

**Список публікацій
Павла Олександровича Некрасова**

	2000
1.	Енергозберігаюча технологія одержання технічних ненасичених жирних кислот / Ф. Ф. Гладкий, О. П. Чумак, Л. В. Гасюк, П. О. Некрасов // Вестник Харьковского государственного политехнического университета. — Харьков, 2000. — Вып. 98 : Химия, химическая технология и экология. — С. 16–18. — *
	2001
2.	Порівняльна характеристика активності ферментативних препаратів / Ф. Ф. Гладкий, О. А. Зінченко, О. Ю. Богодіст, П. О. Некрасов // Вестник Нац. техн. ун-та «Харьк. политехн. ин-т». Темат. вып. : Химия, химическая технология и экология. — Харьков, 2001. — № 3. — С. 33–36. — *
	2002
3.	Перетворення жирів шляхом ферментативного ацидолізу / Ф. Ф. Гладкий, П. О. Некрасов, Л. В. Гасюк // Вестник Нац. техн. ун-та «Харьк. политехн. ин-т». Темат. вып. : Химия, химическая технология и экология. — Харьков, 2002. — № 9, т. 2. — С. 39–42. — *
	2003
4.	Одержання замітника молочного жиру за допомогою ферментативної переестерифікації / П. О. Некрасов, Ф. Ф. Гладкий // Вестник Нац. техн. ун-та «Харьк. политехн. ин-т». Темат. вып. : Химия, химические технологии и экология. — Харьков, 2003. — № 11, т. 2. — С. 70–73. — *
5.	Отримання жирів для маргарину за допомогою ферментативної переестерифікації / П. О. Некрасов // Біотехнологія. Освіта. Наука : тези доп. I Всеукр. наук.–практ. конф. студ., аспірантів та молодих вчених, 10–11 лют. 2003 р. — Київ, 2003. — С. 59–60.
	2004
6.	Дослідження кінетики ферментної переестерифікації / П. О. Некрасов, Ф. Ф. Гладкий, О. В. Османова // Вестник Нац. техн. ун-та «Харьк. политехн. ин-т». Темат. вып. : Химия, химические технологии и экология. — Харьков, 2004. — № 15. — С. 27–30. — *
7.	Модифікування жирів шляхом ензимної переестерифікації / П. О. Некрасов // Вопросы химии и химической технологии. — 2004. — № 1. — С. 89–91. — +
8.	Технологія пива : навч. посібник / Л. А. Данилова, П. О. Некрасов ; Нац. техн. ун-т «Харк. політехн. ін-т». — Харків : НТУ «ХП», 2006. — 224 с. : іл. — *
9.	Ферментна переестерифікація жирів / П. О. Некрасов, Ф. Ф. Гладкий // Харчова і переробна промисловість. — 2004. — № 1. — С. 24–25. — *
10.	Ферментна технологія модифікування жирів : автореф. дис. ... канд. техн. наук спец. 05.18.06 – технологія жирів, ефірних масел і парфумерно–косметичних продуктів / Некрасов Павло Олександрович ; Нац. техн. ун-т «Харк. політехн. ін-т». — Харків, 2004. — 21 с. — *
11.	Ферментна технологія модифікування жирів : дис. ... канд. техн. наук спец. 05.18.06 – технологія жирів, ефірних масел і парфумерно–косметичних продуктів / Некрасов Павло Олександрович ; Нац. техн. ун-т «Харк. політехн. ін-т». — Харків, 2004. — 124 с. — *
12.	Ферментна технологія переробки жирів / Ф. Гладкий, П. Некрасов // Олійно–жировий комплекс. — 2004. — № 2 (5). — С. 42–45. — +
	2005
13.	Жиры функционального назначения / П. Некрасов // Олійно–жировий комплекс. — 2005. — № 3 (10). — С. 73–74.
14.	Модифікування тваринних жирів за допомогою ліполітичних препаратів / Ф. Ф. Гладкий, П. О. Некрасов, О. П. Чумак, Н. В. Решетняк // Вестник Нац. техн. ун-та «Харьк. политехн. ин-т». Темат. вып. : Химия, химические технологии и экология. — Харьков, 2005. — № 25. — С. 83–86. — *
15.	Ферментна переробка тваринних жирів / П. О. Некрасов, Ф. Ф. Гладкий, О. П. Чумак, Н. В. Решетняк // Інтегровані технології та енергозбереження. — 2005. — № 3. — С. 95–99. — *
	2006
16.	Дослідження кінетики ферментативного гліцеролізу ацилгліцеринів / Ф. Ф. Гладкий, Л. В. Гасюк, О. Ю. Богодіст–Тимофєєва, П. О. Некрасов, В. Ю. Логачов // Вестник Нац. техн. ун-та «Харьк. политехн. ин-т». Темат. вып. : Химия, химическая технология и экология. — Харьков, 2006. — № 12. — С. 3–6. — *
17.	Жиры, обогащенные диацилглицеринами, — продукт нового поколения / П. А. Некрасов, Ф. Ф. Гладкий // Food & Drinks. Продукты и напитки. — Київ, 2006. — № 10. — С. 28–29.
