

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Пищевая химия / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова и др. ; под. ред. А. П. Нечаева. – СПб. : ГИОРД , 2007. – 640 с.
2. Жири та олії тваринні і рослинні. Аналізування методом газової хроматографії метилових ефірів жирних кислот: ДСТУ ISO 558:2001 / Чинний від 2003-01-01. – Київ: Держспоживстандарт України, 2002. – 8 с.
3. Жир молочний. Виявлення рослинного жиру методом газорідинної хроматографії стеринів (контрольний метод): ДСТУ ISO 3594:2001 / Чинний від 2003-01-01. – Київ: Держспоживстандарт України, 2002. – 7 с.
4. Жири та олії тваринні і рослинні. Визначання складу стеринової фракції. Газохроматографічний метод: ДСТУ ISO 6799:2002 / Чинний від 2003-04-01. – Київ: Держкомітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики, 2003. – 8 с.
5. Демидов И. Н. Технологические аспекты использования животных жиров в производстве маргариновой продукции / И. Н. Демидов, В. К. Тимченко, В. А. Голодняк, З. П. Федякина // Олійно-жировий комплекс. – 2015. – № 2 (49). – С. 29 – 31.
6. Abidi S. L. Chromatographic analysis of plant sterols in foods and vegetable oils / S. L. Abidi // Journal of Chromatography A., 2001. – Vol. 935. – № 1/2. – P. 173 – 201.
7. Detection of virgin coconut oil adulteration with animal fats using quantitative cholesterol by GC, GC–TOF/MS analysis / B. Xu, P. Li, F. Ma et al. // Food Chemistry. –2008. – Vol. 178. – P. 128 – 135.
8. Triacylglycerol profiling by using chromatographic techniques / M. Buchgraber, F. Ulberth, H. Emons et al. // European Journal of Lipid Science and Technology. – 2004. – Vol. 106. – P. 621 – 648.
9. Differentiation of lard and other animal fats based on triacylglycerols composition and principal component analysis / A. Rohman, K. Triyana, Y.

Sismindari and Erwanto et al // International Food Research Journal. – 2012. – Vol. 19 (2). – P. 475 – 479.

10. Detection of animal fat contaminations in sunflower oil by differential scanning calorimetry / J. M. N. Marikkar, M. H. Dzulkifly, M. Z. Nor Nadiha et al. // International Journal of Food Properties. – 2012. – N 15. – P. 683 – 690.

11. Нечаев А. П. Растительные масла функционального назначения / А. П. Нечаев, А. А. Кочеткова // Масложировая промышленность. – 2005. – № 3. – С. 20 – 21.

12. Олія соняшникова. Технічні умови: ДСТУ 4492 / Чинний від 01.04.2010. – Київ: Держспоживстандарт України, 2006. – 12 с.

13. Жири тваринні і рослинні та олії. Приготування метилових ефірів жирних кислот ДСТУ ISO 5509-2002. Київ: Держспоживстандарт України, 2010. – 26 с.

14. Animal and vegetable fats and oils – Determination of individual and total sterol contents – Gas chromatographic method: ISO 12228:1999. – 23 p.

15. Francel E. N. Chem. Stray of Free radical and singlet oxidation of lipids prod. / E. N. Francel // Lip. Res. – 1985. – Vol. 23. – P. 197–221.

16. Рудаков О. Б. Жиры. Химический состав и экспертиза качества / О. Б. Рудаков, А. Н. Пономарев, К. К. Полянский – М. : ДеЛи принт, 2006. – 312 с.

17. Донченко Л. В. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания / Л. В. Донченко, В. Д. Надькта. – М.: Пищевая промышленность, 1999. – 352 с.

18. Хімія жирів / Б. Н. Тютюнников, З. І. Бухштаб, Ф. Ф. Гладкий, І. М. Демидов. – Х. : НТУ “ХПІ”, 2002. – 452 с.

19. Смоляр В. І. Концепція ідеального жирового харчування / В. І. Смоляр // Проблеми харчування. – 2006. – №4. – С. 14–24.

20. Hansen A. Lipid in modern nutrition / A. Hansen. – N. Y.: Raven Press, 1987. – 248 p.

21. Essential fatty acid deficiency in infants induced by fat-free intravenous feeding / J. R. Paulsrud, L. Pensler, C. F. Whitten et al. // Am. J. Clin. Nutr. – 1972. – Vol. 25. – P. 897 – 904.

22. Dietary docosahexaenoic acid and immunocompetence in young healthy men / D. S. Kelle, B. E. Macke, G. J. Nelso et al. // LIPIDS. – 1998. – Vol. 33, №6. – P. 559 – 566.

23. Рыженков В. Е. Особенности влияния насыщенных и ненасыщенных жирных кислот на обмен липидов, липопротеидов и развитие ишемической болезни сердца / В. Е. Рыженков // Вопросы питания. – 2002. – № 3. – С. 40–45.

24. Dietary docosahexaenoic acid and immunocompetence in young healthy men / D. S. Kelle, B. E. Macke, G. J. Nelso et al. // LIPIDS. – 1998. – Vol. 33, №6. – P. 559 – 566.

25. Martin-Moreno J.M. The role of olive oil in lowering cancer risk: Is this real gold or simply pinchbeck? / J.M. Martin-Moreno // J. Epidemiologic and Community Health. – 2000. – Vol. 54. – № 10. – P. 726 – 727.

26. Маркелова В. Ф. Эссенциальные жирные кислоты, обмен и взаимоотношения / В. Ф. Маркелова, Б. Г. Ляпков // Вопросы медицинской химии. – 1970. – Т. 16. – № 5. – С. 451 – 460.

27. Язева Л. И. О биологических свойствах растительных масел, содержащих линолевую кислоту (18:3 ω -3) / Л. И. Язева, Г. И. Филиппова, Н. И. Федина // Вопросы питания. – 1998. – № 3. – С. 45 – 50.

28. Левачев М. М. Жиры, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды: биологическая роль и применение в профилактической и клинической медицине. Введение в частную микронутриентологию. / М. М. Левачев. – Новосибирск: Академиздат, 1999. – 284 с.

29. Тутельян В. А. Биологически активные добавки к пище и лекарственные средства растительного происхождения. Оценка безопасности и стандартизация / В. А. Тутельян, Б. П. Суханов, К. И. Эллер // Вопросы питания. – 2004. – №5. – С. 32 – 37.

30. Осейко М. І. Інноваційні технології та безпечність олієжирової продукції / М. І. Осейко, В. А. Кіщенко, І. В. Левчук // Харчова і переробна промисловість. – Київ, 2008. – Вип. 3 (343). – С. 22 – 24.

31. Осейко М. І. Технологія рослинних олій / М. І. Осейко. – Київ: ВВ «Варта», 2006. – 280 с.
32. Осейко М. І. Система КТЮЛ: інноваційні технології харчування в оздоровленні особистості. / М. І. Осейко // Доповідь на всеукраїнській НТК «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства та торгівлі». Харків: ХДУХТ, 20.05.2009 р. – С. 16 – 20.
33. Тутельян В. А. Функциональные жировые продукты в структуре питания / В. А. Тутельян, А. П. Нечаев, А. А. Кочеткова // Масложировая промышленность. – 2009. – № 6. – С. 6 – 9.
34. Кононков П. Ф. Амарант перспективная культура XXI века / П. Ф. Кононков, В. К. Гинс, М. С. Гинс. – М. : Изд-во РУДН, 1999. – 297 с.
35. Чиркова Т. В. Амарант культура XXI века / Т. В. Чиркова // Соросовский образовательный журнал. – 1999. – № 10. – С. 22 – 27.
36. Камышева И. М. Разработка технологий комплексной переработке семян амаранта на пищевые цели: Автореф. дис. канд. техн. наук: спец. 05. 18. 06 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» / И. М. Камышева. СПб : ГНУ ВНИИЖ, 2000. – 37 с.
37. Гальцев В. П. Огляд застосування амаранту та один способів отримання амарантової олії, як джерела сквалену [Електроний ресурс] / В. П. Гальцев, П. І. Стоцький, В. Б.Сенік // Аграрний вісник Причорномор'я. – 2012. – № 63. – С. 13 – 16.
38. Ting Yi. An Overview of Supercritical Fluid Extraction in Chinese Herbal Medicine: from Preparation to Analysis [Електроний ресурс] / Yi Ting, Ling Yong-Chien // J. of Food and Drug Analysis, 2000. – Vol. 8. – № 4. – P. 235 – 247.
39. Технология переработки жиров / Н. С. Арутюнян, Е. П. Корнена, Л. И. Янова и др.; под ред. Н. С. Арутюняна. – М.: Пищепромиздат, 1999. – 452 с.
40. Лисицин А. Н. Масложировые технологии: теория, практика, перспективы / А. Н. Лисицин, В. Н. Григорьева // Масложировая промышленность. – 2002. – №3. – С. 8–11.
41. British Nutrition Foundation information sheet on trans-fatty acids

[Electronic resource] / R. Clarke, S. Lewington // *British Medical Journal*. – 2006. – Vol. 333. – P. 214.

42. Руководство по технологии получения и переработки растительных масел и жиров. В 3 т. Т. 3 / Под редакцией А. Г. Сергеева – Л. : ВНИИЖ. Т. 3, книга вторая, 1977. – 1024 с.

43. Осейко М. І. Технологія рослинних олій : підручник / Осейко М. І. – Київ: Варта, 2006. – 280 с.

44. Осейко М.І. Час розмов про підтягування до євростандартів минул / М.І. Осейко // *Масложирова промисленность*. – 2008. – № 2. – С. 15–16.

45. Директива ради ЄС 93/43/ЕЕС Про гігієну харчових продуктів. – Затв. від 14.07.1993 р.

46. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини [Електроний ресурс]: Закон від 23.12.1997 № 771/97–ВР // *Відомості Верховної Ради України (ВВР)*. – 1998. – N 19. – ст. 98.

