1. *Alshevskiy D. L. Machine-hardware diagram of complex biotechnological processing of aquaculture objects / Yu. N. Korzhavina, D. L. Alshevskiy, M. N. Alshevskaya [et al.] DOI -10.29235/1817-7204-2024-62-1-82-88 – Текст : электронный // Proceedings of the National Academy of Sciences of Belarus. Agrarian Series. – 2024. – Vol. 62, No. 1. – P. 82-88.*
2. *Альшевский, Д.Л. Совершенствование технологии пищевого наполнителя из отходов переработки креветки / М.Н. Альшевская, Ф.С. Карнеева, Д.Л. Альшевский// Вестник АГТУ. Серия: Рыбное хозяйство -2024.- № 1, С. 136 – 148*
3. *Альшевский, Д. Л. Совершенствование технологии рыбных тестовых полуфабрикатов с пониженным содержанием глютена / Д.Л. Альшевский Д. Л., Д.О. Смирнова, М.Н. Альшевская // Известия КГТУ. – 2024, № 73. – С. 53 – 67*
4. *Альшевский, Д.Л. Исследование реологических характеристик сырья и готовой продукции при изготовлении замороженных рыбных пельменей из теста с пониженным содержанием глютена / Д.Л. Альшевский, В.И. Устич М.Н. Альшевская // Вестник Международной академии холода. 2024. № 2. С.51-63.*
5. *Альшевский, Д.Л. Научное обоснование рецептуры и технологических параметров структурированного наполнителя, приготовленного из недоиспользуемых фракций кальмара /Д.Л. Альшевский, Р.С. Мавлюдов, М.Н. Альшевская // Вестник КамчатГТУ. – 2024. – № 69. – С.8-20.*
6. *Чернега, О.П. Разработка способа получения пищевой добавки на основе нерестовой чешуи салаки / В.И. Воробьев, О.П. Чернега, Е.В. Нижникова // Известия КГТУ. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ». – 2024. – №.72. – С. 70 – 81.*
7. *Чернега, О. П. Перспективы применения рыбных коллагенсодержащих добавок при получении мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке / О.П. Чернега, В.И. Воробьев // Известия КГТУ. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ». – 2024 – .№.74. С. 106 – 120.*
8. *Титова И.М. Совершенствование рецептуры рыборастительного полуфабриката с повышенным содержанием клетчатки/ Агеев О.В., Титова И.М., Бобков Я.В// Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии – 2023. – Т. 11. – № 3. – С. 55-63*
9. *Alshevsky D.L. Study of the rheological properties of minced fish from aquaculture objects / Y.A. Fatykhov, D.L. Alshevsky, V.I. Ustich, Y.N. Korzhavina, E.E. Veremey // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2023. – № 3. – P. 119-128*
10. *Чернега О. П Влияние коллагенсодержащих добавок из покровных тканей рыб на качественные характеристики хлеба / В.И. Воробьев, О.П. Чернега, Ю.А. Фатыхов, Т.В. Сафронова, Е.В. Нижникова // Хранение и переработка сельхозсырья – 2023, №3*
11. *Titova I. Development of qualimetric model for predicting quality indicators of products from aquatic biological resources for school food rations/I. Titova, M. Belova // Vestnik of Astrakhan State Technical University. series: Fishing industry - 2022 - №3 – p.116-122.*
12. *Alshevskiy D., Korzhavina Yu., Alshevskaya M., Ustich V. Application of fat-containing edible fish waste for making imitation lard. AIP Conference Proceedings 2636, 020015 (2022).*
13. *Чернега О.П. Неорганические порошки, приготовленные из рыбьей чешуи / Сафронова Т., Воробьев В., Кильдеева Н., Шаталова Т., Тошев О., Чернега О., Филиппов, Ю., Дмитриенко А., Гавлина О., Нижникова Е, Ахмедов М., Кукуева, Э., Лысенко К // Керамика: Швейцария. – 2022. – №5. – С. 484-498.*
14. *Titova I. Development of qualimetric model for predicting quality indicators of products from aquatic biological resources for school food rations/I. Titova, M. Belova // Vestnik of Astrakhan State Technical University. series: Fishing industry - 2022 - №3 – p.116-122.*
15. *Чернега О.П. Неорганические порошки, приготовленные из рыбьей чешуи / Сафронова Т., Воробьев В., Кильдеева Н., Шаталова Т., Тошев О., Чернега О., Филиппов, Ю., Дмитриенко А., Гавлина О., Нижникова Е, Ахмедов М., Кукуева, Э., Лысенко К // Керамика: Швейцария. – 2022. – №5 – С. 484-498.*