

Перелік наукових праць

Праці, в яких опубліковано основні наукові результати дисертації:

Статті у наукометричній базі Scopus

1. Vasylyshyna O. Content of bioactive substances in cherry fruit by different ways of freezing. Carpathian journal of food science and technology. 2015. Vol.7(4).P. 36–40.
2. Vasylyshyna O. Inflaence of freezing and storing cherry fruit on its nutritional value. Acta scientiarum polonorum technologia alimentaria. 2016. Vol.15(2). P. 145–150.
3. Olena Vasylyshyna Influence of postharvest treatment by antioxidants and calcium chloride on the quality of pear fruits during storage / Vasylyshyna Olena // Carpathian journal of food science and technology. – 2017. – №9(2). – P. 130–134 (Scopus).
4. Vasylyshyna O. Changes in antioxidant activity of cherry fruits and grapes during freezing. Journal of Food, Agriculture & Environment. 2017. Vol.15 (2). P. 61–63.
5. Vasylyshyna O., Sobolenko L., Optimization of freezing cherry fruits by various pre-treatment methods. Carpathian journal of food science and technology. 2018. Vol.10(2). P. 18–24.
6. Vasylyshyna O.V. Cherry chemical composition and antioxidant activity under freezing comprehensive relations assessment. Foods and raw materials. 2018. Vol.6(2). P.296–304.
7. Vasylyshyna O.V. The quality of sour cherry fruits (*Prunus cerasus* L.), treated with chitosan solution before storage. Acta agriculturae Slovenica. 2018. Vol.111(3). P.633–637.
8. Vasylyshyna O., Postolenko Y. Influence of freezing method on color change and antioxidant activity in cherry fruit. Carpathian journal of food science and technology. 2019. Vol. 11(4). P. 133–140.
9. Vasylyshyna O. Changing the antioxidant activity of cherry fruits during storage by means of pre-treatment with polysaccharide compositions. Bulletin of the Transilvania University of Brasov. 2020. Vol. 13(62). №2. P. 157–164.

Статті у фахових виданнях:

10. Осокіна Н.М. Органолептична оцінка якості джему вишневого із заміною в рецептурі сировини плодовим пюре / Н.М. Осокіна, О.В. Василичина // Вісн. Полтавської держ. аграрної акад. – 2008. – № 4. – С. 46–50.
11. Осокіна Н.М. Зміни хімічного складу в плодах вишні з післязбиральною обробкою речовинами антимікробної дії за довготривалого зберігання / Н.М. Осокіна, О.В. Василичина // Зб. наук. пр. Уманського держ. аграрного університету.– Умань, 2009.– №70. – С. 83 – 90.
12. Осокіна Н.М. Вплив післязбиральної обробки плодів вишні речовинами антимікробної дії на їх якість при зберіганні / Н.М. Осокіна, О.В. Василичина // Зб. наук. пр. Уманського держ. аграрного університету. – Умань, 2009.– №71. – С. 94–100.

