

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Спиричев, В. Б., Трихина, В. В., Позняковский, В. М. (2012). Обогащение пищевых продуктов микронутриентами – надежный путь оптимизации их потребления. *Ползуновский вестник*, 2/2, 9–15.
2. Смоляр, В. І. (2007). Основні тенденції в харчуванні населення України. *Проблеми харчування: науково-практичний журнал*, 4, 5–10.
3. Дания. Европейский региональный комитет. Шестьдесят четвертая сессия: пункт 5(d) предварительной повестки дня (2014). *План действий в области пищевых продуктов и питания на 2015–2020 гг.* Копенгаген: Всемирная организация здравоохранения. Европейское региональное бюро. Взято из http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0006/253779/64wd14_Rus_FoodNutAP_140426.pdf.
4. Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії. Наказ Міністерства охорони здоров'я України № 272 від 18 листопада 1999 року. (1999). *Офіційний вісник України*, 49. Взято з <http://ovu.com.ua/>.
5. Ожирение и избыточный вес. Официальный интернет-сайт Всемирной организации здравоохранения. (2013, март). *Информационный бюллетень*, 311. Взято из <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/ru/>.
6. Роляков, Н. В. (2007). Мировые тенденции на рынке ингредиентов: основной приоритет – здоровое питание. *Молочная промышленность*, 10, 11–12.
7. Спиричев, В. Б. (2010). Обогащение пищевых продуктов микронутриентами: научные принципы и практические решения. *Пищевая промышленность*, 4, 20–24.
8. Масыгина, О. В. (2014). *Формирование и оценка потребительских свойств эмульсионных соусов функционального назначения.* (Автореф. дис. канд. техн. наук). Кубанский государственный технологический университет, Краснодар.

9. Зинчук, В. В. (2014). Физиологические основы питания. *Журнал Гродненского государственного медицинского университета*, 3, 140–143.
10. Скурихин, И. М. (1987). *Химический состав пищевых продуктов*. Москва: Пищевая промышленность.
11. Саркисян, В. А., Смирнова, Е. А., Кочеткова, А. А., Бессонов, В. В. (2013). Синергические взаимодействия антиоксидантов в жировых продуктах. *Пищевая промышленность*, 3, 14–17.
12. Тутельян, В. А., Суханов, Б. П., Австриевских, А. Н., Позняковский В. М. (1999). *Биологически активные добавки в питании человека*. Томск: НТЛ.
13. Brownlee, I. A. (2011). The physiological roles of dietary fibre. *Food Hydrocoloids*, 25 (2), 238–250.
14. Державний комітет статистики України. (2013). *Споживання основних продуктів харчування населенням України. Статистичний збірник*. Київ: Наука.
15. О принятии Концепции Общегосударственной целевой социальной программы «Здоровая нация» на 2009–2013 годы. Распоряжение Кабинета Министров Украины от 21.05.2008 г., 731-р. (2008). *Программа «Здоровая нация»*. Взято из [http:// zakon3.rada.gov.ua/laws/show/731-2008-p](http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/731-2008-p).
16. Елисеева, Н. А. (2008). *Разработка технологий функциональных жировых продуктов эмульсионной природы с пищевыми волокнами*. (Автореф. дис. канд. техн. наук). Московский государственный университет пищевых производств, Москва.
17. Волкова, Н. Н. (2008). *Разработка способа получения низкокалорийных эмульсионных соусов на основе натуральных ингредиентов*. (Автореф. дис. канд. техн. наук). Московский государственный университет технологий и управления, Москва.
18. Каримов, Р. Ф. (2008). *Разработка способа получения эмульсионных продуктов с заданным составом и функциональными свойствами*. (Автореф.

дис. канд. техн. наук). Московский государственный университет технологий и управления, Москва.

19. Рынок майонеза Украины: анализ тенденций и перспективы развития. (2015). *Рынки продуктов питания*. Взято из <http://www.ukrfood.com.ua/commerce/aenvelope.php?loc=3&letter=30>.

20. Скорюкин, А. П., Нечаев, А. П., Кочеткова, А. А. (2002). Купажированные растительные масла со сбалансированным жирнокислотным составом для здорового питания. *Масложировая промышленность*, 2, 26–27.

21. Долголюк, И. В., Терещук, Л. В., Трубникова, М. А., Старовойтова К. В. (2014). Растительные масла – функциональные продукты питания. *Техника и технология пищевых производств*, 2 (33), 122–125.

22. Зайцева, Л. В. (2010). Роль жирных кислот в питании человека и при производстве пищевых продуктов. *Масложировая промышленность*, 5, 11–15.

23. Chavarro, J. M., Rich-Edwards, J. W., Rosner, B. A., Willet, W. S. (2007). Dietary fatty acid intake and the risk of ovulatory infertility. *Am. J. Clin. Nutr.*, 85, 1, 231–237.

24. Григорьева, В. Н., Лисицин, А. Н. (2005). Смеси растительных масел – биологически полноценные продукты. *Масложировая промышленность*, 1, 15–17.

25. Окара, А. И., Земляк, К. Г., Каленик, Т. К. (2009). Управление жирнокислотным составом и потребительскими свойствами растительных масел-смесей путем оптимизации рецептур. *Масложировая промышленность*, 2, 8–10.

26. Леонова, И. А. (2002). *Разработка рецептур и технологии производства низкожирных эмульсионных продуктов*. (Автореф. дис. канд. техн. наук). Московский государственный университет пищевых производств, Москва.

27. Утешева, С. Ю., Нечаев, А. П. (2007). Тенденции в создании майонезов и соусов функционального назначения. *Масложировая промышленность*, 3, 12–16.

28. Табакеева, О. В. (2009). Пути повышения биологической ценности майонезных соусов. *Масложировая промышленность*, 5, 18–19.

