

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Тютюнников, Б.Н. Технология переработки жиров / Б.Н. Тютюнников, П.В. Науменко; под общ. ред. Б.Н. Тютюнникова. – М.: Пищевая промышленность, 1970. – 652 с.
2. Товбин, И.М. Рафинация жиров / И.М. Товбин, Г.Г. Фаниев. – М.: Пищевая промышленность, 1977. – 240 с.
3. Тютюнников, Б.Н. Химия жиров. 3-е изд., перераб. и доп. / Б.Н. Тютюнников, З.И. Бухштаб, Ф.Ф. Гладкий и др. – М.: Колос, 1992. – 442 с.
4. Кнунянц, И.Л. Химическая энциклопедия / В 5 т./ Под гл. ред. И. Л. Кнунянц [до 1992 г.], Н. С. Зефирова [с 1995 г.]. – М.: Сов. энцикл.; Большая Рос. энцикл., 1988–1998. – 3400 с.
5. Арутюнян, Н.С. Технология переработки жиров / Е.П. Корнена, А.И. Янова и др.; под общ. ред. Н.С. Арутюняна. – М.: Пищепромиздат, 1988. – 452 с.
6. Белькевич, П.И. Воск и его технические аналоги / П.И. Белькевич, И.Г. Голованов. – Мн.: Наука и техника, 1980. – 176 с.
7. A Late Dinner. Discovering the Food of Spain / Ред. тома И. Беличева. – М.: Издат. группа «Амфора», 2009. – 414 с.
8. Сарафанова, Л.А. Пищевые добавки / Л.А. Сарафанова // Энциклопедия. – 2-е изд., испр.и доп. – СПб: ГИОРД, 2004. – 808 с.
9. Ластухін, Ю.О. Харчові добавки. Е-коди. Будова. Одержання. Властивості: Навч. посібник / Ю.О. Ластухін. – Львів: Центр Європи, 2009. – 836 с.
10. Герасименко, Е.О. Применение отходов рафинационного производства / Е.О. Герасименко, Г.С. Тинькова, Н.Н. Колосовская // От фундаментальной науки – к новым технологиям: Химия и биотехнология биологически активных веществ, пищевых продуктов и добавок. Экологически безопасные технологии: Международная конференция молодых ученых (Москва

– Тверь, 25–28 сент., 2001): Тезисы докладов и программа. – Тверь: Изд-во ТГТУ. – 2001. – С. 72–73.

11. Варламов, С.В. Метод определения восковых веществ в растительных маслах / С.В. Варламов, В.И. Мартовщук, Е.В. Мартовщук // Изв. вузов. Пищевая технология. – Краснодар, 2002. – С. 7.

12. Волкова, Т.Н. Воски, их свойства и применение / Т.Н. Волкова. – М.: ЦНИИТЭИ пищепром, 1970. – 24 с.

13. Ильин, М.М. Растительное сырье / М.М. Ильин. – М.; Л.: Изд-во АН СССР, 1950. – 661 с.

14. Talens, P. Plasticizing effects of beeswax and carnauba wax on tensile and water vapor permeability properties of whey protein films / P.Talens, J.M. Krochta. // J. Food Sci, 2005. – № 3. – P.239– 243.

15. Warth, A. The chemistry and technology of waxes. – 2ed. – New York. –1956.– 940 p.

16. Ивановский, Л.Е. Энциклопедия восков. в 2 т. Т.1. Воски и их важнейшие свойства / Е.Л. Ивановский; пер. с нем. В.В. Зотовой. – Л.: Государственное научно-техническое издательство нефтяной и горно-топливной литературы. Ленинградское отделение, 1956. – 147 с.

17. Заявка 10231886 Германия, МПК⁷ C 09 F 1/04. Carnauba wachs oxidate / Matthies Lutz, Umbreit Anke; Volpker Montanwachs GmbH. – № 10231886.7; заявл. 12.07.2002; опубл. 05.02.2004. Нем. DE.

18. Тарасов, В.Е. Технология производства парфюмерно-косметических продуктов / В.Е. Тарасов, В.А. Мальцев // Анализ сырья и готовой парфюмерно-косметической продукции. – Краснодар: КубГТУ, 2011. – 220 с.

19. Иосилевич, А.И. Сборник трудов по бытовой химии / А.И. Иосилевич, Е.М. Новаковский, В.В. Сучков, В.В. Поступальский, А.С. Югфельд. – М.: НИИТЭХИМ, 1976. – Вып.4. – С. 14.

20. A process for the preparation of food-grade rice bran wax and the determination of its composition // JAOCs: J. Amer. Oil Chem. Soc. – 2005. – № 1. – P. 57–64.

21. Гордиенко, В.А. Применение восков для лечения / В.А. Гордиенко. – Л. : Медицина, 1973. – 97 с.

22. Пат. 2020921 Российская Федерация, МПК⁷ А 61 К 7/00. Способ для очистки кожи лица / Хорсте Б.А., Сарма И.О., Герчиков И.З., Гордеева В.А. (LV); заявитель и патентообладатель Рижское производственное объединение парфюмерно-косметической промышленности «Дзинтарс» (LV). – №4771943/14; заявл. 20.12.1989; опубл. 15.10.1994, бюл. №11. – 15с.