13. Васи́лишина О. Вплив антимікробних речовин на якість плодів вишні при зберіганні / О. Васи́лишина // Товари і ринки. – 2008.– № 1.– С. 168–172.
14. Васи́лишина О. Проектування вишневих джемів, збагачених пектиновмісним плодовим пюре / О. Васи́лишина, Н. Осокіна // Товари і ринки. – 2008.–№ 2.– С. 91–95.
15. Осокіна Н.М. Удосконалення рецептури та розширення асортименту соків із плодів вишні / Н.М. Осокіна, О.В. Васи́лишина // Обладнання та технології харчових виробництв. Зб. наук. пр. Донецького національного університету економіки і торгівлі. – Донецьк, 2009. – №20. – С. 224–229.
16. Осокіна Н.М. Застосування методу кореляційних плеяд для дослідження зв'язків у хімічному складі плодів вишні при зберіганні / Н.М. Осокіна, О.В. Васи́лишина // Зб. наук. пр. Уманського національного університету садівництва.– Умань, 2011.– №75. – С.226 – 231.
17. Васи́лишина О.В. Вплив погодних умов вегетації на втрати маси плодів вишні під час зберігання / О.В. Васи́лишина // Зб. наук. пр. Уманського національного університету садівництва. – Умань, 2012.– №79.- С. 111-115.
18. Васи́лишина О.В. Вміст хлорогенової і кавової кислот в плодах вишні та їх зміна під час зберігання / О.В. Васи́лишина // Зб. наук. пр. Білоцерківського національного аграрного університету. – Біла Церква, 2012.– Вип. 7(91). - С. 19-21.
19. Васи́лишина О.В. Динаміка біологічно активних речовин в плодах вишні під час зберігання за їх обробки речовинами антимікробної дії / О.В. Васи́лишина // Вісник Сумського національного аграрного університету. – Суми, 2012.– Вип. 9(24). – С. 81-84.
20. Васи́лишина О.В. Ефективність зберігання плодів вишні, за обробки речовинами антимікробної дії / О.В. Васи́лишина // Зб. наук. пр. Уманського національного університету садівництва. – Умань, 2012.– № 81. – С. 65-73.
21. Васи́лишина О.В. Особливості кристалоутворення під час заморожування плодів вишні / О.В. Васи́лишина // Зб. наук. пр. Харківського державного університету харчування та торгівлі. – Харків, 2013. – Вип.1(17).– С. 191-196.
22. Васи́лишина О.В. Дослідження зв'язків між компонентами хімічного складу плодів вишні протягом зберігання методом кореляційних плеяд / О.В. Васи́лишина // Зб. наук. пр. Донецького національного університету економіки і торгівлі. Товарознавство та інновації. – Донецьк, 2013. – Вип.5. – С. 181-186.
23. Васи́лишина О.В. Вплив обробки плодів вишні речовинами антимікробної дії на показники їх товарної якості при зберіганні / О.В. Васи́лишина // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ, 2013. – Вип.50.– С. 129-135.
24. Васи́лишина О.В. Якість плодових джемів збагачених пектиновмісним плодовим пюре / О.В. Васи́лишина // Товари і ринки. – К.:КНТЕУ, 2013. – Вип.2(16). – С. 93-99.

25. Василюшина О.В. Моделювання впливу факторів на плоди вишні під час зберігання/ О.В. Василюшина // Зб. наук. пр. Уманського національного університету садівництва. – Умань, 2014. – № 84. – С. 59-65.
26. Осокiна Н.М. Якість плодiв вишнi за рiзних способiв заморожування/ Н.М. Осокiна, О.В. Василюшина // Науковi працi Нацiонального унiверситету харчових технологiй. – Киiв, 2015. – Вип.2.– С. 203–209.
27. Василюшина О.В. Змiни бiологiчно-активних речовин, хлорогенової та кавової кислот в плодах вишнi під час зберігання за їх обробки речовинами антимікробної дії / О.В. Василюшина // Вісник Уманського національного університету садівництва.– Умань, 2016.– № 2.
28. Василюшина О.В. Вплив кліматичних факторів на формування вмісту сухих розчинних речовин та цукрів в плодах вишні. Агрологія. 2018. №4(1). С.336–338.
29. Василюшина О.В. Вплив обробки розчином саліцилової кислоти на якість плодiв вишнi після зберігання. Вісник Полтавської державної аграрної академії. 2018. №4. С.57–61.
30. Василюшина О.В. Товарна якість плодiв вишнi з післязбиральною обробкою розчином саліцилової кислоти. Науковий вісник Нацiонального унiверситету бiоресурсiв i природокористування України. 2018. Вип. 294. С.186–192.
31. Василюшина О.В.Формування бiологiчно активних речовин плодiв вишнi за дії погодних умов перiоду вегетацiї. Таврiйський науковий вісник. 2019. Вип. 105. С.29–34.
32. Василюшина О.В., Постоленко Є.П. Вплив особливостей сорту на якість заморожених плодiв вишнi. Науковi горизонти. 2019. №2(75).С.44–49.
33. Василюшина О.В., Постоленко Є.П. Змiни бiохiмiчних показникiв плодiв вишнi залежно від сорту та способу заморожування. Вісник Полтавської державної аграрної академії. 2019. №1. С.18–27.
34. Василюшина О.В. Застосування методу багатокритерiальної оптимiзацiї для вибору кращого сорту заморожених плодiв вишнi. Науковi горизонти. 2019. №7(80). С.70–74.
35. Василюшина О.В. Оцiнка вмісту аскорбiнової кислоти у заморожених плодах вишнi рiзних сортiв. Агробiологiя. 2019. №1. С. 31–37.
36. Василюшина О.В. Вплив обробки розчином альгiнату натрiю на плоди вишнi під час зберігання. Науковi горизонти. 2019. №10(83). С.35–40.
37. Василюшина О.В. Вплив обробки розчином саліцилової кислоти на вміст ферментiв в плодах вишнi протягом зберігання. Рослинництво та ґрунтознавство. 2019. №10(3). С.49–54.
38. Василюшина О.В. Оптимiзацiя зберігання плодiв вишнi з попередньою обробкою розчином хiтозану. Вісник аграрної науки Причорномор'я. 2019. №3(103). С.80–87.
39. Василюшина О.В. Вибiр кращого сорту плодiв вишнi методом багатокритерiальної оптимiзацiї. Подiльський вісник. 2019. Вип. 30. С.24–30.