18.	Методичні вказівки до лабораторних робіт з дисципліни «Біохімія та технічна мікробіологія сировини і продуктів»: для студ. усіх форм навчання зі спец. 7.091705 «Технологія жирів та жирозамінників» / уклад.: Л. А. Данилова, П. О. Некрасов ; Нац. техн. ун-т «Харк. політехн. ін-т». — Харків : НТУ «ХП», 2006. — 24 с. — Повний текст доступний на сайті бібліотеки НТУ «ХП» після авторизації. — *
19.	Методичні вказівки до лабораторних робіт з дисципліни «Основи ферментології»: для студ. усіх форм навчання зі спец. 7.091705 «Технологія жирів та жирозамінників» і 7.0901704 «Технологія бродильних виробництв та виноробства» / уклад.: П. О. Некрасов, Л. А. Данилова ; Нац. техн. ун-т «Харк. політехн. ін-т». — Харків : НТУ «ХП», 2006. — 32 с. — Повний текст доступний на сайті бібліотеки НТУ «ХП» після авторизації. — *

20.	Методичні вказівки до лабораторних робіт з дисципліни «Технологія пива» : для студ. усіх форм навчання зі спец. 7.091704 «Технологія бродильних виробництв та виноробства» / уклад.: Л. А. Данилова, П. О. Некрасов ; Нац. техн. ун-т «Харк. політехн. ін-т». — Харків : НТУ «ХПІ», 2006. — 84 с. — Повний текст доступний на сайті бібліотеки НТУ «ХПІ» після авторизації. — *
21.	<u>Новий експрес–метод визначення вмісту твердої фази в жирі / П. О. Некрасов, Ф. Ф. Гладкий, Л. В. Гасюк // Інтегровані технології та енергозбереження. — 2006. — № 1. — С. 94–96. — *</u>
22.	Технологія пива : навч. посібник : для студ. усіх форм навчання напряму «Харчова технологія та інженерія» / Л. А. Данилова, П. О. Некрасов ; Нац. техн. ун-т «Харк. політехн. ін-т». — Харків : НТУ «ХПІ», 2006. — 224 с. : рис., табл. — *
	2007
23.	Видобування олій та жирів методом пресування та екстракції : метод. вказівки до лаб. робіт з дисципліни «Технологія жирів» : для студ. усіх форм навчання зі спец. 7.091705 «Технологія жирів та жирозамінників» / уклад.: О. П. Чумак, Г. К. Зябченкова, П. О. Некрасов ; Нац. техн. ун-т «Харк. політехн. ін-т». — Харків : НТУ «ХПІ», 2007. — 52 с. : табл., рис. — Повний текст доступний на сайті бібліотеки НТУ «ХПІ» після авторизації. — *
24.	Використання рослинних олій у виробництві молочних продуктів / П. О. Некрасов, Б. Я. Лук'янчук, Г. Є. Поліщук // Продукты и ингредиенты. — Киев, 2007. — № 7 (38). — С. 72–73 ; № 8 (39). — С. 72–73.
25.	<u>Дослідження кінетики ферментативної етерифікації / П. О. Некрасов, Н. В. Решетняк, Н. Г. Катасонова // Вестник Нац. техн. ун-та «Харьк. политехн. ин-т». Темат. вып. : Химия, химическая технология и экология. — Харьков, 2007. — № 9. — С. 129–132. — *</u>
26.	Комбінування сировини у виробництві морозива / П. О. Некрасов, Г. Є. Поліщук, В. Є. Ілляшенко, О. М. Рибак // Молокопереробка. — 2007. — № 4 (19). — С. 25–27. — +
27.	<u>Реологічні характеристики жирових продуктів, збагачених діацилгліцеридами / П. О. Некрасов, Н. В. Решетняк // Інтегровані технології та енергозбереження. — 2007. — № 4. — С. 82–86. — *</u>
28.	Технологія пива : учеб. пособие / Л. А. Данилова, П. О. Некрасов. — Электрон. текстовые дан. — Харьков : НТУ «ХПІ», 2007. — Полный текст доступен на сайте библиотеки НТУ «ХПІ» после авторизации. — *
	2008
29.	<u>Бактерицидні властивості діацилгліцеринів ω-3 ненасичених жирних кислот / П. О. Некрасов, Н. В. Решетняк // Вестник Нац. техн. ун-та «Харьк. политехн. ин-т». Темат. вып. : Новые решения в современных технологиях. — Харьков, 2008. — № 43. — С. 32–36. — *</u>
30.	Діацилгліцерини: бактерицидні властивості та вплив на реологічні характеристики жирових емульсій / П. О. Некрасов, О. В. Подлісна, Ю. М. Плахотна // Наукові здобутки молоді — вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 74 наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, 21–22 квіт. 2008 р. — Київ, 2008. — С. 225. — +
31.	Діацилгліцерини: ефективний синтез та реологічні властивості / П. О. Некрасов, О. В. Подлісна, Ю. М. Плахотна, Н. Г. Катасонова // Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я : матеріали XVI Міжнар. наук.–практ. конф., Харків, 4–6 черв. 2008 р. : 2 ч. — Харків : НТУ «ХПІ», 2008. — Ч. II. — С. 26. — *
32.	Жирові продукти функціонального призначення / П. О. Некрасов, Ф. Ф. Гладкий // Химия и технология жиров : сб. материалов I Междунар. науч.–техн. конф., 29 сент.–1 окт. 2008 г., пос. Малый Маяк (АР Крым). — Алушта, 2008. — С. 66.
