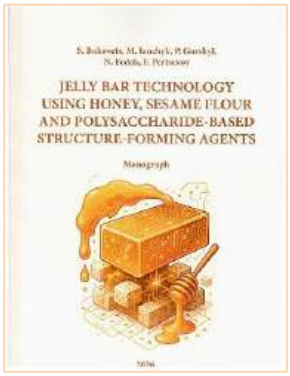
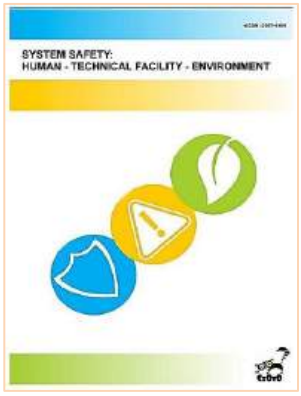
Перелік видань кафедри (монографії)



1. Bokovets S. P., Ianchyk M. V., Gurskyi P. V., Fedak N. V., Pertsevoy F. V. Jelly bar technology using honey, sesame flour and polysaccharide-based structure-forming agents. – Kharkiv: Disa+, 2026. – 166 c.



2. Перцевой Ф. В., Гурський П. В., Ладика В. І. Improvement of technology semi-finished product of whipped flour with the use of gelatin and transglutaminase enzyme: the monograph / за ред. Ф. В. Перцевого, П. В. Гурського. – Kharkiv: ДБТУ, 2024. – 254 p



3. Bogomolov O.V., Gursky P.V. Bredykhin V.V. Lukyanov I.M. System Safety: Human-Technical Facility-Environment: the monograph. – Warsaw; Czestochowa: De Gruyter Poland Sp. z o.o., 2024. – 493 p.



4. Кондрашина Л. А., Гурський П. В., Ладика В. І. Удосконалення технології напівфабрикату збивного борошняного з використанням желатину і ферменту трансглютаміназа: монографія. – Харків: Діса+, 2023. – 172 с.



5. Бредихін В. В., Богомолов О. В., Сліпченко М. В., Кісь-Коркіщенко Л. В., Іващенко С. Г., Ірклієнко В. І., Черняєв О. О., Тікунов С. Р. Наукові основи ощадливої підготовки насіння з поліпшеним біологічним потенціалом: монографія. – Харків: ДБТУ, 2023. – 402 с.



6. Pertsevoy F., Gurskyi P., Ladyka V. Food technology using structurants: the monograph. – Kharkiv: Dissa+, 2021. – 252 p.



7. Перцевой Ф. В., Ладика В. І., Омельченко С. Б., Шульга О. С., Гурський П. В. Технологія желейної продукції з використанням структуроутворювачів різних функціональних властивостей. – Харків: Діса плюс, 2021. – 132 с.



8. Черевко О. І., Михайлов В. М., Самохвалова О. В., Олійник С. Г., Кучерук З. І., Касабова К. Р., Гревцева Н. В., Шидакова-Каменюка О. Г., Артамонова М. В., Загорулько О. Є., Загорулько А. М. Інноваційні технології оздоровчих харчових продуктів на основі рослинної сировини та обладнання для їх реалізації: монографія: у 3 ч. Ч. 2. Технології оздоровчих хлібобулочних і кондитер-ських виробів з використанням нетрадиційної сировини. – Харків: Видавництво Іванченка І. С., 2021. – 192 с



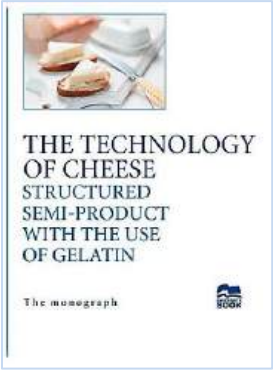
9. Черевко О. І., Михайлов В. М., Загорулько О. Є., Загорулько А. М., Ляшенко Б. В., Шевченко А. О., Прасол С. В. Інноваційні технології оздоровчих харчових продуктів на основі рослинної сировини та обладнання для їх реалізації: монографія: у 3 ч. Ч. 3. Технології виробництва кулінарних м'ясних виробів з додаванням рослинної сировини та їх апаратурне оформлення. – Харків: Видавництво Іванченка І. С., 2021. – 172 с



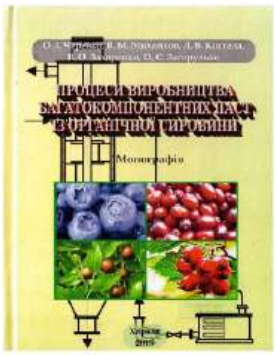
10. Черевко О. І., Михайлов В. М., Загорулько О. Є., Загорулько А. М., Маяк О. А., Самохвалова О. В., Олійник С. Г., Касабова К. Р. Інноваційні технології оздоровчих харчових продуктів на основі рослинної сировини та обладнання для їх реалізації: монографія: у 3 ч. Ч. 1. Розробка технологій та обладнання для виробництва напівфабрикатів з рослинної сировини. – Харків: Видавництво Іванченка І. С., 2020. – 131 с



11. Обозна М. В., Бідюк Д. О., Перцевой М. Ф., Гурський П. В., Перцевой Ф. В. Технологія сирного продукту замороженого з додаванням концентрату ядра арахісу: монографія / за ред. П. В. Гурського, Ф. В. Перцевого. – Суми: Університетська книга, 2016. – 158 с.



