. Ю. 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 : тез. докл. VI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2008 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2008. – Ч. 1. – С. 209.

429. Кракасевич, Е. Ю. Использование солода в производстве бисквита / Е. Ю. Кракасевич ; науч. рук.: З. В. Василенко, И. П. Федорова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2008 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2008. – Ч. 1. – С. 208.

430. Особенности очистки пектиновых гидролизатов / О. Н. Борисова, С. Н. Насковец ; науч. рук.: З. В. Василенко, В. А. Седакова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2008 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2008. – Ч. 1. – С. 213–214.

431. Разработка технологии и рецептур сладких блюд функционального назначения / Е. В. Головатская, С. В. Лепкина ; науч. рук.: Т. И. Пискун, З. В. Пискун // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2008 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2008. – Ч. 1. – С. 210–211.

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

433. Федорцова, Е. В. Исследование возможности использования картофельного полуфабриката с высокой степенью желирования для производства комбинированных рыбных продуктов / Е. В. Федорцова ; науч. рук.: З. В. Василенко, Т. В. Березнева // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2008 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2008. – Ч. 1. – С. 207–208.

434. Шараева, Е. В. 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 : тез. докл. VI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2008 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2008. – Ч. 1. – С. 206.

435. Шараева, Е. В. Влияние инулина на реологические характеристики бисквитного теста / Е. В. Шараева ; науч. рук.: З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2008 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2008. – Ч. 1. – С. 205.

436. Шингарева, Т. И. Некоторые аспекты использования молокосвертывающих ферментов / Т. И. Шингарева, З. В. Василенко, С. В. Красоцкий // Молочна пром-сть. – 2008. – № 2. – С. 51–56.

437. New fermentation source in the teshnology of fermented non-alcoholic beuerages / Z. V. Vasilenko [et al.] // Annals of Warsaw Univ. of Life Sciences-SGGW (Agr. a. Forest Engineering). – 2008. – N 52. – P. 103–106.

2009

438. Василенко, З. В. 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 : тез. докл. VII Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 21–22 мая 2009 г.: в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2009. – Ч. 1. – С. 73–74.

439. Василенко, З. В. 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 : тез. докл. VII Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 21–22 мая 2009 г.: в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2009. – Ч. 1. – С. 202.

440. Василенко, З. В. 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 оборудо-

вание для пищевой промышленности (приоритеты развития) : материалы III Междунар. науч.-техн. конф., Воронеж, 22–24 сент. 2009 г. : в 3 т. / Воронеж. гос. технол. акад. – Воронеж, 2009. – Т. 3. – С. 360–366.

441. Василенко, З. В. Влияние способа подготовки жома сахарной свеклы на выход и качество пектина / З. В. Василенко, В. В. Лапковская // Современные технологии сельскохозяйственного производства : материалы XII междунар. науч.-практ. конф. / Гродн. гос. аграр. ун-т. – Гродно, 2009. – С. 463.

442. Василенко, З. В. Влияние способа сушки на фракционный состав пектиновых веществ яблочных выжимок / З. В. Василенко, Л. В. Лазовикова // Современные технологии сельскохозяйственного производства : материалы XII междунар. науч.-практ. конф. / Гродн. гос. аграр. ун-т. – Гродно, 2009. – С. 462.

443. Василенко, З. В. 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 : тез. докл. VII Междунар. нач.-техн. конф., Могилев, 21–22 мая 2009 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2009. – Ч. 1. – С. 200.

444. Василенко, З. В. Исследование антиоксидантной активности добавок из выжимок ягод / З. В. Василенко, Н. А. Могилевчик // Сб. науч. тр. / Пятигор. гос. технол. ун-т. – Пятигорск, 2009. – Спец. вып. – С. 199–201.

445. Василенко, З. В. Исследование влияния температуры разваривания замесов из голозерного овса на азотистый состав спиртового сусла, выход этилового спирта и его фракционный состав / З. В. Василенко, Е. А. Цед, С. В. Волкова // Хранителна наука, техника и технологии 2009 : науч. тр. междунар. конф., Пловдив, 23–24 октомври 2009 г. / Ун-т по хранителни технологии. – Пловдив, 2009. – Т. 56, № 1. – С. 361–368.

446. Василенко, З. В. 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 : тез. докл. VII Междунар. нач.-техн. конф., Могилев, 21–22 мая 2009 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия. – Могилев, 2009. – Ч. 1. – С. 205.

447. Василенко, З. В. Исследование возможности использования солода в производстве песочного теста / З. В. Василенко, И. П. Федорова, М. В. Балашенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VII Междунар. нач.-техн. конф., Могилев, 21–22 мая 2009 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2009. – Ч. 1. – С. 195.

448. Василенко, З. В. 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 : тез. докл. VII Междунар. нач.-техн. конф., Могилев, 21–22 мая 2009 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2009. – Ч. 1. – С. 270–271.

449. Василенко, З. В. 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 : тез. докл. VII Междунар. нач.-техн. конф., Могилев, 21–22 мая 2009 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2009. – Ч. 1. – С. 271–272.

450. Василенко, З. В. Исследование возможности получения пектина из жома сахарной свеклы / З. В. Василенко, В. И. Никулин, В. В. Лапковская // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VII Междунар. нач.-техн. конф., Могилев, 21–22 мая 2009 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2009. – Ч. 1. – С. 201.

451. Василенко, З. В. Исследование количественного и качественного состава биофлавоноидов выжимок ягод / З. В. Василенко, Н. А. Могилевчик, Ю. В. Журавская // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VII Междунар. нач.-техн. конф., Могилев, 21–22 мая 2009 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2009. – Ч. 1. – С. 206–207.

452. Василенко, З. В. Исследование структурно-механических свойств песочного теста с пюре сахарной свеклы / З. В. Василенко, Е. Е. Василькова, Л. В. Куралева // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VII Междунар. нач.-техн. конф.,

Могилев, 21–22 мая 2009 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2009. – Ч. 1. – С. 196.

453. Василенко, З. В. Майонез функционального назначения / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VII Междунар. нач.-техн. конф., Могилев, 21–22 мая 2009 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2009. – Ч. 1. – С. 198.

454. Василенко, З. В. Майонез функционального назначения с конъюгированной линолевой кислотой / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко // Сб. науч. тр. / Пятигор. гос. технол. ун-т. – Пятигорск, 2009. – Спец. вып. – С. 67–69.

455. Василенко, З. В. Песочное печенье функционального назначения с добавлением пюре сахарной свеклы / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Е. Е. Василькова // Сб. науч. тр. / Пятигор. гос. технол. ун-т. – Пятигорск, 2009. – Спец. вып. – С. 140–143.

456. Василенко, З. В. Разработка мясорастительного паштета с картофельным полуфабрикатом / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VII Междунар. нач.-техн. конф., Могилев, 21–22 мая 2009 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2009. – Ч. 1. – С. 268–269.

457. Василенко, З. В. 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 // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2009. – № 1 (6). – С. 56–62.

458. Василенко, З. В. Рационализация питания лиц, содержащихся в учреждениях уголовно-исполнительной системы и лечебно-трудовых профилакториях / З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VII Междунар. нач.-техн. конф., Могилев, 21–22 мая 2009 г.: в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2009. – Ч. 1. – С. 209–210.

459. Василенко, З. В. Реологические свойства блюда «самбук» / З. В. Василенко, Н. А. Могилевчик, Ю. В. Журавская // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VII Междунар. нач.-техн. конф., Могилев, 21–22 мая 2009 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2009. – Ч. 1. – С. 205–206.

460. Василенко, З. В. Характеристика биологической эффективности жиров белоксодержащей добавки из зерна люпина / З. В. Василенко, О. В. Шкабров // Современные технологии сельскохозяйственного производства : материалы XII Междунар. науч.-практ. конф. / Гродн. гос. аграр. ун-т. – Гродно, 2009. – С. 465.

461. Василенко, З. В. Характеристика аминокислотного состава белков и жирнокислотного состава жиров белоксодержащей добавки из зерна люпина / З. В. Василенко, О. В. Шкабров // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2009. – № 2. – С. 29–34.

462. Василенко, З. В. Характеристика биологической ценности белков белоксодержащей добавки из зерна люпина / З. В. Василенко, О. В. Шкрабов // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VII Междунар. нач.-техн. конф., Могилев, 21–22 мая 2009 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2009. – Ч. 1. – С. 273–274.

463. Влияние картофельного полуфабриката на физико-химические показатели качества мясорастительных паштетов / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VII Междунар. нач.-техн. конф., Могилев, 21–22 мая 2009 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2009. – Ч. 1. – С. 269–270.

464. Влияние условий повторного гидролиза яблочных выжимок на выход и качество получаемого пектина / З. В. Василенко [и др.] // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2009. – № 1. – С. 38–43.

465. Гигиеническая оценка и результаты исследований субхронической токсичности майонеза функционального назначения / З. В. Василенко [и др.] // Пищевая пром-сть: наука и технологии. – 2009. – № 4 (6). – С. 82–88.

466. Использование эмульсии на растительном масле при производстве десертных кремов и соусов функционального назначения / З. В. Василенко [и др.] // Инновационные технологии в пищевой промышленности : материалы VIII Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 8–9 окт. 2009 г. / Нац. акад. наук Беларуси, Науч.-

практ. центр Нац. акад. наук Беларуси по продовольствию. – Минск, 2009. – С. 318–325.

467. Исследование возможности использования низкожирной эмульсии на растительном масле при производстве песочного печенья функционального назначения / З. В. Василенко [и др.] // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2009. – № 2. – С. 3–9.

468. Исследование возможности использования порошка из листьев черники и пшеничных отрубей в технологии приготовления изделий из песочного теста / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VII Междунар. нач.-техн. конф., Могилев, 21–22 мая 2009 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2009. – Ч. 1. – С. 203.

469. Исследование процесса сушки яблочных выжимок в виброкипящем слое / З. В. Василенко [и др.] // Хранение и перераб. сельхозсырья. – 2009. – № 5. – С. 10–12.

470. Исследование структурно-механических характеристик майонезов функционального назначения / З. В. Василенко [и др.] // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2009. – № 1. – С. 3–9.

471. Исследование студнеобразующей способности и вязкости пектина из выжимок яблочных, высушенных в условиях виброкипящего слоя / З. В. Василенко [и др.] // Хранителна наука, техника и технологии 2009 : науч. тр. Междунар. конф., Пловдив, 23–24 октомври 2009 г. / Ун-т по хранителни технологии. – Пловдив, 2009. – Т. 56, № 1. – С. 479–484.

472. Низкожирные десертные кремы функционального назначения / Т. Н. Болашенко [и др.] // Здоровье и окружающая среда : сб. науч. тр. / М-во здравоохранения Респ. Беларусь, Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Минск, 2009. – Вып. 14. – С. 34–40. – Авт. также : Василенко З. В.

473. Низкожирный эмульсионный полуфабрикат / З. В. Василенко [и др.] // Инновационные технологии и оборудование для пищевой промышленности (приоритеты развития) : материалы III Междунар. науч.-техн. конф., Воронеж, 22–24 сент. 2009 г. : в 3 т. / Воронеж. гос. технол. акад. – Воронеж, 2009. – Т. 3. – С. 366–372.

474. Разработка технологии и рецептур десертных творожных кремов функционального назначения / З. В. Василенко [и др.] // Хранителна наука, техника и технологии 2009 : науч. тр. междунар. конф., Пловдив, 23–24 октомври 2009 г. / Ун-т по хранителни технологии. – Пловдив, 2009. – Т. 56, № 2. – С. 48–54.

475. Разработка технологии песочного печенья функционального назначения / З. В. Василенко [и др.] // Безопасность и качество продуктов питания и товаров народного потребления : материалы междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 11–13 нояб. 2009 г. / Алматин. технол. ун-т. – Алматы, 2009. – С. 15–17.

476. Разработка технологии производства кекса функционального назначения / З. В. Василенко [и др.] // Пищевая пром-сть: наука и технологии. – 2009. – № 4 (6). – С. 35–40.

477. Разработка технологии творожного крема функционального назначения / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VII Междунар. нач.-техн. конф., 21–22 мая 2009 г., Могилев : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2009. – Ч. 1. – С. 197.

478. Ромашихин, П. А. Актуальность производства пищевых ингредиентов в Республике Беларусь / П. А. Ромашихин, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VII Междунар. нач.-техн. конф., 21–22 мая 2009 г., Могилев : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2009. – Ч. 1. – С. 6–8.

479. Творожный крем функционального назначения / З. В. Василенко [и др.] // Инновационные технологии и оборудование для пищевой промышленности (приоритеты развития) : материалы III Междунар. науч.-техн. конф., Воронеж, 22–24 сент. 2009 г. : в 3 т. / Воронеж. гос. технол. акад. – Воронеж, 2009. – Т. 3. – С. 372–378.

480. Творческий вклад в науку и образование В. А. Шаршунова (к 60-летию со дня рождения) / А. Р. Цыганов [и др.] // Вестн. Белорус. гос. с.-х. акад. – 2009. – № 2. – С. 170. – Авт. также: Василенко З. В.

481. Цед, Е. А. Анализ фракционного состава летучих примесей дистиллятов бражек, полученных из голозерного овса / Е. А. Цед, З. В. Василенко, С. В. Волкова // Пр-во спирта и ликероводоч. изделий. – 2009. – № 2. – С. 34–36.

482. Цыганов, А. Р. Шаршунов Вячеслав Алексеевич : к 60-летию доктора технических наук, профессора, члена-корреспондента НАН Беларуси, Заслуженного деятеля науки Респ. Беларусь /

А. Р. Цыганов, А. В. Акулич, З. В. Василенко // Белорус. сел. хозво. – 2009. – № 5. – С. 78–79.

483. Шаршунов, В. А. Использование новых зерновых культур – важнейший резерв повышения эффективности производства высококачественного спирта / В. А. Шаршунов, З. В. Василенко, Е. А. Цед // Вес. Нац. акад. навук Беларусі. Сер. аграр. навук. – 2009. – № 2. – С. 104–112.

2010

484. Альферчик, В. С. 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 : тез. докл. VII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апр. 2010 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2010. – Ч. 1. – С. 222.

485. Василенко, З. В. Влияние белоксодержащей добавки из зерна люпина на состав белков вареных колбас / З. В. Василенко, О. В. Шкабров, О. Н. Макасеева // Хранителна наука, техника и технологии 2010 : науч. тр. междунар. конф., Пловдив, октомври 2010 г. / Ун-т по хранителни технологии. – Пловдив, 2010. – Т. 57, № 1. – С. 142–146.

486. Василенко, З. В. Исследование влияния условий водного гидролиза-экстракции на показатели качества пектина из выжимок яблочных, высушенных в виброкипящем слое / З. В. Василенко, В. В. Редько, В. И. Никулин // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2010. – № 2. – С. 3–6.

487. Василенко, З. В. О перспективах использования зерна люпина в производстве мясных продуктов / З. В. Василенко, О. В. Шкабров // Пищевая пром-сть. – Минск, 2010. – № 5. – С. 25–26.