33.	Реологічні властивості майонезів, збагачених діацилгліцеридами / П. О. Некрасов, Ю. М. Плахотна, О. В. Подлісна // Наукові здобутки молоді — вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 74 наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, 21–22 квіт. 2008 р. — Київ, 2008. — С. 224–225. — +
34.	Розробка нового функціонального продукту / П. О. Некрасов, О. В. Подлісна // Химия и технология жиров : сб. материалов I Междунар. науч.–техн. конф., 29 сент. – 1 окт. 2008 г., пос. Малый Маяк (АР Крым). — Алушта, 2008. — С. 70.
35.	<u>Удосконалення технології жирів / Н. О. Семененко, П. О. Некрасов // II Університетська науково–практична студентська конференція магістрантів Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» : тези доп., 25–27 берез. 2008 р. : 3 т. — Харків, 2008. — Т. 2. — С. 188. — *</u>
36.	Ферментативна енергозберігаюча технологія жирів функціонального призначення / П. О. Некрасов, О. В. Подлісна, Ю. М. Плахотна // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. — Одеса, 2008. — № 32. — С. 311–317. — +
37.	Ферментативна технологія переробки жирів / П. О. Некрасов, Ю. М. Плахотна // Химия и технология жиров : сб. материалов I Междунар. науч.–техн. конф., 29 сент.–1 окт. 2008 г., пос. Малый Маяк (АР Крым). — Алушта, 2008. — С. 59.
	2009
38.	<u>Дослідження механізму ферментативного гліцеролізу жирів / П. О. Некрасов // Інтегровані технології та енергозбереження. — 2009. — № 4. — С. 50–55. — *</u>
39.	<u>Дослідження механізму ферментативної етерифікації / П. О. Некрасов // Вестник Нац. техн. ун-та «Харьк. политехн. ин-т». Темат. вып. : Химия, химическая технология и экология. — Харьков, 2009. — № 46. — С. 81–87. — *</u>
40.	<u>Кінетика кристалізації жирів, збагачених діацилгліцеридами / П. О. Некрасов, Я. М. Таратун, Ю. М. Плахотна, О. В. Подлісна // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. —</u>

	Одеса, 2009. — Вип. 36, т. 2. — С. 207–212. — *
41.	Математичне моделювання кінетики ферментативної етерифікації / П. О. Некрасов, Ф. Ф. Гладкий, Ю. М. Плахотна // Химия и технология жиров. Перспективы развития масложировой отрасли : материалы II Междунар. науч.-техн. конф., Алушта, 22–24 сент. 2009 г. — Алушта, 2009. — С. 48.
42.	Математичне моделювання кінетики ферментативного гліцеролізу / П. О. Некрасов, Ф. Ф. Гладкий, О. В. Подлісна // Химия и технология жиров. Перспективы развития масложировой отрасли : материалы II Междунар. науч.-техн. конф., Алушта, 22–24 сент. 2009 г. — Алушта, 2009. — С. 51.
43.	Нова біокаталітична технологія переробки жирів / П. О. Некрасов, Ю. О. Гончар, О. В. Подлісна // Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я : матеріали XVII Міжнар. наук.-практ. конф., 20–22 трав. 2009 р. : 2 ч. — Харків : НТУ «ХП», 2009. — Ч. I. — С. 642. — *
44.	<u>Окиснювальна стійкість жирів, збагачених діацилгліцеридами</u> / П. О. Некрасов, О. В. Подлісна, Ю. М. Плахотна // Вестник Нац. техн. ун-та «Харьк. политехн. ин-т». Темат. вып. : Химия, химическая технология и экология. — Харьков, 2009. — № 24. — С. 22–26. — *
45.	<u>Оптимізація процесу молекулярної дистиляції при отриманні жирів, збагачених діацилгліцеридами</u> / П. О. Некрасов // Інтегровані технології та енергозбереження. — 2009. — № 3. — С. 75–81. — *
46.	Особенности микроструктуры функциональных майонезов, обогащенных диацилглицеридами / П. А. Некрасов // Масложировая промышленность. — 2009. — № 3. — С. 24–25. — *
47.	Особливості поліморфних перетворень жирів функціонального призначення / П. О. Некрасов // Вопросы химии и химической технологии. — 2009. — № 3. — С. 50–53.
48.	Получение и исследование свойств жиров, обогащенных диацилглицеридами / П. А. Некрасов // Образование и наука на 21 век — 2009 : материалы за V Международна научна практична конференция, 17–27 октомври 2009 р. — София, 2009. — Т. 9. — С. 53–57.
49.	Технологія емульсій функціонального призначення / П. О. Некрасов, Ю. М. Плахотна, Г. С. Марущенко, Н. С. Трегубова // Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я : матеріали XVII Міжнар. наук.-практ. конф., 20–22 трав. 2009 р. : 2 ч. — Харків : НТУ «ХП», 2009. — Ч. I. — С. 643. — *
50.	Тиксотропные свойства диетических майонезов, обогащенных диацилглицеридами / П. А. Некрасов // Масложировая промышленность. — 2009. — № 4. — С. 34–35.
