

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Агапьев, Б. Д., Белов, В. Н., Кесаманлы, Ф. П., Козловский, В. В., и Марков, С. И. (2000). *Обработка экспериментальных данных*. Санкт–Петербург: СПбГТУ.
2. Азнаурьян, М. П., и Калашева, Н. А. (2007). *Современные технологии очистки жиров, производства маргарина и майонеза*. Москва: Сампо–Принт.
3. Алиева, А. К., и Казиахмедов, Дж. С. (2014). Совершенствование рецептуры спредов и жировых компонентов с учетом запросов потребителей. *Технико–технологические проблемы сервиса*, 1(27), 85–88.
4. Андронов, А. В., Трубач, И. Г., Лялина, Ю. А., и Калашникова, Е. И. (2013). Патент Российской Федерации 2477960. Маргарин для слоеного теста. Москва: Федеральная служба по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам.
5. Арсеньева, Т. П. (2002). Мороженое. В К. К. Горбатова (Ред.), *Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры*. (Т. 4). Санкт–Петербург: ГИОРД.
6. Арсеньева, Т. П., и Брусенцев, А. А. (2000). Влияние массовой доли и типа жира на качество мороженого. *Молочная промышленность*, 6, 40.
7. Арутюнян, Н. С., Корнена, Е. П., и Нестерова, Е. А. (2004). *Рафинация масел и жиров: теоретические основы, практика, технология, оборудование*. Санкт–Петербург: ГИОРД.
8. Арутюнян, Н. С., Корнена, Е. П., Янова, А. И., Захарова, И. И., и Меламуд, Н. Л. (1998). *Технология переработки жиров* (2–е изд., перераб. и доп.). Москва: Пищепромиздат.
9. Бадер, А. Р. (2008). *Разработка требований к маргариновой продукции различного назначения*, Материалы международной конференции «Масложировой комплекс России: новые аспекты развития».

10. Бакланов, К. В. (2008). *Совершенствование технологии высококалорийных майонезов*. (Автореф. канд. техн. наук). Московский государственный университет технологий и управления, Москва.
11. Берестова, А. В., Зинюхин, Г. Б., и Межуева, Л. В. (2014). Особенности технологии пищевых масложировых эмульсий функционального назначения. *Вестник ОГУ*, 1(162), 150–155.
12. Бондарь, А. Г., и Статюха, Г. А. (1976). *Планирование эксперимента в химической технологии*. Киев: Высш. шк.
13. Боровиков, В. (2003). *STATISTICA. Искусство анализа данных на компьютере: для профессионалов*. (2–е изд.). Санкт–Петербург: Питер.
14. Боровская, Л. В. (2013). Исследование термодинамических свойств карбоновых кислот методом ДСК. *Фундаментальные исследования*, 6, 1120–1123.
15. Василенко, Л. И., Фролова, Л. Н., и Драган, И. В. (2013). Создание купажей функциональных растительных масел с длительным сроком хранения. *Вестник ВГУИТ*, 3, 121–124.
16. Василенко, О. М., Морозов, Ю. П., Матвієнко, Н. М., та Гончарова, Т. П. (2005). Патент України 8470. Харчовий жировий продукт–замінник молочного жиру. Київ: Державна служба інтелектуальної власності України.
17. Васькина, В. А, Букреев, М. С., Калошина, А. Ю., Смородинов, Е. Н., Студенникова, О. Ю., и Семенов, Е. А. (2007). Патент Российской Федерации 2294110. Способ производства кондитерской массы с дисперсной структурой. Москва: Федеральная служба по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам.
18. Гладкий, Ф. Ф., Тимченко, В. К., Демидов, І. М. Некрасов, П. О., Півень, О. М., та Федякіна, З. П. (2014). Технологія модифікованих жирів. Харків: Підручник НТУ «ХПІ».

19. Грек, О. В., Савченко, О. А., та Красуля, О. О. (2011). Патент України 95399. Склад спреда з наповнювачем. Київ: Державна служба інтелектуальної власності України.

20. Гринь, С. А., Филенко, О. Н., и Поляшенко, И. Г. (2012). Влияние параметров перемешивания на стойкость маргариновой эмульсии. *Вестник НТУ «ХПИ»: Новые решения в современных технологиях*, 66, 110–114.

21. Демидов, І. М., та Тимченко, В. К. (2004). *Споживчі властивості харчових жирових продуктів*. Харків: НТУ «ХП».

22. Елисеева, И. И., и Юзбашев, М. М. (Ред.). (2004). *Общая теория статистики* (5–е изд., перераб. и доп.). Москва: Финансы и статистика.

23. Елисеева, Л. Г., Родина, Т. Г., и Рыжакова, А. В. (2014). *Товароведение однородных групп продовольственных товаров*. Елисеева Л. Г. (Ред.). Москва: Издательско–торговая корпорация «Дашков и К°».

24. Елисеева, Н. Е. (2008). *Разработка технологий функциональных жировых продуктов эмульсионной природы с пищевыми волокнами и биологически активными веществами*. (Автореф. канд. техн. наук). Московский государственный университет пищевых производств, Москва.