488. Василенко, З. В. Обоснование эффективности использования растительных стимуляторов при производстве пищевого этилового спирта / З. В. Василенко, Е. А. Цед, А. А. Миронцева // Вес. Нац. акад. навук Беларусі. Сер. аграр. навук. – 2010. – № 1. – С. 115–120.

489. Василенко, З. В. 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 : тез. докл. науч.-метод. конф., Могилев, 29 апр. 2010 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. С. Носиков (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2010. – С. 85–86.

490. Василенко, З. В. 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 : тез. докл. науч.-метод. конф., Могилев, 29 апр. 2010 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. С. Носиков (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2010. – С. 83–84.

491. Влияние видовых особенностей зерновых культур на выход и качество пищевого этилового спирта / З. В. Василенко [и др.] // Пр-во спирта и ликероводоч. изделий. – 2010. – № 1. – С. 26–29.

492. Влияние параметров сушки яблочных выжимок в виброкипящем слое на выход и студнеобразующую способность пектина / З. В. Василенко [и др.] // Пищевая пром-сть: наука и технологии. – 2010. – № 1 (7). – С. 33–37.

493. Выбор режимных параметров двухстадийного способа гидролиза выжимок яблок / З. В. Василенко [и др.] // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2010. – № 1. – С. 3–8.

494. Ерохова, Ю. Е. Использование солода в производстве кексов / Ю. Е. Ерохова ; науч. рук. З. В. Василенко, И. П. Фёдорова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апр. 2010 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2010. – Ч. 1. – С. 198.

495. Исследование влияния вида зерновой культуры на аминокислотный состав спиртового сусла и биохимические процессы при его сбраживании / З. В. Василенко [и др.] // Вес. Нац. акад. навук Беларусі. Сер. аграр. навук. – 2010. – № 3. – С. 111–117.

496. Исследование влияния видов винограда сушеного на биохимические процессы получения безалкогольных напитков брожения на основе рисового гриба *Oryzamyces indici* РГЦ / Е. А. Цед [и др.] // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2010. – № 2. – С. 26–31.

497. Исследование вязкости растворов ксантановой камеди / А. В. Татур, А. И. Миронов ; науч. рук. З. В. Василенко, П. А. Ромашихин // Техника и технология пищевых производств : тез.

докл. VII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апр. 2010 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2010. – Ч. 1. – С. 208.

498. Исследование динамики образования летучих ароматических веществ в питательной среде при культивировании рисового гриба *Oryzamyces indici* РГЦ / Е. А. Цед [и др.] // Пищевая пром-сть : наука и технологии. – 2010. – № 4 (10). – С. 52–58. – Авт. также: Василенко З. В.

499. Кулагина, Л. Ю. Использование семян льна в производстве продуктов питания / Л. Ю. Кулагина ; науч. рук. З. В. Василенко, Т. В. Березнева // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апр. 2010 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2010. – Ч. 1. – С. 176.

500. Кулагина, Л. Ю. Разработка мясного функционального паштета с растительной композицией / Л. Ю. Кулагина ; науч. рук. З. В. Василенко, Т. В. Березнева // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апр. 2010 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2010. – Ч. 1. – С. 177.

501. Миронов, А. И. Использование коньюгированной линолевой кислоты при производстве майонеза / А. И. Миронов, А. В. Татур ; науч. рук.: З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко // Студенческая наука – региону : материалы обл. студенч. науч. конф., Могилев, 26 мая 2010 г. / Белорус.-Рос. ун-т ; ред. : И. С. Сазонов [и др.]. – Могилев, 2010. – С. 67–68.

502. Оптимизация состава питательной среды для культивирования рисового гриба *Oryzamyces indici* как нового сбраживающего компонента для получения безалкогольных напитков брожения / Е. А. Цед [и др.] // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2010. – № 2. – С. 43–49.

503. Показатели безопасности майонеза функционального назначения / З. В. Василенко [и др.] // Здоровье и окружающая среда : сб. науч. тр. / М-во здравоохранения Респ. Беларусь, Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Минск, 2010. – Вып. 16. – С. 91–94.

504. Применение нового вида дрожжей *Zygosaccharomyces fermentati Naganishi* в квасном производстве / Е. А. Цед [и др.] //

Пищевая пром-сть: наука и технологии. – 2010. – № 4 (10). – С. 75–80. – Авт. также: Василенко З. В.

505. Разработка технологии белкового крема с инулином / З. В. Василенко [и др.] // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2010. – № 2. – С. 13–19.

506. 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 : тез. докл. VII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апр. 2010 г.: в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2010. – Ч. 1. – С. 180.

507. Растительные белковые препараты: композиты, состав, свойства, назначение / З. В. Василенко [и др.] // Хранение и перераб. сельхозсырья. – 2010. – № 6. – С. 52–55.

508. 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 : тез. докл. VII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апр. 2010 г.: в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2010. – Ч. 1. – С. 194.

509. Сухая пшеничная клейковина: функциональные свойства, перспективы применения / В. В. Колпакова [и др.] // Пищевая пром-сть. – 2010. – № 4. – С. 56–59. – Авт. также : Василенко З. В.

510. Татур, А. В. Изучение гастрономических приоритетов и потребительских свойств майонеза / А. В. Татур ; науч. рук. З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апр. 2010 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2010. – Ч. 1. – С. 10–14.

511. Технологические решения при проектировании рецептур термостабильного майонеза функционального назначения / З. В. Василенко [и др.] // Здоровье и окружающая среда : сб. науч. тр. / М-во здравоохранения Респ. Беларусь, Респ. науч.-практ. центр гигиены. – Минск, 2010. – Вып. 16. – С. 83–90.

512. Тюхай, Е. Е. 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 : тез. докл. VII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апр. 2010 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2010. – Ч. 1. – С. 197.

513. Тюхай, Е. Е. Исследование влияния пюре сахарной свёклы на показатели качества песочного печенья / Е. Е. Тюхай, Л. В. Куралёва ; науч. рук. З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апр. 2010 г.: в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2010. – Ч. 1. – С. 195.

514. Тюхай, Е. Е. 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 : тез. докл. VII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апр. 2010 г.: в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2010. – Ч. 1. – С. 196.

515. Шараева, Е. В. 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 : тез. докл. VII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апр. 2010 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2010. – Ч. 1. – С. 223.

2011

516. Антибиотические свойства безалкогольного напитка брожения на основе рисового гриба / Е. А. Цед [и др.] // Пиво и напитки. – 2011. – № 6. – С. 10–13. – Авт. также : Василенко З. В.

517. Василенко, З. В. 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 : тез. докл. VIII междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апр. 2011 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2011. – Ч. 1. – С. 212–213.

518. Василенко, З. В. Влияние белоксодержащей добавки из зерна люпина на показатели качества ливерных колбас / З. В. Василенко, О. В. Шкабров, Н. А. Могилевчик // Хранителна наука, техника и технологии 2011: науч. тр. междунар. конф., Пловдив, 14–15 октомври 2011 г. / Ун-т по хранителни технологии. – Пловдив, 2011. – Т. 58, № 1. – С. 219–224.

519. Василенко, З. В. 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 // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2011. – № 2. – С. 24–31.

520. Василенко, З. В. Влияние модифицированных крахмалов на ретроградацию крахмального клейстера пшеничной муки / З. В. Василенко, М. М. Петухов, П. А. Ромашихин // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апр. 2011 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2011. – Ч. 1. – С. 196–197.

521. Василенко, З. В. Влияние параметров щелочной обработки на степень метоксилирования пектина из выжимок яблок / З. В. Василенко, В. И. Никулин, В. В. Лапковская // Вестн. торгово-технол. ин-та. – 2011. – № 5. – С. 41–44.

522. Василенко, З. В. Влияние солода ячменного на показатели качества кексов / З. В. Василенко, И. П. Федорова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апр. 2011 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2011. – Ч. 1. – С. 198.

523. Василенко, З. В. Влияние сухой пшеничной клейковины на качество клейковины пшеничной муки / З. В. Василенко, М. М. Петухов, П. А. Ромашихин // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII Междунар. науч.-техн. конф., 27–28 апр. 2011 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2011. – Ч. 1. – С. 197.

524. Василенко, З. В. Влияние температуры экстракции на выход рапсового фосфалипидного концентрата / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Е. Н. Гоман // Вестн. торгово-технол. ин-та. – 2011. – № 5. – С. 37–38.

525. Василенко, З. В. Использование яблочно-пектинового пюре в производстве функциональных пищевых продуктов / З. В. Василенко, Е. В. Рощина, А. Е. Жидкова // Экологическая, продовольственная и медицинская безопасность человечества : мате-

риалы I Междунар. конгр., Москва, 14–17 нояб. 2011 г. : в 2 ч. / Рос. экон. ун-т ; редкол.: Л. Г. Елисеева [и др.]. – М., 2011. – Ч. 1. – С. 176–178.

526. Василенко, З. В. Исследование влияния параметров водного гидролиза-экстракции на степень извлечения пектина из состава выжимок яблочных сушеных / З. В. Василенко, В. В. Редько, В. А. Гаврикова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апр. 2011 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2011. – Ч. 1. – С. 190.

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

528. Василенко, З. В. Исследование технологических свойств пюре из предварительно замороженных выжимок яблочных / З. В. Василенко, В. В. Редько, В. И. Никулин // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2011. – № 1. – С. 50–53.

529. Василенко, З. В. О состоянии научных исследований в области мясопереработки / З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко, И. И. Андреева // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2011. – № 2. – С. 52–56.

530. Василенко, З. В. Разработка технологии приготовления отделочных полуфабрикатов функционального назначения с инулином / З. В. Василенко, О. В. Мацикова, Н. П. Тесельская // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апр. 2011 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2011. – Ч. 1. – С. 180.

531. Василенко, З. В. Разработка технологии производства зефира функционального назначения / З. В. Василенко, О. В. Шкабров, Н. А. Могилевчик // Хранителна наука, техника и технологии 2011 : науч. тр. междунар. конф., Пловдив, 14–15 октомври 2011 г. / Ун-т по хранителни технологии. – Пловдив, 2011. – Т. 58, № 1. – С. 346–351.

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

533. Влияние гидролиза протопектина яблочных выжимок на содержание галактуроновой кислоты в пектине / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апр. 2011 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2011. – Ч. 1. – С. 192.

534. Влияние мальтодекстрина на пенообразующую способность яичного белка / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апр. 2011 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2011. – Ч. 1. – С. 185.

535. Влияние параметров щелочной деэтерификации на молекулярную массу яблочного пектина / З. В. Василенко [и др.] // Совершенствование технологии и техники производства пищевых продуктов : сб. тр. Междунар. науч.-практ. конф. / Гос. ун-т им. А. Церетели. – Кутаиси, 2011. – С. 122–125.

536. Влияние режимных параметров гидролиза протопектина яблочных выжимок в условиях повышенного давления на качество пектина / З. В. Василенко [и др.] // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2011. – № 1. – С. 3–8.

537. Влияние субпродуктово-крупяной композиции на показатели качества мясных рубленых изделий / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апр. 2011 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2011. – Ч. 1. – С. 209–210.

538. Влияние условий обезжиривания свиных шкур на выход сухой белковой добавки / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апр. 2011 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2011. – Ч. 1. – С. 211–212.

539. Влияние условий промывания сушеных выжимок яблок на выход пектина / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апр. 2011 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2011. – Ч. 1. – С. 188.

540. Влияние условий промывания сушеных выжимок яблок на студнеобразующую способность пектина / З. В. Василенко

[и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апр. 2011 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2011. – Ч. 1. – С. 189.

541. Влияние янтарной кислоты на жизнедеятельность рисового гриба – нового источника брожения при получении безалкогольных напитков / З. В. Василенко [и др.] // Хранителна наука, техника и технологии 2011 : науч. тр. междунар. конф., Пловдив, 14–15 октомври 2011 г. / Ун-т по хранителни технологии. – Пловдив, 2011. – Т. 58, № 2. – С. 331–336.

542. Использование пектина в технологии молочных десертов / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апр. 2011 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2011. – Ч. 1. – С. 187.

543. Использование эмульсии на растительном масле в технологии производства творожного крема функционального назначения / З. В. Василенко [и др.] // Вести. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2011. – № 2. – С. 3–8.

544. Исследование влияния величины pH пектинового экстракта и температуры коагуляции на показатели качества спиртоосаждаемого пектина из выжимок яблочных сушеных / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апр. 2011 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2011. – Ч. 1. – С. 191.

545. Исследование возможности использования водного экстракта из выжимок ягод черноплодной рябины в производстве десертного крема / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апр. 2011 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2011. – Ч. 1. – С. 181.

546. Исследование возможности использования мальтодекстрина в технологии производства сливочного крема / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апр. 2011 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2011. – Ч. 1. – С. 183–184.

547. Исследование возможности использования метаболизата рисового гриба в спиртовом производстве / Е. А. Цед [и др.] // Пр-во спирта и ликероводоч. изделий. – 2011. – № 2. – С. 24–26. – Авт. также : Василенко З. В.

548. Исследование показателей качества и безопасности майонеза функционального назначения / З. В. Василенко [и др.] // Совершенствование технологии и техники производства пищевых продуктов : сб. тр. междунар. науч.-практ. конф. / Гос. ун-т им. А. Церетели. – Кутаиси, 2011. – С. 126–129.

549. Исследование технологических свойств мальтодекстрина и перспективы его использования при производстве майонеза / З. В. Василенко [и др.] // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма : материалы IV Междунар. интернет-конф., Орел, 24 янв. – 21 апр. 2011 г. / Орлов. гос. техн. ун-т. – Орел, 2011. – С. 474–480.

550. К вопросу использования крапивы в производстве мясных продуктов / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апр. 2011 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2011. – Ч. 1. – С. 214.

551. Напитки брожения на основе рисового гриба / Е. А. Цед [и др.] // Пиво и напитки. – 2011. – № 5. – С. 58–61. – Авт. также : Василенко З. В.

552. Натуральные напитки брожения на основе рисового гриба как перспективное направление развития современного безалкогольного производства / З. В. Василенко [и др.] // Вес. Нац. акад. навук Беларусі. Сер. аграр. навук. – 2011. – № 3. – С. 108–113.

553. О влиянии щелочной деэтерификации пектинового гидролизата на молекулярную массу пектина / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апр. 2011 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2011. – Ч. 1. – С. 193.

554. О способах подготовки натуральной белковой добавки из говяжьего коллагенсодержащего сырья для введения в мясные фаршевые системы вареных колбас / З. В. Василенко [и др.] // Совершенствование технологии и техники производства пищевых продуктов : сб. тр. междунар. науч.-практ. конф. / Гос. ун-т им. А. Церетели. – Кутаиси, 2011. – С. 22–25.

555. О способах подготовки свиной шкурки для введения в мясные фаршевые системы / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апреля 2011 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2011. – Ч. 1. – С. 210–211.

556. Об использовании белкового концентрата из свиного коллагенсодержащего сырья для производства вареных колбасных изделий / З. В. Василенко [и др.] // Вестн. торгово-технол. ин-та. – 2011. – № 5. – С. 45–48.