47. Олії. Визначання вмісту олів. Частина 1. Метод готування проб: ДСТУ 7187-1:2010 / Чинний від 2011-07-01. – Київ: Держспоживстандарт України, 2010. – 8 с.

48. Олії. Визначання вмісту олів. Частина 2. Аналізування. ДСТУ 7187-2:2010 / Чинний від 2011-07-01. – Київ: Держспоживстандарт України, 2010. – 8 с.

49. Олія соняшникова. Технічні умови: ДСТУ 4492:2005 / зі зміною від 2010-04-01. – Київ: Держспоживстандарт України, 2006. – 12 с.

50. Ржехин В. П. Воски подсолнечного семени / В. П. Ржехин, В. Н. Красильников // *Масложирова промисленность*, 1967. – № 7. – С. 9.

51. Современные технологии и оборудование по переработке подсолнечного масла / Ю. Д. Бондурянский, А. О. Попович, Н. П. Переведенцева и др. ; под. ред. Б. А. Дехтермана. – Винница: МП «Инвент-ЛТД», 1996. –С. 1 – 21.

52. Haraldsson G. Degumming. Dewaxing and Refining / G.Haraldsson *Degumming* // *JAOCS*, 1983. – V. 60. – № 2. – P. 251 – 256.

53. 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.

54. Эфендиев А. А. Растворимость восков в подсолнечном масле / А. А. Эфендиев, А. Б. Рафальсон, Г. П. Забровский // Масложировая промышленность, 1994. – № 1–2. – С. 27 – 28.

55. Эфендиев, А. А. О кристаллизации восков в рафинированном подсолнечном масле / А. А. Эфендиев // Масложировая промышленность, 1994. – № 5 – 6. – С. 22 – 25.

56. Руководство по методам исследования, теххимическому контролю и учету производства в масложировой промышленности: в 6 т. Т. 1 общие методы исследования жиров и жиросодержащих продуктов. Кн. 2. – Ленинград : ВНИИЖ, 1967. – 596 с.

57. А.с. 1182003, СССР МКИ С11В 3/9 № 23/02 Способ определения содержания восков в растительных маслах / Н. С. Арутюнян, Л. А. Тарабаричева, Е. П. Корнена и др. Заявл. 03.03.82. Оpubл. в БИ, 1985, № 40.

58. Арутюнян Н. С. Лабораторный практикум по химии жиров / Н. С. Арутюнян, Е. П. Корнена, Е. В. Мартовщук. – С-Пб.: ГИОРД, 2004. – 264 с.

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

60. Олії. Методи визначення воскоподібних речовин: ДСТУ 4602:2006 / Чинний від 2008-01-01. – Київ: Держспоживстандарт України, 2006. – 11 с.

61. Олія соняшникова. Технічні умови. Додаток А. Холодний тест: ДСТУ 4492:2005 / Чинний від 2007-01-01. – Київ: Держспоживстандарт України, 2006. – 26 с.

62. Кіщенко В. А. Визначення воску і воскоподібних сполук методом високотемпературної хроматографії / В. А. Кіщенко // Інтегровані технології та енергозбереження. – Харків : НТУ «ХП», 2014. – № 1. – С. 106 – 112.

63. Нечаев А. П. Пищевые добавки : учебник / А. П. Нечаев, А. А.

Кочеткова, А. Н. Зайцев. – М. : Колос-Пресс, 2002. – 256 с.

64. Пищевая химия / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова и др. – СПб. : ГИОРД, 2007. – 640 с.

65. Державні санітарні правила та норми: ДСанПіН 8.8.1.2.3.4.-000-2001 / Чинні від 2001-01-01. – К. : Міністерство охорони здоров'я України, 2001. – 181 с.

66. Hanai T. Chromatography in silica, quantitative analysis of retention mechanisms of benzoic acid derivatives / T. Hanai // Journal of Chromatography A. – 2005. – Vol. 1087, Issues 1–2. – P. 45 – 51.

67. Chen Q. C. Simultaneous determination of artificial sweeteners, preservatives, caffeine, theobromine and theophylline in food and pharmaceutical preparations by ion chromatography / Q. C. Chen, J. Wang // Journal of Chromatography A. – 2001. – Vol. 937. – Issues 1 – 2. – P. 57 – 64.

68. Separation and identification of photodegradation products of benzoic acid by capillary zone electrophoresis / Y. Deng, A. Wellons, D. Bolla et al. // Journal of Chromatography A. – 2003. – Vol. 1013. – Issues 1 – 2. – P. 191 – 201.

69. Мельников Н. Н. Пестициды и регуляторы роста : Справочник / Н. Н. Мельников, К. В. Новожилов, С. Р. Белан. – М. : Химия, 1995. – 576 с.

70. Коган Ю. С. Общая токсикология пестицидов / Ю.С. Коган – К. : Здоров'я, 1981. – 176 с.

71. Чмиль В. Д. Состояние и перспективы использования современных инструментальных методов анализа пестицидов в Украине / В. Д. Чмиль // Современные проблемы токсикологии. – 2002. – № 2 – С. 57 – 61

72. Левчук І. В. Технологія процесу швидкого аналізу при визначенні хлорорганічних пестицидів методом ГРХ-ЕЗД з використанням двох колонок / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, П. Ф. Петик // Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут». – Харків: НТУ «ХПІ», 2008. – № 3. – С. 71.

73. Kaiser S. S. Pharmaceutical applications of supercritical carbon dioxide / S. Kaiser, H. Romp, P. C. Schmidt // Pharmazie, 2001. – Vol. 56. – P. 12.

74. Егоров А. А. Современные методы анализа в пищевой промышленности / А. А. Егоров, С. А. Хуршудян // Пищевая промышленность. – 2002. – № 9. – С. 68 – 69.
75. Смоляр В. І. Фізіологія та гігієна харчування / В. І. Смоляр. – Київ: Здоров'я, 2000. – 336 с.
76. Пономарьов П. Х. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини / П. Х. Пономарьов, І. В. Сирохман. – К. : Лібра, 1999. – 272 с.
77. Олійножирова галузь України: інформаційно-аналітичний бюлетень олійножирової галузі України та Російської Федерації. / голов. ред. П. Ф. Петік. – Харків: УкрНДЦОЖ УААН ; СПД ФО Яковенко О. І., 2008. – 80 с.
78. Аналітична хімія залишкових кількостей пестицидів / М. А. Клисенко, Л. Г. Александрова, В. Ф. Демченко, Т. Л. Макарич. – К. : Інститут екогігієни і токсикології ім. Медведя Л. І., 1999. – 240с.
79. Мельников Н. Н. Пестициды и регуляторы роста : Справочник / Н. Н. Мельников, К. В. Новожилов, С. Р. Белан. – М. : Химия, 1995. – 576 с.
80. Мельников Н. Н. Справочник по пестицидам / Н. Н. Мельников, К. В. Новожилов, С. Р. Белан. – М. : Химия, 1985. – 352 с.
81. Мельников Н. Н. Пестициды и окружающая среда / Н. Н. Мельников, А. И. Волков, О. А. Короткова. – М. : Химия, 1977. – 240 с.
82. Пестициды : Справочник / И. И. Мартыненко, С. С. Кукаленко, В. К. Промошикова и др. – М. : Агропромиздат, 1992. – 368 с.
83. Коган Ю. С. Общая токсикология пестицидов / Ю. С. Коган. – К.: Здоров'я, 1981. – 176 с.
84. Отто М. Современные методы аналитической химии : учебник В 2 т. Т. 2. / М. Отто. – М. : Техносфера, 2004. – 288 с.
85. Булатов М. И. Практическое руководство по фотометрическим методам анализа / М. И. Булатов, И. П. Калинин. – Л. : Химия, 1986. – 432 с.
86. Пиккеринг У. Ф. Современная аналитическая химия / У. Ф. Пиккеринг – М. : Химия, 1977. – 558с.

87. Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде / под ред. М. А. Клисенко – М. : Колос, 1977. – 368 с.

88. Исидоров В. А. Хромато-масс-спектрофотометрическое определение следов органических веществ / В. А. Исидоров, И. Г. Зенкевич. – Л. : Химия, 1982. – 272 с.

89. Высокоэффективная газовая хроматография : Под ред. К. Хайвера. Пер. с англ. А. В. Ивановой. – М. : Мир, 1993. – 288 с.

90. Чмутов К. В. Хроматография / К. В. Чмутов. – М. : Химия, 1978. – 128 с.

91. Гольберг Н. Л. Введение в газовую хроматографию / Н. Л. Гольберг, М. С. Вигдергауз. – М. : Химия, 1990. – 352 с.

92. Курко В. И. Газохроматографический анализ пищевых продуктов / В. И. Курко. – М. : Пищевая промышленность, 1965. – 222 с.

93. Бражников В. В. Детекторы для хроматографии / В. В. Бражников. – М. : Машиностроение, 1992. – 320 с.

94. Чалая О. Н. Основы хроматографии / О. Н. Чалая. – Якутск : Изд-во Якутск. гос. ун-та, 1997. – 155 с.

95. Визначення вмісту залишків фосфорорганічних пестицидів методом газової хроматографії // О. А. Левківська, Т. Ф. Бараболя, І. В. Левчук, та ін. // Сучасні проблеми хімії : всеукр. конф. студентів та аспірантів, 19-22 травн. 2009 р. : тези доп. – К.: КНУ ім. Т. Шевченка, 2009. – С. 156.

96. Рабинович В. А. Краткий химический справочник / В. А. Рабинович, З. Я. Хавин. – Л. : Химия, 1978. – 392 с.

97. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов : МБТ 5061-89. – Москва: Стандарты. – 1990. – 111 с.

98. Becker G. Organohalogen, organophosphorus and triazine compounds. In DFG Manual of Pesticide Residue Analysis, VCH Weinheim: Method S 8. / G. Becker. – 1992. – Vol. 2. – P. 313.