51.	Ферменты в технологии очистки и переработки жиров / Ф. Ф. Гладкий, О. П. Чумак, П. А. Некрасов, Л. В. Гасюк // Химия и технология жиров. Перспективы развития масложировой отрасли : материалы II Междунар. науч.-техн. конф., Алушта, 22–24 сент. 2009 г. — Алушта, 2009. — С. 38.
52.	Ферментативний метод отримання дієтичних структурованих ліпідів / П. О. Некрасов, О. В. Подлісна, Ю. М. Плахотна, Г. Є. Поліщук // Наукові праці НУХТ. — Київ : НУХТ, 2009. — № 29. — С. 26–29. — +
53.	Influence of diacylglycerols on bactericidal and rheological properties of mayonnaise / P. Nekrasov, O. Prezhdo, V. Prezhdo // Nauka i studia [Poland]. — Przemysł, 2009. — № 11 (23). — P. 104–113.
	2010
54.	<u>Пат. № 51296 України, МПК (2009) A23C 11/00. Спосіб виробництва жирів, збагачених діацилгліцеридами</u> / Некрасов П. О., Гладкий Ф. Ф., Подлісна О. В., Українець А. І., Поліщук Г. Є., Рибак О. М. — № u201000524 ; заявл. 20.01.2010 ; опубл. 12.07.2010, Бюл. № 13. — Інформацію надано автором. — *
55.	<u>Пат. № 51297 України, МПК (2009) A23C 11/00. Спосіб виробництва структурованих ліпідів</u> / Некрасов П. О., Гладкий Ф. Ф., Плахотна Ю. М., Українець А. І., Поліщук Г. Є., Рибак О. М. — № u201000527 ; заявл. 20.01.2010 ; опубл. 12.07.2010, Бюл. № 13. — Інформацію надано автором.
56.	Гіпотриацилгліцеринемічні властивості олії, збагаченої діацилгліцеридами / П. О. Некрасов, Т. В. Горбач, Ю. М. Плахотна, О. В. Подлісна // Казантип–ЭКО–2010. Экология, энерго- и ресурсосбережение, охрана окружающей среды и здоровье человека, утилизация отходов : сб. трудов XVIII Междунар. науч.-практ. конф., 7–11 июня 2010 г., г. Щелкино, АР Крым : 2 т. — Харьков, 2010. — Т. 1. — С. 175–177.
57.	<u>Дослідження впливу діацилгліцеринів на поліморфні перетворення у функціональних жирових системах</u> / П. О. Некрасов, О. В. Подлісна // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. — 2010. — № 4/5 (46). — С. 4–7. — *
58.	<u>Дослідження впливу структурованих ліпідів на перебіг процесів обміну в організмі</u> / П. О. Некрасов, Ю. М. Плахотна, Т. В. Горбач // Вісник Нац. техн. ун-ту «Харк. політехн. ін-т». Темат. вип. : Хімія, хімічна технологія та екологія. — Харків, 2010. — № 13. — С. 163–174. — *
59.	<u>Дослідження кінетики процесу отримання структурованих ліпідів методом ферментативної трансетерифікації жирів</u> / П. О. Некрасов // Інтегровані технології та енергозбереження. — 2010. — № 2. — С. 37–43. — *
60.	Дослідження медико-біологічних аспектів вживання олії, збагаченої діацилгліцеридами, та майонезу на її основі / П. О. Некрасов, Ю. М. Плахотна, О. В. Подлісна // Новітні технології, обладнання, безпека та якість харчових продуктів: сьогодні та перспективи : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., 27–28 вер. 2010 р. — Київ, 2010. — Ч. 2. — С. 41.