557. Об использовании пищевой крови в производстве мясных изделий / З. В. Василенко [и др.] // Совершенствование технологии и техники производства пищевых продуктов : сб. тр. междунар. науч.-практ. конф. / Гос. ун-т им. А. Церетели. – Кутаиси, 2011. – С. 17–21.

558. Оптимизация технологических параметров получения метаболизата рисового гриба для использования его в спиртовом производстве / Е. А. Цед [и др.] // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2011. – № 1. – С. 59–66. – Авт. также: Василенко З. В.

559. Разработка мясного паштета с растительной композицией / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII междунар. науч.-техн. конф., 27–28 апр. 2011 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2011. – Ч. 1. – С. 213.

560. Разработка технологии и ассортимента десертных кремов эмульсионной структуры / З. В. Василенко [и др.] // Вестн. торгово-технол. ин-та. – 2011. – № 5. – С. 30–36.

561. Разработка технологии сладких блюд функционального назначения с использованием клюквы / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апр. 2011 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2011. – Ч. 1. – С. 183.

562. Рисовый гриб как источник новых молочнокислых бактерий для квасного производства / Е. А. Цед [и др.] // Пиво и напитки. – 2011. – № 4. – С. 22–25. – Авт. также: Василенко З. В.

563. Соя – перспективный компонент для производства продуктов питания / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апр. 2011 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия. – Могилев, 2011. – Ч. 1. – С. 200.

564. Технологические аспекты использования мальтодекстрина в технологии производства масляного крема / З. В. Василенко [и др.] // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2011. – № 1. – С. 24–28.

565. Характеристика динамической вязкости десертного крема с использованием водного экстракта из выжимок ягод черноплодной рябины / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апр. 2011 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2011. – Ч. 1. – С. 182.

566. Характеристика качества майонеза «Здоровье» функционального назначения / З. В. Василенко [и др.] // Хранителна наука, техника и технологии 2011 : науч. тр. междунар. конф., Пловдив, 14–15 октомври 2011 г. / Ун-т по хранителни технологии. – Пловдив, 2011. – Т. 58, № 3. – С. 59–62.

2012

567. Василенко, З. Исследование функционально-технологических свойств пюре из выжимок яблок, винограда и красной смородины / З. Василенко, В. Редько, В. Никулин // Хранителна наука, техника и технологии 2012 : тр. науч. конф. с междунар. участием, Пловдив, 19–20 окт. 2012 / Ун-т по хранителни технологии. – Пловдив, 2012. – Т. 59. – С. 456–460.

568. Василенко, З. В. Профессиональное образование инженеров-технологов в УО «Могилев. гос. ун-т продовольствия» / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Проблемы устойчивого развития регионов Республики Беларусь и сопредельных стран : сб. науч. ст. II Междунар. науч.-практ. конф., Могилев, 27–29 марта 2012 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т. – Могилев, 2012. – Ч. 2. – С. 339–340.

569. Василенко, З. В. Сравнительная характеристика способов деметоксилирования яблочного пектина / З. В. Василенко, В. И. Никулин, В. В. Лапковская // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2012. – № 2. – С. 8–13.

570. Василенко, З. В. Технология производства белкового крема пониженной калорийности / З. В. Василенко, О. В. Мацикова,

Т. Н. Болашенко // Питание как основа национальной безопасности страны : материалы IV Междунар. науч.-практ. конф. – Смоленск, 2012. – С. 25–35.

571. 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 : тез. докл. VIII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2012 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2012. – Ч. 1. – С. 199.

572. 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 : тез. докл. VIII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2012 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2012. – Ч. 1. – С. 200.

573. Гоман, Е. Н. О необходимости переработки отходов производства рапсового масла / Е. Н. Гоман ; науч. рук. З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2012 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2012. – Ч. 1. – С. 177.

574. Доклиническая комплексная оценка свойств напитка брожения на основе рисового гриба / Е. А. Цед [и др.] // Пиво и напитки. – 2012. – № 5. – С. 64–66. – Авт. также: Василенко З. В.

575. Жирные кислоты, продуцируемые рисовым грибом при получении безалкогольных напитков брожения / Е. А. Цед [и др.] // Пиво и напитки. – 2012. – № 3. – С. 44–47. – Авт. также: Василенко З. В.

576. 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 : тез. докл. VIII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2012 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2012. – Ч. 1. – С. 206.

577. 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 : тез. докл. VIII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2012 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2012. – Ч. 1. – С. 207.

578. Исследование возможности использования имбиря при получении безалкогольных напитков брожения на основе рисового гриба / Е. А. Цед [и др.] // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2012. – № 1. – С. 45–50.

579. Лапковская, В. В. Влияние пищевых кислот на прочность пектиновых студней / В. В. Лапковская ; науч. рук. З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2012 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2012. – Ч. 1. – С. 205.

580. Новик, И. В. Влияние различных способов обработки и температурного режима хранения на качество мяса некоторых пресноводных видов рыб / И. В. Новик, З. В. Василенко // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2012. – № 2. – С. 42–50.

581. Палайкис, Я. К. 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 : тез. докл. VIII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2012 г., Могилев : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2012. – Ч. 1. – С. 204.

582. Паштеты с растительной композицией для функционального питания / Е. В. Усанова ; науч. рук.: З. В. Василенко, Т. В. Березнева // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2012 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2012. – Ч. 1. – С. 180–181.

583. Петухов, М. М. Исследование возможности использования модифицированных крахмалов для замедления процесса черствения хлебобулочных изделий / М. М. Петухов ; науч. рук. З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2012 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2012. – Ч. 1. – С. 210.

584. Петухов, М. М. Исследование возможности использования модифицированных крахмалов для улучшения качества хлебобулочных изделий / М. М. Петухов ; науч. рук. З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2012 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2012. – Ч. 1. – С. 209.

585. Петухов, М. М. Исследование возможности использования сухой пшеничной клейковины для улучшения качества хлебобулочных изделий / М. М. Петухов ; науч. рук. З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2012 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2012. – Ч. 1. – С. 208.

586. Профилактические и онкостатические свойства безалкогольного напитка брожения на основе рисового гриба / З. В. Василенко [и др.] // Вес. Нац. акад. навук Беларусі. Сер. аграр. навук. – 2012. – № 4. – С. 113–118.

587. Разработка технологии белкового крема с инулином / З. Василенко [и др.] // Хранителна наука, техника и технологии 2012 : тр. науч. конф. с междунар. участием, Пловдив, 19–20 окт. 2012 / Ун-т по хранителни технологии. – Пловдив, 2012. – Т. 59. – С. 461–463.

588. Рисовый гриб как источник новых молочнокислых бактерий для квасного производства / Е. А. Цед [и др.] // Империя напитков. – 2012. – № 3. – С. 14–16.

589. Рисовый гриб как продуцент органических кислот при получении безалкогольных напитков брожения / Е. А. Цед [и др.] // Пиво и напитки. – 2012. – № 4. – С. 26–29. – Авт. также : Василенко З. В.

590. 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 : тез. докл. VIII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2012 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2012. – Ч. 1. – С. 201.

591. 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 : тез. докл. VIII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2012 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2012. – Ч. 1. – С. 198.

592. Рогова, Е. Н. Характеристика состава концентрата соединительнотканных белков, полученного из коллагенсодержащего сырья / Е. Н. Рогова ; науч. рук.: З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2012 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2012. – Ч. 1. – С. 176.

593. Усанова, Е. В. Об использовании облепихового шрота в производстве мясопродуктов / Е. В. Усанова ; науч. рук.: З. В. Василенко, Т. В. Березнева // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2012 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2012. – Ч. 1. – С. 181–182.

594. Усанова, Е. В. Паштеты с растительной композицией для функционального питания / Е. В. Усанова ; науч. рук.: З. В. Василенко, Т. В. Березнева // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2012 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2012. – Ч. 1. – С. 180–181.

595. Филимонова, К. С. 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 : тез. докл. VIII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2012 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2012. – Ч. 1. – С. 182.

2013

596. Василенко, З. В. Биологическая ценность белков комбинированных вареных колбас / З. В. Василенко, О. В. Шкабров // Хранителна наука, техника и технологии 2013: тр. науч. конф.

с междунар. участием, Пловдив, 18–19 окт. 2013 / Ун-т по хранителни технологии. – Пловдив, 2013. – Т. 60. – С. 198–201.

597. Василенко, З. В. Влияние модифицированных крахмалов на качество хлебобулочных изделий из дрожжевого теста / З. В. Василенко, М. М. Петухов // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2013. – № 1. – С. 34–39.

598. Василенко, З. В. Исследование влияния пищевых добавок на газообразующую способность пшеничной муки / З. В. Василенко, М. М. Петухов // Международный научный форум «Пищевые инновации и биотехнологии» : сб. материалов конф. студентов, аспирантов и молодых ученых / Кемер. технол. ин-т пищевой пром-сти ; под общ. ред. А. Ю. Просекова. – Кемерово, 2013. – С. 112–114.

599. Василенко, З. В. Исследование зависимости выхода рапсового фосфолипидного концентрата от температуры экстракции / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Е. Н. Кучерова // Научно-практические аспекты технологий возделывания и переработки масличных культур : материалы междунар. науч.-практ. конф., г. Рязань, 15–16 февр. 2013 г. / Рязан. гос. агротехнол. ун-т ; под общ. ред. Д. В. Виноградова. – 2013. – С. 56–57.

600. Василенко, З. В. Исследование углеводного состава нетрадиционного растительного сырья / З. В. Василенко, В. В. Редько-Бодмер // Хранителна наука, техника и технологии 2013: тр. науч. конф. с междунар. участием, Пловдив, 18–19 окт. 2013 / Ун-т по хранителни технологии. – Пловдив, 2013. – Т. 60. – С. 580–583.

601. Василенко, З. В. О необходимости обогащения концентрата соединительнотканных белков «БЕЛПРО» / З. В. Василенко, Е. Н. Рогова, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–26 апр. 2013 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2013. – Ч. 1. – С. 155.

602. Василенко, З. В. Об изменении компонентного состава белков зерна люпина в процессе его переработки / З. В. Василенко, О. В. Шкабров // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–26 апр. 2013 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2013. – Ч. 1. – С. 161.

603. Василенко, З. В. Разработка технологии мучного кондитерского изделия с использованием ржаной муки / З. В. Василенко, И. П. Федорова, Р. Ю. Федоров // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–26 апр. 2013 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2013. – Ч. 1. – С. 166.

604. Василенко, З. В. Функциональные пищевые ингредиенты из отечественного растительного сырья / З. В. Василенко, В. В. Редько, М. П. Политыко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–26 апр. 2013 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2013. – Ч. 1. – С. 164.

605. Влияние обработки пектинового гидролизата в электролизере на качество пектина из выжимок яблок / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–26 апр. 2013 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2013. – Ч. 1. – С. 153.

606. Влияние продолжительности хранения выжимок яблок, высушенных различными способами, на выход пектина / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч.-техн. конф., 25–26 апр. 2013 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2013. – Ч. 1. – С. 151.

607. Влияние продолжительности хранения выжимок яблок, высушенных различными способами, на студнеобразующую способность пектина / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–26 апр. 2013 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2013. – Ч. 1. – С. 152.

608. Использование эмульсии на растительном масле при производстве песочного печенья / З. В. Василенко [и др.] // Хранителна наука, техника и технологии 2013: тр. науч. конф. с междунар. участием, Пловдив, 18–19 окт. 2013 / Ун-т по хранителни технологии. – Пловдив, 2013. – Т. 60. – С. 70–74.

609. Исследование влияния витамина С на качество хлебобулочных изделий из дрожжевого теста / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–26 апр. 2013 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2013. – Ч. 1. – С. 154.

610. Исследование качества песочного печенья функционального назначения при хранении / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–26 апр. 2013 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2013. – Ч. 1. – С. 159.

611. Мясопродукт функционального назначения с использованием картофеля и овсяных хлопьев / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–26 апр. 2013 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2013. – Ч. 1. – С. 165.

612. О необходимости разработки мясопродуктов геродиетического назначения / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–26 апр. 2013 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2013. – Ч. 1. – С. 158.

613. Оптимизация процесса сушки яблочных выжимок в многозональном аппарате виброкипящего слоя / З. В. Василенко [и др.] // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2013. – № 1. – С. 3–7.

614. Разработка технологии паштета для функционального питания / З. В. Василенко [и др.] // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2013. – № 2. – С. 19–23.

615. Разработка технологии песочного печенья функционального назначения / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч.-техн. конф., 25–26 апр. 2013 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2013. – Ч. 1. – С. 160.

616. Разработка технологии получения фосфатидного концентрата из рапсового фуза / З. В. Василенко [и др.] // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2013. – № 2. – С. 3–8.

617. Разработка технологии производства блюд и кулинарных изделий с использованием консервированной продукции из пророшенного зерна / З. В. Василенко [и др.] // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2013. – № 1. – С. 18–23.

618. Разработка технологии производства полуфабриката молочного соуса / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–26 апр. 2013 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2013. – Ч. 1. – С. 157.

619. Разработка технологий блюд и изделий функционального назначения, обогащенных кальцием, для лиц пожилого возраста / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–26 апр. 2013 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2013. – Ч. 1. – С. 156.

2014

620. Василенко, З. В. Влияние пищевых добавок на реологические свойства дрожжевого теста / З. В. Василенко, М. М. Петухов // Актуальные проблемы и современные технологии производства продуктов питания : сб. тр. междунар. науч.-практ. конф., Кутаиси, 12–13 июня 2014 г. / М-во образования и науки Грузии, Гос. ун-т им. А. Церетели ; редкол. : М. Силагадзе [и др.]. – Кутаиси, 2014. – С. 236–239.

621. Василенко, З. В. Влияние солей органических кислот и многоатомных спиртов на студнеобразующую способность концентрата соединительнотканных белков «БелПРО» / З. В. Василенко, Е. Н. Рогова, О. А. Ветошкина // Актуальные проблемы и современные технологии производства продуктов питания : сб. тр. междунар. науч.-практ. конф., Кутаиси, 12–13 июня 2014 г. / М-во образования и науки Грузии, Гос. ун-т им. А. Церетели ; редкол. : М. Силагадзе [и др.]. – Кутаиси, 2014. – С. 233–236.

622. Василенко, З. В. Деловая игра как одна из форм проведения практических занятий по специальным дисциплинам в подготовке инженеров-технологов / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Качество подготовки специалистов в техническом университете: проблемы, перспективы, инновационные подходы : материалы II Междунар. науч.-метод. конф., Могилев, 20–21 нояб. 2014 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. С. Носиков (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2014. – С. 189–190.

623. Василенко, З. В. Исследование влияния аскорбиновой кислоты и модифицированного крахмала на качество булочных изделий / З. В. Василенко, М. М. Петухов // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2014. – № 1. – С. 3–9.