29. Пересічний, М. І., Кравченко, М. Ф., Федорова, Д. В. (2008). *Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія*. Київ: Київ. нац. торг. екон. ун-т.

30. Давиденко, Н. В., Смирнова, І. П., Горбась, І. М., Кваша, О. О. (2002). Нераціональне харчування – ризик для здоров'я. *Укр. терапевтичний журнал*, 3, 26–29.

31. Паронян, В. Х., Скрыбина, Н. М., Боголюбская, Ю. В. (2007). Моделирование функциональных свойств эмульсионных продуктов со сбалансированным нутриентным составом. *Масложировая промышленность*, 3, 13–14.

32. Брайан, М. (2008). *Структура и текстура пищевых продуктов. Продукты эмульсионной природы*. Санкт-Петербург: Профессия.

33. Самойлов, А. В. (2008). *Разработка технологии спредов функционального назначения с синбиотическим комплексом*. (Автореф. дис. канд. техн. наук). Московский государственный университет пищевых производств, Москва.

34. Федорова, Н. Б. (2005). *Разработка рецептур и оценка потребительских свойств низкокалорийных майонезов функционального назначения с применением фосфолипидных и белковых добавок*. (Дис. канд. техн. наук). Кубанский государственный технологический институт, Краснодар.

35. Утешева, С. Ю. (2005). *Разработка технологических решений при производстве майонезов, обогащенных функциональными ингредиентами*. (Автореф. дис. канд. техн. наук). Московский государственный университет пищевых производств, Москва.

36. Бухтояров, Р. Ю. (2009). *Разработка рецептур и оценка потребительских свойств майонезов с применением биологически-активных добавок растительного и животного происхождения*. (Дис. канд. техн. наук). Кубанский государственный технологический институт, Краснодар. Взято из

<http://tekhnosfera.com/razrabotka-retseptur-i-otsenka-potrebitelskih-svoystv-mayonezov-s-primeneniem-biologicheski-aktivnyh-dobavok-rastitelnogo>.

37. Павлюк, Р. Ю., Погарська, В. В., Радченко, Л. О., Юр'єва, О. О., Гасанова, А. Е., Абрамова, Т. С., Коломієць, Т. М. (2015). Розробка технології наноекстрактів та нанопорошків із прянощів для оздоровчих продуктів. *Восточно-Европейский журнал передовых технологий*, 3 (10), 54–59. doi: 10.15587/1729-4061.2015.43323.

38. Нечаев, А. П., Траубенберг, С. Е., Кочеткова, А. А. (2007). *Пищевая химия*. Санкт-Петербург: ГИОРД.

39. Гореликова, Г. А. (2003). Использование системного подхода при обогащении пищевых продуктов незаменимыми микронутриентами. *Пищевая промышленность*, 11, 70–73.

40. Ключникова, Л. В. (2005). Многокомпонентные системы в производстве майонезов и соусов. *Масложировая промышленность*, 2, 34–35.

41. Смычагин, О. В. (2009). *Разработка рецептур и исследование качества диетических майонезных соусов с применением продуктов переработки зародышей кукурузы*. (Автореф. дис. канд. техн. наук). Кубанский государственный технологический институт, Краснодар.

42. Бахмач, В. О. (2014). *Удосконалення технології виробництва майонезів на основі комплексного стабілізатору*. (Дис. канд. техн. наук). Київський національний університет харчових технологій, Київ.

43. Карачевцева, Е. А. (2009). *Разработка и оценка потребительских свойств молочно-растительных эмульсионных продуктов из ядер фундука современных сортов*. (Автореф. дис. канд. техн. наук). Кубанский государственный технологический институт, Краснодар.

44. Невзоров, Е. В. (2006). *Товароведная оценка семян сосны сибирской и эмульсионных продуктов на их основе*. (Автореф. дис. канд. техн. наук). Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, Кемерово.

45. Сарафанова, Л. А. (2004). *Пищевые добавки: Энциклопедия*. Санкт-Петербург: ГИОРД. ISBN 5-901065-79-4.

46. Вышемирский, Ф. А., Гордеева, Е. Ю., Смирнова, О. И., Топникова, Е. В. (2003). Влияние антиокислителей и консервантов. *Сыроделие и маслоделие*, 3, 37–40.

47. Люк, Э., Ягер, Р. (2000). *Консерванты в пищевой промышленности*. Санкт-Петербург: ГИОРД.

48. Нечаев, П. А., Кочеткова, А. А., Нестерова, И. Н. (2000). *Майонезы*. Санкт-Петербург: ГИОРД.

49. Нейланд, О. Я. (1990). *Органическая химия*. Москва: Высшая школа.

50. Гиляров, М. С., Бабаев, А. А., Винберг, Г. Г., Заварзин Г. А. (1986). *Биологический энциклопедический словарь* (2-е изд., исправл.). Москва: Сов. Энциклопедия.

51. Арутюнова, Г. Ю., Родионова, Л. Я. (2008). Функциональные пищевые изделия на основе косточковых плодов. *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология*, 1, 39–41.

52. Спиричев, В. Б., Шатнюк, Л. Н. (2000). Обогащение пищевых продуктов микронутриентами: современные медико-биологические аспекты. *Пищевая промышленность*, 7, 98–101.

53. Гольдфельд, М. Г. (1995). *Химия и общество* (пер.с англ. Гололобов, М. Ю.). Американское химическое общество. Москва: Мир.

54. Нестерин, М. Ф., Скурихин, И. М. (1979). *Химический состав пищевых продуктов*. Москва: Пищевая промышленность.

55. Герасимова, В. А., Белокурова, Е. С., Вытовтов, А. А. (2005). *Товароведение и экспертиза вкусовых товаров*. Санкт-Петербург: ГИОРД.