99. Helrich K. Organochlorine and organophosphorus pesticide residues, Method 970. 52. / K. Helrich // Official Methods of Analysis. – 1990. – 12 p.
100. USEPA "Methods for Organic chemical Analysis of Municipal and industrial Wastewater". – Method 608. – 1982. – 12 p.
101. Антонович Є. А. Качество продуктов питания в условиях химизации сельского хозяйства / Є. А. Антонович, Л. К. Седокур. – К. : Наукова думка, 1990. – 44 с.
102. Аналітична хімія залишкових кількостей пестицидів / М. А. Клисенко, Л. Г. Александрова, В. Ф. Демченко та ін. – Київ: НИИГИНТОКС, 1999. – 18 с.
103. Левчук І. В. Сучасний підхід до визначення пестицидів у харчових продуктах / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, В. К. Семенович, М. І. Осейко // Хроматографічні методи аналізу органічних сполук : міжнар. конф. 4-7 вер. 2007 р. : тези доп. – Київ, 2007. – С. 15 – 16.
104. World Health Organization & Food and Agriculture Organization of the United Nations: Pesticide residues in food: Toxicological evaluations. Geneva, Switzerland, 1996. – 300 p.
105. Rapid Commun / T. Cairns, K. S. Chiu, D. Navarro et al. // Mass Spectrom. – 1993. – V. 7. – P. 971.
106. On column injection in Capillary Gas Chromatography / K. Grob, W. G. Jennings, W. Bertsch et al. // Huthig Heidelberg. – 1987. – № 1. – P. 13 – 15.
107. Робертс Р. Безвредность пищевых продуктов / Р. Робертс. – М. : Агропромиздат, 1986. – 100 с.
108. Габович Р. Д. Гигиенические основы охраны продуктов питания от вредных химических веществ / Р. Д. Габович, Л. С. Припутина. – К. : Здоров'я, 1987. – 200 с.
109. Лунев М. И. Пестициды и охрана агрофитоценозов. / М. И. Лунев. – М. : Колос, 1992. – 269 с.
110. Прогнозирование поведения пестицидов в окружающей среде : тр. Сов.-амер. симпоз., Ереван, окт. 1981. – Л. : Гидрометеиздат, 1984. – 306 с.

111. Юфит С. С. Яды вокруг нас. Цикл лекций. / С. С. Юфит. – Москва: Джеймс, 2001. – 87 с.
112. Занавескин Л. Н. Полихлорфенилы : проблемы загрязнения окружающей среды и технологические методы обезвреживания / Л. Н. Занавескин, В. А. Аверьянов // Успехи химии. – 1998. – Т. 67. – № 8. – С. 788 – 800.
113. Клюев Н. А. Определение полихлорированных бифенилов в окружающей среде и биоте. Полихлорированные бифенилы. Супертоксиканты XXI века. / Н. А. Клюев, Е.С. Бродский // ВИНТИ. Инф. выпуск № 5. – Москва, 2000. – С. 31 – 63.
114. Boyle R. H. The persistence of PCBs / R. H. Boyle, J. H. Hignland // Environment, 1979. – № 21 (5). – P. 6 – 8.
115. Гигиенические критерии состояния окружающей среды. Протокол № 2. Полихлорированные бифенилы и трифенилы. Совместное издание Программы ООН по окружающей среде и Всемирной организации здравоохранения, Женева, 1980. – 1263 с.
116. Прокофьев А. К. Определение полихлорированных дибензо-п-диоксинов, дибензофуранов, юифенилов в объектах окружающей среды / А. К. Прокофьев // Успехи химии. – 1990. – Т. 59. – № 11. – С. 1799 – 1818.
117. Питьевая вода. Санитарные правила и нормы. 2.1.4.559-96, М. : Стандарт, 1996. – 110 с.
118. McKinney J. D. The polarizability of planar aromatic systems. An application to polychlorinated biphenyls (PCB's), dioxin, and polyaromatic hydrocarbons. / J. D. McKinney, K. E. Gottschalk, L. Pedersen // J. Mol. Struct. – 1983. – P. 427 – 438.
119. Leonards P. PCBs in mustelids. Analysis, food chain transfer and critical levels. Vrije Universiteit. Academisch Proefschrift. / P. Leonards. – Amsterdam, 1997. – 210 p.

120. Епифанцев А. В. Экосистемная токсичность ядов и проблемы общей ботоксикологии / А. В. Епифанцев, В. С. Румак, Г. А. Софронов // Медицинский академический журнал. – 2002. – Т. 2. – № 2. – С. 69 – 72.

121. EPA Method 8082A. Polychlorinated biphenyls (PCBs) by gas chromatography. – 1999. – 59 p.

122. Heidman W. A. Chromatographia / W. A. Heidman. – 1986. – № 71. – P. 363 – 372.

123. Бродский Е. С. Диоксины: экологические проблемы и методы анализа / Е. С. Бродский, Н. А. Ключев, О. Г. Тарасова и др. // Гидрологический журнал. – 1992. – Т. 28. – № 6. – С. 104 – 107.

124. EPA Method 1668. Chlorinated biphenyls congeners in water, soil, sediment and tissue by HRGC/HRMS. USEPA – 1999. – 133 p.

125. Опыт использования хроматографических методов анализа для определения содержания в сточных водах органических веществ / Д.А. Афонин, И. А. Васильева, Е. В. Белова, А. Ю. Михеева // Материалы IX научно-практического семинара «Вопросы аналитического контроля качества воды». – Москва, 2004. – С.16 – 17.

126. Михеева А. Ю. Стойкие органические загрязнители в объектах окружающей среды. Методы определения / А. Ю. Михеева, И. А. Васильева // Материалы X научно-практического семинара «Вопросы аналитического контроля качества вод». – СПб, 2005. – С. 67 – 85.

127. Михеева А. Ю. Определение полихлорированных бифенилов и полихлорированных терфенилов в водных образцах / А. Ю. Михеева, И.А. Васильева // Материалы II Международного симпозиума «Разделение и концентрирование в аналитической химии и радиохимии». – Краснодар, 2005. – С. 328 – 329.

128. Михеева А. Ю. Опыт определения полихлорированных бифенилов и полихлорированных терфенилов в сточных водах / А. Ю. Михеева, И. А. Васильева // «Питьевая вода». – 2007. – № 1. – С. 27.

129. Михеева А. Ю. Особенности анализа фталатов в различных типах вод / А. Ю. Михеева // Материалы II Всероссийской конференции «Аналитика России». – Краснодар, 2007. – С. 324.

130. Михеева А. Ю. Анализ полихлорированных дибензо-*p*-диоксинов и дибензофуранов в атмосферном воздухе / А. Ю. Михеева // Материалы XII научно-практического семинара «Вопросы аналитического контроля качества вод». – СПб. : 2007. – С. 80 – 81.

131. Михеева А. Ю. Определение фталатов в водных образцах методом газовой хроматографии (масс-спектрометрии) / А. Ю. Михеева, И. А. Васильева // Масс-спектрометрия. – 2008. – Т. 5. – № 2.– С. 133 – 139.

132. Михеева А. Ю. Унификация методов определения стойких органических загрязнителей / А. Ю. Михеева // Материалы XIII научно-практического семинара «Вопросы аналитического контроля качества вод». – М. : 2008. – С. 23.

133. The Unique Selectivity of π -Interactions for Solid-Phase Extraction / C. S. Sychov, N. A. Proskurina, V. A. Davankov, A. Yu. Mikheeva // LCGC Europe, 2009. – Vol. 22. – №1. P. 22 – 25.

134. Михеева А. Ю. Применение многослойных колонок для проведения экспрессной адсорбционной очистки экстракта при определении хлорорганических пестицидов / А. Ю. Михеева, И. А. Васильева, С. Ю. Семенов, К. С. Сычев // Сорбционные и хроматографические процессы. – 2009. – Т. 9. – № 1. – С. 95 – 104.

135. Джайлз Д. Производство упаковки из ПЭТ / Д. Джайлз, Д. Брукс, О. Ю. Сабсай – М. : Профессия, 2006. –368 с.

136. Безопасность использования полимерных материалов для упаковки пищевых продуктов / А. Е. Подрушняк, Н. Г. Проданчук и др. // Продукты и ингредиенты. – 2004. – № 3. – С. 54 – 55.

137. Report on Packaging Materials 1/ Polyethylene Terephthalat (PET) for food Packaging Application/International Life Sciences. – 2000. – P. 12.

138. WHO 1992: Diethylhexyl phthalate, Environmental Health Criteria 131. Brussels, Belgium. – 141 p.
139. Hubert W.W. Hepatocarcinogenic potential of di(2-ethylhexyl)phthalate in rodents and its implications on human risk / W. W. Hubert, B. Grasl-Kraupp, R. Schulte-Hermann // *Critical Rev. in Toxicol.* – 1996. – С. 59 – 63.
140. Майстренко В. Н. Эколого-аналитический мониторинг стойких органических загрязнителей / В. Н. Майстренко, Н. А. Ключев // Москва. – Издательство «Бином. Лаборатория знаний», 2004. – 323 с.
141. Михеева А. Ю. Особенности анализа фталатов в различных типах вод / А. Ю. Михеева // *Материалы II Всероссийской конференции «Аналитика России»*. Краснодар, 2007. – С. 324.
142. George C. Analysis of Vitamins Using an SFC/UHPLC Hybrid System with a Triple Quadrupole LC/MS for Quantification / C. George, H. Prest // *Application note. Food Testing and Agriculture*, 2001. – № 1. – 3. 26 – 27.
143. Molkentin J. Detection of foreign fat in milk fat from different continents by triacylglycerol analysis / J. Molkentin // *Europe journal lipid science technology*, 2007. – № 109. – P. 505 – 510.
144. Директива ради ЄС 93/43/ЄЕС Про гігієну харчових продуктів. – Затв. від 14.07.1993 р. – 5 с.
145. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини [Електроний ресурс]: Закон від 23.12.1997 № 771/97–ВР // *Відомості Верховної Ради України (ВВР)*. – 1998. – № 19. – 98 с.
146. Чмиль В. Д. Современные тенденции развития методов анализа остатков пестицидов / В. Д. Чмиль // *Современные проблемы токсикологии*. 2004. – № 1. – С. 27 – 36.
147. Золотов Ю. А. Тест-методы / Ю. А. Золотов // *Журнал аналитической химии*. – 1994. – Т. 49. – № 2. – С. 149.
148. Золотов Ю. А. Еще раз о тест-методах / Ю. А. Золотов // *Журнал аналитической химии*. – 1996. – Т. 51. – № 10. – С. 10 – 29.