40. Василюшина О.В., Постоленко Є.П. Вплив погодних умов на формування компонентів хімічного складу плодів вишні. Вісник аграрної науки. 2020. №2(803). С.29–36.
41. Василюшина О.В. Зміни якісних показників заморожених плодів вишні з післязбиральною обробкою розчином альгінату натрію. Агробіологія. 2019. №2. С. 82-87.
42. Василюшина О.В. Вплив обробки полісахаридними композиціями на антиоксидантні ферменти плодів вишні під час зберігання. Вісник Полтавської державної аграрної академії. 2020. №1. С.67–73.
43. Василюшина О.В. Оптимізація ефективності заморожування плодів вишні методом Харрінгтона. Вісник Уманського національного університету садівництва. 2020. №1. С.85–90.
44. Василюшина О.В. Зміна біологічно активних речовин плодів вишні протягом зберігання за попередньої обробки полісахаридними композиціями. Наукові горизонти. 2020. №.05(90). С.59–64.
45. Василюшина О.В. Вплив післязбиральної обробки композицією хітозану та саліцилової кислоти на плоди вишні після зберігання. Агробіологія. 2020. Вип.1(157). С.13–20.
46. Василюшина О.В. Господарсько-біологічна оцінка середньостиглих сортів вишні. Таврійський науковий вісник. 2020. Вип.112. С.32–37.
47. Василюшина О.В. Економічна ефективність зберігання плодів вишні за обробки полісахаридними композиціями. Рослинництво та ґрунтознавство. 2020. Т.11(2). С.74–80.
48. Василюшина О.В. Мікробіологічні показники плодів вишні за попередньої обробки полісахаридними композиціями. Наукові доповіді НУБіП. 2020. №4(86). URL: <http://journals.nubip.edu.ua/index.php/Dopovidi/article/view/14216>.
49. Василюшина О.В. Зміна якості плодів вишні за попередньої обробки полісахаридними композиціями протягом зберігання. Вісник Полтавської державної аграрної академії. 2020. №3. С.13–20.
50. Василюшина О.В. Органолептична оцінка плодів вишні за попередньої обробки полісахаридними композиціями. Наукові горизонти. 2020. №.9. С.12–20.
51. Василюшина О.В. Оцінка якості плодів вишні за попередньої обробки полісахаридними композиціями протягом зберігання методом Харрінгтона. Агробіологія. 2020. №.2. С.27–35.
52. Василюшина О.В. Встановлення взаємозв'язку між фізико-хімічними показниками плодів вишні протягом зберігання методом кореляційних плеяд. Вісник Уманського національного університету садівництва. 2020. №.2. С.72–78.
53. Василюшина О.В. Зміна фізичних показників плодів вишні залежно від обробки полісахаридними композиціями протягом зберігання. Наукові доповіді. НУБіП. 2021. №1(89). URL: <http://journals.nubip.edu.ua/index.php/Dopovidi/article/view/14724>.

