

Рекомендована література

Основна література

1. Харчова хімія: Навчальний посіб./ [В.В. Євлаш, О.І. Торяник, В.О. Коваленко та ін.] – Х.: Світ книги, 2012. – 504 с.
2. Доценко В.Ф. Харчова хімія: Конспект лекцій / Доценко В.Ф. – К.: НУХТ, 2010. – 146 с.
3. Belitz H.-D., Grosch W., Schieberle P.: Food Chemistry. 4th revised and extended edn, Springer Verlag, Berlin, Heidelberg, 2009.
4. Coultate T.P.: Food. The Chemistry of its Components. 2nd edn, The Royal Society of Chemistry, London, 2002. – 432 p.
5. Velisek J. The Chemistry of Food. – Wiley-Blackwell, 2014. – 1124 p

Допоміжна література

6. Капрельянц Л.В. Функціональні продукти / Л. Капрельянц, К. Іоргачова. – Одеса: Друк, 2003. – 312 с.
7. Норми фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії : Наказ МОЗ України №272 від 18.11.1999 р. Офіц. вид. Київ, 1999).
8. Олія соняшникова. Тех- нічні умови.: ДСТУ 4492:2005 - [Чинний від 2005-12-28]. - К. : Держспоживстандарт України 2005. - IV, 22 с. - (Національний стандарт України).
9. Основи фізіології харчування / Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька, В.С. Артеменко, М.В. Кривонос, І.С. Кратенко: Підручник. – Х.: Торнадо, 2003. – 407 с.
10. Основи фізіології харчування: [підручник]. / [Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Артеменко та ін.] – Х.: Торнадо, 2003. – 407 с.