61.	Дослідження механізмів ферментативних процесів технології отримання структурованих ліпідів / П. О. Некрасов // Вопросы химии и химической технологии. — 2010. — № 3. — С. 65–71. — +
62.	Дослідження фізіологічних властивостей жирових емульсійних систем, збагачених діацилгліцеридами / П. О. Некрасов, Т. В. Горбач, О. В. Подлісна // Вопросы химии и химической технологии. — 2010. — № 4. — С. 55–58. — +

63.	<u>Дослідження фізіологічного впливу майонезу, виготовленого на основі діацилгліцеринової олії / П. О. Некрасов, В. Г. Гопкалов, Ю. М. Плахотна // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. — 2010. — № 3/8 (45). — С. 59–63. — *</u>
64.	<u>Дослідження харчової цінності діацилгліцеринової олії / П. О. Некрасов, О. В. Подлісна, В. Г. Гопкалов // Вісник Нац. техн. ун-ту «Харк. політехн. ін-т». Темат. вип. : Хімія, хімічна технологія та екологія. — Харків, 2010. — № 11. — С. 172–179. — *</u>
65.	<u>Клініко-біологічні дослідження емульсійних жирових систем, збагачених діацилгліцерином / П. О. Некрасов, О. В. Подлісна // Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я : тези доп. XVIII Міжнар. наук.-практ. конф., 12–14 трав. 2010 р. : 4 ч. — Харків, 2010. — Ч. II. — С. 309. — *</u>
66.	<u>Математичне моделювання ферментативного гліцеролізу жирів / П. О. Некрасов, М. М. Малько // Наукові праці Національного університету харчових технологій. — Київ, 2010. — № 33. — С. 75–78. — +</u>
67.	<u>Медико-біологічні дослідження дієтичних структурованих ліпідів / П. О. Некрасов, Ю. М. Плахотна // Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я : тези доп. XVIII Міжнар. наук.-практ. конф., 12–14 трав. 2010 р. : 4 ч. — Харків, 2010. — Ч. II. — С. 308. — *</u>
68.	<u>Наукові основи технології функціональних жирових продуктів / П. О. Некрасов, Ф. Ф. Гладкий, Ю. М. Плахотна, О. В. Подлісна // Химия и технология жиров. Перспективы развития масложировой отрасли : материалы III Междунар. науч.-практ. конф., 30 сент. – 1 окт., АР Крым. — Алушта, 2010. — С. 31–32.</u>
69.	<u>Науково-практичні основи технології жирів функціонального призначення : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.06 – технологія жирів, ефірних масел і парфумерно-косметичних продуктів / Некрасов П. О. ; Нац. техн. ун-т «Харк. політехн. ін-т». — Харків, 2010. — 387 с. — *</u>
70.	<u>Науково-практичні основи технології жирів функціонального призначення : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.06 – технологія жирів, ефірних масел і парфумерно-косметичних продуктів / Некрасов П. О. ; Нац. техн. ун-т «Харк. політехн. ін-т». — Харків : СПДФО Ізрайлев Є. М., 2010. — 36 с. — *</u>
71.	<u>Оптимізація параметрів процесу ферментативного гліцеролізу жирів комбінуванням методів генетичних алгоритмів і нейронних мереж / П. О. Некрасов, М. М. Малько // Інтегровані технології та енергозбереження. — 2010. — № 3. — С. 74–79. — *</u>
72.	<u>Оптимізація параметрів процесу отримання структурованих ліпідів / П. О. Некрасов // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. — 2010. — № 5/6 (47). — С. 12–15. — *</u>
73.	<u>Розробка рецептур маргаринів функціонального призначення методом математичного моделювання / П. О. Некрасов // Вестник Нац. техн. ун-та «Харьк. политехн. ин-т». Темат. вып. : Химия, химическая технология и экология. — Харьков, 2010. — № 30. — С. 205–214. — *</u>
74.	<u>Теоретичні основи харчових технологій : навч. посібник : для студ. вищих навч. закладів / Л. Л. Товажнянський, В. А. Домарецький, А. М. Куц, Ф. Ф. Гладкий, Л. А. Данилова, В. Д. Ганчук, П. О. Некрасов, Ю. Ф. Снежкін, І. В. Мельник ; ред. Л. Л. Товажнянський ; Нац. техн. ун-т «Харк. політехн. ін-т». — Харків : НТУ «ХП», 2010. — 720 с. : табл., рис. — Повний текст доступний на сайті бібліотеки НТУ «ХП» після авторизації. — *</u>
75.	<u>Термодинамічні аспекти процесу ферментативного гліцеролізу жирів / П. О. Некрасов // Вестник Нац. техн. ун-та «Харьк. политехн. ин-т». Темат. вып. : Химия, химическая технология и экология. — Харьков, 2010. — № 22. — С. 19–25. — *</u>
	2011
76.	<u>Пат. № 96997 України, МПК С11С 3/02, 3/06, 3/10. Спосіб виробництва структурованих ліпідів / Гладкий Ф. Ф., Плахотна Ю. М., Українець А. І., Поліщук Г. Є., Рибак О. М. — № а 2010 00526 ; заявл. 20.01.2010 ; опубл. 26.12.2011, Бюл. № 24. — Інформацію надано автором. — *</u>
77.	<u>Деякі аспекти дослідження реології низькожирних майонезів / Ф. Ф. Гладкий, П. О. Некрасов, Л. В. Гасюк, К. В. Марков // Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я : тези доп. XIX Міжнар. наук.-практ. конф., 01–03 черв. 2011 р. : 4 ч. — Харків, 2011. — Ч. II. — С. 276. — *</u>
78.	<u>Дослідження дії іммобілізованих ліпаз на процес ензимного ацидолізу жирів / П. О. Некрасов, О. В. Подлісна, О. П. Некрасов // Вісник Нац. техн. ун-ту «Харк. політехн. ін-т». Темат. вип. : Хімія, хімічна технологія та екологія. — Харків, 2011. — № 59. — С. 18–23. — *</u>
79.	<u>Дослідження ефективності ферментів щодо гідролітичного розщеплення жирів / П. О. Некрасов, Ю. М. Плахотна, О. П. Некрасов // Вісник Нац. техн. ун-ту «Харк. політехн. ін-т». Темат. вип. : Хімія, хімічна технологія та екологія. — Харків, 2011. — № 31. — С. 3–10. — *</u>
80.	<u>Дослідження кінетики ферментативного ацидолізу жирів / П. О. Некрасов, О. В. Подлісна, О. П. Некрасов // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. — 2011. — № 6/6 (54). — С. 65–68. — *</u>
81.	<u>Дослідження мікробіологічних показників жирових систем, збагачених діацилгліцерином / П. О. Некрасов // Вісник Нац. техн. ун-ту «Харк. політехн. ін-т». Темат. вип. : Хімія, хімічна технологія та екологія. — Харків, 2011. — № 65. — С. 151–155. — *</u>
82.	<u>Дослідження структурних властивостей функціональних жирових систем при зберіганні / П. О. Некрасов, О. В. Подлісна, О. П. Некрасов, Я. М. Таратун // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. — 2011. — № 5/6 (53). — С. 17–20. — *</u>
83.	<u>Дослідження ферментативних процесів отримання жирових систем функціонального призначення / П. О. Некрасов, О. В. Подлісна, Ю. М. Плахотна, І. О. Полтавська // Інформаційні технології: наука, техніка,</u>

	<u>технологія, освіта, здоров'я : тези доп. XIX Міжнар. наук.–практ. конф., 01–03 черв. 2011 р. : 4 ч. — Харків, 2011. — Ч. II. — С. 303. — *</u>
84.	Новое поколение жировых систем функционального назначения / Ф. Ф. Гладкий, П. А. Некрасов, Е. В. Подлесная, Ю. Н. Плахотная // Сборник материалов 11 международной конференции «Масложировая индустрия–2011», Санкт–Петербург, Россия, 26–27 окт. 2011. — СПб, 2011. — С. 149–150.