54. Василюшина О.В. Удосконалення виготовлення кріоконцентрованих соків. Праці ТДАТУ. 2021. Вип.21, т.1. С. 261–270.
55. Василюшина О.В., Чернега А.О., Рибчак О.С. Розробка сорбету функціонального призначення. Праці ТДАТУ. 2021. Вип.11, т.2. С. 25–26.
56. Василюшина О.В. Зміна щільності плодів вишні за обробки полісахаридними композиціями. Праці ТДАТУ. 2021. Вип.11, т.2. С. 30–31.

Монографія

57. Осокіна Н.М. Наукове обґрунтування нових технологій тривалого зберігання і переробки плодів вишні: монографія / Н.М. Осокіна, О.В.Василюшина. – Умань: ВПЦ “Візаві”, 2014. – 192 с.
58. Vasylyshyna O. Innovative measures for postharvest cultivation of cherry fruit. Monograph. LAP LAMBERT Academic Publishing, 2019. 60 p.
59. Василюшина О.В. Екоінноваційні технології використання полісахаридних плівок і покриттів для збереження якості плодової продукції. Екологічні інновації у підвищенні економічної та продовольчої безпеки України: колективна монографія/ за ред. Т.О. Чайки, І.О. Яснолоб, О.О. Горба. Полтава: Астроя, 2020. С.209–216.

Патенти

60. Патент на корисну модель № 22942 Україна, МПК (2006) А23В7/08. Спосіб виробництва джему вишнево-смородинового / Осокіна Н.М., Василюшина О.В. – № U2007 01364; Заявл. 09.02.2007; Опубл. 25.04.2007, Бюл. № 5.– 6 с.
61. Патент на корисну модель № 22940 Україна, МПК (2006) А23В7/08. Спосіб виробництва джему вишнево-агрусового / Осокіна Н.М., Василюшина О.В. – №U2007 01362; Заявл. 09.02.2007; Опубл. 25.04.2007, Бюл. № 5. – 4 с.
62. Патент на корисну модель № 22941 Україна, МПК (2006) А23В7/08. Спосіб виробництва джему вишнево-порічкового / Осокіна Н.М., Василюшина О.В. – № U2007 01363; Заявл. 09.02.2007; Опубл. 25.04.2007, Бюл. № 5.– 4 с.
63. Патент на корисну модель № 22943 Україна, МПК (2006) А23В7/08. Спосіб виробництва джему вишнево-яблучного / Осокіна Н.М., Василюшина О.В. – №U2007 01365; Заявл. 09.02.2007; Опубл. 25.04.2007, Бюл. № 5.– 6 с.
64. Патент на корисну модель № 38349 Україна, МПК (2006) А01F 25/00. Спосіб зберігання плодів вишні в модифікованому газовому середовищі / Осокіна Н.М., Василюшина О.В. – №U2008 12412; Заявл. 22.10.2008; Опубл. 12.01.2009, Бюл. № 1.– 6 с.
65. Патент на корисну модель № 03549 Україна, МПК (2015) А23В 7/04. Спосіб приготування десерту вишневого замороженого / Осокіна Н.М., Василюшина О.В. №U2015 03549; Заявл. 16.04.2015; Опубл. 28.08.2015. 5 с.
66. Патент на корисну модель № 119484 Україна, МПК (2017) А23N 4/06. Спосіб попередньої обробки плодів вишні перед заморожуванням / Заморська І.Л.,

Василишина О.В. №U2017 03682; Заявл. 14.04.2017; Опубл. 25.09.2017. Бюл. № 18. 4 с.