23. Пат. 2127110 Российская Федерация, МПК⁶ А 61 К 31/19. Средство для лечения ожогов / Райкин Э.С. (Россия). – № 97120919/14; заявл. 1997.12.25; опубл. 1999.03.10.

24. Cosmetic composition containing a block copolymer: Заявка 1944015 ЕПВ, МПК А, К 8/891 (2006.01). Loreal, Vui Ну Si, Rohmeyer Ann Maris. № 08150228; заявл.14.01.2008; опубл.26.07.2008.

25. Пат. 2125437 Российская Федерация, МПК⁷ А 61 К 7/027. Косметическая или дермофармацевтическая композиция и способы ее получения / В. Ле Бра, Д. Мигель, Ф. Прадье (Франция); заявитель и патентообладатель Л'Ореаль (Франция). – №95101032/14; заявл. 24.01.1995; опубл. 27.01.1999, бюл. №21. – 12 с.

26. Шаззо, А.А. Способ идентификации масличных семян и продуктов их переработки / А.А. Шаззо, С.М. Прудников, А.И. Блягоз, И.И. Украинцева // Известия Вузов. Пищевая технология, 2006. № 2–3. – С.95–96.

27. Пат. 6486335 США, МПК⁷ С 11 В 3/00. Process for the preparation of refined hard sugarcane wax having improved qualities from press mud / Phukan Amal C. (США); Council of Scientific & Industrial Research (CSIR). – № 09/052133; заявл. 31.03.1998; опубл. 26.11.2002; НПК 554/206.

28. Никольский, Б.П. Справочник химика / О.Н. Григоров, М.Е. Позин [и др.] в 6 т. – М.: Госхимиздат. – 1963. – 6460 с.

29. Соломин, Б.А. Метод определения наличия восков и воскоподобных веществ в растительных маслах / Б.А. Соломин, В.Б. Галкин, А.А. Подгорнов, А.Т. Белая // Заводская лаборатория. – 2010. – Т.76. – №5. – С.37–41.

30. Разговоров, П.Б. Экспресс-анализ восков в растительных маслах / П.Б. Разговоров, С.В. Ситанов // Масложировая промышленность. – 2009. – №3. – С.21–23.

31. Мееров, Я.С. Получение растительных восков / Я.С. Мееров, Т.П. Калистратова и др. // Масложировая промышленность. – 1974. – №7. – С. 30.

32. Гиш, А.А. Технология получения растительных восков / А.А. Гиш, С.Н. Лопатин // Известия вузов. Пищевая технология, 1998. – № 2-3. – С. 45-51.

33. Никитин, А.Г. Очистка масел от восков, влаги и взвешенных частиц / А.Г. Никитин, Ю.Г. Алексеев, М.М. Мельник // Масложировая промышленность. – 2002. – № 3. – с. 42– 43.

34. Martini, S. Crystallization of Sunflower Oil Waxes / S. Martini, M.C Anon. – JAOCs, 2003. – 35 p.

35. Арутюнян, Н.С. Рафинация масел и жиров: теоретические основы, практика, технология, оборудование / Н.С. Арутюнян, Е.П. Корнена, Е.А. Нестерова. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 288 с.

36. О'Брайен, Ричард. Жиры и масла. Производство, состав и свойства, применение / Пер. с англ. 2-го изд. Широкова В.Д., Бабейкиной Д.А., Селивановой Н.С., Магды Н.В. – Сб.: Профессия, 2007. – 752 с.

37. Puri, P.S. Winterization of oils and fats / P.S. Puri // JAOCs, 1980. – N. 57. – P. 848–850.

38. Van Duijn, G. Unilever Best Proven Practices on Dewaxing and Winterisation / G. Van Duijn // SCI – Fractionation Conference, Nov. 22-23, Unilever Corp., Ghent, Netherlands. 2005. – 25 p.

39. Пат. 2493244 РФ, МПК⁷ С 11 В 3/00, С 11 В 3/08. Способ рафинации растительного масла / Мартовщук В.И., Болдинская А.В., Мартовщук Е.В.,

Заболотный А.В.; заявитель и патентообладатель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Кубанский государственный технологический университет» (ФГБОУ ВПО «КубГТ»). – №2012112782/13; заявл. 02.04.2012; опубл. 20.09.2013.

40. Ливинская, С.А. Удаление восков из растительных масел фракционной кристаллизацией / С.А. Ливинская, Н.Л. Меламуд // Масложировая промышленность. – 2009. – № 2. – С. 37–38.

41. Пат. 2242506 Российская Федерация, МПК⁷ С 11 В 3/00. Способ очистки растительных масел от восков // Паронян В.Х., Восканян О.С., Скрябина Н.М., Козярина Г.И., Круглов С.В., Комаров А.В., Восканян К.Г. (RU). – № 2003118040; заявл. 19.06.2003; опубл. 20.12.2004, бюл. № 20. – 5 с.

42. Пат. 2261896 Российская Федерация, МПК⁷ С 11 В 3/00, 3/16. Способ очистки растительных масел от восковых веществ // В.Д. Токарев, П.В. Токарев (РФ). – № 2004119377; заявл. 28.06.2004; опубл. 10.10.2005, бюл. № 28. – 5 с.