56. Березов, Т. Т., Коровкин, Б. Ф. (1998). *Биологическая химия. Учебник*. (3-е изд., перераб. и доп.). Москва: Медицина.

57. Кацерикова, Н. В. (2003). *Научные и практические основы технологии натуральных продуктов питания с использованием красящих экстрактов из растительного сырья*. (Автореф. дис. докт. техн. наук). Российская экономическая академия им. Г. В. Плеханова, Москва.

58. Возіанов, О. Ф. (2002). Харчування та здоров'я населення України (концептуальні основи раціонального харчування). *Журн. Академії медичних наук України*, 8, 4, 647–657.

59. Симонова, Л. І., Погарська, В. В., Павлюк, Р. Ю., Аїда, О. Г. (2002). Вивчення імуномодуючих властивостей порошкоподібних БАД із каротинвміщуючих овочів. *Наукові праці НУХТ*, 13, 90–92.

60. Хассан, Е. А. Рамазан, Безусов, А. Т., Средницька, З. Ю. (2008). Розробка технології фрукто-овочевих майонезів. *Харчова наука і технологія*, 4 (5), 38–41.

61. Солопова, А. Н. (2006). *Разработка и исследование технологии майонезов с продуктами переработки тыквы*. (Автореф. дис. канд. техн. наук). Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, Кемерово.

62. Снежкін, Ю. Ф., Петрова, Ж. О. (2010). Харчові порошки з рослинної сировини. Класифікація, методи отримання, аналіз ринку. *Київ, Інститут технічної теплофізики НАН України*, 3 (5), 43–48.

63. Шубін, О. О., Полякова, А. В., Сімакова, О. О. (2007). Інтегральна оцінка якості листових виробів із рослинними добавками з антиоксидантними властивостями. *Науковий журнал «Вісник Дон Дует». Серія «Технічні науки»*, 1 (33), 12–22.

64. Садовой, В. В., Селимов, М. А., Аралина, А. А. (2011). Получение пищевой добавки из виноградных выжимок. *Известия вузов. Пищевая технология*, 5 (6), 40–43.

65. Yokohira, M., Yamakawa, K., Saoo, K., Matsuda, Y., Hosokawa, K. (2008). Antioxidant Effects of Flavonoids Used as Food Additives (Purple Corn Color, Enzymatically Modified Isoquercitrin, and Isoquercitrin) on Liver Carcinogenesis in a Rat Medium-Term Bioassay. *Journal of Food Science*, 73 (7), 561–568. doi: 10.1111/j.1750-3841.2008.00862.x.

66. Хайруллина, В. Р., Якупова, Л. Р., Герчиков, А. Я., Сафиуллин, Р. Л. (2008). Определение антиокислительного действия кверцетина и дигидрокверцетина в составе бинарных композицій. *Химия растительного*

сырья, 4, 59–64.

67. Чекаліна, Н. І. (2013). Патогенетичне обґрунтування клінічної ефективності ресвератролу (евелору) (Огляд літератури). *Вісник проблем біології і медицини*, 3, 2 (103), 51–55.

68. Ragan-Shaw, S., Mukhtar, H., Ahmad, N. (2008). Resveratrol imparts photoprotection of normal cells and enhances the efficacy of radiation therapy in cancer cells. *Photochem. Photobiol.*, 84, 415–421. doi: 10.1111/j.1751-1097.2007.00279.x.

69. Lagouge, M., Argmann, C., Gerhart-Hines, Z., Meziane, H., Lerin, C., Daussin, F., (...), Auwerx, J. (2006). Resveratrol improves mitochondrial function and protects against metabolic disease by activating SIRT1 and PGC-1alpha. *Cell*, 127, 1109–1122. doi: 10.1016/j.cell.2006.11.013.

70. Горячева, М. Г., Ревина, А. А., Шаненко, Е. Ф. (2001). Фенольные соединения и их использование в пищевой промышленности. *Нетрадиционные природные ресурсы, инновационные технологии и продукты*, 3, 206–225.

71. Lina, Y., Shenglan, W., Kogure, Y., Yamamoto, S., Noguchi, K., Dai, Y. (2013). Modulation of TRP channels by resveratrol and other stilbenoids. *Mol Pain*, 9 (3), 1186–1194. doi: 10.1186/1744-8069-9-3.

72. Imamura, G., Bertelli, A. A., Otani, H., Maulik, N. (2002). Pharmacologic preconditioning with resveratrol: An insight with iNOS knockout mice. *Am. J. Physiol.*, 282, 1996–2003. doi: 10.1152/ajpheart.01013.2001.

73. Olson, E. R., Naugle, J. E., Zhang, X., Bomser, JA., Meszaros, JG. (2005). Inhibition of cardiac fibroblast proliferation and myofibroblast differentiation by resveratrol. *Heart*, 288, 3, 1131–1138. doi:10.1152/ajpheart.00763.2004.

74. Um, J. H., Park, S. J., Kang, H., Yang, S., Foretz, M., McBurney, MW, (...), Chung, JH. (2010). AMP-activated protein kinase-deficient mice are resistant to the metabolic effects of resveratrol. *Diabetes*, 59, 554–563. doi: 10.2337/db09-0482.

75. Shin, S., Jeon, J. N., Park, D., Jang, MJ., Choi, JH., Choi, BH., (...), Kim, YB. (2008). Trans-Resveratrol relaxes the corpus cavernosum ex vivo and

enhances testosterone levels and sperm quality in vivo. *Arch. Pharm. Res.*, 31 (1), 83–87.

76. Миллер, Э. (2001). Физиологически эффективные пищевые ингредиенты устойчивые концентраты. *International Food Marketing and Technology*, 15 (5), 4–6.