67. Патент на корисну модель № 119156 Україна, МПК (2017) A01G 7/06. Спосіб застосування водного розчину хітозану для обробки плодів вишні перед зберіганням / Заморська І.Л., Василишина О.В. №U2017 03674; Заявл. 14.04.2017; Опубл. 11.09.2017. Бюл. № 17. 4 с.
68. Патент на корисну модель № 127619 Україна, МПК (2018) A23B 7/04. Спосіб приготування діабетичного десерту вишневого замороженого/ Василишина О.В. №U2018 02965; Заявл. 23.03.2018; Опубл. 10.08.2018. Бюл. № 15. 4 с.
69. Патент на корисну модель № 127620 Україна, МПК (2018) A01F 25/00. Спосіб застосування водного розчину саліцилової кислоти для обробки плодів вишні перед зберіганням / Василишина О.В. №U2018 02967; Заявл. 23.03.2018; Опубл. 10.08.2018. Бюл. № 15. 4 с.
70. Патент на корисну модель № 136272 Україна, МПК (2019) A01F 25/00. Спосіб застосування водного розчину альгінату натрію для обробки плодів вишні перед зберіганням. / Василишина О.В. №U2019 02108; Заявл. 1.03.2019; Опубл. 12.08.2019. Бюл. № 15. 4 с.
71. Патент на корисну модель № 136273 Україна, МПК (2019) A01F 25/00. Спосіб застосування композиції карнаубського воску для обробки кісточкових культур перед зберіганням/ Василишина О.В. №U2019 02109; Заявл. 1.03.2019; Опубл. 12.08.2019. Бюл. № 15. 4 с.
72. Патент на корисну модель № 135992 Україна, МПК (2019) A23B 7/16. Спосіб попередньої обробки плодів вишні перед зберіганням/ Василишина О.В. №U2019 02110; Заявл. 1.03.2019; Опубл. 25.07.2019. Бюл. № 14. 4 с.
73. Vasylyshyna O. Effect of temperature and humidity on quality score of sour cherry fruits (*Prunus cerasus* L.). Bulgarian Journal of Crop Science. 2017. №54 (6). P. 35–40.
74. Василишина О.В. Особливості кристалоутворення під час заморожування плодів вишні. Збірник наукових праць Харківського державного університету харчування та торгівлі. Харків, 2013. Вип.1(17). С. 191–196.
75. Осокіна Н.М., Василишина О.В. Якість плодів вишні за різних способів заморожування. Наукові праці Національного університету харчових технологій. Київ, 2015. Вип.2. С. 203–209.

Тези доповідей

76. Осокіна Н.М. Якісні показники плодів вишні / Н.М. Осокіна, О.В. Василишина // Тези наук. конф. до 150-річчя Л.П. Симиренка. – Умань, 2005.– С. 95–97.
77. Осокіна Н.М. Вміст біологічно активних речовин в плодах вишні протягом зберігання / Н.М. Осокіна, О.В. Василишина // Простір і час сучасної науки: матер. міжн. Всеукр. наук.–практ. інтернет-конференції, 24–26. 04. 2006 р. – К.: Меганом, 2006.– Ч.2.– С. 40–43.
78. Осокіна Н.М. Амінокислотний склад плодів вишні при зберіганні / Н.М. Осокіна, О.В. Василишина // Сучасні наукові дослідження – 2006: матер. II