624. Василенко, З. В. Проблемы продовольствия и здорового питания / З. В. Василенко, И. Н. Фурс, Е. В. Коляда // Актуальные

проблемы и современные технологии производства продуктов питания : сб. тр. междунар. науч.-практ. конф., Кутаиси, 12–13 июня 2014 г. / М-во образования и науки Грузии, Гос. ун-т им. А. Церетели ; редкол. : М. Силагадзе [и др.]. – Кутаиси, 2014. – С. 42–46.

625. Влияние гранулирования на выход и качество пектина из сушеных выжимок яблок / О. В. Колеко ; науч. ред.: З. В. Василенко, В. И. Никулин, Л. В. Лазовикова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2014 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2014. – Ч. 1. – С. 183.

626. Влияние гранулирования на фракционный состав пектина сушеных выжимок яблок / О. В. Колеко ; науч. рук.: З. В. Василенко, В. И. Никулин, Л. В. Лазовикова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2014 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2014. – Ч. 1. – С. 184.

627. Вячеслав Алексеевич Шаршунов (к 65-летию со дня рождения) / А. Р. Цыганов [и др.] // Вестн. Белорус. гос. с.-х. акад. – 2014. – № 2. – С. 227–230.

628. Вячеслав Алексеевич Шаршунов (К 65-летию со дня рождения) / А. Р. Цыганов [и др.] // Вес. Нац. акад. навук Беларусі. Сер. аграр. навук. – 2014. – № 3. – С. 123–125.

629. Использование коллагенсодержащего сырья при производстве паштетов / З. В. Василенко [и др.] // Хранителна наука, техника и технологии 2014: тр. науч. конф. с междунар. участием, Пловдив, 24–25 окт. 2014 / Ун-т по хранителни технологии. – Пловдив, 2014. – Т. 61, ч. 1. – С. 869–872.

630. Использование пюре из кабачков в технологии термостабильности начинки для мучных кондитерских изделий / З. В. Василенко [и др.] // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2014. – № 1. – С. 37–41.

631. Исследование влияние добавок на качество пирога из ржаной муки / И. А. Подобед, Р. Ю. Федоров ; науч. рук.: З. В. Василенко, И. П. Федорова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2014 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2014. – Ч. 1. – С. 181.

632. Исследование возможности использования хрена для увеличения сроков хранения мясных полуфабрикатов / К. С. Филимонова ; науч. рук.: З. В. Василенко, И. В. Никулина // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2014 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2014. – Ч. 1. – С. 178.

633. Исследование возможности разработки технологии пирога из ржаной муки / И. А. Подобед, Р. Ю. Федоров ; науч. рук.: З. В. Василенко, И. П. Федорова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2014 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2014. – Ч. 1. – С. 182.

634. К вопросу использования пряно-ароматического растительного сырья в производстве паштетных колбас / Г. А. Колядко, Ю. А. Николаева ; науч. рук.: З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2014 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2014. – Ч. 1. – С. 174.

635. Катушонок, С. А. О целесообразности использования кукурузной крупы в производстве паштетов / С. А. Катушонок ; науч. рук.: З. В. Василенко, Т. В. Березнева // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2014 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2014. – Ч. 1. – С. 177.

636. Катушонок, С. А. Паштеты повышенной пищевой ценности / С. А. Катушонок ; науч. рук.: З. В. Василенко, Т. В. Березнева // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2014 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2014. – Ч. 1. – С. 176.

637. Коваленко, В. О. Кабачки – ценное сырье для производства соусов / В. О. Коваленко ; науч. рук.: З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2014 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2014. – Ч. 1. – С. 169.

638. Коваленко, В. О. Разработка технологии и рецептур соусов на основе кабачков / В. О. Коваленко ; науч. рук.: З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2014 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2014. – Ч. 1. – С. 170.

639. Колеко, О. В. «Vividol® T» – перспективная добавка для производства масложировых продуктов функционального назначения / О. В. Колеко ; науч. рук.: З. В. Василенко, П. А. Ромашихин // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2014 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2014. – Ч. 1. – С. 171.

640. Кубар, Д. А. Исследование возможности использования ботвы свеклы и моркови при разработке технологий кулинарной продукции / Д. А. Кубар ; науч. рук.: З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2014 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2014. – Ч. 1. – С. 167.

641. Кубар, Д. А. Исследование возможности использования нетрадиционных видов растительного сырья при разработке новых технологий кулинарной продукции / Д. А. Кубар ; науч. рук.: З. В. Василенко, О. В. Мацикова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2014 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2014. – Ч. 1. – С. 168.

642. Майонез функционального назначения с конъюгированной линолевой кислотой. Показатели качества и безопасности / З. В. Василенко [и др.] // Хранителна наука, техника и технологии 2014: тр. науч. конф. с междунар. участием, Пловдив, 24–25 окт. 2014 / Ун-т по хранителни технологии. – Пловдив, 2014. – Т. 61, ч. 1. – С. 860–864.

643. Новик, И. В. Влияние горячего копчения и различных температурных режимов хранения на качество икры карпа обыкновенного (*Cyprinus carpio, L.*) / И. В. Новик, З. В. Василенко // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2014. – № 2. – С. 26–30.

644. Новик, И. В. Влияние микробиологической трансглутаминазы на текстуру и влагоудерживающую способность мяса карпа обыкновенного (*Cyprinus carpio, L.*) / И. В. Новик, З. В. Василенко // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2014. – № 2. – С. 3–9.

645. Пищевая добавка с повышенным содержанием кальция и ее использование в питании специализированного назначения / З. В. Василенко [и др.] // Актуальные проблемы и современные технологии производства продуктов питания : сб. тр. междунар. науч.-практ. конф., Кутаиси, 12–13 июня 2014 г. / М-во образования и науки Грузии, Гос. ун-т им. А. Церетели ; редкол.: М. Силагадзе [и др.]. – Кутаиси, 2014. – С. 230–233.

646. Об использовании в производстве вареных колбас пряно-ароматического сырья / З. В. Василенко [и др.] // Хранителна наука, техника и технологии 2014: тр. науч. конф. с междунар. участием, Пловдив, 24–25 окт. 2014 / Ун-т по хранителни технологии. – Пловдив, 2014. – Т. 61, ч. 1. – С. 873–877.

647. Об использовании рисовой крупы в технологии вареных колбас / Е. Л. Столяров, Е. Н. Таран ; науч. рук.: З. В. Василенко, И. И. Андреева // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2014 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2014. – Ч. 1. – С. 173.

648. Об использовании тыквы в производстве рубленых полуфабрикатов / Г. А. Колядко, Ю. А. Николаев ; науч. рук.: З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2014 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2014. – Ч. 1. – С. 175.

649. Об особенностях использования свиных субпродуктов в технологии вареных колбас / Е. Л. Столяров, Е. Н. Таран ; науч. рук.: З. В. Василенко, И. И. Андреева // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2014 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2014. – Ч. 1. – С. 172.

650. Перспективы использования конъюгированной линолевой кислоты в технологии продуктов питания функционального

назначения / З. В. Василенко [и др.] // Вести. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2014. – № 1. – С. 15–19.

651. Разработка ассортимента десертных соусов оздоравливающего действия / З. В. Василенко [и др.] // Хранителна наука, техника и технологии 2014: тр. науч. конф. с междунар. участием, Пловдив, 24–25 окт. 2014 / Ун-т по хранителни технологии. – Пловдив, 2014. – Т. 61, ч. 1. – С. 865–868.

652. Разработка технологии блюд специализированного назначения с повышенным содержанием пищевых волокон / А. К. Изотова, Е. Н. Сивакова ; науч. рук.: З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2014 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2014. – Ч. 1. – С. 186.

653. Разработка технологии мучных изделий функционального назначения / М. И. Коляда, Д. С. Зюбанова ; науч. рук.: З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2014 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2014. – Ч. 1. – С. 185.

654. Технология производства мясопродуктов специального назначения / З. В. Василенко [и др.] // Хранителна наука, техника и технологии 2014: тр. науч. конф. с междунар. участием, Пловдив, 24–25 окт. 2014 / Ун-т по хранителни технологии. – Пловдив, 2014. – Т. 61, ч. 1. – С. 878–882.

655. Филимонова, К. С. Исследование возможности использования крапивы для увеличения сроков хранения мясных изделий / К. С. Филимонова ; науч. рук.: З. В. Василенко, И. В. Никулина // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2014 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2014. – Ч. 1. – С. 179.

656. Филимонова, К. С. Исследование возможности использования хрена для увеличения сроков хранения мясных полуфабрикатов / К. С. Филимонова ; науч. рук.: З. В. Василенко, И. В. Никулина // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2014 г. : в 2 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2014. – Ч. 1. – С. 180.

2015

657. Василенко, З. В. Влияние пищевых добавок на реологические свойства дрожжевого теста / З. В. Василенко, М. М. Петухов // Хлебопек. – 2015. – № 3. – С. 24–26.

658. Василенко, З. В. Влияние продолжительности пропаривания выжимок яблок на выход пектина / З. В. Василенко, В. И. Никулин, Л. В. Лазовикова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2015 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2015. – С. 131.

659. Василенко, З. В. Влияние продолжительности пропаривания выжимок яблок на прочность студней пектина / З. В. Василенко, В. И. Никулин, Л. В. Лазовикова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2015 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2015. – С. 132.

660. Василенко, З. В. Исследование возможности использования мальтодекстрина для замены части жира в рецептуре сдобных хлебобулочных изделий / З. В. Василенко, М. М. Петухов, П. А. Ромашихин // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2015 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2015. – С. 133.

661. Василенко, З. В. Исследование качества натуральных полуфабрикатов из свинины с добавлением порошка из листьев хрена / З. В. Василенко, И. В. Никулина, А. В. Ерохина // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2015 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2015. – С. 129.

662. Василенко, З. В. Исследование качества натуральных рубленых из свинины с добавлением порошка из листьев хрена / З. В. Василенко, И. В. Никулина, А. В. Ерохина // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2015 г./ Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2015. – С. 130.

663. Василенко, З. В. О функционально-технологических свойствах люпиновой муки / З. В. Василенко, В. А. Конев // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар.

науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2015 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2015. – С. 128.

664. Василенко, З. В. Оптимизация комплексной пищевой добавки для хлебобулочных изделий / З. В. Василенко, М. М. Петухов // Современные технологии сельскохозяйственного производства : сб. науч. ст. по материалам XVIII Междунар. науч.-практ. конф., Гродно, 27 марта, 15 мая 2015 г. / Гродн. гос. аграр. ун-т. – Гродно, 2015. – Вып. : Агрономия. Защита растений. Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. – С. 198–199.

665. Василенко, З. В. Разработка технологии мясо-растительных котлет функционального назначения / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2015 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2015. – С. 125.

666. Василенко, З. В. Разработка технологии песочного печенья из ржаной муки / З. В. Василенко, И. П. Федорова, И. А. Подобед // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2015 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2015. – С. 137.

667. Василенко, З. В. Технологические параметры производства натуральных обогатительных добавок для хлебобулочных изделий / З. В. Василенко, Е. В. Коляда, М. М. Петухов // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2015 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2015. – С. 127.

668. Изменение химического состава плодоовощного сырья при приготовлении пюре как основы соусов / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2015 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2015. – С. 156.

669. Исследование влияния пищевых добавок на подъемную силу хлебопекарных прессованных дрожжей / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2015 г. /

Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2015. – С. 134.

670. Исследование влияния пищевых добавок на процесс брожения сдобного дрожжевого теста / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2015 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2015. – С. 135.

671. Исследование показателей качества булочных изделий в процессе хранения / З. В. Василенко [и др.] // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2015. – № 2 (19). – С. 30–35.

672. Исследование химического состава растительного сырья и его изменение при приготовлении пюре для соусов / З. В. Василенко [и др.] // Инновационные технологии производства продуктов питания функционального назначения: сб. тр. междунар. науч.-практ. конф., Кутаиси, апрель 2015 г. / М-во образования и науки Грузии, Гос. ун-т им. А. Церетели ; редкол.: М. Силагадзе [и др.]. – Кутаиси, 2015. – С. 249–253.

673. О влиянии белковой добавки из модифицированных свиных желудков на показатели качества вареных колбас / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2015 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2015. – С. 124.

674. О модификации органолептических характеристик свиного коллагенсодержащего сырья / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2015 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2015. – С. 123.

675. Об использовании яблочного порошка в производстве мясных рубленых полуфабрикатов / З. В. Василенко [и др.] // Инновационные технологии производства продуктов питания функционального назначения: сб. тр. междунар. науч.-практ. конф., Кутаиси, апрель 2015 г. / М-во образования и науки Грузии, Гос. ун-т им. А. Церетели ; редкол.: М. Силагадзе [и др.]. – Кутаиси, 2015. – С. 47–50.

676. Перспективы использования плодово-ягодного сырья как основы соусов с профилактическими свойствами / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез.

докл. X Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2015 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2015. – С. 126.

677. Разработка рецептур и технологии производства соусов оздоравливающего действия / З. В. Василенко [и др.] // Повышение качества, безопасности и конкурентоспособности продукции агропромышленного комплекса в современных условиях: сб. науч. тр. IX Междунар. конф. молодых ученых и специалистов, Москва, октябрь 2015 г. / Всерос. науч.-исслед. ин-т пивовар., безалкогол. и винодел. пром-сти. – М., 2015. – С. 47–51.

678. Разработка технологии и рецептуры блюд с повышенным содержанием микронутриентов / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2015 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2015. – С. 136.

679. Разработка технологии рубленого мясного полуфабриката функционального назначения / З. В. Василенко [и др.] // Инновационные технологии производства продуктов питания функционального назначения: сб. тр. междунар. науч.-практ. конф., Кутаиси, апрель 2015 г. / М-во образования и науки Грузии, Гос. ун-т им. А. Церетели ; редкол.: М. Силагадзе [и др.]. – Кутаиси, 2015. – С. 50–54.

680. Характеристика аминокислотного состава белков концентрата из зерна люпина / З. В. Василенко [и др.] // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2015 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2015. – С. 155.

2016

681. Василенко, З. В. Влияние промывания выжимок яблок, высушенных в виброкипящем слое, на показатели качества пектина и структуру его молекулы / З. В. Василенко // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2016. – № 1 (20). – С. 3–8.

682. Василенко, З. В. Влияние солей органических кислот и многоатомных спиртов на водоудерживающую способность концентрата соединительнотканных белков «БелПРО» / З. В. Василенко, Е. Н. Рогова, О. А. Ветошкина // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2016. – № 1 (20). – С. 58–61.

683. Василенко, З. В. Десертный крем с экстрактом из выжимок черноплодной рябины / З. В. Василенко, Н. А. Могилевчик // Товароведение и экспертиза, производство пищевых и кормовых продуктов, обеспечение их качества и безопасности : материалы междунар. науч. практ. конф., Казань, 5–6 апр. 2016 г. / Казан. кооп. ин-т (фил.) Рос. ун-та кооп. – Казань, 2016. – С. 63–68.

684. Василенко, З. В. Исследование влияния способа введения жмыха льняного на показатели качества вареных колбасных изделий / З. В. Василенко, Е. Н. Кучерова // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2016. – № 1 (20). – С. 36–39.