149. Биосенсоры и нанотехнические методы определения и мониторинга химических и биологических супертоксиантов / С. Варфоломеев, И. Курочкин, А. Еременко и другие // Специальный симпозиум по проблемам биобезопасности и биотерроризма. – С.-Петербург, 2002 (28 – 29 июня). – С. 21 – 25.

150. Toxicity of pesticides in wastewater: a comparative assessment of rapid bioassays / R. Fernandez-Alba Amadeo, Guel Loli Hernando, Lohez Gema Dia et al. // *Anal. chim. acta*, 2001. – Vol. 426. – №2. – С. 289 – 301.

151. Pesticide determination in tap water and juice sample using disposable amperometric biosensors made using thick-film technology / Allareda-Sirvent Miquel, Merkoci Arben, Alegret Salvador // *Anal. chim. acta*. 2004. – Vol. 442. – № 1. – С. 35 – 44.

152. Дружинин А. А. Тест средства обнаружения опасных химических веществ. Исторический обзор / А. А. Дружинин // Всероссийский симпозиум "Тест-методы химического анализа": Тезисы докладов. —Москва (28 – 30 ноября). —М. : 2001. – С. 25 – 26.

153. Байерман К. Определение следовых количеств органических веществ / К. Байерман. – М. : Мир, 1987. – 429 с.

154. Методы определения вредных веществ в воздухе индикаторными трубками: Обзорная информация. – М. : НИИТЭХИМ, 1983. – 49 с.

155. Геррет Р. Метил- и фенилкарбаматы. Разложение гербицидов / Р. Геррет ; под ред. Г. Керни и Д. Кауфмана; пер. с англ. – М. : Мир, 1971. – 360 с.

156. Гауптман З. Органическая химия / З. Гауптман, Ю. Грефе, Х. Ремане ; под ред. проф. В. М. Потапова. – М. : Химия, 1979. – 832 с.

157. The e-Pesticide Manual 2001–2002 (Twelfth Edition) Version 2.1. Ed. Tomlin C.D.S. British Crop Protection Council. London. 2002. – 207 p.

158. Мельников Н. Н. Пестициды. Химия, технология и применение / Н. Н. Мельников. – М. : Химия, 1987. – 712 с.

159. Чмиль В. Д. Тонкослойная хроматография производных карбаминовой кислоты / В. Д. Чмиль, Р. Д. Васягина // Журн. аналит. химии. – 1989. – Т. 44. – № 4. – С. 757 – 759.
160. Чмиль В. Д. Остатки пестицидов в продуктах питания. Оценка риска [Электронный ресурс] / В. Д. Чмиль, А. Е. Подрушняк // Проблеми харчування. – 2009. – № 3. – С. 18 – 21.
161. Жакипова И. Пестициды в продуктах питания [Электронный ресурс] / И Жакипова // Экология и здоровье. 2004. – Vol. 33. – P. 114.
162. Левчук І. В. Удосконалення технології процесу визначення пестицидів в насінні олійних культур методом іменоферментного аналізу / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, О. В. Голубець // Харчова промисловість. – 2008. – №7. – С. 25 – 28.
163. Мельников Н. Н. Пестициды. Химия, технология и применение / Н. Н. Мельников // М. : Химия, 1987. – 710 с.
164. Тарушкін І. Резистентність шкідливих організмів до пестицидів та шляхи її подолання / І. Тарушкін // – Агрономіка . – 2007. – № 2. – С.10 – 13.
165. Пошук нових сполук з антифунгальною дією серед ариламідів триазиніл-6-пропанкарбонової кислоти / І. В. Алексєєва, Л. Г. Пальчиковська, В. Г. Костіна та інші // Біополімери і клітина. – 2007. – № 5. – С.441 – 448.
166. Лунев М. И. Мониторинг пестицидов в окружающей бреде и продукции: эколого-токсикологические и аналитические аспекты / М. И. Лунев // Российский химический журнал. – 2005. – № 3. – С. 64 – 70.
167. Хефтман.Э. Хроматография: практическое прилодение метода / Э. Хефтман. – М. : Мир, 1986. – 277 с.
168. Глазков И. Н. Совместное вольтампераметрическое определение нитратов и нитритов в водах/ И. Н. Глазков, И. А. Ревельський, С. В. Кузякин и другие // Журнал аналитической химии. – 2004. – Т. 59. – № 11. – С. 1200 – 1205.
169. Столяров Б. В. Практическая газовая и жидкостная хроматография / Б. В. Столяров. – СПб. : С-Петербургский университет, 2002. – 611 с.

170. Сакодынський К. І. Аналітична хроматографія / К. І. Сакодынський. – М. : Хімія, 1993. – 232 с.
171. Бевеню А. Газова хроматографія. – Методи аналізу пестицидів. / А. Бевеню. – М. : Хімія, 1967. – 534 с.
172. Царев Н. І. Практична газова хроматографія / Н. І. Царев, В. І. Царев, І. Б. Катраков. – Барнаул, 2000. – 245 с.
173. Мельникова Н. Н. Методи аналізу пестицидів./ Н. Н. Мельникова. – М. : Хімія, 1967. – 534 с.
174. Крук Л. С. Екотоксична дія пестицидів в агроценозах України як функція фізико-хімічної будови їх молекул: автореф. дис. к. х. н. / Л. С. Крук – К. : Знання, 2001. – 20 с.
175. Чмиль В. Д. Состояние и перспективы использования современных инструментальных методов анализа пестицидов в Украине / В. Д. Чмиль // Современные проблемы токсикологии. – М., 2002. – № 2. – С. 57 – 61.
176. Аналітична хімія залишкових кількостей пестицидів. Навч. посібн. / М. А. Клисенко, Л. Г. Александрова, В. Ф. Демченко, Т. Л. Макаруч. – К. : ЕКОГІНТОКС, 1999. – 238 с.
177. Мельников Н. Н. Пестициды и окружающая среда / Н. Н. Мельников, А. И. Волков, О. А. Короткова. – М.: Химия, 1977. —240 с.
178. Державні санітарні правила та норми: ДСанПін 8.8.1.2.3.4-000-2001. – [Чинний від 2001-01-01]. – К. : ЕКОГІНТОКС. – 2001. – 181 с.
179. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини : закон України №771/97 [Чинний від 1997-12-23] / Верховна Рада України. – Офіц. вид. – К. : Вид-во ВР, 1997. – 7 с.
180. Про захист прав споживача: закон України №1023-ХІІ [Чинний від 1991-05-12] / Верховна Рада України. – Офіц. вид. – К. : Вид-во ВР, 1991. – 7 с.
181. Левчук І. В. Технологія процесу швидкого аналізу при визначенні хлорорганічних пестицидів методом ГРХ-ЕЗД з використанням двох колонок / І. В. Левчук, В. А.Кіщенко, П. Ф. Петик // Весник Национального технического университета «ХПИ». – Харьков : НТУ «ХПИ», 2008. – № 11. – С. 71 – 74.

182. Ихно Н. П. О рентабельности глубокой переработки семян подсолнечника / Н. П. Ихно // Олійно-жировий комплекс. – 2005. – № 2. – С. 48 – 49.

183. Технология производства растительных масел / В. М. Копейковский, С. И. Данильчук, Г. И. Гарбузова и др.; под. ред. В. М. Копейковского. – М. : Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 416 с.

184. Литвиненко О. А. Технологія харчового шроту з безлушпинного ядра насіння соняшнику: автореф. дис. на здобуття наукового ступеня канд. техн. наук: спец. 05.18.06 «Технологія жирів, ефірних масел і парфумерно-косметичних продуктів» / О. А. Литвиненко. – Харків, 2010. – 21 с.

185. Гладкий Ф. Ф. Использование пищевого шрота в технологии хлебобулочных изделий / Ф. Ф. Гладкий, Е. А. Литвиненко, Т. И. Зекунова, Н. В. Глущенко // Материалы V Международной научно-технической конференции “Химия и технология жиров. Перспективы развития масложировой отрасли”, 23-24 мая 2012 г., Алушта. – Харьков : УНИИМИЖ УААН, 2012. – С. 63.

186. Антонович Є. А. Качество продуктов питания в условиях химизации сельского хозяйства / Є. А. Антонович, Л. К. Седокур. – К. : НИИГИНТОКС, 1990. – 44 с.

187. Перелік пестицидів і агрохімікатів, дозволених до використання в Україні. – Київ, 2001. – С. 31 – 50.

188. Falco G. Polycyclic aromatic hydrocarbons in foods: human exposure through the diet in Catalonia, Spain / G. Falco // J. Food Prot, 2003. – Vol. 66. – № 12. – P. 2325 – 2331.

189. Lu L. J. Modulation of benzo[a]pyrene—induced covalent DNA modifications in adult and fetal mouse tissues by gestation stage / L. J. Lu, M. Y. Wang // Carcinogenesis, 1990. – Vol. 11. – № 8. – P. 1367 – 1372.

190. Perera F. 2005. “DNA damage from polycyclic aromatic hydrocarbons measured by benzo[a]pyrene – DNA adducts in mothers and newborns from Northern Manhattan, the World Trade Center Area, Poland, and China. / F. Perera // Cancer

Epidemiol. Biomarkers Prev, 2005. – Vol. 14. – № 3. – P. 709 – 714.