43. Пат. 1730129 СССР, МПК⁵ С 11 В 3/10. Способ очистки растительных масел от восковых веществ / В.В. Белобородов, Г.Я. Смирнов, Ф.К. Мартыненко, А.Б. Рафальсон, А.А. Эфендиев, В.Н. Брик (СССР); заявитель и патентообладатель Научно-производственное объединение масложировой промышленности. – № 4828505; заявл. 06.04.1990; опубл. 30.04.1992, бюл. №16. – 2 с.

44. Fireston, D. Physical and Chemical Characteristics of Oils, Fats and Waxes // D. Fireston, 2-nd edn. – Champaign: AOCS PRESS, 2006. – 198 p.

45. Пат. 77141 Україна, МПК (2006) С11В 11/00. Спосіб вилучення жировоскової суміші з промислових відходів виробництва та очищення рослинної олії / Підкова В.Я.; заявник та патентовласник Товариство з обмеженою відповідальністю «Контакт-плюс». – № 200601207; заявл. 07.02.2006; опубл. 16.10.2006; бюл. №10. – 4.с.

46. Нетреба, А.А. Использование электрофизических методов обработки подсолнечного масла в технологии вымораживания / А.А. Нетреба, Ф.Ф.

Гладкий, Г.В. Садовничий, Т.Г. Шкаляр // Масложировой копмлекс. – 2014. – № 2 (45). – С. 29-33.

47. Герасименко, Е.О. Научно-практическое обоснование технологии рафинации подсолнечных масел с применением химических и электрофизических методов: автореф. дис. на соискание ученой степени док-ра техн. наук: спец. 05.18.06 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» / Е.О. Герасименко. – Краснодар, 2004. – 28 с.

48. Юхвид, И.М. Совершенствование технологии гидратации высокоолеиновых подсолнечных масел: автореф. дис. на соискание ученой степени док-ра техн. наук: спец. 05.18.06 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» / И.М. Юхвид. – Краснодар, 2006. – 24 с.

49. Варламов, С.В. Разработка и внедрение технологии удаления воскоподобных веществ из подсолнечных масел с использованием модифицированных растительных сорбентов: Автореф. дис. на соиск. уч. степ. канд. техн. наук. // С. В. Варламов; Кубан. гос. технол. ун-т. – Краснодар, 2002. – 24 с., ил.

50. Мартовщук, Е.В. Извлечение восков в электрическом поле / Е.В. Мартовщук, Н.С. Арутюнян, В.М. Копейковский и др. // Масложировая промышленность. – 1980. – № 6. – С. 13 – 16.

51. Гладкий, Ф.Ф. Прогрессивные методы в технологии вымораживания подсолнечного масла / Ф.Ф. Гладкий, д-р техн. наук, проф. НТУ «ХПИ»; Е.А. Литвиненко, к.т.н. НТУ «ХПИ»; Г.В. Садовничий, генеральный директор ООО ИК «ПТ «Подсолнух» Т.Г. Шкаляр, главный технолог ООО ИК «ПТ «Подсолнух» // SCI-ARTICLE. – 2014. – №13.

52. Разговоров, П.Б. Сорбент для выделения примесных ингредиентов из растительных масел и жиров / П.Б. Разговоров, С.В. Макаров, А.А. Пятачков, В.Ю. Прокофьев, М.В. Володарский // Масла и жиры. – 2006. – № 5. – с. 10-11.

53. Гюлушанян, А.П. Разработка способа повышения полярных свойств сопутствующих веществ и технологии их удаления из растительных масел:

автореф. дис. на соискание ученой степени кан-та техн. наук: спец. 05.18.06 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» / А.П. Гюлушанян. – Краснодар, 2007. – 23 с.

54. Кравчук, Н.С. Совершенствование технологии гидратации подсолнечных масел на основе изучения их электрофизических свойств: автореф. дис. на соискание ученой степени кан-та техн. наук: спец. 05.18.06 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» / Н.С. Кравчук. – Краснодар, 2002. – 25 с.

55. Пат. 2086616 Россия, МПК⁶С 11 В 001/10, С 11 В 011/00. Способ получения липидов и воска / Григорюк Т.П., Микина М.В., Мусина Г.А., Сладников И.И., Панфилов А.К., Скворцова А.Б. (Россия); заявитель и патентообладатель Центральный научно-исследовательский и проектный институт лесохимической промышленности. – № 93027413; заявл. 16.05.1998; опубл. 26.12.1999.

56. Пат. 2488425 РФ МПК⁷ В 01 D 41/02, С 11 В 3/10. Способ регенерации отработанного фильтрующего материала / Яруллин Р.Н.; заявитель и патентообладатель Общество с ограниченной ответственностью «Альцел». – № 2011100770/05; заявл. 12.01.2011; опубл. 27.07.2013.

57. Пат. РФ № 2459863 МПК С 11 В 3/00. Способ очистки растительных масел с применением подсолнечной лузги / Ковалев Ю.Н., Канифатов Е.Г.; заявитель и патентообладатель Общество с ограниченной ответственностью «ЮНК-Агропродукт» заявл. 22.04.2011; опубл. 27.08.2012.