77. Попович, К. М. (2008). Влияние натуральных антиоксидантов на окислительную стабильность обогащенного йодом подсолнечного масла в процессе хранения. *Электронная обработка материалов*, 5, 85–92.

78. Сизова, Н. В., Пикулева, И. В., Чикунова, Т. М. (2003). Жирнокислотный состав масла *Camelina Sativa* (L) и выбор оптимального антиоксиданта. *Химия растительного сырья*, 2, 27–31.

79. Белінська, А. П., Кричковська, Л. В., Черевична, Н. І. (2010). Розробка сквалєнвмісної сумішевої олії зі збалансованим складом поліненасичених жирних кислот. *Східноєвропейський журнал передових технологій*, 3/8 (45), 68–70.

80. Кригман, Е. С. (2006). Антиоксиданты для масложировых продуктов. *Масложировая промышленность*, 3, 26.

81. Albanes, D. (2009). Vitamin supplements and cancer prevention: where do randomized controlled trials stand. *Journal of the National Cancer Institute*, 101 (1), 2–4. doi: 10.1093/jnci/djn453.

82. Григорьева, В. Н., Лисицин, А. Н. (2002). Факторы, определяющие биологическую полноценность жировых продуктов. *Масложировая промышленность*, 2, 14–17.

83. Короткова, Е. И. (2003). Определение антиоксидантной активности экстрактов растительного сырья. *Химико-фармацевтический журнал*, 37, 9, 63–65.

84. Белінська, А. П. (2011). *Технологія купажованої олії підвищеної біологічної цінності*. (Дис. канд. техн. наук). Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут», Харків.

85. Запрометов, М. Н. (1974). *Основы биохимии фенольных соединений*. Москва: Высшая школа.
86. Амбросимов, В. К., Агафонов, А. В. (2001). *Биологически активные вещества в растворах*. Москва: Наука.
87. Митасева, Л. Ф., Гурова, Н. В., Глазкова, И. В. (2003). Натуральные красители для улучшения цвета и качества продуктов питания. *Пищевые ингредиенты*, 2, 76–77.
88. Хайрутдинова, А. Д., Один, А. П., Клименко, Е. С., Болотов, В. М. (2003). Изучение термической устойчивости антоциановых красителей, получаемых из природного сырья. *Хранение и переработка сельхозсырья*, 10, 55–57.
89. Bornet, F. (1996). *Food Chem.*, 4, 8–13.
90. Тужилкин, В. И., Кочеткова, А. А. (2001). Технологии производства продуктов функционального и лечебно-профилактического назначения на основе мониторинга питания и специфики метаболизма у различных групп населения. *Пищевая промышленность*, 6, 10–11.
91. Шендеров, Б. А. (2001). *Медицинская микробная экология и функциональное питание* (т. 3). Москва: Грантъ.
92. Тутельян, В. В., Нечаев, А. П., Кочеткова, А. А. (2009). Функциональные жировые продукты в структуре питания. *Масложировая промышленность*, 6, 6–9.
93. Лавинская, С. А., Леонова, И. А., Жушман, А. И., Векслер, Р. И. (2002). Оценка свойств модифицированных крахмалов и их влияние на вязкость майонезов. *Масла и жиры*, 10 (20), 4–5.
94. Тамова, М. Ю. (2002). Создание композиционных натуральных структурообразователей. *Пищевые ингредиенты*, 2, 80–81.
95. Базарнова, Ю. Г., Шкотова, Т. В., Зюканов, В. М. (2005). Применение натуральных гидроколлоидов для стабилизации пищевых продуктов. *Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки*, 2, 84–87.

96. Жушман, А. И. (2007). *Модифицированные крахмалы*. Москва: Пищепромиздат.
97. Hoover, R. (2001). *Carbohydrate Polymers*, 45, 253–267.
98. Матвеева, Т. В. (2004). Модифицированные крахмалы в современном производстве майонезов. *Масла и жиры. Отраслевые ведомости*, 5.
99. Бакулина, О. Н., Матрашов, Д. В. (1999). Загустители и структурообразователи. *Пищевая промышленность*, 11, 30–32.
100. Milani, J., Maleki, G. (2012). Hydrocolloids in Food Industry. In B. Valdez (Ed.), *Food Industrial Processes – Methods and Equipment*, 2, (pp. 2–37). Retrieved from <https://www.intechopen.com/publish-with-intech.html>.
101. Мельник, О. П. (2013). *Колоїдно-хімічні властивості водних суспензій крохмалів та їх роль у процесах структуроутворення*. (Автореф. дис. канд. хім. наук). Нац. акад. наук України, Інститут біоколоїдної хімії ім. Ф. Д. Овчаренка, Київ.
102. Никитина, Е. В., Габдукаева, Л. З. (2012). Сравнительный анализ устойчивости модифицированных картофельных крахмалов. *Вестник Казанского технологического университета*, 11, 15, 220–222.
103. Андреев, Н. Р., Карпов, В. Г. (1999). Структура, химический состав и технологические свойства основных видов крахмалсодержащего сырья. *Хранение и переработка сельхозсырья*, 7, 30–33.
104. Матюхина, З. П. (1999). *Основы физиологии питания, гигиены и санитарии*. Москва: Ирпо, «Академия».
105. Окорочков, А. Н. (2002). *Диагностика болезней внутренних органов*. *Диагностика болезней пищеварения*. (т.1, с. 112–156). Москва: Мед.лит.
106. Панфилова, М. Н. (2006). Ксантановая камедь. Преимущества и особенности применения. *Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки*, 2, 70–71.
107. Мячков, К. В., Никитков, В. А. (2001). Использование ксантановой камеди и гуаровой камеди в майонезах. *Пищевая промышленность*, 9, 46–47.
108. Мысаков, Д. С., Чугунова, О. В., Заворохина, Н. В., Панкратьева, Н. А. (2014). Использование ксантановой камеди в качестве

структурообразователя при производстве бисквитного полуфабриката. *Новые технологии*, 3.