191. Zenzes M.T. Immunodetection of benzo[a]pyrene adducts in ovarian cells of women exposed to cigarette smoke / M.T. Zenzes // Mol.Hum.Reprod. – 1998. – Vol. 4. – № 2. – P. 159 – 165.

192. New EU rules on PAH levels in food, mainly on benzo(a)pyrene: IP/04/1211. – Brussels, 2004. –15 p.

193. Lacoste F. Undesirable Compounds And Contaminants In Fats And Oils In Fats And Oils Processing And Utilization / F. Lacoste // French Institute for Fats and Oils PESSAC: France AOCS / IUPAC Workshop, 6 – 8 December 2004. – Tunis, 2004. – P. 2.

194. Heavy metals and benzo(a)pyrene in ambient air in the Netherlands. A preliminary assessment in the framework of the 4th European Daughter Directive. RIVM rapport 680704001. – 36 p.

195. Santodonato J. Health and ecological assessment of polynuclear aromatic hydrocarbons / J. Santodonato, P. Howard, D. Basu // J Environ Pathol Toxicol. – 1981. – Vol. 5. – № 1 – P. 364.

196. Polycyclic aromatic hydrocarbons (pahs) in soils of the Moscow Region – concentrations, temporal trends, and small-scale distribution / W. Wilcke, M. Krauss, G.Safronov et al. // Journal of Environmental Quality. – 2005. – Vol. 34. – P. 1581 – 1590.

197. Щербаков В. Г. Химия и биохимия переработки масличных семян / В. Г. Щербаков. – М.: Пищевая промышленность, 1997. – С. 28 – 32.

198. The cigarette smoke carcinogen benzo[a]pyrene enhances human papillomavirus synthesis / A. Alam , M. J. Conway, H – S. Chen et al. // Journal of Virology. – 2008. – Vol. 82. – № 2. – P. 1053 – 1058.

199. «Масла и маслосодержащие продукты. Определение бенз(а) пирена методами ВЭЖХ и ГЖХ-МС». / И. В. Левчук, В. А. Кищенко, В. К. Семенович, М. И. Осейко, П. Ф. Петик // 7-я Международная конференция „Масложировая индустрия-2007” , (Санкт-Петербург, 24-25 октября 2007 г.). – С-Петербург : ВНИИЖМ, 2007. – С. 56 – 57.

200. Осейко М. І. Інноваційні технології та безпечність олієжирової продукції / М. І. Осейко, В. А. Кіщенко, І. В. Левчук // Харчова і переробна промисловість. – К. : НУХТ, 2008. – Вип. 3 (343). – С. 22 – 24.

201. Левчук И. В. Масла и маслосодержащие продукты. Определение бенз(а)пирена методами ВЭЖХ и ГЖХ-МС / И. В. Левчук, В.А.Кіщенко // Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут». – Харків : НТУ «ХПІ». – 2008. – № 43. – С. 51 – 57.

202. Clayton C. A. Distributions, associations, and partial aggregate exposure of pesticides and polynuclear aromatic hydrocarbons in the Minnesota Children's Pesticide Exposure Study (MNCPEs) / C. A. Clayton // J. Expo. Anal. Environ Epidemiol. – 2003. – Vol. 13. – № 2. – P. 100 – 111.

203. Lambert T. W. Lead, arsenic, and polycyclic aromatic hydrocarbons in soil and house dust in the communities surrounding the Sydney, Nova Scotia, tar ponds / T. W. Lambert, S. Lane // Environ Health Perspect. – 2004. – Vol. 112. – № 1. – P. 35 – 41.

204. Howard J. W. Extraction and estimation of polycyclic aromatic hydrocarbons in smoked foods. I. General method / J. W. Howard, R. T. Teague, R. H. White Jr. et al. // J. AOAC. – 1996. – Vol. 49. – P. 595 – 611.

205. Lijinsky W. Production of carcinogenic polynuclear hydrocarbons in the cooking of food / W. Lijinsky, A. E. Ross // Food Cosmet Toxicol. – 1967. – Vol. 5. – P. 343 – 347.

206. Lo M. T. Polycyclic aromatic hydrocarbons (polynuclears) in foods / M. T. Lo, E. Sandi // Residue Rev. – 1978. – Vol. 69. – P. 35 – 86.

207. Dennis M. J. Factors affecting the polycyclic aromatic hydrocarbon content of cereals, fats and other food products / M. J. Dennis, R. C. Massey, G. Cripps // Food Addit. Contam. – 1991. – Vol. 8. – P. 517 – 530.

208. Григоренко Л. Т. Исследование загрязнения пищевых растительных масел 3,4 бензпиреном и изыскание путей выведения из них: автореф. Дис. На соискание науч. Степени канд. техн. наук : спец. 05.02.08 «Химия» / Л. Т. Григоренко. – Л., 1973. – 20 с.

209. Polycyclic aromatic hydrocarbon contamination in the Italian diet / M. Lodovici, P. Dolara, C. Casalini et al. // *Food Addit Contam.* – 1995. – Vol. 12. – P. 703 – 713.

210. Analysis of polycyclic aromatic hydrocarbons in UK total diets / M.J. Dennis, R.C. Massey, D.J. McWeeny et al // *Food Chem Toxicol.* – 1983. – Vol. 21. – P. 569 – 574.

211. Содержание 3,4-бензпирена в семенах подсолнечника и продуктах их переработки / Григоренко Л. Т., Дикун П. П., Калинина И. А. и др. ; под ред. В. П. Ржехина // *Труды ВНИИЖ.* – 1970. – Вып. 27. – С. 32 – 41.

212. К вопросу о накоплении 3,4—бензпирена в семенах подсолнечника при сушке / Ю. М. Кобервейн, Л. А. Кошеватская, А. А. Иванова и др. // *Масложировая промышленность.* – 1976. – № 3. – С. 17 – 19.

213. Grimmer G. Content of polycyclic hydrocarbons in crude vegetable oils / G. Grimmer, A. Hilderbrandt // *Chem. and Ind.*, 1967. – № 47. – P. 2000 – 2002.

214. Setting maximum levels contaminants in foodstuffs: Commission Regulation (EC) No 466/2001. – [of 8 March 2001]. – OJ L 77, 16.03.2001. – P. 109.

215. «Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій»: ДСТУ ISO/IEC 17025 – 2006 — [Чинний від 27-12-2006. № 375 з 2007-07-01] – К.: Держспоживстандарт України, 2006.

216. Proficiency testing by interlaboratory comparisons - Guidelines: Part 1. Development and operation of proficiency testing scheme: IS/ISO/IEC Guide 43-1:1997. – Geneve: International Organization for Standardization. – 1997. – 16 p.

217. Proficiency testing by interlaboratory comparisons - Guidelines : Part 2. Selection and use of proficiency testing schemes by laboratory accreditation bodies: IS/ISO/IEC Guide 43-1:1997. – Geneve: International Organization for Standardization, 1997. – 3 p.

218. Інструкція про порядок перевірки точності результатів вимірювань у вимірювальних лабораторіях: ПМУ 15-99.Офіц. вид. (Наказ Держстандарту України від 12.08.1999 р. N 99, Зареєстр. в Мінюст України 2.12.1999 р. за № 833/4126). – Київ, 2004. – 4 с.

219. Дерффель К. Статистика в аналитической химии / К. Дерффель ; пер. с нем. Л. Петрова. – М. : Мир, 1994. – 268 с.
220. Державний комітет статистики України. Офіційний веб-сайт [Електронний ресурс] : Статистична інформація. Демографічна ситуація.
221. Чарыков А. К. Математическая обработка результатов химического анализа / Чарыков А. К. – Л. : Химия, 1984. – 169 с.
222. Замятина О. В. Принципы ХАССП. Безопасность продуктов питания и медицинского оборудования : пер. с англ. / О. В. Замятиной. – М.: РИА «Стандарты и качество», 2006. – 232 с.
223. Аронов И. З. О выборе системы управления / И. З. Аронов, В. Г. Версан // Методы менеджмента качества. – М. : 2003. – № 2. – С. 10 – 12.
224. Мейес Т. Эффективное внедрение ХАССП: учимся на опыте других: учебник / Т. Мейес, С. Мертимор; пер. с англ. В. Широкова. – СПб. : Профессия, 2005. – 288 с.
225. Аршакуни В. Л. Порядок проведения работ по сертификации систем ХАССП / В. Л. Аршакуни, В. В. Устинов // Сертификация. – 2002. – № 3. – С. 33 – 35.
226. Осейко М. І. Система КТІОЛ: інноваційні технології харчування в оздоровленні особистості. Доповідь на всеукраїнській НТК «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства та торгівлі» / М. І. Осейко. – Харків : ХДУХТ, 20.05.2009 р. – С. 15 – 17.
227. Тутельян В. А. Функциональные жировые продукты в структуре питания / В. А. Тутельян, А. П. Нечаев, А. А. Кочеткова // Масложировая промышленность. – 2009. – № 6. – С. 6 – 9.
228. Кононков П. Ф. Амарант перспективная культура XXI века / П. Ф. Кононков, В. К. Гинс, М. С. Гинс. – М. : Изд-во РУДН, 1999. – 297 с.
229. Чиркова Т. В. Амарант культура XXI века / Т. В. Чиркова // Соросовский образовательный журнал, 1999. – № 10. – С. 22 – 27.

230. Камышева И. М. Разработка технологий комплексной переработке семян амаранта на пищевые цели: Автореф. дис. канд. техн. наук: спец. 05.18.06 / И. М. Камышева. – СПб: ГНУ ВНИИЖ, 2000. – 37 с.

231. Кулакова С. Н. Растительные масла нового поколения и их роль в питании / С. Н. Кулакова, Е. В. Викторова // *Масла и жиры*, 2006. – № 7. – С. 1 – 5.

232. Becker R. Preparation, compositional and nutritional implications of amaranth seed oil / R. Becker // *Cereal Food World*, 1999. – № 34 (11). – 950 p.