58. Пат. 7192457 США, МПК С 11 С 5/00. Wax and wax-based products / Cargill, inc., Murphy Timothy A., Shepherd Michael D. – №10/434447; заявл. 08.05.2003; опубл. 20.03.2007; НПК 44/275. Англ.

59. Пат. 2215025 РФ, МПК⁷ С 11 В 3/00, С 11 В 3/16. Способ разделения фильтрационного осадка от производства «вымороженного» подсолнечного масла на масло, восковой концентрат и фильтр-порошок / Бавика В.И., Беденко В.Г., Чистяков Б.Е., Романов И.О.; заявитель и патентообладатель ООО «Экохим». – №99115983/13; заявл. 10.06.2001; опубл. 27.10.2003.

60. Незаметдинов, А.М. Метод количественного определения содержания восков в растительных маслах / А.М. Низаметдинов, Б.А. Соломин, А.А. Черторийский, М.Л. Конторович // Известия Самарского научного центра Российской академии наук. – 2013. – Т.15. – № 4.

61. Пат. 2180681 РФ, МПК С 11 В 11/00, С 11 В 3/00, С 11 В 15/00. Способ криогенной винтеризации масел и установка для его осуществления (варианты) / Антипов С.Т., Шахов С.В., Моисеева И.С., Лопачев В.М., Волков М.А.; заявитель и патентообладатель Государственное образовательное учреждение Воронежская государственная технологическая академия. – № 2003116509/13; заявл. 02.06.2003; опубл. 27.06.2006.

62. Пат. 76682 Україна, МПК (2006) С2 С11В 1/06. Спосіб вилучення жировоскової суміші з олієвмісних відходів виробництва та очищення рослинної сировини / Гаваненко В.В., Зварич І.Л., Підкова В.Я., Солоненко Н.В. – № а 200509601, Заявл. 13.10.2005; Опубл.15.08.2006; Бюл. № 8. – 6 с.

63. Пат. 77141 Україна, МПК (2006) С11В 11/00. Спосіб вилучення жировоскової суміші з промислових відходів виробництва та очищення рослинної олії / Підкова В.Я.; заявник та патентовласник Товариство з обмеженою відповідальністю «Контакт-плюс». – № а 200601207; Заявл. 07.02.2006; Опубл. 16.10.2006; Бюл. №10. – 4с.

64. Бабушкин, А.Ф. Обоснование и разработка технологии рафинации подсолнечных масел с применением силиката натрия и физико-химических воздействий: автореф. дис. на соискание ученой степени кан-та техн. наук: спец. 05.18.06 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» / А.Ф. Бабушкин. – Краснодар, 1999. – 26 с.

65. А.с. 350815 СССР, МКИ³ С 08 L 91/10. Способ выделения воска из продуктов переработки подсолнечника // Я.С. Мееров, Т.П. Калистратова (СССР). – №1417654/28-13; заявл. 1970.11.30; опубл.1972.09.13, бюл. № 27, 1972.

66. Руднева, Л.Л. Застосування відходів переробки насіння соняшнику / О.В. Лакіза, Л.Л. Руднева, Ю.О. Чурсінов, І.М. Демідов // Вісник

Дніпропетровського державного аграрного університету. – Дніпропетровськ: Свидлер, 2011. №2. – С. 14–16.

67. Руднева, Л.Л. Изучение способов выделения и применения воскоподобных веществ, полученных из отходов масложировой промышленности / Л.Л. Руднева, О.В. Лакиза, Ю.А. Чурсинов, И.Н. Демидов // Масложировой комплекс, 2011. – №2. – С.42–45.

68. Букланова, Л.Л. Особливості виділення воскоподібних речовин з відходів олієпереробної галузі та дослідження їх властивостей / Л.Л. Букланова, О.В. Лакиза, О.В. Черваков, О.Ю. Шаровська, Р.М. Шаповалов // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції («Новітні технології, обладнання, безпека та якість харчових продуктів: сьогодення та перспективи»). Ч. 2. – Київ: НУХТ, 2010. – С. 44.

69. Zeitz, K. Waxes and wax emulsions for use in polishes. Part I. Pastes / K. Zeitz // SOFW Journal. Eng. Vers, 2003. №4. – p. 74–77.

70. Zeitz, K. Waxes and wax emulsions for use in polishes. Part II. Creams / K. Zeitz // SOFW Journal. Eng. Vers. – 2003. № 5. – PP. 62–63.

71. Tada, A. Method for the determination of natural ester-type gum bases used as food additives via direct analysis of their constituent wax esters using high-temperature GC/MS / A. Tada, K. Ishizuki, T. Yamazaki, N. Sugimoto, H. Akiyama // Food Sci Nutr. – 2014. – №4.

72. Руднева, Л.Л. Перспективні напрямки використання продуктів переробки олійної сировини у виробництво олієжирових та косметичних продуктів / Л.Л. Руднева, С.І. Бухкало // Програма та матеріали III Міжнародної науково-технічної конференції («Перспективи розвитку м'ясної, молочної та олієжирової галузей в контексті євроінтеграцій»). – К.: НУХТ, 2015. – С.151–152.