109. Hasenhuettl, G.L., Hartell, R.W. (1997). *Food emulsifiers and their applications*. New York:Chapmann&Hall.

110. Рябуха, В. Ю., Тамова, М. Ю., Шамкова, Н. Т. (2010). Влияние условий среды на эффективную вязкость растворов камедей. *Известия вузов. Пищевая технология*, 2–3.

111. Юдина, Т. П., Черевач, Е. И., Цыбулько, Е. И., Бабин, Ю. В. (2006). Формирование структуры эмульсионных продуктов при использовании растительных экстрактов и гидроколлоидов. *Хранение и переработка сельхозсырья*, 4, 34–35.

112. Аминина, Н. М., Подкорытова, А. В. (1995). Альгинаты: состав, свойства, применение. *Известия ТИПРО*, 118, 130–137.

113. Хотимченко, Ю. С., Ковалев, В. В., Савченко, О. В. (2001). Физико-химические свойства, физиологическая активность и применение альгинатов - полисахаридов бурых водоростей. *Биология моря*, 27, 3, 151–162.

114. Калугіна, І. М. (2011). Моделювання драгледодібних страв функціонального призначення з добавками морських водоростей. *Харчова наука і технологія*, 4, 14–16.

115. Колісниченко, Т. О. (2010). Обґрунтування доцільності використання морських водоростей при виробництві емульсійних соусів. *Риб. Госп-во України*, 7, 14–15.

116. Krala, L., Dziomdziora, M. (2003). The effect of hydrocollloid mixtures on frozen pork properties. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 12/53 (4), 55–58.

117. Nishinari, K. (2008). Structure and Properties of Food Hydrocolloids - Gels, Emulsions and Foams. *Foods Food Ingredients J. Jpn*, 213, 5, 138–141.

118. Козлов, С. Г. (2004). Физико-химические основы получения гелеобразных продуктов. *Пищевые ингредиенты*, 2, 88–90.

119. Янчева, М. О., Желєва, Т. С., Погожих, М. І., Гринченко, О. О.

(2014). Кріоскопічні дослідження розчинів харчових інгредієнтів полісахаридної природи. *Восточно-Европейский журнал передовых технологий*, 2 (12), 84–89.

120. Davis, T. A., Volesky, B., Mucci, A. (2003). A review of the biochemistry of heavy metal biosorption by brown algae. *Water Res.*, 37, 4311–4330. doi:10.1016/S0043-1354(03)00293-8.

121. Макарова, К. Е., Хожаенко, Е. В., Ковалев, В. В., Подкорытова, Е. А., Хотимченко, Р. Ю. (2013). Альгинаты с различными молекулярными массами как сорбенты ионов кадмия и свинца. *Известия самарского научного центра РАН*, 15, 3–6, 1841–1844.

122. Trento, F., Cattaneo, F., Pescador, R., Porta, R., Ferro, L. (2001). Antitrombin activity of an alga polysaccharide. *Tromb Res.*, 102, 457–465. doi: 10.1016/S0049-3848(01)00264-X.

123. Савицкая, И. М., Фурманов, Ю. А. (1989). Механизм гемостатического действия альгинатных материалов. *Клиническая хирургия*, 1, 17–19.

124. Рыженков, В. Е., Ремезова, О. В., Беляков, Н. А. (1991). Пищевые волокна и синтетические неспецифические энтеросорбенты: гипополидемическое и антиатеросклеротическое действие. *Вопросы питания*, 11, 11–19.

125. Хотимченко, Ю. С., Ермак, И. М., Бедняк, А. Е., Хасина, Е. И., Кропотов, А. В., Коленченко, Е. А., (...), Ковалев, В. В. (2005). Фармакология некрахмальных полисахаридов. *Вестник ДВО РАН*, 1, 72–81.

126. Davies, M. S., Flannery, M. C., McCollum, C. N. (1997). Calcium alginate as haemostatic swabs in hip fracture surgery. *J. R. Coll. Surg Edinb.*, 42, 31–32.

127. Макаров, Ю. В., Ведринский, А. М. (1982). О терапевтическом действии альгиновой кислоты и альгинатов при желудочно-кишечных заболеваниях у детей. *Сборник трудов Архангельского мед. института*, 1622.

128. Бакулина, О. Н. (2000). Галактоманнаны: аспекты использования. *Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки, 1*, 20–21.
129. Аймухомедова, Г. Б., Алиева, Д. Э., Шелухина, Н. П. (1984). *Свойства и применение пектиновых сорбентов*. Фрунзе: Илим.
130. Максудова, Ш. Д., Милушева, Р. Ю., Холмуминов, А. А., Рашидова, С. Ш. (2010). Наноструктуры пектина и его металлокомплексов. *Химия природных соединений, 5*, 576–579.
131. Донченко, Л. В., Фирсов, Г. Г. (2007). *Пектин: свойства, производство и применение*. Москва: ДеЛи принт.
132. Thomas, R. L. (2007). Hydrocolloids : Fifteen Practical Tips. *Guaranteed Gums, 8*, 2–17.
133. Архипов, А. Н., Позднякова, А. В., Крупин, А. В., Баканов, М. В. (2011). Сравнительное исследование микроструктуры и состава стабилизаторов растительного происхождения. *Техника и технология пищевых производств, 4* (23), 1–6.
134. Тужилкин, В. И., Кочеткова, А. А., Колеснов, А. Ю. (1995). Теория и практика применения пектинов. *Известия вузов. Пищевая технология, 1–2*, 78–83.
135. Жучков, А. А. (2004). *Разработка и оценка потребительских свойств плодовоовощных соусов с функциональными добавками*. (Автореф. дис. канд. техн. наук). Орловский государственный технический университет, Орел.
136. Хасина, Э. И., Хотимченко, Ю. С., Шевцова, О. И., Шестакова, С. В., Ковалев, В. В. (2000). Эффективность пищевых некрахмальных полисахаридов при экспериментальном токсическом гепатите. *Вопросы питания, 69, 1/2*, 22–26.
137. Зайко, Г. М., Тамова, М. Ю. (1998). Получение очищенного пектина для использования в лечебных и профилактических целях. *Известия вузов. Пищевая технология, 1*, 13–19.
138. Потиевский, Э. Г., Новиков, А. И. (2002). *Медицинские аспекты применения пектина*. Москва: Медицинская книга.

