

Білецька Яна Олександрівна

Опубліковано 25 наукових та методичних матеріалів

СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ

1. Дюкарева Г. І. Перспективи використання еламіну під час виробництва зефіру / Г. І. Дюкарева, Я. О. Білецька // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харч. та торг. – Х., 2009. – С. 136–143.
2. Дюкарева Г. І. Вплив еламіну на поверхневий натяг водних розчинів / Г. І. Дюкарева, А. О. Пак, Я. О. Білецька // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харч. та торг. – Х., 2010. – Вип. 1. – С. 489–493.
3. Дюкарева Г. І. Дослідження кольоровості зефірних мас за допомогою спектрофотометричного аналізу / Г. І. Дюкарева, О. Ю. Тіхенко, Я. О. Білецька // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харч. та торг. – Х., 2010. – Вип. 2. – С. 423–429.
4. Дюкарева Г. І. Вплив рецептурних компонентів на показники якості зефіру з еламіном / Г. І. Дюкарева, Я. О. Білецька // Обладнання та технології харчових виробництв : зб. наук. пр. / Донецький нац. ун-т екон. і торг. ім. Михайла Туган–Барановського. – Д., 2011. – Вип. 26. – С. 367–373.
5. Білецька Я. О. Дослідження зміни кольору зефірної маси з еламіном та ягодами різних видів / Я. О. Білецька, Г. І. Дюкарева, Ю. О. Тіхенко // Новітні тенденції у харчових технологіях та якості і безпечність продуктів : 2-га Всеукр. наук. - практ. конф., 22–23 квітня 2010р : зб. статей – Львів, 2010. – додат. вип. – С. 177–181.
6. Дюкарева Г. І. Дослідження кольоровості зефірних мас за допомогою спектрофотометричного аналізу / Г. І. Дюкарева, О. Ю. Тіхенко, Я. О. Білецька // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харч. та торг. – Х., 2010. – Вип. 2. – С. 423–429.
7. Білецька Я. О. ЯМР-дослідження стану води у системі вода – еламін / Я. О. Білецька, Г. І. Дюкарева, О. Г. Дьяков, О. І. Торяник // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харч. та торг. – Х., 2011. – С. 136–143.
8. Дюкарева Г. І. Аналіз ринку зефіру та дослідження споживних переваг / Г. І. Дюкарева, Я. О. Білецька // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харч. та торг. – Х., 2011. – С. 136–143.
9. Білецька Я. О. Дослідження впливу спільного використання еламіну та ягідних пюре на показники якості зефіру / Я. О. Білецька // Харчова наука і технологія – Одеса, 2011. – № 1 (14). – С. 50–53.
10. Пат. 43644 Україна, МПК А 23 G 3/00. Спосіб виробництва зефіру / Черевко О. І., Дюкарева Г. І., Білецька Я. О., Кошарновська М. В. ; заявник та патентовласник Харк. держ. ун-т харч. та торг. – № u200902892 ; заявл. 27.03.2009 ; опубл. 25.08.2009, Бюл. № 16. – 2 с.

11. Пат. 49815 Україна, МПК А 23 G 3/00. Спосіб виробництва зефіру / Дюкарева Г. І., Білецька Я. О. ; заявник та патентовласник Харк. держ. ун-т харч. та торг. – № u2009912337 ; заявл. 30.11.2009 ; опубл. 11.05.2010, Бюл. № 9. – 2 с.

12. Дюкарева Г. И. Влияние эламина на дисперсный состав пены яичного белка / Г. И. Дюкарева, Я. А. Белецкая // Актуальные проблемы экономики, менеджмента, маркетинга : междунар. науч.-практ. конф., 17-19 ноября 2009 г. : тезисы докл. – Белгород : БелГУ, 2009. – Ч. 1. – С. 123–128.

13. Білецька Я. О. Проведення маркетингових досліджень та аналіз ринку збивних кондитерських виробів (зефіру) / Я. О. Білецька, Г. І. Дюкарева // Економіка і маркетинг в умовах всесвітньої інтеграції: проблеми, досвід, передова думка / Міжнар. наук.-практ. конф. студ. і молодих вчених, 25-26 березня 2010 р. : тези доп. Ч. 1.– Донецьк : ДонНУ, 2010. – С. 38–41.