73. Пат. 2152983 РФ, МПК⁷ С 11 В 9/00. Твердые духи / Круглова Т.А.; Кирова Л.С.; Садовская С.П.; Садовский Е.А.; Садовский Н.А.; заявитель и патентообладатель Закрытое акционерное общество Парфюмерно-косметическая фабрика «Гелен» – № 99118182/13; заявл. 1999.08.26; опубл. 2000.07.20.

74. Пат. 7427412 США, МПК А. 61F 13/00(2006.01). Gel based cosmetic composition. Color access, Inc., Painter Rachel J., Cohen Isaac David. №09/622510; заявл.21.06.2000; опубл.23.09.2009.

75. Пат. 98114 Україна, МПК⁷ А 61 К 8/92, А 61 К 8/97, А 61 К 8/98, А 61 Q 1/04, А 61 Q 1/06, А 61 Q 19/00. Гігієнічна губна помада у формі стрижня / Мейджі Сара Вест, Бечерт Джон Олівер, Патрідж Нейл, Дікерсон Джей (US); заявник та патентовласник УАЙТ ЕлЕлСі.–№а 2009 01872; заявл. 10.10.2007; опубл. 10.06.2009, Бюл. №11.

76. Пат.1908456 ЕПВ, МПК А 61 К 8/92 (2006.01). Non Fluid hair treatment product comprising hair fixative absorbed on waxу carrier. Wella AG, Walter Andrea, Birkel Sussane, № 06121723.09.04.2008.

77. Руднева, Л.Л. Перспективи використання рослинної сировини у складі косметичних засобів / Л.Л. Руднева, О.Е. Боярська, А.А. Малиш // Тези доповідей VII Міжнародної науково-технічної конференції студентів, аспірантів та молодих вчених «Хімія та сучасні технології», 27-29 квітня 2015 р., Т. VII. – Дніпропетровськ: ДВНЗ УДХТУ, 2015. – С. 109.

78. Заявка 2859116 Франція, МПК⁷ В 01 J 13/04. А 61 К 7/02. Procédé de preparation d'une microdispersion de cire / L'oreal SA. – № 0301340; Заявл. 01.09.2003; Опубл. 04.03.2005. Фр. FR.

79. Пат. 2299726 РФ, МПК А 61 К 8/92, А 61 К 8/97, А 61 К 8/73, А 61 К 8/55, А 61 К 8/41, А 61 К 8/34, А 61 К 8/67, А 61 К 8/19, А 61 Q 1/06. Лечебно-профилактическая противомикробная губная помада / Матковская Т.А., Татарникова Н.П., Елагина И.А. (RU); заявитель и патентообладатель Общество с ограниченной ответственностью «Институт фармацевтических реактивов «РЕФАРМ» (RU). – № 2005102885/15; заявл. 07.02.2005; опубл. 27.05.2007, бюл. №9. – 7 с.

80. Adnan Mukhtar, Lutz Damerow, Michael Blanke. Non-invasive assessment of glossiness and polishing of the wax bloom of European plum // Postharvest Biology and Technology, January 2014, Pages 144–151.

81. Dariusz Kowalczyk. Effect of candelilla wax on functional properties of biopolymer emulsion films // A comparative study. Food Hydrocolloids. – December 2014, Pages 195–209.

82. Fabrício P. Gonçalves, Marise C. Martins, Geraldo J. Silva Junior. Postharvest control of brown rot and Rhizopus rot in plums and nectarines using carnauba wax // Postharvest Biology and Technology. – December 2010, Pages 211–217.

83. Bajwa Babar, E. Improving storage performance of Citrus reticula Blanco mandarins by controlling some physiological disorders / E. Bajwa Babar // Institute of Food Science and Technology. University of agriculture, 2007. – № 4. – P.495–501.

84. Зубченко, А.В. Технология кондитерского производства: учебник / А.В. Зубченко. – Воронеж: ВГТА, 1999. – 432 с.

85. Олейникова, А.Я. Технологические расчеты при производстве кондитерских изделий: учебное пособие / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова. – СПб.: Издательство РАПП, 2008. – 240 с.

86. Пат. 21564 А Україна, МПК⁷С 08 L 91/10, С 08 F 10/10, С 07 С 11/00. Пат. 15778 Україна, МПК А 23 С 3/00. Шоколадна глазур для кондитерських виробів / Панченко Т.М., Островська Л.С., Корман Й.І., Гуцуляк В.Ю., Чаус Н.Г., Каталуп Д.Г., Петришин Р.М.–№ 2002076140; заявл. 2002.07.23; опубл. 2003.05.15, бюл. № 5/ – 2003.

87. Пат. 2100938 Россия, МПК⁶ А23 G3/00. Состав для приготовления драже / Залесов А.С., Залесова Л.И., Кошелев Ю.А., Мироненков В.А. – № 96102472/13; заявл. 09.02.1996; опубл. 10.01.1998.

88. Муравьев, И.А. Технология лекарственных форм / И.А. Муравьев. – М. – 1998. – С. 385–387.

89. Воскова композиція для гуми / Вайншенкер С.І., Гірняк Н.І., Кубрак Г.В., Снегур С.О. – №97091197; заявл.1997.03.18; опубл. 1998.01.06, бюл. № 10.