685. Василенко, З. В. Минеральный и витаминный состав выжимок ягод / З. В. Василенко, Н. А. Могилевчик // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2016. – № 1 (20). – С. 20–23.

686. Василенко, З. В. Сравнительная характеристика функционально-технологических свойств гороховой муки марки «PEATEX» и муки из зерен гороха сорта Фараон / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, О. А. Ветошкина // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2016. – № 1 (20). – С. 46–50.

687. Василенко, З. В. Сравнительный анализ эффективности использования различных видов дрожжей в спиртовом производстве / З. В. Василенко, Е. А. Цед, С. В. Волкова // Вес. Нац. акад. навук Беларусі. Сер. аграр. навук. – 2016. – № 3. – С. 113–118.

688. Вержбицкая, А. В. О возможности разработки технологии сладких изделий функционального назначения / А. В. Вержбицкая ; науч. рук. З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 28–29 апр. 2016 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2016. – С. 154.

689. Вержбицкая, А. В. О производстве конфитюра на основе кабачков для мучных кондитерских изделий / А. В. Вержбицкая ; науч. рук. З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 28–29 апр. 2016 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2016. – С. 155.

690. Ветошкина, О. А. О возможности использования гороха при производстве мясных продуктов / О. А. Ветошкина ; науч. рук. З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч. конф. студентов и аспиран-

тов, Могилев, 28–29 апр. 2016 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2016. – С. 153.

691. Влияние измельчения сушеных выжимок яблок на выход пектина / Н. В. Степурко ; науч. рук.: З. В. Василенко, В. И. Никулин, Л. В. Лазовикова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 28–29 апр. 2016 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2016. – С. 163.

692. Влияние измельчения сушеных выжимок яблок на прочность студней пектина / Н. В. Степурко ; науч. рук.: З. В. Василенко, В. И. Никулин, Л. В. Лазовикова // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 28–29 апр. 2016 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2016. – С. 164.

693. Влияние обработки фитопорошков этиловым спиртом на их антиокислительную активность / З. В. Василенко [и др.] // Инновационные технологии в пищевой промышленности : материалы XV Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 5–6 окт. 2016 г. / Нац. акад. наук Беларуси, Науч.-практ. центр Нац. акад. наук Беларуси по продовольствию; редкол. : В. В. Азаренко, А. В. Мелещеня, В. А. Самсонович. – Минск, 2016. – С. 118–122.

694. Влияние способа варки гороха на аминокислотный состав белка и содержание минеральных веществ / З. В. Василенко [и др.] // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма : VI междунар. интернет-конф., Орел, 27 янв. – 25 мая 2016 г. / Орлов. гос. ун-т. – Орел, 2016. – С. 115–120.

695. Ерохина, А. В. Влияние добавок порошка из листьев осины на продолжительность хранения натуральных рубленых полуфабрикатов из свинины / А. В. Ерохина ; науч. рук.: З. В. Василенко, И. В. Никулина // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 28–29 апр. 2016 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2016. – С. 166.

696. Ерохина, А. В. Влияние порошка из листьев осины на продолжительность хранения натуральных полуфабрикатов из свинины / А. В. Ерохина ; науч. рук.: З. В. Василенко, И. В. Никулина // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 28–29 апр. 2016 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2016. – С. 165.

697. Изучение вязкости водных растворов гидроколлоидов в зависимости от их комбинаций и концентрации в растворе / З. В. Василенко [и др.] // Товароведение и экспертиза, производство пищевых и кормовых продуктов, обеспечение их качества и безопасности : материалы междунар. науч.-практ. конф., Казань, 5–6 апр. 2016 г. / Казан. кооп. ин-т (фил.) Рос. ун-та кооп. – Казань, 2016. – С. 53–59.

698. Изучение синергетического эффекта поликомпозиций гидроколлоидов / З. В. Василенко [и др.] // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма : VI междунар. интернет-конф., Орел, 27 янв. – 25 мая 2016 г. / Орлов. гос. ун-т. Орел, 2016. – С. 120–123.

699. Исследование аминокислотного состава белка семян гороха / А. С. Кучер, А. С. Квачук ; науч. рук.: З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 28–29 апр. 2016 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2016. – С. 159.

700. Исследование влияния комбинаций гидроколлоидов на вязкость водных растворов / А. П. Самущик, Ю. П. Захарова ; науч. рук.: З. В. Василенко, П. А. Ромашихин // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 28–29 апр. 2016 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2016. – С. 156.

701. Исследование пенообразующих и эмульгирующих свойств овощных пюре и соков / Н. А. Змушко, А. И. Сапранецкая ; науч. рук.: З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 28–29 апр. 2016 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2016. – С. 151.

702. Исследование показателей качества семян гороха / А. С. Кучер, А. С. Квачук ; науч. рук.: З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 28–29 апр. 2016 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2016. – С. 158.

703. Исследование показателей качества семян гороха и аминокислотного состава его белка / З. В. Василенко [и др.] //

Товароведение и экспертиза, производство пищевых и кормовых продуктов, обеспечение их качества и безопасности : материалы междунар. науч.-практ. конф., Казань, 5–6 апр. 2016 г. / Казан. кооп. ин-т (фил.) Рос. ун-та кооп. – Казань, 2016. – С. 59–63.

704. Исследование синергического эффекта водных растворов гидроколлоидов / А. П. Самущик, Ю. Н. Захарова ; науч. рук.: З. В. Василенко, П. А. Ромашихин // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 28–29 апр. 2016 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2016. – С. 157.

705. Катушонок, С. А. Мясо-растительная вареная колбаса для функционального питания / С. А. Катушонок ; науч. рук.: З. В. Василенко, Т. В. Березнева // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 28–29 апр. 2016 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2016. – С. 162.

706. Катушонок, С. А. О целесообразности использования корнеплодов репы в производстве мясопродуктов / С. А. Катушонок ; науч. рук.: З. В. Василенко, Т. В. Березнева // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 28–29 апр. 2016 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2016. – С. 161.

707. Об использовании пищевой крови в производстве мясных рубленых полуфабрикатов / З. В. Василенко [и др.] // Товароведение и экспертиза, производство пищевых и кормовых продуктов, обеспечение их качества и безопасности : материалы междунар. науч.-практ. конф., Казань, 5–6 апр. 2016 г. / Казан. кооп. ин-т (фил.) Рос. ун-та кооп. – Казань, 2016. – С. 68–74.

708. Перспективы разработки рецептур соусов профилактического действия на основе овощного и плодово-ягодного сырья / З. В. Василенко [и др.] // Инновационные подходы и технологии для повышения эффективности производств в условиях глобальной конкуренции : сб. материалов междунар. науч.-практ. конф., Семей, Казахстан, 1 марта 2016 г. / Гос. ун-т им. Шакарима. – Семей, 2016. – Т. 1. – С. 100–103.

709. Разработка технологии белковой добавки из свиного коллагенсодержащего сырья для использования в производстве

вареных колбас / З. В. Василенко [и др.] // Инновационные подходы и технологии для повышения эффективности производств в условиях глобальной конкуренции : сб. материалов междунар. науч.-практ. конф., Семей, Казахстан, 1 марта 2016 г. / Гос. ун-т им. Шакарима. – Семей, 2016. – Т. 1. – С. 110–113.

710. Разработка технологии и рецептур блюд для больных артериальной гипертензией / Н. А. Змушко, А. И. Сапранецкая ; науч. рук.: З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 28–29 апр. 2016 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2016. – С. 152.

711. Разработка технологии и рецептуры мясного паштета функционального назначения / З. В. Василенко [и др.] // Инновационные подходы и технологии для повышения эффективности производств в условиях глобальной конкуренции : сб. материалов междунар. науч.-практ. конф., Семей, Казахстан, 1 марта 2016 г. / Гос. ун-т им. Шакарима. – Семей, 2016. – Т. 1. – С. 113–117.

1.4. Депонированные статьи

1979

712. Василенко, З. В. Новый вид кулинарных изделий на пектине / З. В. Василенко, О. И. Слабко // Тр. 6-й науч.-техн. конф. – Могилев, 1979. – Деп. в БелНИИНТИ 1979, № 253.

1980

713. Василенко, З. В. Изучение ионообменных свойств клеточных стенок овощей до и после тепловой обработки / З. В. Василенко, Н. Я. Сакович, Т. И. Лось. – Минск, 1980. – 6 с. – Деп. в БелНИИНТИ 05.11.1980, № 204.

714. Василенко, З. В. Исследование способности морковного пюре образовывать эмульсию типа / З. В. Василенко, Н. Г. Курбанов. – Минск, 1980. – 7 с. – Деп. в БелНИИНТИ 05.11.1980, № 206.

715. Василенко, З. В. 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.

716. Василенко, З. В. Об использовании полуфабриката сухого картофельного пюре (хлопья) в общественном питании / З. В. Василенко. – Минск, 1980. – 6 с. – Деп. в БелНИИНТИ 12.12.1980, № 207.

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

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

1981

719. Василенко, З. В. Влияние некоторых условий экстракции пектиновых веществ на их физико-химические свойства / З. В. Василенко, О. И. Слабко. – Минск, 1981. – 4 с. – Деп. в БелНИИНТИ 23.01.1981, № 232.

720. Василенко, З. В. 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.

721. Василенко, З. В. Новый вид кулинарных изделий из пектина / З. В. Василенко, О. И. Слабко. – Минск, 1981. – 7 с. – Деп. в БелНИИНТИ 11.03.1981, № 254.

722. Василенко, З. В. Структурно-механические свойства яблочно-пектиновый пасты / З. В. Василенко, О. И. Слабко. – Минск, 1981. – 4 с. – Деп. в БелНИИНТИ 23.01.1981, № 233.

723. Василенко, З. В. Яблочные выжимки – ценное сырье для пищевой промышленности / З. В. Василенко, О. И. Слабко. – Минск, 1981. – 3 с. – Деп. в БелНИИНТИ 23.01.1981, № 231.

1982

724. Баранов, В. С. 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 06.07.1982, № 473.

725. Баранов, В. С. Ионосвязывающая способность яблочно-пектиновой пасты / В. С. Баранов, З. В. Василенко, О. И. Слабко. – Минск, 1982. – 4 с. – Деп. в БелНИИНТИ 06.07.1982, № 474.

726. Василенко, З. В. 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.

727. Василенко, З. В. 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.

728. Василенко, З. В. 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.

729. Василенко, З. В. 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.

730. 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.

731. О стойкости в хранении майонезных паст с овощами и морской капустой / З. В. Василенко [и др.]. – Минск, 1982. – 4 с. – Деп. в БелНИИНТИ 13.09.1982, № 495.

1983

732. Василенко, З. В. 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.

733. Василенко, З. В. 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.

734. Василенко, З. В. 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 БелНИИНТИ 26.07.1983, № 730.

1984

735. Василенко, З. В. 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.

736. Василенко, З. В. 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.

737. Василенко, З. В. 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.

738. Василенко, З. В. 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.

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

740. Заварное тесто с яблочно-пектиновой пастой и растительным маслом / З. В. Василенко [и др.]. – М., 1984. – 5 с. – Деп. в ЦНИИТЭИпищепром 20.07.1984, № 941.

741. Песочное тесто с яблочно-пектиновой пастой / З. В. Василенко [и др.]. – М., 1984. – 4 с. – Деп. в ЦНИИТЭИпищепром 18.04.1984, № 855.

1985

742. Василенко, З. В. 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.

743. Василенко, З. В. 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.

744. Влияние тепловой обработки на содержание витаминов в овощах / З. В. Василенко [и др.]. – М., 1985. – 9 с. – Деп. в ЦНИИТЭИпищепром 14.01.1985, № 42.

745. Использование сушеных моркови, свеклы в производстве начинок для кондитерских изделий / З. В. Василенко [и др.]. – М., 1985. – 2 с. – Деп. в ЦНИИТЭИпищепром 26.03.1985, № 1051.

1986

746. Василенко, З. В. 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 07.04.1986, № 1301.

747. Василенко, З. В. 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 07.04.1986, № 1302.

748. Изменение углеводов в процессе переработки яблочных выжимок / З. В. Василенко [и др.]. – М., 1986. – 5 с. – Деп. в АгроНИИТЭИПП 07.04.86, № 1300.

1987

749. Использование овощей в производстве сладких блюд в общественном питании / З. В. Василенко [и др.]. – М., 1987. – 5 с. – Деп. в ЦНИИТЭИ торговли, № 7.

750. Использование порошка пюре из выжимок яблок для производства взбивных кулинарных изделий / З. В. Василенко [и др.]. – М., 1987. – 8 с. – Деп. в ЦНИИТЭИ торговли, № 16.

751. Оценка питания в столовых при промышленных предприятиях / З. В. Василенко [и др.]. – М., 1987. – 21 с. – Деп. в ЦНИИТЭИ торговли, № 15.

752. Технология переработки выжимок черноплодной рябины в пюре / З. В. Василенко [и др.]. – М., 1987. – 3 с. – Деп. в АгроНИИТЭИПП 13.10.1987, № 1652.

753. Характеристика пектиновых веществ пюре выжимок черноплодной рябины / З. В. Василенко [и др.]. – М., 1987. – 6 с. – Деп. в АгроНИИТЭИПП 01.10.1987, № 1642.

1989

754. Использование овощей в производстве сладких блюд в общественном питании / З. В. Василенко [и др.]. – М., 1989. – 5 с. – Деп. в ЦНИИТЭИ торговли, 1989, № 7.

1980

755. Влияние изменения пектиновых веществ овощей при тепловой обработке на пищевые достоинства кулинарных изделий : отчет о НИР / Могилев. технол. ин-т ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1980. – 14 с. – № ГР 78028205.

1981

756. Разработка технологии получения яблочно-пектиновой пасты из выжимок яблок белорусских сортов и кондитерских изделий на её основе : отчет о НИР / Могилев. технол. ин-т ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1981. – 75 с. – № ГР 79077093.

1983

757. Разработка технологии кондитерских изделий с использованием яблочно-пектиновой пасты : отчет о НИР (заключ.) / Могилев. технол. ин-т ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1983. – 142 с. – № ГР 811055269.

1985

758. Разработка технологии получения пасты из выжимок черноплодной рябины и кондитерских изделий с ее использованием : отчет о НИР (заключ.) : в 2 ч. / Могилев. технол. ин-т ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1985. – Ч. 1. – 90 с. – № ГР 01.83.0066925.

759. Разработка технологии получения пасты из выжимок черноплодной рябины и кондитерских изделий с ее использованием : отчет о НИР (заключ.) : в 2 ч. / Могилев. технол. ин-т ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1985. – Ч. 2. – 75 с. – № ГР 01.83.0066925.

760. Совершенствование технологии производства продуктов общественного питания : отчет о НИР (заключ.) / Могилев. технол. ин-т ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1985. – 54 с. – № ГР 81028891.