- міжн. наук.– практ. конф., 20–28.02. 2006 р. – Дніпропетровськ: Наука і освіта, 2006. – Т.19. – С. 41–43.
79. Василюшина О.В. Розширення асортименту джемів із плодів вишні / О.В. Василюшина, Н.М. Осокіна // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у 21 столітті: матер. 74 наук. конф. молодих вчених, 21–22. 04. 2008 р. – К.: НУХТ, 2008. – С. 303–304.
80. Василюшина О.В. Формування якості плодів вишні залежно від агрокліматичних показників періоду вегетації / О.В. Василюшина, Н.М. Осокіна // Основи формування сільськогосподарських культур за інтенсивних технологій вирощування: матеріали всеукраїнської конференції молодих учених. – Умань, 2008. – С. 640–649.
81. Василюшина О.В. Вдосконалення технології зберігання плодів вишні з використанням речовин антимікробної дії / О.В. Василюшина // Матер. Всеукр. наук. конф. молодих учених. – Умань, 2009.– С. 142.
82. Василюшина О.В. Формування газового складу середовища в поліетиленових пакетах з плодами вишні, оброблених речовинами антимікробної дії / О.В. Василюшина // Матер. Всеукр. конф. молодих учених. – Умань, 2010. – С. 124.
83. Василюшина О.В. Вплив інтенсивності дихання і тепловиділення на забезпечення циркуляції повітря в сховищі / О.В. Василюшина // Матеріали Всеукраїнської наукової конференції молодих учених. – Умань, 2011. – С. 184.
84. Василюшина О.В. Вміст антоціанів в плодах вишні / О.В. Василюшина // Матеріали Всеукраїнської наукової конференції молодих учених. – Умань, 2012. – С. 181.
85. Василюшина О.В. Вплив речовин антимікробної дії на збереженість плодів вишні / О.В. Василюшина // Матеріали Всеукраїнської наукової конференції молодих учених. – Умань, 2013. – С. 191.
86. Василюшина О.В., Васильченко О.М. Оцінка якості плодів вишні за різних умов заморожування. Матеріали Всеукраїнської наукової конференції молодих учених. Умань, 2014. С. 143.
87. Василюшина Е.В. Влияние погодных условий выращивания на качество плодов вишни. Международный научный симпозиум “Современное плодовоовощеводство и виноградарство. Достижения и перспективы”. Молдова, 2015. С. 37.
88. Vasylyshyna E. Effect of pre-processing of bioactive substances of cherry fruits with ascorutin and chitosan solutions during freezing. 16th International nutrition & diagnostics conference. Prague, Czech Republic, 2016. P.186.
89. Василюшина О.В. Визначення антиоксидантної активності плодів вишні методом FRAP. Матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції “Актуальні питання сучасної аграрної науки”. Умань, 2016. С.153.
90. Василюшина Е.В. Влияние предварительной обработки хитозана на товарное качество плодов вишни при хранении. Материалы III Международной научно-практической конференции: «Переработка и управление качеством сельскохозяйственной продукции». Минск, 2017. С.39
91. Василюшина О.В. Збереження якості плодів вишні за різних способів

- заморожування “Імпортозамінні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва і рослинництва” Умань, 2017. С. 116.
92. Василюшина О.В. Швидкозаморожена десертна страва «Вишня в глюкозному сиропі» лікувально-профілактичного призначення. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції “Імпортозамінні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва і рослинництва”. Умань, 2018. С. 119.
93. Василюшина О.В. Вплив післязбиральної обробки розчином саліцилової кислоти на якість плодів вишні при зберіганні. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції “Інновації у виробництві, зберіганні та переробці рослинницької сировини”. Київ, 2018. С. 36.
94. Василюшина О.В.Збереження якості плодів вишні за дії температур близьких до заморожування. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції “Імпортозамінні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва і рослинництва”. Умань, 2019. С. 82.
95. Василюшина О.В.Удосконалення технології зберігання і переробки плодів вишні. Матеріали всеукраїнської наукової конференції молодих вчених і науково-педагогічних працівників. Умань, 2019. С.233.
96. Василюшина О.В. Придатність заморожених плодів вишні для виготовлення кулінарної продукції. Матеріали VII міжнародної науково-практичної Актуальні питання аграрної науки. Умань, 2019. С.238.
97. Василюшина О.В. Оцінка якості харчових продуктів за антиоксидантною активністю методом FRAP. Матеріали Всеукраїнської наукової конференції “Інноваційні технології та підвищення виробництва харчових продуктів”. Умань, 2020. С.43.
98. Василюшина О.В. Інноваційні технології виготовлення вишневих соків методом кріоконцентрування. Матеріали Всеукраїнської наукової конференції “Інноваційні технології та підвищення виробництва харчових продуктів”. Умань, 2020. С.90.
99. Василюшина О.В. Інноваційні технології післязбирального застосування харчових покриттів для збереження якості плодоовочевої продукції. Матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції “Інноваційні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва” Умань, 2020. С.99.
100. Василюшина О.В. Перспективи використання харчових плівок і покриттів у технології зберігання плодово-ягідної продукції I Міжнародна науково-практична конференція «Перспективи еко-інноваційного розвитку сільськогосподарського виробництва». Полтава, 2020. С. 59.
101. Василюшина О.В., Цибенко О.О. Використання плодово-ягідної сировини в технології кулінарної продукції. Матеріали всеукраїнської наукової конференції молодих вчених і науково-педагогічних працівників. Умань, 2020. С.100.
102. Василюшина О.В. Застосування методу Харрінгтона для оцінки якості плодів вишні протягом зберігання. Міжнародна науково-практична конференція «Харчова хімія. Сучасні методи виробництва продуктів харчування, харчові добавки, пакувальні матеріали». Львів. 2020. С.89.