139. Kohn, R. (1982). Binding of toxic cations to pectin, its oligometric fragments and plant tissues. *Carbohydr. Polymers*, 2, 4, 273–275. doi: 10.1016/0144-8617(82)90030-3.

140. Хотимченко, Ю. С., Кропотов, А. В. (2001). Фармакологические свойства пектинов. *Эфферентная терапия*, 7, 4, 22–36.

141. Щедушнов, Д. Е., Перов, В. Н., Мельник, Н. В. (2002). Стабильная эмульсия – отличный майонез. *Масла и жиры*, 12 (22), 18–19.

142. Шмелева, Л. И. (1984). *Техническая микробиология маргарина и майонеза*. Москва: Легкая и пищевая промышленность.

143. Украинец, А. И., (под ред.). (2008). *Технология пищевых продуктов: учебник*. Киев: Аскания.

144. Дорожкина, Т. П. (2009). Функциональные ингредиенты для продуктов масложировой отрасли. *Масложировая промышленность*, 6, 18–19.

145. Аназурьян, Е. М. (2001). *Разработка рецептурных составов и усовершенствованной технологии получения физиологически полноценных майонезов*. (Автореф. канд. техн. наук). Московский государственный университет пищевых производств, Московский филиал Всероссийского научно-исследовательского института жиров, Москва.

146. Грачева, И. М., Кривова, А. Ю. (2000). *Технология ферментных препаратов*. (3-е изд., перераб. и доп.). Москва: Элевар.

147. Дорожкина, Т. П. (2002). Пути повышения сроков годности маргаринов и майонезов. *Масложировая промышленность*, 2, 36–37.

148. Лобанов, В. Г., Щербин, В. В. (2003). Оптимальный жирнокислотный состав пищевых растительных масел. *Известия ВУЗов. Пищевая технология*, 4, 21.

149. Antioxidants Prevent oxidization with antioxidants – DuPont, Danisco. (august, 2015). *DANISCO*. Retrieved from <http://www.danisco.com/product-range/antioxidants/> .

150. Российская федерация. (1990). *ГОСТ 5472-50*. Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности. (Введ. 1990–06–01, 6). Москва:

Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации. Взято из <http://meganorm.ru/Data2/1/4294823/4294823500.pdf>.

151. Российская федерация. (2013). *ГОСТ 30363-2013*. Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия. (Введ. 2014–01–07, 20). Москва: Стандартинформ. Взято из <http://meganorm.ru/Data2/1/4293776/4293776140.pdf>.

152. Україна. (2007). *ДСТУ 4556:2006*. Молоко сухе швидкорозчинне. Технічні умови. (Введ. 2007–01–07, 15). Київ: ДП «УкрНДНЦ».

153. Україна. (2007). *ДСТУ ГОСТ 908:2006*. Кислота лимонна моногідрат харчова. Технічні умови. (Введ. 2007–01–01, 20). Київ: ДП «УкрНДНЦ».

154. Российская федерация. (2014). *ГОСТ 32748-2014*. Добавки пищевые. Кислота яблочная Е 296. Технические условия. (Введ. 2016–01–01, 18). Москва: Стандартинформ. Взято из <http://meganorm.ru/Data2/1/4293770/4293770228.pdf>.

155. Российская федерация. (2014). *ГОСТ Р 55982-2014*. Кислота уксусная для пищевой промышленности. Технические условия. (Введ. 2015–01–07, 20). Москва: Стандартинформ. Взято из <http://gostpdf.ru/cont/files/55982-2014/gost-55982-2014.11621.pdf>.

156. Україна. (2009). *ДСТУ 6088:2009*. Пектин. Технічні умови. (Введ. 2009–01–07, 27). Київ: Держпоживстандарт України.

157. СССР. (1983). *ТУ 15-544-83*. Альгинат натрия пищевой. Технические условия. (Введ. 1983–01–09, 23). Москва: Московский институт народного хозяйства им. Г.В. Плеханова.

158. Российская федерация. (2016). *ГОСТ 33333-2015*. Добавки пищевые. Камедь ксантановая Е 415. Технические условия. (Введ. 2016–01–07, 30). Москва: Стандартинформ. Взято из <http://vsegost.com/Catalog/60/60463.shtml>.

159. Україна. (2001). *ТУ У 15.8-06733459-004-2001*. Сировина для харчового виробництва: порошки, шматочки та гранули з рослинної сировини. (Введ. 2001–01–01, 20). Харків: ТОВ «НВП Натуральних продуктів «Біола»».

160. Україна. (2015). *ДСТУ 4487:2015*. Майонези та майонезні соуси. Загальні технічні умови. (Введ. 2016–01–01, 18). Київ: ДП «УкрНДНЦ».

161. Україна. (2007). *ДСТУ 4603:2006*. Олії. Методи визначання масової частки вологи та летких речовин. (Введ. 2007–01–01, 12). Київ : ДП «УкрНДНЦ».