90. Прокопчук, Н.Р. Модификация свойств эластомерных композиций / Н.Р. Прокопчук [и др.]. – Минск: БГТУ, 2012. – 218 с
91. Michelek, H. Gummi, Asbest, Kunststoffe / H. Michelek. – 1978. – Vol.31. – № 6. – P. 422– 428.
92. Пластификаторы и защитные агенты из нефтяного сырья / Буйко Г.Н. и др. – М.: Химия, 1970. – С. 165– 179.
93. Пат. 41206 Україна, МПК⁷ А 01 N 3/00. Восковий сплав для обробки прищеп і садженців / Чарнош Я.М., Чарнош М.М., Шемеляк О.Г.; заявл. 15.12.2008; опубл. 12.05.2009, бюл. №9.
94. Пат. 77531 Україна, МПК⁷ В 05 D 5/08, В 01 J 2/30. Спосіб захисту дорожніх знаків від налипання мокрого снігу за допомогою рідкого воску / Осипов В.О.; заявник та патентовласник Державний вищий навчальний заклад «Луганський будівельний коледж». – № 201205004; заявл. 23.04.2012; опубл. 25.02.2013, бюл. №4.
95. Pat.2014175471 (A1) Korea, МПК⁷ С 08 L 53/02; С 08 L 91/06; С 08 L 95/00. Modified Asphalt composition containing styrene-based block copolymer and vegetable wax / Kim Jae Yoon, Kwon Min Sung, Noh Eun Kyung. 22.04.2012.; 30.10.2014.
96. Вакуленко, М.О. Глумачний словник із фізики / М.О. Вакуленко, О.В. Вакуленко. – К.: Видавничо-поліграфічний центр «Київський університет», 2008. – 767 с.
97. Pat. 4388138 A USA, Preparing particleboard utilizing a vegetable wax or derivative and polyisocyanate as a release agent on metal press parts / James P. Brown, Graham Gibbins, Robert S. Hampson; Imperial Chemical Industries Limited–3.08.1981.
98. Шампетье, Г. Химия лаков и красок / Г. Шампетье, Г. Рабатэ, т.2, пер. с французского. – М.: Госхимиздат, 1962. – 576 с.
99. Судовцова, Л. Диспергирующие добавки от ВУК-СHEMIE / Л. Судовцова // Украинский лакокрасочный журнал. – 2007. – № 7– 8. – с. 28–32.

100. Заявка 10332135 Германия, МПК ⁷ С 08 К 9/04. Verwendung von Wechsen als Modifizierungsmittel für Fullstoffe / Clariant GmbH. – № 10332135.7; Заявл. 16.07.2003; Опубл. 17.02.2005. Нем. DE.

101. Farah Jean-Jacques Toublan. Microencapsulation in the Food Industry – A Practical Implementation Guide / Farah Jean-Jacques Toublan. – 2014. Chapter 22 //Fats and Waxes in Microencapsulation of Food Ingredients. – P. 253-266.

102. Аверко-Антонович, Л.А. Полисульфидные олигомеры и герметики на их основе / Л.А. Аверко-Антонович, П.А. Кирпичников, Р.А. Смыслова. – Л.: Химия, 1983. – 128с.

103. Аболмасов, Н.Г. Ортопедическая стоматология / Н.Г. Аболмасов, Н.Н. Аболмасов, В.А. Бычков. – Смоленск, 2000. – 145с.

104. Руднева Л.Л. Расширение возможностей комплексной переработки растительного сырья / Л.Л. Руднева, С.И. Бухкало // «Уральский научный вестник» (Оралдын гылым жаршысы). – «Фирма Сервер+», 2015. – № 5 (136). С. 33–39.

105. Деякі можливості комплексної переробки рослинної сировини / Л.Л. Руднева, С.І. Бухкало // Вісник НТУ «ХПІ». Серія: Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів. – Х.: НТУ «ХПІ». 2014. – № 16 (1059). – С.105-112.

106. Рациональное использование отходов при переработке семян подсолнечника / В.Г.Щербаков, С.Ю. Ксандопуло, А.В. Александрова // РФ Контакт. – 2009. – Вып.2. – С.5.

107. Литвиненко, О.А. Вдосконалення технології переробки ядра насіння соняшнику / О.А. Литвиненко, Ф.Ф. Гладкий // Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я: матеріали XVII міжнар. наук.-практ. конф., 20–22 травня 2009 р. Харків: у 2-х ч. – Ч.1. – Харків: НТУ «ХПІ», 2009. – С. 629.

108. А.с. 926003 СССР, МКИ С 11 В 11/00. Способ выделения воска из продуктов переработки масложирового и эфиромасличного сырья / 1982.

109. Пат. 2385899 РФ, МПК С 11 В 11/00. Способ выделения воска // Кислов С.В.; заявитель и патентообладатель Общество с ограниченной

ответственностью «Маслоэкстракционный завод Юг Руси». – №2008152688/13; заявл. 29.12.2008, опубл. 10.04.2010.

110. Пат. 2180681 Россия, МПК С 11 В3/00. Способ вымораживания восковых веществ из растительных масел. – № 2000118946/13 від 2000.07.17; Опубл. 2002.03.20.