233. Карпова Е. П. Возможности использования эфирных масел в комплексной терапии острых респираторных заболеваний у детей / Е. П. Карпова, Е. Е. Вагина // *Российский вестник перинатологии и педиатрии*. – 2016. – Т 1. – С. 104 – 109.

234. Место ароматерапии в лечении и профилактике острых респираторных заболеваний / С. В. Зайцева, А. К. Застрожина, Е. А. Бельская // *Трудный пациент*. – 2015. – № 1 – 2. – Т. 13. – С. 26 – 32.

235. Hancox M. Badger research and human medicine / M. Hancox. – *Lancet*. – 1992. – Vol. 339. – P. 317 – 378.

236. Дикий І. Живлення борсука (*Meles Meles L.*) на території Західної України / І. Дикий, О. Дика // *Науковий вісник Ужгородського університету. Серія біологія*. – 2005. – Вип. 17. – С. 42 – 49.

237. Изучение жирнокислотного состава барсучьего жира / В. С. Доля, Н. С. Фурса, С. Н. Соленникова и др. // *Разработка, исследование и маркетинг новой фармацевтической продукции: сб. науч. тр. Пятигорская ГФА*. – Пятигорск, 2009. – Вып. 64. – С. 277 – 279.

238. Characterization of fatty acid composition in Eurasian Badger (*Meles Meles*) / K. Zalewski, D. Martysiak-Zurowska, M. Iwaniuk et al. // *Polish J. of Environ. Stud.* – 2007. – Vol. 16. – № 4. – P. 645 – 650.

239. Канюка Е. Ю. К вопросу определения жирнокислотного состава барсучьего жира / Е. Ю. Канюка, Е. Н. Юрченко, Р. В. Бабич // *Материали за XII Международна научна практична конференция "Образованието и наука та*

на XXI век –2016", 17-15 октомври, 2016 .– Том 6 "Медицина. Биологични наукию Екологияю Селско стопанство". – София : "БялГРАД-БГ" ООД, 2016. – С. 47 – 49.

240. Руководство по методам исследования, технохимическому контролю и учету производства в масложировой промышленности: в 5 т. Т. 5: Справочные материалы по отаву и важнейшим свойствам маличных семян, жиров, масел / Под общ. ред. В. П. Ржехина, А. Г. Сергеева. – Л. : ВНИИЖ, 1969. – 502 с.

241. Бондарь А. Г. Планирование эксперимента в химической технологии / А. Г. Бондарь, Г. А. Статюха. – К. : Вища школа, 1976. – 184 с.

242. Комп'ютерне моделювання систем та процесів. Методи обчислень. Навчальний посібник в 2 ч. / Р. Н. Кветний, І. В. Богач, О. Р. Бойко та інші; за заг. ред. Р. Н. Кветного. – Вінниця : ВНТУ, 2012. – Частина 1. – 193 с.

243. Елисеева И. И. Общая теория статистики: Учебник / И. И. Елисеева, М. М. Юзбашев; под ред. И. И. Елисеевой. – 5-е изд., перераб. и доп. – М. : Финансы и статистика, 2004. – 656 с.

244. Методики выполнения измерений. Основные положения. Технические условия: ГОСТ 8.010-99. – [Введен в действие 05.01.2002]. – Минск: Межгосударственный Совет по стандартизации, метрологии и сертификации, 1999. – 11 с. – (Госстандарт России).

245. Маргарин. Загальні технічні умови: ДСТУ 4465:2005 / Чинний від 2016-01-11. – Київ: Держспоживстандарт України, 2005. – 10 с.

246. Маргарини м'які. Загальні технічні умови: ДСТУ 4330:2004 / Чинний від 2004-09-17. – Київ: Держспоживстандарт України, 2005. – 18 с.

247. Жири кондитерські, кулінарні, хлібопекарські: ДСТУ 4335:2004 / Чинний від 2004-08-17. – Київ: Держспоживстандарт України, 2004. – 11 с.

248. Бегунов А. А. Метрологическое обеспечение производства пищевой продукции / А. А. Бегунов. – СПб : Издатель, 1992. – 288 с.

249. Иванкин А. Н. О качестве растительных и животных жиров / А. Н. Иванкин, И. М. Чернуха, Т. Г. Кузнецова // Масложировая промышленность. – 2007. – № 2. – С. 8 – 11.

250. Олія пальмова. Загальні технічні умови: ДСТУ 4306:2004 / Чинний від 2004-05-28. – Київ: Держспоживстандарт України, 2005. – 18 с.
251. Олія пальмоядрова. Технічні умови постачання: ДСТУ 4563:2006 / Чинний від 2008-01-01. – Київ: Держспоживстандарт України, 2008. – 18 с.
252. Олія кокосова. Технічні умови постачання: ДСТУ 4562:2006 / Чинний від 2006-04-27. – Київ: Держспоживстандарт України, 2008. – 18 с.
253. Рощупкина Н. Новые технологи в производстве заменителей молочного жира / Н. Рощупкина // Молочная промышленность, 2006. – № 11. – С. 57.
254. Тимченко В. К. Загальна характеристика методів модифікації харчових жирів / В. К.Тимченко, Л. А. Музыка // Молочна промисловість, 2007. – № 4 (39). – С. 41 – 43.
255. Рабинович Л. М. Научные и технологические аспекты проблемы трансизомеров ненасыщенных жирных кислот/ Л. М. Рабинович // Масложировая промышленность. – 2004. – № 3. – С. 32 – 34.
256. Прямые измерения с многократными наблюдениями. Методы обработки результатов наблюдений. Основные положения: ГОСТ Р 8.563-96. – [Введен в действие 05.10.2001]. – Москва : ИПК Издательство стандартов, 2006. – 70 с. – (Госстандарт России).
257. Разработка и аттестация методик выполнения измерений. МИ 2377-98. ГСИ. – Москва: ВНИИМС, 1998. – 13 с.
258. Внутренний контроль качества результатов количественного химического анализа. МИ 2335-95. ГСИ. – Москва: ВНИИМС, 1995. – 16 с.
259. Бегунов А. А. Методики выполнения измерений. Разработка, оформление и метрологическая аттестация / А. А. Бегунов и др. – СПб. : ГНУ ВНИИЖ, 2001. – 312 с.
260. Закс Л. Статистическое оценивание / Л. Закс. – М. : «Статистика». – 1976. – 598 с.
261. Показники точності, правильності, прецизійності методик кількісного хімічного аналізу. Методи оцінення: ДСТУ-Н РМГ 61:2006 / Чинний від 2006-03-01. – Київ: Держспоживстандарт України, 2006. – 50 с.

262. Митропольский А. К. Техника статистических вычислений. / А. К. Митропольский. – М. : Наука, 1971. – 576 с.
263. Новиков В. М. Основи метрології та метрологічна діяльність: Навчальний посібник / В. М. Новиков, А. М. Коцюба. – Київ: Нора-прінт, 2001. – Частина 2. – 210 с.
264. Налимов В. В. Применение математической статистики при анализе вещества / В. В. Налимов. – М. : Наука, 1960. – 430 с.
265. Хальд А. Математическая статистика с техническими приложениями / А. Хальд. – М.: Иностранная литература, 1956. – 664 с.
266. Capability of detection – part 2: methodology in the linear calibration case. ISO 11843-2:2000. (Capability of detection — Part 2: Methodology in the linear calibration case). Online Browsing Platform (OBP), 2000. – 8 p.
267. Жиры и масла животные и растительные. Отбор проб: ГОСТ Р ИСО 5555-2010. – [Введен в действие 2012-07-01]. – М. : Стандартинформ, 2012. – 29 с. – (Госстандарт России).
268. Маргарини, жири кондитерські та для молочної промисловості. Правила приймання та методи випробування: ДСТУ 4463:2005 / Чинний від 2006-09-16. – Київ: Держспоживстандарт України, 2006. – 30 с.
269. Продукты пищевые нежировые. Определение содержания остатков пестицидов газохроматографическим методом. Часть 3. Определение и подтверждающие испытания: ДСТУ EN 12393-3:2003 / Чинний від 2005-01-01. – Київ: Держспоживстандарт України, 2005. – 15 с.
270. Комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных количеств пестицидов: ГОСТ 13496.20-87. – [Введен в действие 1988-01-01]. – Москва: ИПК Издательство стандартов, 1989. – 63 с. – (Госстандарт России).
271. Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов: ГОСТ 30349-96. – [Введен в действие 1998-01-01]. – Москва: ИПК Издательство стандартов, 1998. – 35 с. – (Госстандарт России).

272. Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое: МУ 2142-80. – Київ: ДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ», 1980. – 21 с.

273. Унифицированный метод определения остатков пестицидов при их совместном присутствии в пищевых рационах: МУ 4380-87. – Київ: ДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ», 1987. – 26 с.

274. Метрологія. Прилади зважувальні еталонні. Загальні технічні вимоги, порядок та методи атестації: ДСТУ 7270:2012 / Чинний від 01.03.2013. – Київ: Держспоживстандарт України, 2013. – 25 с.

275. Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры: ГОСТ 25336-82. – [Введен в действие 1984-01-01]. – Москва: ИПК Издательство стандартов, 1984. – 33 с. – (Госстандарт России).

276. Приборы мерные лабораторные стеклянные. Бюретки, пипетки. Технические условия: ГОСТ 20292-74. – [Введен в действие 27.10.2010]. – Москва: ИПК Издательство стандартов, 2010. – 54 с. – (Госстандарт России).

277. Animal and vegetable fats and oils – Gas chromatography of fatty acid methyl esters – Part 1: Guidelines on modern gas chromatography of fatty acid methyl esters. ISO 12966-1:2014. – [Effective as of 2014.12.03]. – International Organization for Standardization, 2014. – 7 p. – (International standards).

278. Milk fat and milk fat products. Determination of cholesterol content. ISO 12078/IDF 159:1992. – [Effective as of 2010.02.02]. – International Organization for Standardization, 2010. – 18 p. – (International standards).