14. Білецька Я. О. Експертиза якості пастильних виробів (зефіру), що реалізується на споживчому ринку м. Харкова / Я. О. Білецька, Г. І. Дюкарева // Експертиза діяльності в митній справі: проблеми та перспективи : Всеукр. конф. молодих вчених, 6 квітня 2010р. : тези доп. – Донецьк, ДонНУЕТ. 2010 – С. 174–179.

15. Кошарновська М. В. Турбота про здоров'я починається з харчування / М. В. Кошарновська, Г. І. Дюкарева, Я. О. Білецька // Основи раціонального харчування студентів. Всеукр. семінару молодих вчених асп. та студ. 14–15 квітня 2010 : [матер.] – Донецьк : Донецький нац. ун-т екон. і торг. ім. Михайла Туган–Барановського, 2010. – С. 151.

16. Biletska Y. Usage of the vitamin-iodine complex for forming the quality of marshmallow mass / Y. Biletska, G. Dukareva, A. Dyakov // Стратегия качества в промышленности и образовании. : IV междунар. конф., 14–11 июня 2010 г. : материалы Т. 1. – Варна, Болгария 2010. – С. 96–99

17. Дюкарева Г. І. Клінічні дослідження біологічної ефективності зефіру з вітамінно-йодним комплексом / Г. І. Дюкарева, Я. О. Білецька, Ю. Г. Дульський // Валеологія: сучасний стан, напрямки та перспективи розвитку : IX між нар. наук.-практ. конф. 31 березня – 3 квітня 2011 р. : матер. – Х., 2011. – Т. 1. – С. 80–82.

18. Білецька Я. О. Дослідження показників якості зефіру з йодовмісною добавкою – «Еламін» / Я. О. Білецька, Г. І. Дюкарева // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблеми харчування людства у ХХІ столітті. : 77-ма наук. конф. молодих учених, асп. і студ., 11-12 квітня 2011р. : матеріали – К., 2011р. С.т79.

19. Дюкарева Г. І. Дослідження впливу еламіну та речовин, які присутні під час виробництва зефіру на величину поверхневого натягу / Г. І. Дюкарева, Я. О. Білецька // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблеми харчування людства у ХХІ столітті : 76-ма наук. конф. молодих вчених асп. і студ., 12–13 квітня 2010 р. : тези доп. Т. 3. – К., 2010. – С.35.

20. Білецька Я. О. Дослідження впливу еламіну на в'язкість розчинів речовин, які присутні під час виробництва зефіру / Я. О. Білецька, Г. І. Дюкарева // Молодь Європи в соціально-економічних процесах ХХІ століття, 22 квітня 2010р. : тез доп. Ч. 2. – Х., 2010р. С. 109–110.

21. Б Білецька Я. О. Дослідження збагачення зернобобових культур на стадії замочування у процесі солодощення / Я. О. Білецька // Наукові тенденції у харчових технологіях та якості і безпечність продуктів : VI Всеукраїнської науково-

практичної конф., 10-11 квітня 2014р. Львів : матеріали – К., 2014р. С.т 148

22. Білецька Я. О. Маркетингові дослідження розвитку кулінарного туризму в Україні / Я. О. Білецька, Г. І. Дюкарева, Л.О. Радченко // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. : зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харч. та торг. – Х., 2017. – С. 206–217.

23. Рижкова Т. М. Розробка технології кефіру з йодовмісною добавкою із козиного молока / Т. М. Рижкова, Т. А. Бондаренко, Г. І. Дюкарева, Я. О. Білецька // Вост.-Европ. журн. передових технологій. - 2017. - № 3/11. - С. 37-44. - Бібліогр.: 12 назв. - укр.

24 Соколовська О.О. Формування якості пастильних виробів із використанням нетрадиційної сировини /О.О. Соколовська, Г.І. Дюкарева, А.Е. Радченко, Я.О. Білецька // Монографія / Харк. держ. ун-т харч. та торг. – Х., 2018. – С.171.

25. Радченко А.Е. Формування якості бісквітів із еламіном та стевіозидом / А.Е. Радченко, Г.І. Дюкарева, О.О. Соколовська, Я.О. Білецька // Монографія / Харк. держ. ун-т харч. та торг. – Х., 2018. – С.154.