162. Україна. (2008). *ДСТУ 4568:2006*. Олії. Методи визначання колірною числа. (Введ. 2008–01–01, 9). Київ: ДП «УкрНДНЦ».

163. Україна. (2004). *ДСТУ ISO 3657:2004 (ISO 3657:2002, IDT)*. Жири тваринні і рослинні та олії. Визначення числа омилення. (Введ. 2006–01–01, 10). Київ: ДП «УкрНДНЦ».

164. Україна. (2004). *ДСТУ ISO 3596:2004 (ISO 3596:2000, IDT)*. Жири тваринні і рослинні та олії. Визначання вмісту неомильних речовин. Метод з використанням екстракції діетиловим ефіром. (Введ. 2006–01–01, 10). Київ: ДП «УкрНДНЦ».

165. Україна. (2002). *ДСТУ ISO 6885-2002 (ISO 6885:1998, IDT)*. Жири та олії тваринні і рослинні. Визначання анізидинового числа. (Введ. 2003–01–01, 19). Київ: ДП «УкрНДНЦ».

166. Україна. (2004). *ДСТУ 4350:2004 (ISO 660:1996, NFQ)*. Олії. Методи визначання кислотного числа. (Введ. 2004–01–01, 35). Київ: ДП «УкрНДНЦ».

167. Україна. (2001). *ДСТУ ISO 3960-2001 (ISO 3960:1998, IDT)*. Жири і олії тваринні і рослинні. Визначання пероксидного числа. (Введ. 2003–01–01, 11). Київ: ДП «УкрНДНЦ».

168. Україна. (2002). *ДСТУ ISO 5509-2002 (ISO 5509:2000, IDT)*. Жири та олії тваринні і рослинні. Приготування метилових ефірів жирних кислот. (Введ. 2003–10–01, 27). Київ: ДП «УкрНДНЦ».

169. Україна. (2001). *ДСТУ ISO 5508-2001 (ISO 5508:1990, IDT)*. Жири та олії тваринні і рослинні. Аналізування методом газової хроматографії метилових ефірів жирних кислот. (Введ. 2003–01–01, 15). Київ: ДП «УкрНДНЦ».

170. Государственная Фармакопея СРСР: выпуск 2. Общие методы анализа. Лекарственное растительное сырье. (11 изд., доп.). (1989). Москва: Медицина.

171. Україна. (2006). *ДСТУ 4560:2006*. Майонези. Правила приймання та методи випробування. Технічні умови. (Введ. 2008–01–01, 16). Київ: Держспоживстандарт України.

172. Ржехин, В. П., Сергеев, А. Г. (под ред.). (1969). *Руководство по методам исследования, теххимическому контролю и учету производства в масложировой промышленности*. Том V. Санкт-Петербург: ВНИИЖ.

173. Российская федерация. (1996). *ГОСТ 30417–96*. Метод определения массовых долей витаминов А и Е. (Введ. 1998–01–01, 10). Минск: Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации. Взято из <http://gostexpert.ru/data/files/3041796/70136a095bc5b6a46c5b2a9d429c3df8.pdf>.

174. СССР. (1985). *ГОСТ 26669-85*. Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов. (Введ. 1986–01–07, 10). Москва: Государственный агропромышленный комитет СРСР. Взято из http://www.complexdoc.ru/pdf/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2%2026669-85/gost_26669-85.pdf.

175. Российская федерация. (2015). *ГОСТ 26671-2014*. Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов. (Введ. 2016–01–01, 7). Москва: Стандартиформ. Взято из <http://meganorm.ru/Data2/1/4293764/4293764731.pdf>.

176. Российская федерация. (2008). *ГОСТ 26670-1991*. Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов. (Введ. 1993–01–01, 8). Москва: Стандартиформ. Взято из <http://meganorm.ru/Index2/1/4294827/4294827764.htm>.

177. Российская федерация. (2010). *ГОСТ 10444.1-84*. Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе. (Введ. 1985–06–30, 17). Москва: Стандартиформ. Взято из <http://meganorm.ru/Index2/1/4294840/4294840289.htm>.

178. Российская федерация. (2010). *ГОСТ 10444.12-88*. Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.

(Введ. 1990–01–01, 7). Москва: Стандартиформ. Взято из <http://files.stroyinf.ru/Data2/1/4294840/4294840293.pdf>.

179. Лобанов, В. Г., Щербаков, В. Г., Прудникова, В. Г. (2010). *Лабораторный практикум по биохимии и пищевой химии: учеб. пособие*. (изд. 2-е, перераб. и доп.). Краснодар: Кубанский государственный технологический университет.

180. Ковалевська Є. І., Сербова, М. І., Воловик, Л. С., Тимохін, В. В. (2001). *Методичні вказівки до вивчення розділу «Структурно-механічні властивості дисперсних систем»*. Київ: УДУХТ.

181. *Новый справочник химика и технолога. Химическое равновесие. Свойства растворов*. (2004). Санкт-Петербург: Професионал.

182. Кучерук, І. М., Горбачук, І. Т., Луцик, П. П. (ред.). (1999). *Загальний курс фізики. Навчальний посібник для студентів вищих технічних і педагогічних закладів освіти. Том 1: Механіка. Молекулярна фізика і термодинаміка*. Київ: Техніка.

183. Україна. (2003). *ДСТУ ISO 6886-2003 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначання стійкості до окиснювання (Прискорена проба на окислюваність) (ISO 7847:1987, IDT)*. (Введ. 2006–01–01, 10). Київ : ДП «УкрНДНЦ».

184. Агапьев, Б. Д., Белов, В. Н., Кесаманлы, Ф. П., Козловский, В. В., Марков, С. И. (2000). *Обработка экспериментальных данных*. Санкт-Петербург: СПбГТУ.