85.	<u>Оптимізація параметрів процесу ферментативного ацидолізу жирів / П. О. Некрасов, О. В. Подлісна // Інтегровані технології та енергозбереження. — 2011. — № 3. — С. 73–77. — *</u>
86.	Оптимізація технології отримання етилових ефірів / П. О. Некрасов, Ф. Ф. Гладкий, Л. В. Гасюк, К. В. Марков // Химия и технология жиров. Перспективы развития масложировой отрасли : материалы IV Междунар. науч.–техн. конф., 25–26 мая 2011 г., Алушта, АР Крым. — Алушта, 2011. — С. 55.
87.	Оптимизация ферментативной этерификации по критерию максимального выхода 1,3–диацилглицеринов / П. А. Некрасов, Ф. Ф. Гладкий, Ю. М. Плахотна // <i>Materialy VII Międzynarodowej naukowo–praktycznej konferencji «Nauka i inowacja – 2011», Przemysł, Poland.</i> — Przemysł, 2011. — Vol. 14. — P. 74–77.
88.	Отримання діацилглицеринів методом біокаталітичного гідролізу / П. О. Некрасов, Ф. Ф. Гладкий, О. В. Подлісна // <i>Материали за VII Международна научна практична конференция «Научният потенциал на света – 2011», София, България, 17–25 сент. 2011 г. — София, 2011. — Т. 7. — С. 54–57.</i>
89.	<u>Удосконалення технології ферментативного гідролізу жирів / П. О. Некрасов, Ю. М. Плахотна, О. П. Некрасов // Восточно–Европейский журнал передовых технологий. — 2011. — № 4/6 (52). — С. 18–23. — *</u>
90.	Удосконалення ферментативних технологій жирів функціонального призначення / Ф. Ф. Гладкий, П. О. Некрасов, Ю. М. Плахотна, О. В. Подлісна // Химия и технология жиров. Перспективы развития масложировой отрасли : материалы IV Междунар. науч.–техн. конф., 25–26 мая 2011 г., Алушта, АР Крым. — Алушта, 2011. — С. 43–44.
	2012
91.	<u>Дослідження реологічних властивостей високожирних майонезів на основі неповних ацилглицеринів та структурованих ліпідів / Ф. Ф. Гладкий, П. О. Некрасов, Ю. М. Плахотна, О. В. Подлісна // Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я : тези доп. XX Міжнар. наук.–практ. конф., 15–17 трав. 2012 р. : 4 ч. — Харків, 2012. — Ч. II. — С. 285. — *</u>
92.	Дослідження фізико–хімічних властивостей функціональних жирових емульсій / Ф. Ф. Гладкий, П. О. Некрасов, Ю. М. Плахотна, О. В. Подлісна // <i>Технічні науки : стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей : матеріали Міжнар. наук.–техн. конф., 22–23 бер. 2012 р. — Київ, 2012. — С. 82–83.</i>
93.	<u>Інтенсифікація олієдобування із м'ятки насіння соняшника ферментативним методом / П. О. Некрасов, Л. А. Данилова // Інтегровані технології та енергозбереження. — 2012. — № 2. — С. 96–98. — *</u>
94.	<u>Оптимізація параметрів процесу ферментативної етерифікації жирних кислот етанолом / П. О. Некрасов // Інтегровані технології та енергозбереження. — 2012. — № 1. — С. 5–10. — *</u>
95.	<u>Особливості структурно–механічних характеристик майонезів функціонального призначення / П. О. Некрасов, Ю. М. Плахотна, О. П. Некрасов // Восточно–Европейский журнал передовых технологий. — 2012. — № 2/12 (56). — С. 53–55. — *</u>
96.	<u>Підвищення ефективності екстракції олії із соняшnikової макухи біокаталітичним шляхом / П. О. Некрасов, О. П. Некрасов, О. В. Аверіна // Восточно–Европейский журнал передовых технологий. — 2012. — № 3/6 (57). — С. 4–6. — *</u>
97.	<u>Розробка методів отримання дістичних жирів функціонального призначення / І. О. Полтавська, Т. С. Сидоренко, П. О. Некрасов, О. В. Подлісна, Ю. М. Плахотна // Матеріали VI Університетської науково–практичної студентської конференції магістрантів. — Харків, 2012. — *</u>
98.	Совершенствование технологии жировой основы функциональных маргаринов / Ф. Ф. Гладкий, П. А. Некрасов, Е. В. Аверина // Химия и технология жиров. Перспективы развития масложировой отрасли : материалы V Междунар. науч.–техн. конф., 23–24 мая 2012 г., Алушта, АР Крым. — Алушта, 2012. — С. 49.
