

**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 «ХПІ», 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 «ХПІ», 2006. — 24 с. — Повний текст доступний на сайті бібліотеки НТУ «ХПІ» 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 «ХПІ», 2006. — 32 с. — Повний текст доступний на сайті бібліотеки НТУ «ХПІ» 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. 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. — \*
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. Зябенкова, 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. 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. — \*
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. Реологічні характеристики жирових продуктів, збагачених діацилгліцеридами / П. О. Некрасов, Н. В. Решетняк // Інтегровані технології та енергозбереження. — 2007. — № 4. — С. 82–86. — \*
28. Технологія пива : учеб. пособие / Л. А. Данилова, П. О. Некрасов. — Электрон. текстовые дан. — Харьков : НТУ «ХПИ», 2007. — Полный текст доступен на сайте библиотеки НТУ «ХПИ» после авторизации. — \*
- 2008**
29. Бактерицидні властивості діацилгліцеринів  $\omega$ -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. — \*
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. 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. — \*
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. Дослідження механізму ферментативного гліцеролізу жирів / П. О. Некрасов // Інтегровані технології та енергозбереження. — 2009. — № 4. — С. 50–55. — \*
39. 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. — \*
40. Кінетика кристалізації жирів, збагачених діацилгліцеридами / П. О. Некрасов, Я. М. Таратун, Ю. М. Плахотна, О. В. Подлісна // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. — 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 «ХПІ», 2009. — Ч. I. — С. 642. — \*
44. Окиснювальна стійкість жирів, збагачених діацилгліцеридами / 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. Оптимізація процесу молекулярної дистиляції при отриманні жирів, збагачених діацилгліцеридами / 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 «ХПІ», 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. Пат. № 51296 України, МПК (2009) A23C 11/00. Спосіб виробництва жирів, збагачених діацилгліцеридами / 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. Пат. № 51297 України, МПК (2009) A23C 11/00. Спосіб виробництва структурованих ліпідів / 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. Дослідження впливу діацилгліцеринів на поліморфні перетворення у функціональних жирових системах / П. О. Некрасов, О. В. Подлісна // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. — 2010. — № 4/5 (46). — С. 4–7. — \*
58. Дослідження впливу структурованих ліпідів на перебіг процесів обміну в організмі / 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. Дослідження кінетики процесу отримання структурованих ліпідів методом ферментативної трансетерифікації жирів / 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. 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. — \*

64. 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. — \*
65. Клініко-біологічні дослідження емульсійних жирових систем, збагачених діацилгліцеридами / 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. — \*
66. Математичне моделювання ферментативного гліцеролізу жирів / П. О. Некрасов, М. М. Малько // Наукові праці Національного університету харчових технологій. — Київ, 2010. — № 33. — С. 75–78. — +
67. 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. — \*
68. 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.
69. 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. — \*
70. 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. — \*
71. 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. — \*
72. Оптимізація параметрів процесу отримання структурованих ліпідів / П. О. Некрасов // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. — 2010. — № 5/6 (47). — С. 12–15. — \*
73. 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. — \*
74. 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. — \*
75. 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. — \*
- 2011**
76. 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. — \*
77. 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. — \*
78. 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. — \*
79. 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. — \*
80. 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. — \*
81. Дослідження мікробіологічних показників жирових систем, збагачених діацилгліцеридами / 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. — \*
82. 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. — \*
83. Дослідження ферментативних процесів отримання жирових систем функціонального призначення / П. О. Некрасов, О. В. Подлісна, Ю. М. Плахотна, І. О. Полтавська // 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. 303. — \*
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. Оптимізація параметрів процесу ферментативного ацидолізу жирів / П. О. Некрасов, О. В. Подлісна // Інтегровані технології та енергозбереження. — 2011. — № 3. — С. 73–77. — \*
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 // Materiały VII Międzynarodowej naukowo–praktycznej konferencji «Nauka i innowacja – 2011», Przemysł, Poland. — Przemysł, 2011. — Vol. 14. — P. 74–77.
88. Отримання діацилглицеринів методом біокаталітичного гідролізу / П. О. Некрасов, Ф. Ф. Гладкий, О. В. Подлісна // Матеріали за VII Міжнародна научна практична конференція «Научният потенциал на света – 2011», София, България, 17–25 сент. 2011 г. — София, 2011. — Т. 7. — С. 54–57.
89. 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. — \*
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. 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. — \*
92. Дослідження фізико–хімічних властивостей функціональних жирових емульсій / Ф. Ф. Гладкий, П. О. Некрасов, Ю. М. Плахотна, О. В. Подлісна // 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.
93. Інтенсифікація олієдобування із м'ятки насіння соняшника ферментативним методом / П. О. Некрасов, Л. А. Данилова // Інтегровані технології та енергозбереження. — 2012. — № 2. — С. 96–98. — \*
94. Оптимізація параметрів процесу ферментативної етерифікації жирних кислот етанолом / П. О. Некрасов // Інтегровані технології та енергозбереження. — 2012. — № 1. — С. 5–10. — \*
95. 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. — \*
96. Підвищення ефективності екстракції олії із соняшникової макухи біокаталітичним шляхом / П. О. Некрасов, О. П. Некрасов, О. В. Аверіна // Восточно–Европейский журнал передовых технологий. — 2012. — № 3/6 (57). — С. 4–6. — \*
97. Розробка методів отримання дієтичних 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. — \*
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. Пат. на корисну модель № 84557 України, МПК C12H 1/02 (2006.01) Спосіб стабілізації пива / Данилова Л. А., Мелетьєв 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. — \*
102. Вплив добавок антиоксидантів з рослинної сировини на процеси коагуляції білків при кип'ятінні сусла / Л. А. Данилова, Т. О. Березка, П. О. Некрасов, А. Є. Мелетьєв // 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. — \*
103. 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. — \*
104. Медико–биологическое исследование напитка кисломолочного детского питания «Биолакт» / П. А. Некрасов, Н. А. Ткаченко, А. С. Авершина // Восточно–Европейский журнал передовых технологий. — 2013. — № 5 (10)

105. 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. — \*
106. 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.
- 2014**
107. 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. — \*
108. Інгібування процесу кристалізації функціональних жирів, збагачених діацилгліцеринами / Н. А. Ткаченко, П. О. Некрасов // Харчова наука і технологія. — 2014. — № 2 (27). — С. 39–44. — \*
109. Інноваційна технологія біфідовмісних комбінованих кисломолочних напоїв функціонального призначення / П. О. Некрасов, Н. А. Ткаченко // Харчова наука і технологія. — 2014. — № 2 (27). — С. 49–56. — \*
110. Иновационная 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.
111. 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 «ХПИ» после авторизации. — \*
112. 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.
113. 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. — \*
114. 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. — \*
- 2015**
115. 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. — \*
116. 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. — \*
117. Дослідження перетравлюваності білків *in vitro* 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. — \*
118. Новая технология использования CO<sub>2</sub>-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. — \*
119. 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. — \*
120. 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, 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

\* — 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.