

Види і результати професійної діяльності

д,с-г,н, проф Данченко О.О

за 2017-2021рр.

Пункт 1. Наукові публікації у періодичному виданні, яке включено до наукометричних баз (загальна кількість сім публікацій)

1. Dzyuba N. DETERMINING BIOLOGICAL VALUE AND QUALITY INDICATORS OF BEVERAGES OF THE DRINK-BREAKFAST TYPE N./ N. Dzyuba, L. Telezhenko, I. Kalugina, Y. Kozonova, M. Serdyuk, **O. Danchenko**, O. Sukharenko, L. Zdorovtseva, V. Hidzhelitsky i// Східно-Європейський ЖУРНАЛ передових технологій, 2018, № 6/11 (96).– 6-15.

2. Serdyuk M. Substantiation of the choice of optimal concentrations of active ingredients of the antioxidant composition for treatment before storage / Serdyuk M., Velichko I., Priss O., **Danchenko O.**, Kurcheva L., Baiberova S. // Technology audit and production reserves.– 2017.– Vol. 3/3 (35).– С. 44-49.

3. Priss O. The influence of antioxidant heat treatment on utilization of active oxygen forms during storage of cucumbers/ Priss, O., **Danchenko, O.**, Yevlash, V., Zhukova, V., Verkholtantseva, V., & Stepanenko, D // Technology audit and production reserves.– 2017. – Vol. 4/3 (36). – P. 35–41.

4. **Danchenko O.** Influence of Oat Seed Extract Bioflavonoids on the Antioxidant Status of Geese / O. Danchenko, L. Zdorovtseva, M. Danchenko, O. Yakoviichuk, T. Halko, E. Sukharenko, Yu. Nicolaeva // Modern Development Paths of Agricultural Production- Trends and Innovations SPRINGER.- 2019.- Series Title: N/A.-750 P. 633-640.

5. Gryshchenko V. Modification of Modeling Method of Toxic Dystrophy of Liver in Rats / V. Gryshchenko, **O. Danchenko**, V. Musiychuk // Modern Development Paths of Agricultural Production- Trends and Innovations SPRINGER.- 2019.- Series Title: N/A.-750 P. 689-699.

6. Danchenko M. The effect of vitamin E on the quality of geese meat / M. Danchenko, H. Ruban, **O. Danchenko**, O. Yakoviichuk, V. Klimashevskiy, T. Konovalenko, O. Sukharenko, T. Haponenko // **BIOLOGIJA**. – 2019. – Vol. 64, №4. – P. 259-266.

7. **Danchenko O.** Extract of oats as a modulator of fatty acid composition of geese tissues in the conditions of physiological stress / O. Danchenko, L. Zdorovtseva, O. Vishchur, O. Koshelev, T. Halko, M. Danchenko, Y. Nikolayeva, D. Mayboroda // **BIOLOGIJA**. 2020. Vol. 66. No. 1 P. 27 – 34.

Пункт.2. Наукові публікації у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України (загальна кількість дванадцять публікацій)

1. Данченко О.О. Особливості впливу вітаміну Е на антиоксидантну активність скелетних м'язів гусей у перед забійному періоді / О.О. Данченко, Л.М. Здоровцева, М.М. Данченко, Г.В. Рубан // Аграрна наука і харчові технології: Збірник наук. праць ВНАУ, 2018, № 2 (101). – С.3-9

2. Рубан Г.В. Особливості антиоксидантного впливу вітаміну Е на окисні процеси у м'ясі гусей / Г.В. Рубан, О.В. Яковійчук, Т.І. Галько, О.О. Данченко // Біологія тварин. – 2017.- т.19, №3.- С.82-87.

3. Особливості підтримки балансу окисно-відновних реакцій в тканинах гусей наприкінці ембріонального та в ранньому постнатальному періоді онтогенезу / [О. В. Яковійчук, О. О. Данченко, Г. В. Рубан та ін.]. // Вісник Запорізького національного університету. Біологічні науки. – 2017. – №1. – С.106-114. (Index copernicus)

4. Данченко О.О. Антиоксидантна активність скелетних м'язів гусей у перед забійному періоді. / О.О. Данченко, Л.М. Здоровцева, М.М. Данченко, Г.В. Рубан // Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: Збірник наук. праць БНАУ, 2018, № 1 (141). – С. 45-52.