1986

761. Разработка непрерывной технологической схемы производства яблочно-пектиновой пасты с повышенным содержанием сухих веществ и кондитерских изделий с ее использованием : отчет о НИР (заключ.) / Могилев. технол. ин-т ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1986. – 91 с. – № ГР 01.84.0018988.

1988

762. Разработка технологии переработки какаовеллы и производства изделий с её использованием : отчет о НИР (заключ.) / Могилев. технол. ин-т ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1988. – № ГР 086.0003054.

1990

763. Разработка технологии и рецептур соусов на основе яблочного пюре : отчет о НИР / Могилев. технол. ин-т ; рук. З. В. Василенко ; исполн. : О. И. Слабко [и др.]. – Могилев, 1990. – 75 с. – № ГР 01.9.10008563.

764. Разработка технологии и рецептур соусов на основе яблочного пюре, а также разработка технологии переработки ранних овощей : отчет о НИР (заключ.) / Могилев. технол. ин-т ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1990. – 53 с. – № ГР 01880054156.

765. Разработка технологии производства пищевой и кулинарной продукции повышенной биологической ценности : отчет о НИР (заключ.) : ГБ 89-01 / Могилев. технол. ин-т ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1990. – 95 с. – № ГР 01.89.0059257.

1991

766. Использование растительных полисахаридов в производстве структурированных пищевых продуктов : отчет о НИР / Могилев. технол. ин-т ; рук. З. В. Василенко ; исполн.: С. Л. Масанский [и др.]. – Могилев, 1991. – 85 с. – ГР 01.91.0026631.

767. Исследование и разработка технологии пищевой и кулинарной продукции повышенной биологической ценности : отчет о НИР (заключ.) / Могилев. технол. ин-т ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1991. – 53 с. – № ГР 01860033915.

1992

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

1993

769. Влияние технологических факторов на физико-химические свойства картофельного крахмала : отчет о НИР (заключ.) : ГБ 93-34 / Могилев. технол. ин-т ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1993. – 51 с.

770. Разработка рецептур и технологии приготовления кулинарных изделий и блюд с повышенным содержанием радиозащитных веществ : отчет о НИР : ХД 93-18 / Могилев. технол. ин-т ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1993. – 38 с.

1994

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

1995

772. Разработка технологии и рецептур полуфабрикатов из растительного и животного сырья : отчет о НИР (заключ.) : ГБ 91-14 / Могилев. технол. ин-т ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1995. – 73 с.

1996

773. Разработка технологии и рецептур сбивных кондитерских изделий на основе картофеля : отчет о НИР (заключ.) / Могилев. технол. ин-т ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 1996. – 107 с. – № ГР 19941860.

1998

774. Разработка научных основ технологии производства продукции из сои : отчет о НИР (заключ.) / Могилев. технол. ин-т ; рук. З. В. Василенко ; отв. исполн. О. И. Слабко. – Могилев, 1998. – 57 с. – № ГР 19972097.

2000

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

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

777. Технология переработки сельскохозяйственного сырья на предприятиях массового питания : отчет о НИР : ГБ-96-03 / Могилев. технол. ин-т ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 2000. – 63 с. – ГР № 19961196.

2002

778. 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 / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 2002. – 127 с. – № ГР 20013422.

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

780. 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 / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 2002. – 73 с. – № ГР 200340.

2003

781. 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.) / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 2003. – 56 с. – № ГР 20011715.

2004

782. Разработка теоретических основ технологии взбивных кондитерских изделий с пониженным содержанием сахара : от-

чет о НИР (заключ.) : № 03-23 / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 2004. – 81 с. – № ГР 2003491.

2005

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

784. 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 / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 2005. – 100 с. – № ГР 20043894.

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

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

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

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

2006

789. Ресурсосберегающие технологии виноделия : отчет о НИР : № 2003-26 от 01.09.2003 г. : в 3 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 2006. – Ч. 1. – 104 с. – № ГР 20033416.

790. Ресурсосберегающие технологии виноделия : отчет о НИР : № 2003-26 от 01.09.2003 г. : в 3 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 2006. – Ч. 2. – 106 с. – № ГР 20033416.

791. Ресурсосберегающие технологии виноделия : отчет о НИР : № 2003-26 от 01.09.2003 г.: в 3 ч. / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 2006. – Ч. 3. – 79 с. – № ГР 20033416.

2008

792. 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 / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 2008. – 250 с. – № ГР 20073114.

2009

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

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

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

2010

796. 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 / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 2010. – 96 с. – № ГР 200091292.

797. Разработка новых технологий и ассортимента функциональных продуктов питания и кулинарных изделий : отчет о НИР /

Могилев. гос. ун-т продовольствия ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 2010. – 124 с. – № ГР 2006746.

798. Разработка технического описания и рецептур на новые виды кетчупов : отчет о НИР (заключ.) : 2008-25 / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; рук. З. В. Василенко ; исполн. : П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2010. – 66 с. – № ГР 20090431.

2011

799. Разработка технологии производства натуральной пищевой белковой добавки из коллагенсодержащего сырья и ТНПА на её производство : отчет о НИР (заключ.) / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; рук. З. В. Василенко ; исполн. : И. И. Андреева [и др.]. – Могилев, 2011. – 44 с. – № ГР 20101482.

2012

800. Разработать теоретические основы и технологию переработки отходов производства рапсового масла и производства пищевых продуктов с использованием рапсового фосфатидного концентрата : отчет о НИР (промежуточ.) / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; рук. З. В. Василенко ; исполн. : Е. Н. Гомон, П. А. Ромашихин, В. Н. Шлапакова. – Могилев, 2012. – 13 с. – № ГР 20112082.

801. 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.) / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; рук. З. В. Василенко. – Могилев, 2012. – 64 с. – № ГР 20112367.

802. Разработка технологии получения пектина с различной степенью метоксилирования из выжимок яблок : отчет о НИР / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; рук. З. В. Василенко ; исполн. : В. В. Лапковская, М. В. Болошенко. – Могилев, 2012. – 47 с. – № ГР 20122025.

2013

803. Разработать теоретические основы и технологию переработки отходов производства рапсового масла и производства пищевых продуктов с использованием рапсового фосфатидного концентрата : отчет о НИР (заключ.) : ГЗ 11-14 / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; рук. З. В. Василенко ; исполн. : П. А. Ромашихин [и др.]. – Могилев, 2013. – 81 с.

2015

804. Исследование содержания в растительном сырье веществ, обладающих сорбционной и антиоксидантной способностью, и разработка технологии производства продуктов оздоравливающего действия : отчет о НИР (заключ.) : З 14-09 / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; рук. З. В. Василенко ; исполн. : Т. Н. Болашенко [и др.]. – Могилев, 2015. – 84 с.

805. Разработка научных основ и новых высокоэффективных технологий производства пищевых продуктов, кулинарных блюд и изделий, обогащенных полезными пищевыми веществами, обеспечивающих ресурсо- и энергосбережение : отчет о НИР (заключ.) : ГБ 31-01 / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; рук. З. В. Василенко ; исполн. : Т. И. Пискун [и др.]. – Могилев, 2015. – 131 с.

1.6. Прочие материалы

806. Цыганов, А. Ученый, педагог и общественный деятель / А. Цыганов, А. Акулич, З. Василенко // Веды. – 2009. – 4 мая (№ 18). – С. 7.

807. Василенко, З. В. Блюда из картофеля / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, О. И. Слабко // Бульба : популяр. энцикл. справ. / Беларус. энцыкл. ; сост. : Е. В. Малашкевич [и др.]. – Минск, 1994. – С. 267–341.

808. Блюда из картофеля / сост. : З. В. Василенко, Т. И. Пискун, О. И. Слабко. – Минск : Беларус. энцыкл., 1995. – 256 с.

809. Василенко, З. В. Влияние гидротермической обработки на технологические свойства зерен сои / З. В. Василенко, Е. Н. Артемова. – Орел, 1997. – 3 с. – (Информационный листок / Орлов. ЦНТИ).

810. Василенко, З. В. Показатели качества майонеза с соевым пюре / З. В. Василенко, Е. Н. Артемова. – Орел, 1997. – 3 с. – (Информационный листок / Орлов. ЦНТИ).

811. Василенко, З. В. Устойчивость эмульсии на основе пюре сои / З. В. Василенко, Е. Н. Артемова. – Орел, 1997. – 3 с. – (Информационный листок / Орлов. ЦНТИ).

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

2. МАТЕРИАЛЫ, ОПУБЛИКОВАННЫЕ ПОД РЕДАКЦИЕЙ

1. Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–23 мая 2007 г. / М-во образования Респ. Беларусь, Могилев. гос. ун-т продовольствия, Научно-практический центр НАН Беларуси по животноводству ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев : [б. и.], 2007. – 364 с. – Ред. также : Василенко З. В.

2. Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2008 г. : в 2 ч. Ч. 1 / М-во образования Респ. Беларусь, Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев : [б. и.], 2008. – 321 с. – Ред. также : Василенко З. В.

3. Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2008 г. : в 2 ч. Ч. 2 / М-во образования Респ. Беларусь, Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев : [б. и.], 2008. – 275 с. – Ред. также : Василенко З. В.

4. Дважды ректор : к 60-летию со дня рождения ректора УО «МГУП» Шаршунова Вячеслава Алексеевича / сост. : А. В. Акулич, З. В. Василенко, А. В. Червяков. – Могилев : [б. и.], 2009. – 135 с.

5. Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VII Междунар. нач.-техн. конф., Могилев, 21–22 мая 2009 г. : в 2 ч. Ч. 1 / М-во образования Респ. Беларусь, Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев : [б. и.], 2009. – 326 с. – Ред. также : Василенко З. В.

6. Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VII Междунар. нач.-техн. конф., Могилев, 21–22 мая 2009 г. : в 2 ч. Ч. 2 / М-во образования Респ. Беларусь, Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев : [б. и.], 2009. – 303 с. – Ред. также : Василенко З. В.

7. Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апр. 2010 г. : в 2 ч. Ч. 1 / М-во образования Респ. Беларусь, Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев : [б. и.], 2010. – 311 с. – Ред. также : Василенко З. В.

8. Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апр. 2010 г. : в 2 ч. Ч. 2 / М-во образования Респ. Беларусь, Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев : [б. и.], 2010. – 281 с. – Ред. также : Василенко З. В.

9. Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII междунар. нач.-техн. конф., Могилев, 27–28 апр. 2011 г. : в 2 ч. Ч. 1 / М-во образования Респ. Беларусь, Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев : [б. и.], 2011. – 305 с. – Ред. также : Василенко З. В.

10. Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII междунар. нач.-техн. конф., Могилев, 27–28 апр. 2011 г. : в 2 ч. Ч. 2 / М-во образования Респ. Беларусь, Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев : [б. и.], 2011. – 270 с. – Ред. также : Василенко З. В.

11. Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2012 г. : в 2 ч. Ч. 1 / М-во образования Респ. Беларусь, Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев : [б. и.], 2012. – 263 с. – Ред. также : Василенко З. В.

12. Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VIII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2012 г. : в 2 ч. Ч. 2 / М-во образования Респ. Беларусь, Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев : [б. и.], 2012. – 241 с. – Ред. также : Василенко З. В.

13. Библиографический указатель трудов и научных публикаций кандидата технических наук, доцента, профессора кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов Пискун Татьяны Ивановны / сост. : З. В. Василенко, В. И. Грибенкова, С. М. Гаранинова. – Могилев : МГУП, 2013. – 30 с.

14. Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. нач.-техн. конф., Могилев, 25–26 апр. 2013 г. : в 2 ч. Ч. 1 / М-во образования Респ. Беларусь, Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев : [б. и.], 2013. – 293 с. – Ред. также : Василенко З. В.

15. Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. нач.-техн. конф., Могилев, 25–26 апр. 2013 г. : в 2 ч. Ч. 1 /

М-во образования Респ. Беларусь, Могилев. гос. ун-т продовольствия ; ред. : А. В. Акулич [и др.]. – Могилев : [б. и.], 2013. – 214 с. – Ред. также : Василенко З. В.

16. Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2014 г. : в 2 ч. Ч. 1 / М-во образования Респ. Беларусь, Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев : [б. и.], 2014. – 262 с. – Ред. также : Василенко З. В.

17. Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2014 г. : в 2 ч. Ч. 2 / М-во образования Респ. Беларусь, Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев : [б. и.], 2014. – 246 с. – Ред. также : Василенко З. В.

18. Ученый и педагог: к 65-летию со дня рождения В. А. Шаршунова / Могилев. гос. ун-т продовольствия ; сост. : А. Р. Цыганов, З. В. Василенко, А. В. Акулич. – Могилев : [б. и.], 2014. – 16 с.

19. Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2015 г. / М-во образования Респ. Беларусь, Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев : [б. и.], 2015. – 448 с. – Ред. также : Василенко З. В.

20. Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 28–29 апр. 2016 г. / М-во образования Респ. Беларусь, Могилев. гос. ун-т продовольствия ; редкол. : А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев : МГУП, 2016. – 488 с. – Ред. также : Василенко З. В.

3. АВТОРСКИЕ СВИДЕТЕЛЬСТВА И ПАТЕНТЫ, ТНПА

3.1. Авторские свидетельства

1. Способ производства заварного белкового крема : а. с. 703081 СССР, МПК 5 A23L1/04, A23G3/00 / В. С. Баранов, В. В. Сафонова, З. В. Василенко, О. И. Слабко. – № 2618551 ; заявл. 18.05.78 ; опубл. 15.12.79.

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

3. Способ производства мороженого : а. с. 766566 СССР, МПК5 A23G9/04 / В. С. Баранов, З. В. Василенко, В. С. Михайлов, Н. А. Мутина, А. А. Кольцова, Л. В. Сафонова, А. В. Воронин, Т. И. Лось ; Моск. ин-т народ. хоз-ва им. Г. В. Плеханова. – № 2678575 ; заявл. 25.10.78 ; опубл. 30.09.80.

4. Способ производства соусных паст : а. с. 724117 СССР, МПК5 A23L1/24 / В. С. Баранов, В. С. Михайлов, З. В. Василенко, Л. Я. Селиверстова, С. И. Сеферов, Н. Г. Курбанов, С. В. Потапов ; Моск. ин-т народ. хоз-ва им. Г. В. Плеханова, Моск. жировой комбинат. – № 2612976 ; заявл. 27.04.78 ; опубл. 30.03.80.

5. Способ производства взбивной желеобразной массы из овощей : а. с. 829090 СССР, МПК5 A23L1/06 / В. С. Баранов, З. В. Василенко, В. С. Михайлов, Г. Ф. Фролова ; Моск. ин-т народ. хоз-ва им. Г. В. Плеханова, Могилев. технол. ин-т. – № 2805838 ; заявл. 25.07.79 ; опубл. 15.05.81.

6. Способ производства яблочно-пектиновой пасты : а. с. 888915 СССР, МПК5 A23L1/04, A23L1/06 / В. С. Баранов, З. В. Василенко, В. С. Михайлов, О. И. Слабко ; Моск. ин-т народ. хоз-ва им. Г. В. Плеханова, Могилев. технол. ин-т. – № 2900762 ; заявл. 25.03.80 ; опубл. 15.12.81.