111. Пат. 2175000 Росія, МПК С 11 В3/14. Линия вымораживания растительных масел / Під ред. А.Г. Сергеева. по технологии получения и переработки растительных масел и жиров. Т.2. – Л.: ВНИИЖ, 1973. – С.48–56. – № 2000114575/13 від 2000.06.07; опубл. 2001.10.20.

112. Антипов, С.Т. Способ вымораживания восков растительных масел и оборудования для его осуществления / С.Т. Антипов, С.М. Яценко. – Воронеж. гос. технол. акад., 2001. – С. 13.

113. ДСТУ 7577:2014. Насіння олійне. Визначання вмісту олії методом екстракції в апараті Сокслета. – К.: Держспоживстандарт України, 2014. – 9 с.

114. ДСТУ 4602:2006. Олії. Методи визначення воскоподібних речовин. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 7 с.

115. Омельченко, Ю.Є. Удосконалення технології вилучення восків із вторинних продуктів олійно-жирової галузі: автореф. дис. на здобуття наукового ступеня канд. техн. наук: спец. 05.18.06 – технологія жирів, ефірних масел і парфумерно-косметичних продуктів / Ю.Є. Омельченко. – Харків, 2017. – 19 с.

116. ДСТУ ISO 18609:2004. Жири тваринні і рослинні та олії. Метод визначення вмісту неомильних речовин з використанням екстракції гексаном. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.

117. ДСТУ ISO 660:2009. Жири тваринні та рослинні й олії. Метод визначення кислотного числа та кислотності. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.

118. ДСТУ ISO 3657:2004. Жири тваринні і рослинні та олії. Визначання числа омилення. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 10 с.

119. ДСТУ ISO 1241-2002. Олії ефірні. Визначання ефірного числа до та після ацетилювання та оцінювання вмісту вільних і загальних спиртів. – К.: Держспоживстандарт України, 2002. – 8 с.

120. ДСТУ ISO 6321:2003. Жири тваринні і рослинні та олії. Визначання точки плавлення в відкритому капілярі (точка плинину). – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 20 с.

121. ДСТУ 4463:2005. Маргарини, жири кондитерські та для молочної промисловості. Правила приймання та методи випробування. – К.: Держспоживстандарт України, 2005. – 43 с.

122. ДСТУ ISO 6320-2001. Жири та олії тваринні і рослинні. Визначання показника заломлення. – К.: Держспоживстандарт України, 2001. – 10 с.

123. Toro Vazquez, J. Induction time of crystallization in vegetable oils, comparative measurements by differential scanning calorimetry and diffusive light scattering / Herrera-Coronado, V., Dibildox-Alvarado, E., Charo Alonso, M., Gomez-Aldapa, C. // J. Food Science, 67, 2002. – pp. 1057–1064.

124. ДСТУ 3985-2000. Хроматографія газова. Терміни та визначення. – К.: Держспоживстандарт України, 2001. – 40 с.

125. Беккер, Ю. Хроматографія. Інструментальна аналітика. Методи хроматографії и капілярного електрофореза. – М.: Техносфера, 2009. – 472с.

126. Henon, G. Wax analysis of vegetable oils using liquid chromatography on a double – adsorbent layer of celica gel and silver nitrate – impregnated silica gel / G. Henon // Chem.Soc. – 2001, №4. – С.401–410.

127. Ігліч, С.П. Теорія ймовірностей та математична статистики на базі MATLAB: Навчальний посібник. – Харків: НТУ «ХПІ», 2006. – 612 с.

128. ДСТУ 1438-94. Пігменти для фарб. Загальні технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 1994. – 31 с.

129. ДСТУ ISO 1524:2015. Фарби, лаки та поліграфічні фарби. Визначення ступеня перетиру. – К.: Держспоживстандарт України, 2015. – 10 с.

130. Економіка підприємства: Підручник / За заг. ред. С.Ф. Покропивного. – Вид. 2-ге, перероб. та доп. – К.: КНЕУ, 2000. – 528 с.

131. Фадеев Л. Подсолнечник: новые перспективы / Л. Фадеев // Олійно-жировий комплекс. – 2004. – № 3(6). – С. 40–42.

132. Демідов, І.М. Удосконалення технології переробки відходів олієдобувної галузі / І.М. Демідов, Л.Л. Руднева, О.В. Лакіза // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 18 жовтня 2012 р.: присвяченої 45-річчю ХДУХТ («Прогресивна техніка та технології харчових виробництва, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг»). – Харків: ХДУХТ, 2012. Ч. 1. – 478 с.

133. Руднева, Л.Л. Розробка та дослідження комплексної переробки відходів насіння / Л.Л. Руднева, С.І. Бухкало // Матеріали XXIII міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2015 («Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»), 20-22 травня 2015 р., Ч. II. – Харків: НТУ «ХП». – С. 302.

134. Ветошкин, Г.К. Пищевая и перерабатывающая промышленность в современных условиях // Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. – 2000. – № 3. – С. 17–19.

135. Руднева, Л.Л. Химико-технологические процессы утилизации растительных восков / Л.Л. Руднева, С.И. Бухкало // Материалы Международной научно-технической конференции, посвящённой 105-летию со дня рождения А.Н. Плановского. Т.2 («Повышение эффективности процессов и аппаратов в химической и смежных отраслях промышленности»). – ФГБОУ ВО МГУДТ, 2016. – С.185–188.