279. Жир молочний. Виявлення рослинного жиру методом газорідинної хроматографії стеринів (контрольний метод): ДСТУ ISO 3594-2001. Чинний від 2003-01-01. – Київ: Держспоживстандарт України, 2002. – 15 с.

280. Жири та олії тваринні й рослинні. Аналізування методом газової хроматографії метилових ефірів жирних кислот (ISO 5508:1990, IDT): ДСТУ ISO 5508-2001. – [Чинний від 2003-01-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 15 с.

281. Dionisi F. Influence of milk fat presence on the determination of trans fatty acids in fats used for infant formulae / F. Dionisi, P. A. Golay, L. B. Fay // *Analytica Chimica Acta*. – 2002. – Vol. 465. – Pp. 395-407.

282. Draft International Standard ISO/DIS 17678/ IDF 202. Milk fat – Detection of foreign fats by gas chromatographic analysis of triglycerides (Reference method). – International Organization for Standardization, 2008. – 8 p. – (International standards).

283. Anhydrous milk fat – Determination of sterol composition by gas-liquid chromatography (reference method). ISO 12078:2006/ IDF 159:2006. – [Effective as of 2006.02.03]. – International Organization for Standardization, 2006. – 16 p. – (International standards).

284. Animal and vegetable fats and oils – Determination of composition of unsaponifiable matter – Part 1: Method using diethyl ether extraction (Reference method). ISO 3596-1:1988. – [Effective as of 1988.06.01]. – Online Browsing Platform (OBP). – Standards catalogue, 1988. – 19 p. – (International standards).

285. Жир молочный. Метод обнаружения растительных жиров газожижкостной хроматографией стеринов: ГОСТ Р 51471-99. – [Введен 2001-01-01]. – М. : Стандартинформ, 2011. – 8 с. – (Государственные стандарты Российской Федерации).

286. Жири тваринні і рослинні та олії. Визначення вмісту транс-ізомерів жирних кислот у рослинних жирах та оліях методом газової хроматографії (ISO 15304:2002, IDT): ДСТУ ISO 15304:2007. – [Чинний від 2010-01-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2010. – 22 с. – (Міжнародні норми).

287. Milk fat – Determination of the fatty acid composition by gas-liquid chromatography: ISO 15885:2002/IDF 184:2002, IDT. – [Effective as of 2013-07-15]. – International Organization for Standardization, 2013. – 8 p. – (International standards).

288. Destailats F. Comparison of available analytical methods to measure trans-octadecenoic acid isomeric profile and content by gas-liquid chromatography in milk fat / F. Destailats et al. // *J. Chromatogr. A*. – 2007. – № 1145. – P. 222 – 228.

289. Яковлев В. С. Газохроматографический анализ жирно-кислотного состава сливочного масла / В. С. Яковлев, Т. С. Куликовская, Б. А. Крапивкин // Молочная промышленность. – 2000. – №1. – С. 39 – 43.

290. Рудаков О. Б. Место хроматографии в контроле качества жиров / О. Б. Рудаков. – Масла и жиры. – 2004. – № 4. – С. 1 – 2.

291. Animal and vegetable fats and oils – Gas chromatography of fatty acid methyl esters – Part 2: Preparation of methyl esters of acids. ISO 12966-2:2017. – [Effective as of 2017-03-15]. – International Organization for Standardization, 2017. – 15 p. – (International standards).

292. Animal and vegetable fats and oils – Gas chromatography of fatty acid methyl esters – Part 4: Determination by capillary gas chromatography. ISO 12966-4:2015. – [Effective as of 2015-06-18]. – International Organization for Standardization, 2015. – 21 p. – (International standards).

293. Animal and vegetable fats and oils – Determination of aliphatic hydrocarbons in vegetable oils. ISO 17780:2015. – [Effective as of 2015-08-25]. – International Organization for Standardization, 2015. – 28 p. – (International standards).

294. Vegetable fats and oils – Determination of composition of triacylglycerols and composition and content of diacylglycerols by capillary gas chromatography. ISO 21846:2018. – [Effective as of 2018-08-12]. – International Organization for Standardization, 2018. – 13 p. – (International standards).

295. Milk, milk products, infant formula and adult nutritional – Determination of fatty acids composition – Capillary gas chromatographic method. . ISO 16958:2015 (IDF 231:2015). – [Effective as of 2015-11-25]. – International Organization for Standardization, 2015. – 45 p. – (International standards).

296. Milk fat from enriched dairy products – Determination of Omega-3 and Omega-6 fatty acid content by gas-liquid chromatography. ISO 23065:2009 (IDF 211:2009). – [Effective as of 2009-02-05]. – International Organization for Standardization, 2009. – 18 p. – (International standards).

297. Левчук І. В. Методологія виявлення домішки курячого жиру у соняшниковій олії / В. А. Кіщенко, І. В. Левчук, О. В. Голубець, В. К. Тимченко, К. В. Куниця // Технологічний аудит і резерви виробництва. – Харків: Технологічний центр, 2015. – № 6/4 (26). – С. 4 – 8.

298. Левчук І. В. Наукові аспекти методу визначення консервантів у олієжировмісних продуктах / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, В. К. Тимченко, К. В. Куниця, Т. В. Арутюнян // Збірник наукових праць Харківського державного університету харчування та торгівлі. – Харків: ХДУХТ, 2016. – Вип. 1 (23). – С. 249 – 263.

299. Левчук І. В. Удосконалення методу контролювання домішок мінеральних олив у рослинних оліях / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, В. К. Тимченко, К. В. Куниця // Інтегровані технології та енергозбереження. – Харків: НТУ «ХП», 2016. – № 1. – С. 51 – 58.

300. Левчук І. В. Спосіб очищення рослинних олій при хроматографічному визначенні мінеральних олив / М. І. Осейко, І. В. Левчук, В. А. Кіщенко // UA 93151. Опубл. 25.09.2014 р., Бюл. № 18. Патент на корисну модель.

301. Пат. на винахід 110257 Україна, МПК G01N 1/34(2006.01), G01N 33/03 (2006.01), B01D 15/22(2006.01), B01D 15/42(2006.01), G01N 30/14(2006.01). Спосіб очищення рослинних олій при хроматографічному визначенні в них мінеральних олив / М. І. Осейко, І. В. Левчук, В. А. Кіщенко; заявник і патентовласник Національний університет харчових технологій. – № а 2014 01953; заяв.26.02.2014; опубл. 10.12.2015, Бюл. № 23. – 8 с.

302. Левчук И. В. Применение газохроматографических методов анализа для идентификации жиров и жировых смесей / И. В. Левчук, В. А. Кищенко, О. В. Голубец, С. Н. Шкаруба // Масложировая индустрия-2011: Сборник докладов международной научно-практической конференции. –Санкт-Петербург: ВНИИЖ, 2011. – С. 158.

303. Левчук И. В. Идентификация масел по индивидуальному триглицеридному составу методом газовой хроматографии / И. В. Левчук, В. А.

Кищенко, О. В. Голубец, С. Н. Шкаруба // Масложировая отрасль: Технологии и рынок: материалы VIII международной научно-технической конференции. – Харьков: УкрНИИМЖ НААН, 2015. – С. 26.

304. Левчук І. В. Методологія виявлення фальсифікації соняшникової олії курячим жиром / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, О. В. Голубець, С. М. Шкаруба, М. І. Осейко // II міжнародна науково-практична конференція: Якість і безпека харчових продуктів. – Київ: НУХТ, 2015. – С. 265.

305. Пат. на корисну модель 105866 Україна, МПК(2016.01)) G01N 3006 (2006.01), C11B 11/00, B01D 15/42(2006.01). Спосіб хроматографічного визначення воскоподібних речовин / М. І. Осейко, І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, Т. І. Романовська; заявник і патентовласник Національний університет харчових технологій. – № u 2015 09125; заяв. опубл. 11.04.2016, Бюл. № 7. – 6 с.

306. Левчук І. В. Удосконалення методу визначення воскоподібних речовин в оліях за допомогою високотемпературної газорідинної хроматографії / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, В. К. Тимченко, К. В. Куниця // Технологічний аудит і резерви виробництва. – Харків: Технологічний центр, 2016. – № 2/4 (28). – С. 26 – 30.

307. Левчук І. В. Особливості жирнокислотного складу вітчизняного борсукового жиру / І. В. Левчук, І. М. Демидов, В. К. Тимченко, Т. В. Арутюнян // Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів. – Харків: НТУ «ХПІ», 2017. – № 18 (1240). – С. 80 – 84.

308. Левчук І. В. Амарантова олія – якість безпечності щодо використання як біологічно активної добавки / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, В. К. Тимченко, К. В. Куниця // Інтегровані технології та енергозбереження. – Харків: НТУ «ХПІ», 2015. – № 2. – С. 74 – 80.

309. Левчук І. В. Сучасні методи ідентифікації олій та жирів у технохімконтролі жиропереробного виробництва / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, В. К. Тимченко, К. В. Куниця // Вісник Національного технічного університету

«ХП». Серія Нові рішення в сучасних технологіях. – Харків: НТУ «ХП», 2015. – № 48 (1090). – С. 137 – 145.

310. Левчук І. В. Визначення сквалену – унікального фітостерину ліпідів методом газорідинної хроматографії / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, М. І. Осейко, О. В. Голубець, О. А. Литвиненко // Вісник Національного технічного університету «ХП». Серія Нові рішення в сучасних технологіях. – Харків: НТУ «ХП», 2013. – № 11 (285). – С. 137 – 141.

311. Левчук І. В. Визначення імідоклоприду в оліях, олієжировмісних продуктах та сировині / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, В. К. Семенович, І. О. Різник // Міжнародна науково-практична конференція «Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей». – Київ: НУХТ, 2012. – С. 91.