7. Способ производства майонеза : а. с. 971227 СССР, МПК5 A23L1/24 / З. В. Василенко, В. С. Баранов, В. С. Михайлов, А. А. Хагуров, Е. И. Демченко ; Могилев. технол. ин-т, Моск. ин-т народ. хоз-ва им. Г. В. Плеханова. – № 3292318 ; заявл. 22.05.81 ; опубл. 07.11.82.

8. Способ производства майонеза : а. с. 980676 СССР, МПК5 A23L1/24 / З. В. Василенко, В. С. Баранов, В. С. Михайлов, А. А. Хагуров, В. А. Бакланов ; Могилев. технол. ин-т, Моск. ин-т народ. хоз-ва им. Г. В. Плеханова. – № 3292319 ; заявл. 22.05.81 ; опубл. 15.12.82.

9. 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 ; Могилев. технол. ин-т, Моск. ин-т народ. хоз-ва им. Г. В. Плеханова. – № 3678955/28-13 ; заявл. 22.12.83.

10. Способ производства майонеза : а. с. 1118335 СССР, МПК5 A23L1/24 / З. В. Василенко, В. С. Баранов, М. И. Гергова ; Могилев. технол. ин-т, Моск. ин-т народ. хоз-ва им. Г. В. Плеханова. – № 3495808 ; заявл. 04.10.82 ; опубл. 15.10.84.

11. Способ производства соусных паст : а. с. 1068094 СССР, МПК5 A23L1/24 / З. В. Василенко, В. С. Баранов, Б. Д. Махмадалиев ; Могилев. технол. ин-т, Моск. ин-т народ. хоз-ва им. Г. В. Плеханова. – № 3420057 ; заявл. 09.04.82 ; опубл. 23.01.84.

12. Способ производства яблочно-пектиновой пасты : а. с. 1076064 СССР, МПК5 A23L1/04 / З. В. Василенко, В. С. Баранов, О. И. Слабко, И. В. Линевич ; Могилев. технол. ин-т. – № 3420061 ; заявл. 09.04.82 ; опубл. 28.21.84.

13. Способ получения наливных маргаринов 60%-ной жирности : а. с. 1184507 СССР, МПК4 A23L1/24 / З. В. Василенко, В. С. Баранов, В. М. Матыгин, В. А. Бакланов ; Могилев. технол. ин-т. – № 3707048 ; заявл. 29.02.84 ; опубл. 15.10.85.

14. Установка для сушки растворов и суспензий : а. с. 1198351 СССР, МПК4 F26B17/10 / А. С. Гинзбург, А. П. Рысин, А. А. Шульга, В. И. Никулин, З. В. Василенко, В. С. Баранов, А. Е. Махоркин. – № 3707938 ; заявл. 01.03.84 ; опубл. 15.12.85.

15. Способ производства наливного маргарина 82%-ной жирности : а. с. 1346117 СССР, МПК4 A23L1/24 / З. В. Василенко, В. С. Баранов, В. А. Бакланов, А. И. Аскинази, З. А. Дудина, К. Г. Савилова ; Могилев. технол. ин-т. – № 4042736 ; заявл. 27.03.86 ; опубл. 23.10.87.

16. Способ производства слоеного теста : а. с. 1389739, МПК4 A21D8/02 / З. В. Василенко, О. И. Слабко, В. С. Баранов, Л. Б. Чечковская ; Могилев. технол. ин-т. – № 3987518 ; заявл. 10.12.85 ; опубл. 23.04.88.

17. 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 ; заявл. 10.11.87 ; опубл. 15.06.89.

18. 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.

19. Способ получения порошка какаовеллы : а. с. 1540777 СССР, МПК5 A23G1/00 / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. И. Пискун, П. А. Ромашихин, Е. Ф. Павлова, Г. К. Луговская ; Могилев. технол. ин-т. – № 4211749 ; заявл. 17.03.87 ; опубл. 07.02.90.

20. Способ производства бисквитного полуфабриката: а. с. 1596512 СССР / З. В. Василенко. – № 4673631 ; заявл.28.02.89 ; опубл.23.10.90.

21. Способ производства кисломолочного напитка : а. с. 1551330 СССР, МПК5 A23C9/13 / В. Г. Юкало, Т. Л. Шуляк, М. Д. Шпарко, З. В. Василенко ; Могилев. технол. ин-т. – № 4431819 ; заявл. 27.05.88 ; опубл. 23.03.90.

22. Способ производства мармелада : а. с. 1577752 СССР, МПК5 A23L1/06 / З. В. Василенко, В. С. Баранов, С. Л. Масанский, П. А. Ромашихин ; Могилев. технол. ин-т. – № 4406104 ; 08.04.88 ; опубл. 15.07.90.

23. Способ получения мармелада : а. с. 1678289 СССР, МПК5 A23L1/06 / З. В. Василенко, В. С. Баранов, П. А. Ромашихин ; Могилев. технол. ин-т. – № 4691821 ; заявл. 16.05.89 ; опубл. 23.09.91.

3.2. Патенты

24. Соус фруктово-овощной (варианты) : пат. 1466 Респ. Беларусь, МПК6 A23L1/212, A23L1/39 / З. В. Василенко, О. И. Слабко, В. Н. Тимофеева, З. Н. Рычкова ; Витеб. консерв. завод. – № 1165 ; заявл. 04.02.94 ; опубл. 16.12.96.

25. Способ получения взбивного изделия : пат. 2270 Респ. Беларусь, МПК6 A23L1/064, A3C3/00 / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. В. Березнева ; заявитель и патентообладатель З. В. Василенко. – № 1823 ; заявл. 22.03.94 ; опубл. 30.09.98.

26. Способ производства масляного крема : пат. 5384 Респ. Беларусь, МПК7 A23C15/12 / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. В. Березнева ; заявитель и патентообладатель Могилев. гос. ун-т продовольствия. – № а 19980685 ; заявл. 20.07.98 ; опубл. 30.09.03.

27. Способ производства мороженого : пат. 5678 Респ. Беларусь, МПК7 A23G9/04, A23G /02 / З. В. Василенко, С. Л. Масанский, А. Ю. Болотько ; заявитель и патентообладатель Могилев. гос. ун-т продовольствия. – № а 20000185 ; заявл. 25.02.00 ; опубл. 30.12.03.

28. Способ производства полуфабриката из моркови : пат. 5648 Респ.Беларусь, МПК7 A23L1/212 / З. В. Василенко, С. Л. Масанский, А. Ю. Болотько ; заявитель и патентообладатель Могилев. гос. ун-т продовольствия. – № а 19991085 ; заявл. 07.12.99; опубл. 30.12.03 .

29. Способ производства слоеного теста : пат. 5537 Респ. Беларусь, МПК7 A21D8/02, A21D13/08 / З. В. Василенко, О. И. Слабко, О. В. Мацикова ; заявитель и патентообладатель Могилев.

гос. ун-т продовольствия. – № а 19990594 ; заявл. 30.09.99; опубл. 30.09.03.

30. Способ производства творога : пат. 5383 Респ. Беларусь, МПК7 A23C23/00, A23C19/076, A23J3/16 / З. В. Василенко, О. И. Слабко, К. К. Гуляев ; заявитель и патентообладатель Могилев. гос. ун-т продовольствия. – № а 19980684 ; заявл. 20.07.98 ; опубл. 30.09.03.

31. Пищевая добавка антиоксидантного и радиопротекторного действия : пат. 6617 Респ. Беларусь, МПК7 A 23L 1/30, A 61K 35/78 / З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко ; заявитель и патентообладатель Могилев. гос. ун-т продовольствия. – № а20010439 ; заявл. 16.05.01 ; опубл. 30.12.04.

32. Способ производства зефирной массы : пат. 6620 Респ. Беларусь, МПК 7 A 23G 3/00, A 23L 1/06 / З. В. Василенко, В. В. Редько ; заявитель и патентообладатель Могилев. гос. ун-т продовольствия. – № а 20010438 ; заявл. 16.05.01 ; опубл. 30.12.04.

33. Способ производства майонеза лечебно-профилактического действия : пат. 6618 Респ. Беларусь, МПК 7 A 23L 1/24 / З. В. Василенко, В. В. Редько ; заявитель и патентообладатель Могилев. гос. ун-т продовольствия. – № а 20010409 ; заявл. 02.05.01 ; опубл. 30.12.04.

34. Способ производства мяса птицы механической обвалки : пат. 7748 Респ. Беларусь, МПК 7 A 23L 1/315, A 22C 21/00 / З. В. Василенко, И. И. Андреева ; заявитель и патентообладатель Могилев. гос. ун-т продовольствия. – № а 20030120 ; заявл. 13.02.03; опубл. 22.06.06.

35. Способ производства продукта быстрого приготовления из бобовых (варианты) : пат. 7749 Респ. Беларусь, МПК 7 A 23L 1/20 / З. В. Василенко, О. И. Слабко, О. В. Шкабров ; заявитель и патентообладатель Могилев. гос. ун-т продовольствия. – № а 20030470 ; заявл. 28.05.03 ; опубл. 28.02.06.

36. Способ производства пюре из сахарной свеклы : пат. 8495 Респ. Беларусь, МПК 7 A 23L 1/01 / З. В. Василенко, Е. Е. Василькова ; заявитель и патентообладатель Могилев. гос. ун-т продовольствия. – № а 20040452 ; заявл. 19.05.04 ; опубл. 30.10.06.

37. Способ определения иодид-ионов в пищевых продуктах растительного происхождения : пат. 9653 Респ. Беларусь, МПК (2006) G 01N 31/16 / З. В. Василенко, Е. А. Трилинская, Н. А. Могилевчик ; заявитель и патентообладатель Могилев. гос. ун-т продовольствия. – № а 200550096 ; заявл. 01.02.05 ; опубл. 30.08.07.

38. Способ получения пектина из выжимок яблочных сушеных : пат. 9944 Респ. Беларусь, МПК (2006) A 23L 1/052, C 08B 37/00 / З. В. Василенко, В. И. Никулин, Т. И. Пискун, Е. В. Седаков, В. А. Седакова ; заявитель и патентообладатель Могилев. гос. ун-т продовольствия. – № а 20051114 ; заявл. 21.11.05 ; опубл. 30.10.07.

39. Способ производства яблочного пюре : пат. 9474 Респ. Беларусь, МПК (2006) A 23L 1/06, A 23L 1/052 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, А. Е. Русак, М. В. Скоклеенко ; заявитель и патентообладатель Могилев. гос. ун-т продовольствия. – № а 20050416 ; заявл. 22.04.05 ; опубл. 30.06.07.

40. Соус из растительного сырья и способ его производства : пат. 10480 Респ.Беларусь, МПК (2006) A 23L 1/39, A 23L 1/212 / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Е. Г. Сивакова ; заявитель и патентообладатель Могилев. гос. ун-т продовольствия. – № а 20060618 ; заявл. 21.06.06 ; опубл. 30.04.08.

41. Способ измерения прочности пектинового студня и устройство для его осуществления : пат. 10684 Респ. Беларусь, МПК (2006) C 08B 37/00, G 01N 33/02 / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Е. В. Седаков, В. А. Седакова ; заявитель и патентообладатель Могилев. гос. ун-т продовольствия. – № а 20051340 ; заявл. 30.12.05 ; опубл. 30.06.08.

42. Состав для приготовления печенья без искусственного разрыхлителя : пат. 12523 Респ. Беларусь, МПК (2006) A 21D 13/00 / З. В. Василенко, В. В. Редько ; заявитель и патентообладатель Могилев. гос. ун-т продовольствия. – № а 20070827 ; заявл. 05.07.07 ; опубл. 30.10.09.

43. Способ получения фракций пектина из выжимок яблочных сушеных : пат. 12767 Респ. Беларусь, МПК (2009) A 23L 1/052, C 08B 37/00 / З. В. Василенко, В. И. Никулин, В. А. Седакова, Л. В. Азарова ; заявитель и патентообладатель Могилев. гос. ун-т продовольствия. – № а 20080753 ; заявл. 09.06.08; опубл. 30.12.09.

44. Способ стабилизации жиров и масел : пат. 12261 Респ. Беларусь, МПК (2006) C 11B 5/00 / З. В. Василенко, А. М. Смагин, Д. А. Смагин ; заявитель и патентообладатель Могилев. гос. ун-т продовольствия. – № а 20070078 ; заявл. 29.01.07 ; опубл. 30.08.09.

45. Пищевая эмульсия типа «масло в воде» : пат. 15134 Респ. Беларусь, МПК A 23L 1/24 (2006.01) / З. В. Василенко, П. А Ромашихин, Т. Н. Болашенко ; заявитель и патентообладатель Могилев. гос. ун-т продовольствия. – № а 20091923 ; заявл. 31.12.09 ; опубл. 30.12.11.

46. Способ получения фракций пектина из выжимок яблочных сушеных : пат. 14708 Респ. Беларусь, МПК A 23L 1/0524 (2006.01), C 08B 37/06 (2006.01) / З. В. Василенко, В. И. Никулин, Л. В. Лазовикова, В. В. Лапковская ; заявитель и патентообладатель Могилев. гос. ун-т продовольствия. – № a 20100159 ; заявл. 05.02.10 ; опубл. 30.08.11.

47. Способ производства пюре из выжимок ягод : пат. 17715 Респ. Беларусь, МПК A 23L 1/06 (2006.01) / З. В. Василенко, Н. А. Могилевчик, В. И. Никулин ; заявитель и патентообладатель Могилев. гос. ун-т продовольствия. – № a 20120143 ; заявл. 01.02.12 ; опубл. 30.12.13.

48. Способ стабилизации жиров и масел к окислению : пат. 17903 Респ. Беларусь, МПК C 11B 5/00 (2006.01) / З. В. Василенко, А. М. Смагин, М. В. Балашенко ; заявитель и патентообладатель Могилев. гос. ун-т продовольствия. – № a 20111552 ; заявл. 21.11.11 ; опубл. 28.02.14.

49. Способ получения концентрата соединительнотканных белков из говяжьего коллагенсодержащего сырья : пат. 20106 Респ. Беларусь, МПК A 23J 1/10 (2006.01) A 23L 1/0562 (2006.01) / З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко, И. И. Андреева, Е. Н. Рогова, В. Б. Ермаленок ; заявитель и патентообладатель Могилев. гос. ун-т продовольствия. – № a 20130340 ; заявл. 18.03.13 ; опубл. 30.06.16.

3.3. ТНПА (ТУ, ТИ, сборники рецептур)

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

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

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

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

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

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

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

57. 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.

58. 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.

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

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

61. 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.

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

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

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

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

66. 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.

67. 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.

68. 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.

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

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

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

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

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

74. 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.

75. 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.

76. 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.

77. 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.

78. 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.

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

80. 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.

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

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

83. 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.

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

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

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

87. Технологическая инструкция по производству выжимок яблочных сушеных: ТИ BY 700036606.022-2005 / З. В. Василенко, В. В. Редько, В. А. Седакова. – Могилев, 2005. – 33 с.