185. Елисеева, И. И., Юзбашев, М. М. (под ред.). (2004). *Общая теория статистики: учебник*. (5-е изд., перераб. и доп.). Москва: Финансы и статистика.

186. Бондарь, А. Г., Статюха, Г. А. (1976). *Планирование эксперимента в химической технологии*. Київ: Вища школа.

187. Каретникова, В. С., Кухта, В. Г. (2003). *Экономика и предпринимательство масложирового комплекса Украины: учебное пособие*. Харьков: НТУ «ХПИ».

188. Україна. (2006). *ДСТУ 4534:2006*. Соева олія. Технічні умови. (Введ. 2008–01–01, 23). Київ : ДП «УкрНДНЦ».
189. Україна. (2003). *ДСТУ 8808:2003*. Олія кукурудзяна. Технічні умови. (Введ. 2005–09–15, 12). Київ : ДП «УкрНДНЦ».
190. СРСР. (1959). *ГОСТ 8990-59*. Кунжутное масло. Технические условия. (Введ. 1990–01–01, 5). Москва: Государственный комитет пищевой промышленности.
191. О'Брайен, Р.Д. (2007). *Жиры и масла. Производство, состав и свойства, применение*. Москва: Профессия. ISBN: 0-8493-1599-9.
192. Воронина, Л. М., Денисенко, В. Ф., Мадиевская, Н. Н. (1999). *Биологическая химия: учебник*. Харьков: НфаУ.
193. Кричковська, Л. В., Белінська, А. П. (2008). *Динаміка окиснення ліпідних продуктів мікробіологічного та рослинного походження*, Матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конференції (Біотехнологія. Наука. Освіта. Практика.). Дніпропетровськ: ДВНЗ «Український державний хіміко-технологічний університет».
194. Singh, M. (2004). Role of micronutrients for physical growth and mental development. *Indian. J. Pediatr.*, 71 (1), 59–62.
195. Palacios, C. (2006). The role of nutrients in bone health, from A to Z. *Crit Rev Food Sci Nutr.*, 46 (8), 621–628. doi:10.1080/10408390500466174.
196. Ananieva V., Krichkovska, L., Belinska, A., Dubonosov, V., Petrov, S. (2016). Research of dry plant concentrates – ingredient of a food health improvement. *EUREKA: physics and engineering*, 4 (5), 17–25.
197. Анан'єва, В. В., Кричковська, Л. В., Белінська, А. П., Петров, С. О. (2016). Підвищення антиоксидантної стійкості олійної основи емульсійних продуктів харчування оздоровчого призначення. *Вісник НТУ «ХПІ». Серія: Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів*, 19 (1191), 75–81.
198. Азаров, В. И., Буров, А. В., Оболенская, А. В. (1999). *Химия древесины и синтетических полимеров: учебник для вузов*. Санкт-Петербург: СПбЛТА.

199. Кочетков, Н. К., Бочков, А. Ф. Дмитриев, Б. А., Усов, А. И. (1967). *Химия углеводов*. Москва: Химия.
200. Касьянов, Г. И., Тагирова, П. Р., Подшиваленко, Н. С. (2012). *Технологии получения и применения продуктов комплексной переработки ягод винограда*. Краснодар: Экоинвест.
201. Кричковська, Л. В., Анан'єва, В. В. (2015). Використання загусників некрохмальної природи в рецептурі емульсійного продукту функціонального призначення. *Вісник НТУ «ХПИ». Серія: Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів*, 7 (1116), 83–88.
202. Кричковська, Л. В., Анан'єва, В. В., Белінська, А. П. (2015). Патент України 103327 У. Емульсійний харчовий продукт функціонального призначення. Київ: ДП «Український інститут інтелектуальної власності».
203. Анан'єва, В. В., Кричковська, Л. В., Варанкіна, О. О., Белінська, А. П., Якушко, В. С. (2016). Розробка комплексного підкислювача для емульсійної продукції оздоровчого призначення. *Технологічний аудит та резерви виробництва*, 5/3 (31), 53–58. doi: 10.15587/2312-8372.2016.80474.
204. Анан'єва, В. В., Белінська, А. П., Кричковська, Л. В., Петрова, І. А., Петров, С. О. (2016). Дослідження технологічних властивостей порошку шкірки винограду як функціонального інгредієнту майонезного соусу. *Технологічний аудит та резерви виробництва*, 6/2 (32), 36–41. doi: 10.15587/2312-8372.2016.86540.
205. Canfield, L. M. (2006). Sesame seed is a rich source of dietary lignans. *J. Amer. Oil Chem. Soc.*, 83, 8, 718–723.
206. Тимченко, В. К., Зябченкова, А. К., Савус, А. А. (2007). *Технология майонезов, салатных соусов и дрессингов. Учебное пособие*. Харьков: НТУ «ХПИ».
207. Анан'єва В. В., Кричковська, Л. В., Якушко, В. С., Радзієвська, І. Г. (2016). Показники якості низькокалорійного соусу з концентратом виноградних вичавок, Матеріали 82 Міжнародної наукової конференції молодих учених,

аспірантів і студентів («Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті»). Київ: НУХТ.

208. Матвєєва, Т. В., Анан'єва, В. В., Бахмач, В. О. (2016). *Перспективи розвитку виробництва майонезів та майонезних соусів з оздоровчими властивостями*, Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції («Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека»). Київ: НУХТ.

209. Анан'єва В. В., Кричковська, Л. В., Белінська, А. П., Варанкіна, О. О. (2016). Особливості технології харчових олієжирових емульсій оздоровчого призначення. *Вісник НТУ «ХП»*. Серія: *Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів*, 29 (1201), 55–61.