12. Pertsevyi M., Gurskyi P., Ladyka V., Pertsevyi F. The technology of cheese structured semi-product with the use of gelatin: the monograph / under the editorship of P. Gurskyi, F. Pertsevyi. – Sumy: University Book, 2016. – 134 p.



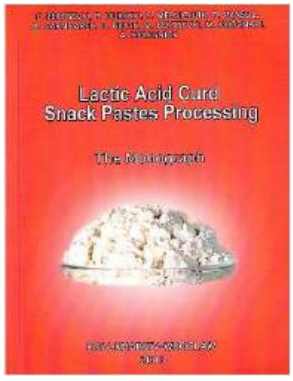
13. Черевко О. І., Михайлов В. М., Кіптела Л. В., Захаренко В. О., Загорулько О. Є. Процеси виробництва багатокомпонентних паст із органічної сировини: монографія. – Харків: ХДУХТ, 2015. – 167 с.



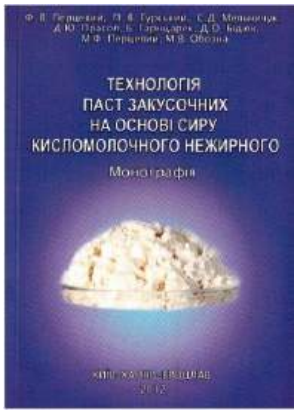
14. Дейниченко Г. В., Терешкін О. Г., Горєлков Д. В., Дмитревський Д. В. Удосконалення ресурсозберігаючих процесів переробки бульбоплодів: монографія. – Харків: Факт, 2015. – 200 с.



15. Перцевой М. Ф., Гурський П. В., Мельничук С. Д., Прасол Д. Ю., Гарнцарек Б., Бідюк Д. О., Обозна М. В., Перцевой Ф. В. Технологія напівфабрикату сирного структурованого з використанням желатину: монографія. – Харків: ХДУХТ, 2014. – 176 с.



16. Pertsevyi F. V., Hurskyi P. V., Melnichuk S. D., Prasol D. Y. Lactic Acid Curd Snack Pastes Processing: monograph. – Kyiv: Agrar Media Group, 2013. – 149 p.



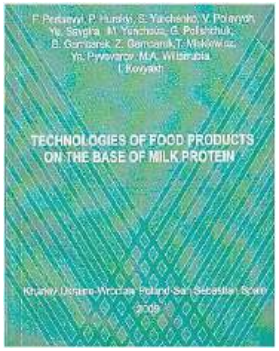
17. Перцевий Ф. В., Гурський П. В., Мельничук С. Д., Прасол Д. Ю. Технологія паст закусочних на основі сиру кисломолочного нежирного: монографія. – Київ: Аграр Медіа Груп, 2012. – 168 с.



18. Черевко О. І., Михайлов В. М., Бабкіна І. В., Шевченко А. О., Дьяков І. Г. Нові технічні рішення в проектуванні обладнання для теплової обробки харчової сировини: монографія: у 3 ч. Ч. 2. Використання електроконтактного нагрівання в процесах жарення кулінарної продукції. – Харків: ХДУХТ, 2012. – 151 с.



19. Перцевий Ф. В., Гурський П. В., Юрченко С. Л. Технології харчової та кулінарної продукції з використанням білків молока: монографія. – Харків: ХДУХТ, 2010. – 224



20. Pertsevyi F. V., Hurskyi P. V., Yurchenko S. L. Technologies of Food Products on the Base of Milk Protein: the monograph. – Kharkiv: ChSUFT, 2009. – 204 p.



21. Михайлов В. М., Черевко О. І., Бабкіна І. В., Ляшенко Б. В., Лебединець І. В. Прогресивні процеси виробництва м’ясо-рослинних кулінарних виробів: монографія. – Харків: ХДУХТ, 2008. – 101 с.



22. Іващенко С. Г., Скобло Т. С., Сидашенко А. И., Іващенко Г. А. Восстановление гильз цилиндров дизельных двигателей. – Харьков: УМЦ ХНТУСХ, 2005. – 181 с.



23. Михайлов В. М., Черевко О. І., Бабкіна І. В., Ляшенко Б. В., Лебединець І. В. Прогресивні процеси жарення кулінарних виробів: монографія. - Харків: ХДУХТ, 2005.- 189 с.