312. Левчук І. В. Визначення залишкового вмісту металаксилу в олійній сировині / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, М. І. Осейко, О. А. Литвиненко // Стандартизація, сертифікація, якість. – Харків: ДП «УкрНДНЦ», 2013. – №2 (81). – С. 53– 57.

313. Левчук І. В. Технологічні аспекти визначення розподілу пестицидів в оліях, макусі та шроті сировині / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, М. І. Осейко, О. А. Литвиненко // Східно-Європейський журнал передових технологій. – Харків: Технологічний центр, 2013. – № 6/11 (66). – С. 41 – 45.

314. Левчук І. В. Методологія скринінгу залишкових кількостей екотоксикантів в сировині, оліях та жирах / І. В. Левчук // Вісник Національного технічного університету «ХП». Серія Нові рішення в сучасних технологіях. – Харків: НТУ «ХП», 2014. – № 17 (1060). – С. 116 – 123.

315. Левчук І. В. Визначення поліхлорованих біфенілів (ПХБ) в оліях та жирах / І. В. Левчук // Інтегровані технології та енергозбереження. – Харків: НТУ «ХП», 2014. – № 1. – С. 113 – 119.

316. Левчук І. В. Хроматографическое определение пестицидов в шерстяном жире. / Н. И. Осейко, И. В. Левчук, Т. И. Романовская // Scientific works university of food technologies. – 2015. – Vol. LXII. – P. 274 – 277.

317. Левчук І. В. Оцінка залишкового вмісту пестицидів у вовняному жирі при очищенні вовни з використанням високоенергетичної обробки / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, А. І. Українець, М. І. Осейко, В. М. Пасічний, А. І. Маринін // Вісник ХНТУ. – Херсон: ХНТУ, 2016. – № 2 (57). – С. 166 – 171.

318. Пат. на винахід 106178 Україна, МПК (2014.01) B01D 11/00, B01D 11/04 (2006.01), G01N 33/02 (2006/01), G01N 33/03 (2006/01), G01N 30/02 (2006/01). Спосіб очищення екстрактів матриць при хроматографічному визначенні пестицидів / М. І. Осейко, І. В. Левчук, В. А. Кіщенко; заявник і патентовласник Національний університет харчових технологій. – № а 2013 11129; заяв. 18.09.2013; опубл. 25.07.2014, Бюл. № 14. – 10 с.

319. Пат. на корисну модель 87237 Україна, МПК(2013.01) B01D 11/00. Спосіб очищення екстрактів матриці при хроматографічному визначенні пестицидів / М. І. Осейко, І. В. Левчук, В. А. Кіщенко; заявник і патентовласник Національний університет харчових технологій. – № и 2013 11132; заяв. 18.09.2013; опубл. 27.01.2014, Бюл. № 2. – 11 с.

320. Левчук І. В. Визначення імідоклоприду в оліях, олієжировмісних продуктах та сировині / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, В. К. Семенович, І. О. Різник // Міжнародна науково-практична конференція «Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей». – Київ: НУХТ, 2012. – С. 91.

321. Левчук И. В. Методические аспекты определения пестицидов в семенах масличных культур и масложиродержащих продуктах / И. В. Левчук, В. А. Кіщенко, Н. И. Осейко // Химия и технология жиров. Перспективы развития масложировой отрасли: Материалы V международной научно-технической конференции. – Харьков: УкрНИИМЖ НААН, 2012. – С. 54.

322. Левчук І. В. Визначення сумарного вмісту поліхлорованих біфенілів в олійній сировині і ліпидовмісних продуктах / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, М. І. Осейко // Друга міжнародна науково-конференція «Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей». – Київ: НУХТ, 2013. – С. 139.

323. Левчук І. В. Уніфікація пробопідготовки на основі колонкової хроматографії при визначенні стійких органічних забруднювачів в оліях та жирах / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, М. І. Осейко // Третя міжнародна науково-конференція «Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей». – Київ: НУХТ, 2014. – С. 119.

324. Левчук І. В. Аспекти моніторингу олії та насіння соняшнику / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, М. І. Осейко // Збірник наукових праць Харківського державного університету харчування та торгівлі. – Харків: ХДУХТ, 2011. – Вип. 2 (14). – С. 315 – 321.

325. Левчук І. В. Determination of benzo[a]pyrene in sunflower seeds, edible oils and derived products manufactured in Ukraine by liquid chromatography using fluorescence detector and gas chromatography using mass selective detector/ І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, О. В. Голубець // Журнал хроматографічного товариства. – Київ, 2011. – Т. XI. – № 1 – 2. – С. 5 – 11.

326. Левчук І. В. The Benz(a)pyrene monitoring in sunflower seeds as the way to cancerogenic safety of food oil and fat containing / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, М. І. Осейко // Журнал хроматографічного товариства. – К. – 2012. – Т. XII. – № 1–4. – С. 13–20.

327. Левчук І. В. Дослідження вмісту бенз(а)пірену в оліях та жирах з використанням аналізатора Agilent 1200 / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, А. М. Ссауленко, І. І. Танасов // Журнал хроматографічного товариства. – Київ, 2014. – Т. XIV. – № 1–4. – С. 36 – 43.

328. Левчук І. В. Удосконалення технології визначення бенз(а)пірену та суми ПАВ в рослинних оліях / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, В. К. Тимченко, К. В. Куниця // Інтегровані технології та енергозбереження. – Харків: НТУ «ХП», 2016. – № 3. – С. 1 – 10.

329. Левчук І. В. Масла растительные и семена подсолнечника: мониторинг бенз(а)пирена / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, Н. І. Осейко // Масложировой комплекс. – 2011. – № 4 (35). – С. 44 – 46.

330. Левчук І. В. Моніторинг бенз(а)пірену в оліях та насінні соняшнику / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, М. І. Осейко // Химия и технология жиров. Перспективы развития масло-жировой отрасли: Материалы IV международной научно-технической конференции. – Алушта. – Харьков: УкрНИИМЖ НААН, 2011. – С. 32.

331. Levchuk I. The benz[a]pyrene monitoring in sunflower seeds as the way to cancerogenic safety of food oils and oil and fat containing products / I. Levchuk, V. Kishchenko, N. Oseiko // The second north and east european congress on food-congress. – Kyiv: NUFT, 2013. – P. 36.

332. Левчук І. В. Обоснование методологии выявления фталатов методом газожидкостной хроматомасс-спектрометрии / И. В. Левчук, В. А. Кищенко, Н. И. Осейко // Масложировая отрасль: Технологии и рынок: материалы VII международной научно-технической конференции. – Харьков: УкрНИИМЖ НААН, 2014. – С. 42.

333. Левчук І. В. Оптимізація умов визначення фталатів методом газожидкостної хроматомасс-спектрометрії – шлях до вирішення еколого-технологічної проблеми масложирової галузі / І. В. Левчук, В. А. Кищенко, В. К. Тимченко // Масложирової комплекс. – Днепропетровск: ИА «Експерт-Агро», 2013. – № 4 (43). – С. 40 – 43.

334. Пат. на корисну модель 101355 Україна, МПК (2015.01) B01D 11/00. Спосіб хроматографічного визначення фталатів / М. І. Осейко, І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, заявник і патентовласник Національний університет харчових технологій. – № u 2015 01914; заяв. 04. 03.2015; опубл. 10.09.2015, Бюл. № 17. – 8 с.

335. Левчук І. В. Виявлення фталатів методом хроматомас-спектрометрії – шлях до вирішення еколого-технологічної проблеми олієжирової галузі / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, А. І. Українець, М. І. Осейко, В. М. Пасічний, А. І. Маринін // Вісник ХНТУ. – Херсон: ХНТУ, 2016. – № 4 (59). – С. 111 – 115.

336. Левчук І. В. Безпечність застосування поліетилентерефталатової (ПЕТ) упаковки у виробництві рослинних олій / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, М.

І. Осейко, В. К. Тимченко, К. В. Куниця // Східно-Європейський журнал передових технологій. – 2014. – № 11 (66). – С. 27 – 31.

337. Левчук І. В. Результати раунду XXII міжлабораторних порівнянь визначення вмісту хлорорганічних пестицидів у тестовому матеріалі ТМ 25/65 сировині / І. В. Левчук, Г. Д. Кузнецов, О. О. Хотиненко, В. Г. Волошинець, М. Чічерін // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2014. – №1 (86). – С. 56 – 61.

338. Левчук І. В. Аналіз факторів небезпеки продукції в техноіміконтролі олієжирових виробництв / І. В. Левчук, М. І. Осейко, В. К. Тимченко // Технологічний аудит і резерви виробництва. – Харків: Технологічний центр, 2014. – № 5/2 (19). – С. 21 – 25.

339. Левчук І. В. Науково-методологічні основи створення національної нормативної бази олійно-жирової галузі / П. Ф. Петик, З. П. Федякіна, Л. І. Григорова, В. К. Тимченко, І. В. Левчук // Технологічний аудит і резерви виробництва. – Харків: Технологічний центр, 2015. – № 3/3 (23). – С. 9 – 14.

340. Левчук І. В. Технологічні аспекти запровадження системи безпечності харчових продуктів у схеми техноіміконтролю сировини і готової продукції олієжирових підприємств / І. В. Левчук, І. М. Демидов, В. К. Тимченко // Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів. – Харків: НТУ «ХПІ», 2016. – №29 (1201). – С.81 – 84.

341. Левчук И. В. Применение газохроматографических методов анализа для идентификации жиров и жировых смесей / И. В. Левчук, В. А. Кищенко, О. В. Голубец, С. Н. Шкаруба // Масложировая индустрия-2011: Сборник докладов международной научно-практической конференции. – Санкт-Петербург: ВНИИЖ, 2011. – С. 158.

342. Левчук И. В. Совершенствование схем технохимконтроля масложировых производств / В. А. Кищенко, И. В. Левчук, В. К. Тимченко, К. В. Куниця // Материалы IX международной научно-технической конференции

«Масложировая отрасль: технологии и рынок». – Днепропетровск: ИА «Эксперт-Агро», 2016. – С. 31.