1. *Получение функциональных пищевых добавок при комплексной переработке фруктов и овощей пониженного качества с применением методов биотехнологии / Карлов В. А., Гольбрайх А. А., Мезенова О. Я. / Вестник МГТУ. 2024. Т. 27, № 3. C. 302-315.*
2. *Сушина А. Д., Мезенова О. Я. Безопасность и качество рыбы бездымного горячего копчения с применением коптильно-водорослевой композиции // Известия КГТУ. 2024. № 72. С. 92–102.*
3. *Фракционный состав и ксиланолитическая активность белков, продуцируемых бактериями, выделенными из лигноцеллюлозной биомассы / Дышлюк Л.С., Ульрих Е.В., Агафонова С.В., Казимирченко О.В. // Пищевая метаинженерия, 2024. Т. 2. № 1. С. 23-33.*
4. *Оценка потенциала липидов вторичного рыбного сырья в качестве биотехнологического субстрата для синтеза целевых продуктов / О.Я. Мезенова, С.В. Агафонова, Н.Ю. Романенко, Н.С. Калинина, В.В. Волков, Е.Г. Киселев, Н.О. Жила, Л.В. Дамбарович // Известия КГТУ, 2024. № 74. С.78-91.*
5. *Obtaining and Study of Peptide Compositions Based on Hydrolysates of Collagen-Containing Fish Raw Materials / E. E. Kuprina, E. I. Kiprushkina, V. V. Abramzon, E. A. Rogozina, N. Y. Romanenko, O. Yа. Mezenova, T. Grimm, T. Mörsel // Fermentation. – 2023. – Vol. 9. – №. 5. – P. 458.*
6. *Dyshlyuk Lubov S., Ulrikh Elena V., Kazimirchenko Oksana V., Agafonova Svetlana V. Xylooligosaccharides from biomass lignocellulose: properties, sources, and production methods. Reviews in Agricultural Sciences. 2023, Vol. 12 P.1-12.*
7. *Мезенова О.Я. Биопотенциал вторичного хитинсодержащего сырья и рациональные направления его использования // Известия КГТУ. – 2023. – № 69. – С. 74–88.*
8. *Мезенова О.Я. Современная пищевая биотехнология: основные проблемы и вызовы // Вестник Международной Академии Холода. – 2023. – № 1. – С. 35-46.*
9. *Некрасова Ю. О., Мезенова О. Я., Андреев М. П. Исследование качества протеинового батончика для спортивного питания с рыбными белковыми добавками // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия «Процессы и аппараты пищевых производств». – 2023. – №. 1 (55). – С. 10-20.*
10. *Оценка биопотенциала вторичного крабового сырья и продуктов его гидролиза для использования в аквабиотехнологии / Мезенова О. Я., Максимова С. Н., Агафонова С.В., Романенко Н. Ю., Калинина Н. С., Волков В. В., Мерзель Й. Т. // Вестник Международной академии холода. – 2023. – № 3. – С. 44-52.*
11. *Дышлюк Л.С., Казимирченко О.В., Ульрих Е.В., Агафонова С.В. Морфологические, культуральные и физиолого-биохимические свойства микроорганизмов – потенциальных продуцентов ксиланаз // Вестник Международной академии холода. – 2023. - № 4. – С. 79-90.*
12. *Исследование биопотенциала продуктов гидролиза отходов от разделки креветки белоногой Penaeus vannamei / Мезенова О. Я., Агафонова С. В., Романенко Н. Ю., Калинина Н. С., Волков В. В., Мерзель Й. Т. // Вестник МГТУ. 2023. Т. 26. № 3. С. 223-231.*
13. *Обоснование рациональных режимов термического выделения липидов из жиросодержащих рыбных отходов / Мезенова О. Я., Агафонова С. В., Романенко Н. Ю., Калинина Н. С., Волков В. В. // Рыбное хозяйство, 2023. – № 4. – С. 99-106.*
14. *Оценка безопасности и биологической ценности очищенного жира из вторичного шпротного сырья / С. В. Агафонова, О. Я. Мезенова, Л. В. Дамбарович // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2023. – № 4 (393). – С. 123-128.*
15. *Отходы рыбопереработки – перспективный субстрат для синтеза целевых продуктов биотехнологии / Н.О Жила., В.В. Волков, О.Я. Мезенова, Е.Г. Киселев, Т.Г. Волова // Журнал СФУ – Биология. 2023 Т. 16(3). C. 386-397*
16. *N. O. Zhila, E. G. Kiselev, V. V. Volkov, O. Ya. Mezenova, K. Yu. Sapozhnikova, E. I. Shishatskaya, and T. G. Volova. / Properties of degradable polyhydroxyalkanoates synthesized from new waste fish oils (WFO) // Int. J. Mol. Sci. 2023. Vol. 24(16) P.1-18.*
17. *Мезенова О. Я., Пьянов Д. С., Агафонова С. В., Романенко Н. Ю., Волков В. В., Калинина Н. С. Применение продуктов гидролиза шпротных отходов при кормлении европейского сига Coregonus lavaretus в аквакультуре // Рыбное хозяйство. – 2022. – №3. – С.54-61.*
18. *Klyuchko N.Yu. Using fish protein in innovative technologies of bakery and flour confectionery products / Nataliya Yu. Klyuchko, Dariya A. Pozdnyakova, Ilmira R. Romazyaeva, Ekaterina D. Kovaleva // Вестник АГТУ. 2022. № 3. С. 98-105.*
19. *Мезенова, О.Я. Обоснование состава специализированного продукта для профилактики сахарного диабета / О.Я. Мезенова, Н.В. Васильченко, А.А. Чижова // Известия вузов. Пищевая технология №1 (385). – 2022. – С.83-90.*
20. *Мезенова О.Я., Самбурская Н.В., Сушина А.Д., Мёрзель Й.-Т. Использование потенциала красных водорослей в технологии бездымного копчения рыбы // Вестник Международной академии холода. - 2022. - № 4 (85). - С. 29-36.*