5. Данченко О.О. Вплив екстракту вівса посівного на псування гарбуза при зберіганні/ О.О. Данченко, Л.М.Здоровцева, М.М.Данченко, Д.О. Майборода, В.В. Коляденко, А.С. Федорко, Т.М. Гапоненко// Праці Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. – Мелітополь, 2019. - Вип. 19. –Т.3. – С.200-205

6. Данченко О.О. Особливості процесів пероксидного окиснення та змін жирнокислотного складу ліпідів сьомги при зберіганні/ О.О. Данченко, О.В. Яковійчук, Л.М.Здоровцева, М.М.Данченко, Д.В.Майборода// Науковий вісник ТДАТУ. – Мелітополь, 2019. - Вип. 8. –Т.2. – С. 1-9.

7. Майборода Д.О. Екстракт вівса як технологічний засіб підвищення якості м'яса гусей / Д.О. Майборода, **О.О. Данченко**, Л.М. Здоровцева, А.С.Федорко, М.М. Данченко, Н.П. Загорко // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. – Мелітополь, 2020. - Вип. 20. –Т.1. – С. 203-212.

8. Яковійчук О.В., **Данченко О.О.**, Данченко М.М., Федорко А.С., Гапоненко Т.М. Вплив вікасолу на активність дегідрогеназ циклу Кребса та стан системи антиоксидантного захисту м'язів шлунка гусей. Біоресурси і природокористування. 2019. 11, № 5-6. С. 15–24. doi: <http://dx.doi.org/10.31548/bio2019.05.002>.

9. **Данченко О.О.** Вітамін Е як інгібітор окисного псування м'яса гусей при зберіганні // О.О. Данченко, Г.В. Рубан, Л.М. Здоровцева, М.М. Данченко, Т.М. Гапоненко, В.В. Коляденко // Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва : Зб. наук. праць Білоцерк. нац. аграр. ун-т. – Біла Церква, 2019. Випуск 10 (105). – С. 21-25.

10. Яковійчук О.В., **Данченко О.О.**, Данченко М.М., Федорко А.С., Кулик І.О. Жирнокислотний склад міокарду гусей за дії вікасолу. Наук. зап. Терноп. нац. пед. ун-ту. Сер. Біол. 2019. 77, №3. С. 32–38. doi: <https://doi.org/10.25128/2078-2357.19.3.4>.

12. Яковійчук О.В., **Данченко О.О.**, Данченко М.М., Федорко А.С., Гапоненко Т.М. Вплив вікасолу на окисно-відновні процеси міокарду гусей. Питання біоіндикації та екології. 2019. 24, №1. С. 133–144. doi: <https://doi.org/10.26661/2312-2056/2019-24/1-11>.

П.4. Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня у звітному навчальному році

(Яковійчук О.В. «Окисно-відновні процеси та жирнокислотний склад м'язових тканин гусей в онтогенезі та за дії вікасолу», Львів, Інститут біології тварин НАНУ, 15.12 2020 р.).

Пункт 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми

Науковий керівник і виконавець наукової теми 3.8 «Застосування біогенних екстрактів у птахівництві як технологічний засіб підвищення його ефективності» в науково-технічній програмі НДІ № НДІ №0116U002734 «Обґрунтування та розробка нових і вдосконалення існуючих технологій охолоджених та консервованих рослинних продуктів».

Пункт 10. Організаційна робота у закладах освіти

Декан хіміко-біологічного факультету МДПУ ім. Б. Хмельницького 2015-2017 р

Пункт 11. Участь в атестації наукових працівників як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради (не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад)

1. Опонування дис. Кирилів Б.Я. «Видові, онтогенетичні та орг..специф...» на здоб. докт.с.-г. н. за спец. 03.00.04 – біохімія, Львів, 2019. Пункт.14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт, керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком

1. Керівництво студентами Міліч В. М. 21 ХТ – 1 місце у I турі Всеукраїнського конкурсу студентських науково-дослідних робіт 2018 р., Душина М.О., 21 ХТ – II місце у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських науково-дослідних робіт 2018 р. (Миколаїв).

2. Керівництво студентським науковим гуртком «Обґрунтування механізмів антиоксидантного захисту організму птиці з метою управління її продуктивністю»

П.14.4.Науковий гурток за темою «Біологічно активні природні сполуки та їх застосування в харчових технологіях» керівник д.с.-г.н., проф. Данченко О.О.

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/naukova-dijalnist/naukovi-hurtky/>

Пункт 16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю

1. Член Мелітопольської спілки Українського біохімічного товариства з 2010 року.

2. Член громадської організації «Інтеркультурне гастрономічне коло». (43190010). <https://ring.org.ua/edr/uk/company/43190010#heads-history>.

П.17. Наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років

Агрофірма «Вікторія» Приазовського району Запорізької обл. (договір).

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/wp-content/uploads/sites/18/dohovir-spivrobotnyctvo-s.1.pdf>