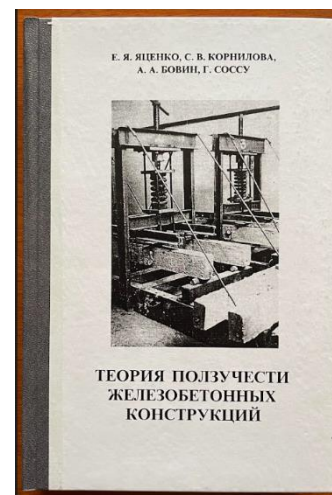


створено теорію розрахунку залізобетонних конструкцій (статично невизначних систем) з урахуванням повзучості бетону в часі. Корніловою С.В. була написана авторська програма мовою програмування QBasic, за допомогою якої було виконано розрахунки, що підтверджують правильність теорії. Це дозволило в теорії повзучості залізобетону перейти від інтегральних рівнянь до матричного розрахунку, виконуваному на комп'ютері, і цим значно підняти рівень складності розв'язуваних завдань та знизити ймовірність помилок при складних розрахунках.



## КОСТЕЦЬКА КАТЕРИНА ВАСИЛІВНА



Науковий ступінь, вчене звання (автора): кандидат с.-г. наук, доцент.

Посада, заклад вищої освіти\наукова установа, де працює/працював вчений (автор): доцент кафедри ТЗПЗ УНУС.

Контактна електронна пошта (автора/авторів):

kostetskakateryna@gmail.com

Коротка назва винаходу/здобутків/досягнень: 1. Пат. 85842 Україна, МПК А 23L 1/218. Спосіб виробництва перцю солодкого маринованого пряного з соком яблучним / Осокіна Н. М., Корабльова О. А., Костецька К. В. – № U 2012 13267; заявл. 21.11.12; опубл. 10.12.13, Бюл. № 23. – 4 с. 2. Пат. 41652 Україна, МПК А 23L 3/02. Спосіб виробництва перцю солодкого маринованого пряного / Осокіна Н. М., Корабльова О. А., Костецька К. В. – № U 2009 01628; заявл. 25.02.09; опубл. 25.05.09, Бюл. № 10. – 6 с. 3. Пат. 41651 Україна, МПК А 23L 3/02. Спосіб виробництва перцю солодкого маринованого з соком яблучним / Осокіна Н. М., Костецька К. В. – № U 2009 01627; заявл. 25.02.09; опубл. 25.05.09, Бюл. № 10. – 6 с. 2.

Короткий опис, актуальність, значення винаходу/здобутків/досягнень:

винаходи належать до галузі сільського господарства та харчової промисловості,

можуть бути застосований при виробництві перцю солодкого маринованого для розширення асортименту овочевих маринадів.

Посилання на інформацію автора:

<https://drive.google.com/open?id=1gT5zHpHZefF8dpNuSJpxIxQR7eG134D1>

[https://drive.google.com/open?id=1l6\\_jsnP-zU82\\_f4Oe5-FLnd5XCh9\\_nAo](https://drive.google.com/open?id=1l6_jsnP-zU82_f4Oe5-FLnd5XCh9_nAo)

[https://drive.google.com/open?id=1FmWNpPs\\_nMJ3PdbmznoVXcIZDrv35R7s](https://drive.google.com/open?id=1FmWNpPs_nMJ3PdbmznoVXcIZDrv35R7s)

Коротка назва винаходу/здобутків/досягнень 1. Пат. 121506 Україна, МПК А 21D 2/36 та А 21D 8/06 (2006.01). Спосіб лабораторного випікання хліба пшеничного дієтичного / Рахметов Д. Б., Костецька К. В., Бондарчук О.П. – № U 2017 05600; заявл. 06.06.17; опубл. 11.12.17, Бюл. № 23. – 4 с. 2. Пат. 121878 Україна, МПК А 21D 2/38 та А 21D 8/06 (2006.01). Спосіб лабораторного випікання хліба пшеничного з фізалісом / Рахметов Д. Б., Костецька К. В., Бондарчук О. П., Стародуб В. О. – № U 2017 02885; заявл. 27.03.17; опубл. 26.12.17, Бюл. № 24. – 4 с.3. Пат. 118833 Україна, МПК (2017.01) А 21D 8/00; А 21D 8/02. Спосіб лабораторного випікання хліба пшеничного запашного / Костецька К. В., Андрущенко О. Л., Проворотний М. О. – № U 2017 02808; заявл. 27.03.17; опубл. 28.08.17, Бюл. № 16. – 4 с.4. Пат. 118832 Україна, МПК (2017.01) А 21D 8/00; А 21D 8/02. Спосіб лабораторного випікання хліба пшеничного ароматного / Осокіна Н. М., Костецька К. В., Ковтун-Водяницька С. М. – № U 2017 02806; заявл. 27.03.17; опубл. 28.08.17, Бюл. № 16. – 4 с.

Короткий опис, актуальність, значення винаходу/здобутків/досягнень:

корисні моделі відноситься до галузі сільського господарства та харчової промисловості та можуть бути застосовані під час лабораторного випікання хліба. Використання способу випікання хліба пшеничного нових рецептур збагатить асортимент хлібобулочних виробів та дасть можливість значно розширити коло їх споживачів.

Посилання на інформацію автора:

<https://drive.google.com/open?id=1EnJsPqaH4v5Lp3n30W1wFqT8EJcilUC0>

[https://drive.google.com/open?id=17pzFea9YrWAZ\\_1Rr7Ff8ZxH9EkDU8uQX](https://drive.google.com/open?id=17pzFea9YrWAZ_1Rr7Ff8ZxH9EkDU8uQX)