136. Руднева, Л.Л. Исследование процессов утилизации растительных восков / Л.Л. Руднева, С.И. Бухкало // Материалы VI Международного научно-технического Симпозиума «Современные энерго- и ресурсосберегающие технологии СЭТТ–2017», Международного научного-технического Форума

«Первые международные Косыгинские чтения. Т. 2. – ФГБОУ ВО «РГУ им. А.Н. Косыгина», 2017. – С. 178–181.

137. Руднева, Л.Л. Складові використання та дослідження відходів переробки насіння соняшника / Л.Л. Руднева, С.І. Бухкало // Матеріали XXV міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2017 («Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»), Ч. III. – Харків: НТУ «ХП». – С. 53.

138. Сорока, В. Масличные культуры в агропромышленном комплексе Украины / В. Сорока // Олієжировий комплекс. – 2003. – № 3. – С. 2-5.

139. Кириченко В.В. Стан та перспективи розвитку селекції і насінництва гібридного соняшнику / В.В. Кириченко // «Химия и технология жиров. Перспективы развития масложировой отрасли»: тезисы докладов 2-й Международной научно-технической конференции, 21–25 сентября 2009 г. Алушта. – Харьков: УНИИМИЖ УААН, 2009. – С.4.

140. Хусид, С.Б. Подсолнечная лузга как источник получения функциональных кормовых добавок / С.Б. Хусид, А.Н. Гнеуш, Е.Е. Нестеренко // Научный журнал КубГАУ. – 2015. – № 107. – С. 142–155.

141. ДСТУ 4694:2006. Соняшник. Олійна сировина. Технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 16 с.

142. ДСТУ 7124:2009 Лушпиння соняшникове пресоване гранульоване. Технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2012. – 19 с.

143. Омельченко, Ю.Е. Качественные показатели воскоподобных веществ / Ю.Е. Омельченко, И.Н. Демидов // Вісник Національного технічного університету «ХП». – Харків: НТУ «ХП», 2016. – № 42 (1214). – С. 193–198.

144. Омельченко, Ю.Е. Использование метода перколяционной экстракции для извлечения липидов из вторичных продуктов масложировой промышленности / Ю.Е. Омельченко, И.Н. Демидов // Вісник Національного технічного університету «ХП». – Харків: НТУ «ХП», 2015. – № 44 (1153). – С. 52–55.

145. Букланова, Л.Л. Изучение способа выделения воскоподобных веществ и анализ их состава / Л.Л. Букланова, И.Н. Демидов, Д.А. Трофимук, О.В. Лакиза, О.В. Черваков // Матеріали IV Міжнародної науково-технічної конференції студентів, аспірантів та молодих вчених («Хімія і сучасні технології»). – Дніпропетровськ: ДВНЗ УДХТУ, 2009. – С. 187.

146. ДСТУ 4228:2003 Драже. Загальні технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 30 с.

147. Пат. 36416 Україна, МПК⁷ А 23 G3/34, А 23 G3/36. Кондитерське драже / Чуйко В.Г. (Україна). – № 99126847; заявл. 16.12.1999; опубл. 16.04.2001, Бюл. № 3. – 4 с.

148. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, Л.Л. Загальна технологія харчової промисловості (інноваційні заходи). 2-ге вид. доп. / Л.Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С.І. БУЖКАЛО, І.М. ДЕМИДОВ // Підручник. – К.: «Центр учбової літератури», 2016. – 470 с.

149. Пат. 37156 Україна, МПК⁶ А23 G3/00, А 23 G1/04. Спосіб одержання кондитерського драже з ядром соняшника / Чуйко В.Г. (Україна). – № 2000031745; заявл. 28.03.2000; опубл. 16.04.2001, Бюл. № 3. – 4 с.

150. Пат. 2100938 Российская Федерация, МПК⁶ А 23 G 3/00. Состав для приготовления драже «Пантограм» и способ его получения / Залесов А.С., Залесова Л.И., Кошелев Ю.А., Миренков В.А. (Россия). – № 96102472/13; заявл. 09.02.1996; опубл. 10.01.1998.

151. Пат. 7157110 США, МПК А 23 D 9/007. Fat compositions / Cargill, Inc., Loh Willie H.-T., Liu Linsen, Lampert Daniel S. – №10/436505; заявл. 12.05.2003; опубл. 02.01.2007; НПК 426/611. Англ.

152. ДСТУ 4229:2003 Віск бджолиний пасічний. Технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 17 с.

153. ДСТУ 4774:2007 Вироби косметичні для макіяжу на жировосковій основі. Загальні технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 30 с.

154. Исследование эффективности применения нового воска ВЗК-20 в протекторе сельскохозяйственных шин // Вопр. химии и хим. технол. – 2002. – № 5. – С. 76–81, 328, 337, 5 ил., табл. 2.

155. Каретникова, В.С. / Экономика и предпринимательство масложирового комплекса Украины // В.С. Каретникова, В.Г. Кухта. – Харьков: НТУ «ХПИ», 2003. – 340 с.