99.	Технологія модифікованих жирів : навч. посібник : для студ. спец. 7.05170102 «Технологія жирів і жирозамінників» / Ф. Ф. Гладкий, В. К. Тимченко, І. М. Демидов, П. О. Некрасов, О. М. Півень, З. П. Федякіна ; Нац. техн. ун-т «Харк. політехн. ін-т». — Харків : Підручник НТУ «ХПІ», 2012. — 210 с. — *
100.	Технология функциональных жировых эмульсий на основе неполных ацилглицеринов и структурированных липидов / П. А. Некрасов, Ф. Ф. Гладкий, Ю. Н. Плахотная // Химия и технология жиров. Перспективы развития масложировой отрасли : материалы V Междунар. науч.–техн. конф., 23–24 мая 2012 г., Алушта, АР Крым. — Алушта, 2012. — С. 55.
	2013
101.	<u>Пат. на корисну модель № 84557 України, МПК C12H 1/02 (2006.01) Спосіб стабілізації пива / Данилова Л. А., Мелетьев А. Є., Березка Т. О., Гудзь О. М., Некрасов П. О. ; власник Нац. техн. ун-т «Харк. політехн. ін-т». — № u2013 04955 ; заявл. 17.04.2013 ; опубл. 25.10.2013, Бюл. № 20. — *</u>
102.	<u>Вплив добавок антиоксидантів з рослинної сировини на процеси коагуляції білків при кип'ятінні суслу / Л. А. Данилова, Т. О. Березка, П. О. Некрасов, А. Є. Мелетьев // Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я : тези доп. XXI Міжнар. наук.–практ. конф., 29–31 трав. 2013 р. : 4 ч. — Харків, 2013. — Ч. II. — С. 294. — *</u>

103.	<u>Інтенсифікація процесу видобування рослинних олій на основі біокаталітичних методів / П. О. Некрасов // Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я : тези доп. XXI Міжнар. наук.–практ. конф., 29–31 трав. 2013 р. : 4 ч. — Харків, 2013. — Ч. II. — С. 309. — *</u>
104.	<u>Медико–біологическое исследование напитка кисломолочного детского питания «Биолакт» / П. А. Некрасов, Н. А. Ткаченко, А. С. Авершина // Восточно–Европейский журнал передовых технологий. — 2013. — № 5 (10) (65). — С. 34–39. — *</u>
105.	<u>Ресурсоощадна технологія видобування соняшникової олії / П. О. Некрасов // Програма і матеріали другої міжнародної науково–технічної конференції «Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей», 20–21 бер. 2013 р. — Київ, 2013. — С. 126. — *</u>
106.	<u>Усовершенствование технологии переработки масличного сырья на основе ферментативных процессов / Ф. Ф. Гладкий, П. А. Некрасов // Перспективы развития масложировой отрасли : технологии и рынок : материалы VI Междунар. науч.–техн. конф., Алушта, АР Крым, 29–30 мая 2013 г. — Алушта, 2013. — С. 44.</u>
	2014
107.	<u>Емульсійні жирові продукти функціонального призначення з синбіотичними комплексами / П. О. Некрасов, Н. А. Ткаченко, І. Г. Гресько // Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я : тези доп. XXII Міжнар. наук.–практ. конф., 21–23 травня 2014 р. : 4 ч. — Харків, 2014. — Ч. II. — С. 333. — *</u>
108.	<u>Інгібування процесу кристалізації функціональних жирів, збагачених діацилгліцеридами / Н. А. Ткаченко, П. О. Некрасов // Харчова наука і технологія. — 2014. — № 2 (27). — С. 39–44. — *</u>
109.	<u>Інноваційна технологія біфідовмісних комбінованих кисломолочних напоїв функціонального призначення / П. О. Некрасов, Н. А. Ткаченко // Харчова наука і технологія. — 2014. — № 2 (27). — С. 49–56. — *</u>
110.	<u>Инновационная технология переработки масличного сырья с помощью ферментов / П. А. Некрасов, Ю. Н. Плахотная, Е. В. Аверина, Н. А. Ткаченко // Масложировой комплекс. — 2014. — № 3 (46). — С. 24–29.</u>
111.	<u>Научно–практические основы технологии бродильных производств : учеб. пособие : для студ. всех форм обучения по направлению 6.051701 «Пищевые технологии и инженерия» по специальности 7(8).05170106 «Технологии продуктов брожения и виноделия» / Ф. Ф. Гладкий, Л. А. Данилова, П. А. Некрасов, И. Н. Демидов, Т. А. Березка, Т. В. Арутюнян, О. Н. Гудзь ; Нац. техн. ун-т «Харьк. политехн. ин-т». — Харьков : Підручник НТУ «ХПІ», 2014. — 200 с. : рис. — Полный текст доступен на сайте библиотеки НТУ «ХПІ» после авторизации. — *</u>