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

89. Технологическая инструкция по производству пектина яблочного: ТИ BY 700036606.019-2005 / З. В. Василенко, В. В. Редько, В. А. Седакова. – Могилев, 2005. – 15 с.

90. Майонез «Легкий»: ТО BY 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.

91. Майонез «Весенний»: ТО BY 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.

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

93. Майонез провансаль «Салатный»: РЦ РБ 700313182. 080-2007 / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко, П. А. Ромашихин, Д. В. Реут. – Могилев, 2007. –6 с.

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

95. 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.

96. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

105. 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.

106. 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.

107. 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.

108. 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.

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

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

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

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

113. 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 : МГУП, 2010. – 6 с.

114. Колбаса вареная Ермоловская особая, сосиски, сардельки Ермоловские особые мясорастительные: РЦ BY 700049410.017-2011 (по СТБ 126-2004) / З. В. Василенко, И. И. Андреева, Н. В. Стефаненко, Е. Н. Рогова. – Могилев, 2011. – 6 с.

115. Колбаса полукопченая Ермоловская пикантная: РЦ BY 700049410.018-2011 (по СТБ 196-98) / З. В. Василенко, И. И. Андреева, Н. В. Стефаненко, Е. Н. Рогова. – Могилев, 2011. – 6 с.

116. Концентрат соединительнотканных белков «БЕЛПРО»: ТУ BY 700049410.005-2011 / З. В. Василенко, И. И. Андреева, Н. В. Стефаненко, П. А. Ромашихин, Е. Н. Рогова. – Могилев, 2011. – 15 с.

117. Майонез провансаль «Столица»: ТО РБ 80001567.059-2011 // З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, В. Д. Реут. – Могилев, 2011. – 7 с.

118. Технологическая инструкция по производству концентрата соединительнотканных белков «БЕЛПРО»: ТИ BY 700049410.015-2011 / З. В. Василенко, И. И. Андреева, Н. В. Стефаненко, П. А. Ромашихин, Е. Н. Рогова. – Могилев, 2011. – 26 с.

119. Полуфабрикаты тестовые замороженные. Технические условия: ТУ BY 700036606.107-2013 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2013.

120. Соусы оригинальные. Технические условия: ТУ BY 700036606.108-2013 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2013.

121. Майонез «Провансаль Столичный». Техническое описание с рецептурой: ТО BY 700036606.176-2013 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2013.

122. Соус соевый «Классический»: РЦ BY 700036606.171-2013 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2013.

123. Соус соевый с перцем: РЦ BY 700036606.172-2013 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2013.

124. Соус сосвый с чесноком и перцем: РЦ BY 700036606.173-2013 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2013.

125. Соус соевый с луком и чесноком: РЦ BY 700036606.174-2013 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2013.

126. Соус соевый с ароматом грибов: РЦ BY 700036606.175-2013 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2013.

127. Полуфабрикат «Круассан замороженный»: РЦ BY 700036606.177-2013 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2013.

128. Полуфабрикат «Слойка с начинкой «Вареная сгущенка» замороженная»: РЦ BY 700036606.178-2013 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2013.

129. Полуфабрикат «Слойка с начинкой «Вишня» замороженная»: РЦ BY 700036606.179-2013 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2013.

130. Полуфабрикат «Тесто слоеное дрожжевое замороженное»: РЦ BY 700036606.181-2013 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2013.

131. Полуфабрикат «Тесто слоеное бездрожжевое замороженное»: РЦ BY 700036606.182-2013 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2013.

132. Полуфабрикат «Основа для пиццы замороженная»: РЦ BY 700036606.180-2013 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2013.

133. Соус майонезный «Провансаль Столица»: РЦ BY 700036606.204-2014 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2014.

134. Соус майонезный «Провансаль Селянский»: РЦ BY 700036606.205-2014 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2014.

135. Соус майонезный «Провансаль Минский»: РЦ BY 700036606.206-2014 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2014.

136. Соус майонезный «Легкий»: РЦ BY 700036606.199-2014 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2014.

137. Соус майонезный «Весенний»: РЦ BY 700036606.199-2014 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2014.

138. Соус майонезный «Оливковый легкий»: РЦ BY 700036606.201-2014 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2014.

139. Соус майонезный «Постный»: РЦ BY 700036606.202-2014 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2014.

140. Соус майонезный «Оливковая долина»: РЦ BY 700036606.203-2014 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2014.

141. Майонез «Провансаль Нежный»: РЦ BY 700036606.210-2014 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2014.

142. Майонез «Провансаль»: РЦ BY 700036606.211-2014 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2014.

143. Майонез «Провансаль с лимонным соком»: РЦ BY 700036606.212-2014 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2014.

144. Майонез «Кремлевский»: РЦ BY 700036606.208-2014 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2014.

145. Майонез «Настоящий»: РЦ BY 700036606.209-2014 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2014.

146. Соус оригинальный «Перечный китайский сладкий»: РЦ BY 700036606.187-2014 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2014.

147. Соус оригинальный «Перечный китайский острый»: РЦ BY 700036606.188-2014 / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2014.

4. СОИСКАТЕЛИ, ЗАЩИТИВШИЕ ДИССЕРТАЦИИ ПОД НАУЧНЫМ РУКОВОДСТВОМ ЧЛЕНА-КОРРЕСПОНДЕНТА З. В. ВАСИЛЕНКО

4.1. Докторские диссертации

1. *Артемова, Е. Н.* Научные основы пенообразования и эмульгирования в технологии пищевых продуктов с растительными добавками: дис. … д-ра техн. наук : 05.18.16 / Е. Н. Артемова. – СПб., 1999.

4.2. Кандидатские диссертации

1. *Лось, Т. И.* Исследование влияния кулинарной обработки на изменение углеводного комплекса овощей и качество изделий: дис. … канд. техн. наук : 05.18.16 / Т. И. Лось. – М., 1980. – 150 л.*

2. *Фролова, Г. Ф.* Химический состав и технологические свойства капусты белокочанной: дис. … канд. техн. наук : 05.18.16 / Г. Ф. Фролова. – М., 1980. – 138 л.*

3. *Демченко, Е. И.* Состав углеводов картофельного пюре (хлопья) и его технологические свойства: дис. … канд. техн. наук : 05.18.16 / Е. И. Демченко. – М., 1981. – 161 л.*

4. *Потапов, С. В.*Технология соусных паст с эмульсионной структурой на основе овощей: дис. … канд. техн. наук : 05.18.16 / С. В. Потапов. – М., 1981. – 141 л.*

5. *Слабко, О. И.* Технология производства яблочно-пектиновой пасты и кулинарной продукции на её основе: дис. … канд. техн. наук : 05.18.16 / О. И. Слабко. – М., 1981. – 124 л.*

6. *Махмадалиев, Б. Д.* Изменение углеводного комплекса сушеных овощей и фруктов в процессе производства кулинарной продукции: дис. … канд. техн. наук : 05.18.16 / Б. Д. Махмадалиев. – М., 1982. – 156 л.*

* Совместно с профессором В. С. Барановым.

7. *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 : 05.18.16 / М. И. Гергова. – М., 1984. – 118 л.*

8. *Абрамович, Н. В.* Технология кулинарной продукции с пюре из выжимок черноплодной рябины: дис. … канд. техн. наук : 05.18.16 / Н. В. Абрамович. – М., 1989. – 147 л.*

9. *Ромашихин, П. А.* Разработка технологии продуктов общественного питания с использованием какаовеллы: дис. … канд. техн. наук : 05.18.16 / П. А. Ромашихин. – М., 1990. – 153 л.*

10. *Омарова, Э. М.* Разработка технологии кулинарной продукции с использованием сои : дис. … канд. техн. наук : 05.18.15 / Э. М. Омарова. – Могилев, 1996. – 138 л.**

11. *Березнева, Т. В.* Разработка технологии сладкой взбивной продукции на основе картофеля : дис. … канд. техн. наук : 05.18.15 / Т. В. Березнева. – Могилев, 1998. – 143 л.

12. *Редько, В. В.* Разработка технологий кулинарной продукции функционального назначения : дис. … канд. техн. наук : 05.18.15 / В. В. Редько. – Могилев, 2003. – 200 л.

13. *Стефаненко, Н. В.* Разработка композиций радиозащитного назначения из растительного сырья и технологий кулинарных изделий с их использованием : дис. … канд. техн. наук : 05.18.15 / Н. В. Стефаненко. – Могилев, 2003. – 172 л.

14. *Андреева, И. И.* Разработка малоотходной технологии переработки нестандартных тушей и частей тушек цыплят-бройлеров : дис. … канд. техн. наук : 05.18.15 / И. И. Андреева. – Могилев, 2005. – 238 л.

15. *Болотько, А. Ю.* Разработка технологии производства многофункционального полуфабриката из мезги моркови : дис. … канд. техн. наук : 05.18.15 / Болотько Александр Юрьевич. – Могилев, 2005. – 173 л.

16. *Мацикова, О. В.* Технология производства бисквитов и песочного печенья с инулином функционального назначения : дис. … канд. техн. наук : 05.18.15 / О. В. Мацикова. – Могилев, 2007. – 195 л.

17. *Седакова, В. А.* Технология производства пектина из сушеных выжимок яблок с использованием механометрической активации процесса гидролиза протопектина. Методы контроля

** Совместно с доцентом Т. И. Пискун.

качества пектина : дис. … канд. техн. наук : 05.18.15 / В. А. Седакова. – Могилев, 2007. – 222 л.**

18. *Шкабров, О. В.* Белоксодержащая добавка из зерна люпина: технологии получения и использование в производстве вареных колбасных изделий: дис. … канд. техн. наук : 05.18.04 / О. В. Шкабров. – Могилев, 2008. – 164 л.

19. *Болашенко, Т. Н.* Технология производства майонеза функционального назначения и продуктов с его использованием : дис. … канд. техн. наук : 05.18.15 / Т. Н. Болашенко. – Могилев, 2011. – 240 л.

20. *Лазовикова, Л. В.* Технология подготовки выжимок яблок и производства из них пектина : дис. … канд. техн. наук : 05.18.15 / Л. В. Лазовикова. – Могилев, 2015. – 151 л.

5. ЛИТЕРАТУРА О ЖИЗНИ И ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЧЛЕНА-КОРРЕСПОНДЕНТА З. В. ВАСИЛЕНКО

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

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

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

4. Василенко Зоя Васильевна / Национальная академия наук Беларуси: персональный состав, 1928–2003 // сост.: О. А. Гапоненко [и др.]; редкол.: Н. А. Борисевич [и др.]. – 3-е изд., доп. и перераб. – Минск, 2003. – С. 196–197.

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

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

7. Шаршунов, В. А. Зоя Васильевна Василенко : к 60-летию со дня рождения / В. А. Шаршунов, Т. И. Пискун // Вес. Нац. акад. навук Беларусі. Сер. аграр. навук. – 2006. – № 2. – С. 119–120.

8. Василенко Зоя Васильевна / Национальная академия наук Беларуси: персональный состав, 1928–2008 // сост.: О. А. Гапоненко [и др.]; редкол.: Н. А. Борисевич [и др.]. – Минск, 2008. – С. 213–214.

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

10. Шаршунов, В. А. Зоя Васильевна Василенко (к юбилею) / В. А. Шаршунов, Т. И. Пискун // Вес. Нац. акад. навук Беларусі. Сер. аграр. навук. – 2011. – № 3. – С. 123–124.

11. Василенко Зоя Васильевна // Национальная академия наук Беларуси : персональный состав, 1928–2015 / сост. : Т. С. Буденкова [и др.] ; редсовет. : В. Г. Гусаков (пред.) [и др.]. – Минск, 2015. – С. 317–318.

12. Зоя Васильевна Василенко (к 70-летию со дня рождения) // Вест. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2016. – № 1 (20). – С. 122–124.

13. Шаршунов, В. А. Зоя Васильевна Василенко (к юбилею) / В. А. Шаршунов, Т. И. Пискун // Вес. Нац. акад. навук Беларусі. Сер. аграр. навук. – 2016. – № 3. – С. 122–123.

СОДЕРЖАНИЕ

Шаршунов В. А., Пискун Т. И., Ромашихин П. А., Мацикова О. В., Балашенко Т. Н. Краткий очерк научной, научно-организационной и научно-педагогической деятельности члена-корреспондента НАН Беларуси З. В. Василенко 3
Шлапунов В. Н. Выдающийся ученый в области пищевой промышленности 18
Хасаншин Т. С. Научный портрет З. В. Василенко 20
Мазур А. М. Первый председатель Совета по защите диссертаций МГУП – З. В. Василенко 23
Груданов В. Я. О коллеге, члене-корреспонденте НАН Беларуси Зое Васильевне Василенко 25
Королёнок Г. А. Беззаветное служение науке 27
Свентицкий М. И. Талантливый исследователь 29
Артёмова Е. Н. Преемственность поколений 32
Нусрат Гейдар оглы Курбанов. Ученый с мировым именем 34
Тавдидишвили Д. Р. Прославленный белорусский учёный 36
Березнёва Т. В. Наставник молодёжи 38
Омарова Э. Ученый-педагог из Беларуси 40
Стефаненко Н. В. Сильный характер 42
Андреева И. И. Учитель в науке и в жизни 45
Ромашихин П. А. Судьбоносная встреча 47
Милкова-Томова И. Благородный учитель 49
Цед Е. А. Прогрессивный учёный – З. В. Василенко 51
Рощина Е. В. Вдохновитель и талантливый учёный 52
Редько-Бодмер В. В. Яркий талант учёного 54
Реут Д. В. Многогранный талант Зои Васильевны Василенко ... 56
Балашенко Т. Н. Мастер своего дела 57
Мацикова О. В. Замечательный человек Зоя Васильевна Василенко 59
Памбухчян К. С. Преподаватель с большой буквы 61
Короткевич И. Л. Человек, которому говорю «Спасибо!» 63
Лупин И. В. Прочный фундамент знаний 65

Основные даты жизни и деятельности члена-корреспондента Национальной академии наук Беларуси З. В. Василенко . 67

Библиографический указатель члена-корреспондента З. В. Василенко 70

1. Хронологический указатель научных трудов

1.1. Монографии, книги, энциклопедии, учебники и учебные пособия 70
1.2. Рекомендации и методические материалы 72
1.3. Статьи и тезисы докладов в журналах и сборниках, материалах конференций 76
1.4. Депонированные статьи 171
1.5. Отчеты о НИР 176
1.6. Прочие материалы 183

2. Материалы, опубликованные под редакцией 184

3. Авторские свидетельства и патенты, ТНПА 186

3.1. Авторские свидетельства 186
3.2. Патенты 189
3.3. ТНПА (ТИ, ТУ, сборники рецептур) 192

4. Соискатели, защитившие диссертации под научным руководством члена-корреспондента З. В. Василенко 200

4.1. Докторские диссертации 200
4.2. Кандидатские диссертации 200

5. Литература о жизни и творческой деятельности члена-корреспондента З. В. Василенко 202