103. Василюшина О.В. Застосування харчових плівок і покриттів для збереження якості плодово-ягідної продукції. IV Спеціалізований міжнародний Запорізький екологічний форум «Еко-Форум –2020». Запоріжжя, 2020 р. С.27.
104. Василюшина О.В. Використання альгінату натрію для збереження якості кісточкових плодів. IX Міжнародна науково-практична інтернет-конференція “Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини”. Кривий Ріг, 2020. С.11.
105. Василюшина О.В. Вплив післязбиральної обробки полісахаридними композиціями на особливості технології зберігання плодів вишні. II Міжнародна науково-практична конференція «Перспективи еко-інноваційного розвитку сільськогосподарського виробництва». Полтава, 2020. С. 48.
106. Василюшина О.В., Цибенко О.О. Використання плодово-ягідної сировини в технології кулінарної продукції. Матеріали всеукраїнської наукової конференції молодих вчених і науково-педагогічних працівників. Умань, 2020. 14 червня. С.100.
107. Василюшина О.В. Використання харчових плівок і покриттів у технології хлібопекарських та кондитерських виробів. Тези доповідей всеукраїнської наукової інтернет-конференції «Інноваційні зернопродукти і технології». Умань, 2021. 19 лютого. С.23.
108. Василюшина О.В. Ефективність зберігання плодів за обробки полісахаридними композиціями. Тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної онлайн-конференції «Ягідництво в Україні. Управління якістю ягідних культур за допомогою впровадження новітніх технологій вирощування, збирання, післязбиральної доробки, зберігання та переробки». Київ, 2021. 28-29 квітня 2021. С. 26.
109. Василюшина О.В. Дегустаційна оцінка заморожених плодів вишні за обробки полісахаридними композиціями. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв. Матеріали II міжнародної науково-практичної інтернет-конференції. Прага, 2021. С. 49.
110. Василюшина О.В., Падюк М.В. Екоінновації в харчових технологіях. Матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції в заочній формі (7 квітня 2021 року). Умань, 2021. С. 33.
111. Василюшина О.В., Богомаз А.І. Харчові добавки та їх вплив на організм людини. Матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції в заочній формі (7 квітня 2021 року). Умань, 2021. С. 96.
112. Василюшина О.В. Застосування біорозкладальних покриттів для збереження якості плодово-ягідної продукції. Виробництво та переробка безпечної продукції рослинництва. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (23 червня 2021 року). Житомир, 2021. С. 18.
113. Василюшина О.В. Їстівні плівки і покриття для збереження якості плодово-ягідної продукції. Матеріали VII Міжнародної науково-практичної онлайн-конференції “Інноваційні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва” Умань, 2021. С.68

114. Василюшина О.В. Перспективні напрями первинної обробки та зберігання плодово-ягідної продукції. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. Полтава : ПДАУ, 2021. С.35.
115. Василюшина О.В. Екологізація методів переробки сільськогосподарської продукції у забезпеченні продовольчої безпеки України. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції: Міжгалузеві наукові дослідження: можливості та варіанти впровадження. (9 грудня 2021 року). Ніжин : НДУ Гоголя, 2021. С.7.
116. Василюшина О.В. Альгінат натрію як добавка для збереження якості харчових продуктів. Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції: Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні. (30 листопада 2021 року). Київ, 2021. С.60.