112.	<u>Оптимизация параметров ферментативного процесса обработки масличного сырья по критерию максимального выхода конечного продукта / П. А. Некрасов, Н. А. Ткаченко, Е. В. Аверина, Ю. Н. Плахотная // Масложировая отрасль: технологии и рынок : материалы VII междунар. конф., Киев, 8–9 окт. 2014 г. — Киев, 2014. — С. 50–51.</u>
113.	<u>Синбиотические комплексы для производства спредов функционального назначения / И. Г. Гресько, [Н. А. Ткаченко, П. А. Некрасов] // Техника и технология пищевых производств : тезисы докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 24–25 апр. 2014 г., Могилев [Республика Беларусь]. — Могилев, 2014. — С. 224. — *</u>
114.	<u>Технологія модифікованих жирів : навч. посібник : для студ. вищих навч. закладів / Ф. Ф. Гладкий, В. К. Тимченко, І. М. Демидов, П. О. Некрасов, О. М. Півень, З. П. Федякіна ; Нац. техн. ун-т «Харк. політехн. ін-т». — 2–ге вид., перероб. — Харків : Підручник НТУ «ХПІ», 2014. — 214 с. : рис., табл. — Повний текст доступний на сайті бібліотеки НТУ «ХПІ» після авторизації. — *</u>
	2015
115.	<u>Використання синбіотичних комплексів у майонезах профілактичного призначення / П. О. Некрасов, Н. А. Ткаченко, Т. В. Маковська // Програма та матеріали четвертої міжнародної науково–технічної конференції «Перспективи розвитку м'ясної, молочної та олієжирової галузей у контексті євроінтеграції», Київ, 24–25 бер. 2015 р. — Київ, 2015. — С. 160–162. — *</u>
116.	<u>Дослідження механізму ферментативної трансетерифікації жирів та етилових ефірів жирних кислот / П. О. Некрасов, Н. А. Ткаченко // Програма та матеріали четвертої міжнародної науково–технічної конференції «Перспективи розвитку м'ясної, молочної та олієжирової галузей у контексті євроінтеграції», Київ, 24–25 бер. 2015 р. — Київ, 2015. — С. 155–156. — *</u>
117.	<u>Дослідження перетравлюваності білків <i>in vitro</i> у біфідовмісних комбінованих кисломолочних напоях функціонального призначення / Н. А. Ткаченко, П. О. Некрасов // Програма та матеріали четвертої міжнародної науково–технічної конференції «Перспективи розвитку м'ясної, молочної та олієжирової галузей у контексті євроінтеграції», Київ, 24–25 бер. 2015 р. — Київ, 2015. — С. 94–95. — *</u>
118.	<u>Новая технология использования CO₂-экстракта хмеля в пивоварении / П. А. Некрасов, Л. А. Данилова, Т. А. Березка, Д. И. Иваненко // Вестник Нац. техн. ун-та «Харьк. политехн. ин-т». Темат. вып. : Инновационные исследования в научных работах студентов. — Харьков, 2015. — № 7 (1116). — С. 58–68. — *</u>
119.	<u>Синтез харчових поверхнево–активних речовин методом біокаталітичного модифікування ліпідів / П. О. Некрасов, Н. А. Ткаченко, С. М. Клименко // Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я : тези доп. XXIII Міжнар. наук.–практ. конф., 20–22 трав. 2015 р. : 4 ч. — Харків, 2015. — Ч. II. — С. 256. — *</u>
120.	<u>Ферментативний метод отримання харчових поверхнево–активних речовин / С. М. Клименко, П. О. Некрасов // IX Міжнародна науково–практична студентська конференція магістрантів Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут», 07–09 квіт. 2015 р. : матеріали конф. : 4 ч. — Харків,</u>

	2015. — Ч. 4. — С. 7. — *
121.	Функциональный медовый пивной напиток / П. А. Некрасов, Л. А. Данилова, Е. Н. Пивень, Т. В. Волынская // Оралды ғылым жаршысы (Уральский научный вестник) [Казахстан]. — Уральск, 2015. — № 5 (136). — С. 71–76.
	2016
122.	Оптимізація рецептурного складу напою оздоровчого призначення на основі сироватки / Н. А. Ткаченко, П. О. Некрасов, С. І. Вікуль // Восточно–Европейский журнал передовых технологий. — 2016. — № 1/10 (79). — С. 49–57. — *

* — наявність видання у фонді науково—технічної бібліотеки НТУ «ХП»

+ — наявність видання у фонді Національної бібліотеки України ім. В. І. Вернадського

Список публікацій укладено станом на 04.04.2016 р.