

Рекомендована література до курсу «Дисперсні харчові системи»

Основна література

1. Євлаш В. В., Торяник О. І, Коваленко В. О., Аксьонова О. Ф., Отрашко Н. О., Кузнєцова Т. О., Павлоцька А.Ф., Торяник Д. О. Харчова хімія : Навчальний посібник – Х. : Світ книг, 2012. – 504 с.
2. Ластухін Ю. О. Хімія природних органічних сполук : навч. посібник. – Львів : Національний університет «Львівська політехніка», «Інтелект-Захід», 2005. – 560 с.
3. Українець А. І., Штангєєва Н. І., Клименко Л. С. Технології цукро продуктів і цукрозамінників : навчальний посібник. - К. : НУХТ, 2009. – 231 с.
4. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П. О. Технологія продуктів громадського харчування з використанням біологічно активних добавок. Монографія. – Київ : КНТЕУ, 2003. – 322 с.
5. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Харчова хімія» для студентів технол. спец. ден. та заоч. форми навчання / Н. О. Денісюк, А. І. Капустян, К. І. Шапкіна. – Одеса : ОНАХТ, 2015. - 26 с.
6. Продовольчі товари (лабораторний практикум) : навч. посіб. / Н. В. Притульська та ін. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. - 505 с.
7. Плахотін В. Я. Теоретичні основи харчових виробництв : навч. посібник / В. Я. Плахотін, І. С. Тюрікова, Г. П. Хомич. Київ : Центр навчальної літератури, 2006. 640 с.
8. Теоретичні основи харчових технологій : навч. посіб. / Л. Л. Товажнянський, В. А. Домарецький, А. М. Куц, Ф. Ф. Гладкий, Д. А. Данилова, В. Д. Ганчук, П. О. Некрасов, Ю. Ф. Снежкін ; за ред Л. Товажнянського. – Х. : НТУ «ХП», 2010. – 720 с.
9. Харчові технології у прикладах і задачах: навч. посіб. Товажнянський Л.Л. та ін. Підручник. – Київ : Центр навч. літ. 2016. – 576 с.
10. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посібник / П. П. Пивоваров, А. Б. Горальчук, Є. П. Пивоваров та ін.. Під ред.. П. П. Пивоварова. – Х. : ХДУХТ, 2010. – 363 с.
11. Кравченко М. Ф. Теоретичні основи харчових технологій /М. Ф. Кравченко, А. В. Антоненко. – К. : 2011. – 516 с.

1. Допоміжна література:

1. Поліщук Г.Є. Теоретичні основи технології харчових виробництв [Текст]: текст лекцій для студ. спец. 6.091700 "Технологія зберігання, консервування та переробки молока" напряму 0917 "Харчова технологія та інженерія" всіх форм навч. /Г.Є. Поліщук. -К.: КНУХТ, 2006. – 106 с.
2. Новікова О. В., Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. – К.; 2009. – 574 с.

3. Технологічні інструкції по підготовці сировини та напівфабрикатів до виробництва по виробництву мармеладу та пастильних виробів. ЗАТ «Укркондитер». – К., 1996 - 158 с.

4. Конспект лекцій з курсу «Харчова хімія» для студентів напряму підготовки 181 денної та заочної форм навчання. /Уклад. Н. К. Черно, А. І. Капустян, Л. С. Гураль – Одеса : ОНАХТ, 2017. – 40 с.

5. Технологічні інструкції по підготовці сировини та напівфабрикатів до виробництва по виробництву борошняних виробів. ЗАТ «Укркондитер». – К. : 1996 – 278 с.

6. Харчова хімія. Полісахариди. Навчальний посібник /Н. К, Черно, Н. О. Денісюк, С. О. Озоліна, О. В. Севастьянова, Л. С. Гураль. – Одеса : Освіта України, 2014. – 222 с.

7. Пономарьов П. Х., Сирохман І. В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. – К. : Лібра, 1999. – 272 с.