25. Жири кондитерські, кулінарні, хлібопекарські та для молочної промисловості. Загальні технічні умови. (2005). *ДСТУ 4335: 2004*. (Введ. 2005–10–01, 30). Київ: ДП «УкрНДНЦ».

26. Жири переестерифіковані. Загальні технічні умови. (2005). *ДСТУ 4336:2004*. (Введ. 2005–10–01, 26). Київ: ДП «УкрНДНЦ».

27. Жири рослинні та олії. Метод визначання пероксидного числа. (2006). *ДСТУ 4570:2006*. (Введ. 2008–01–01, 10). Київ: ДП «УкрНДНЦ».

28. Жири та олії тваринні та рослинні. Визначення вмісту твердого жиру. Метод імпульсного ядерного магнітного резонансу. (2005). *ДСТУ ISO 8292:2003*. (Введ. 2005–07–01, 10). Київ: ДП «УкрНДНЦ».

29. Жири тваринні і рослинні та олії. Визначення вмісту вологи та летких речовин. (2006). *ДСТУ ISO 662:2004*. (Введ. 2006–01–01, 10). Київ: ДП «УкрНДНЦ».

30. Жири тваринні та рослинні й олії. Визначення точки плавлення у відкритому капілярі (точка плинуну). (2004). *ДСТУ ISO 6321: 2003*. (Введ. 2004–07–01, 12). Київ: ДП «УкрНДНЦ».

31. Журавко, Е. В. (2004). *Разработка рецептур и технологий производства перспективных пищевых эмульсий типа «майонез» с заданными свойствами*. (Автореф. канд. техн. наук). Московский государственный университет технологий и управления, Москва.

32. Журавлев, А. В. (2012). *Трансжиры: что это такое и с чем их едят (полный вариант)*. Москва: Пресс-Бюро.

33. Ивашина, О. А., Терещук, Л. В., Старовойтова, К. В., и Тарлюн, М. А. (2015). Переэтерификация как альтернативный способ модификации жиров, свободных от трансизомеров. *Техника и технология пищевых производств*, 38(3), 18–23.

34. Илларионова, В. В. (2009). Исследование технологических свойств фосфолипидных продуктов. *Новые технологии*, 1, 44–48.

35. Илларионова, В. В. (2009). Медико–биологические свойства фосфолипидов, полученных из высокоолеиновых подсолнечных масел. *Известия ВУЗов. Пищевая технология*, 5, 45.

36. Илларионова, В. В., и Руссу, Е. И. (1998). Исследование потребительских свойств низкокалорийных маргаринов функционального назначения. *Известия ВУЗов. Пищевая технологи*, 1, 36–38.

37. Каменских, А. В. (2008). *Исследование и разработка технологии сливочно–растительного спреда функционального назначения*. (Дис. канд. техн. наук). Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, Кемерово.

38. Каретникова, В. С. (2010). *Методичні вказівки з економічного обґрунтування науково–дослідницьких робіт у дипломному проектуванні для студентів хімічних спеціальностей*. Харків: НТУ «ХПІ».

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

40. Карпухин, Д. В. (2004). *Разработка технологии и рецептур средов функционального назначения*. (Дис. канд. техн. наук). Московский государственный университет пищевых производств, Москва.

41. Клеєнверк, Б. (2011). Патент України 94030. Жирова композиція з покращеною текстурою і ступенем кристалізації, що містить жири з низьким вмістом транс–жирних кислот. Київ: Державна служба інтелектуальної власності України.

42. Криволапов, О. М. (2007). *Підвищення ефективності технології переетерифікації жирів*. (Автореф. канд. техн. наук). Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут», Харків.

43. Крупенин, А. В. (1998). *Совершенствование технологии и разработка рецептур диетических низкокалорийных майонезов на основе эмульгаторов растительного происхождения*. (Автореф. канд. техн. наук). Кубанский государственный технологический университет, Краснодар.

44. Куш, С. П. (2005). Проектування жирнокислотного складу нової бутербродної маргаринової продукції підвищеної біологічної цінності. *Вісник Львівської комерційної академії*, 3, 111–116.

45. Ландазурі, Т. (2009). Патент України 85864. Композиція наповнювача крему та спосіб її одержання. Київ: Державна служба інтелектуальної власності України.

46. Лозова, Т. М., та Сирохман, І. В. (2014). Патент України 86910. Композиція жирової начинки для вафель «медовий дар». Київ: Державна служба інтелектуальної власності України.

47. Мазаева, В. С., Демидов, И. Н., и Голодняк, В. А. (2015). Исследование физико-химических свойств переэтерифицированных бинарных жировых композиций. *Масложировой комплекс. 3 (50)*, 44–45.

48. Мазаева, В. С., Голодняк, В. О., Демидов, И. Н., Левчук, И. В., и Голубец, О. В. (2016). Исследование температур плавления и кристаллизации жиров методом дифференциальной сканирующей калориметрии. *Вісник Національного технічного університету «ХПІ»*, 42(1214), 179–187.

49. Мазаева, В. С., Демидов, И. Н., Сытник, Н. С., Голодняк, В. А., Кищенко, В. А., и Голубец, О. В. (2017). О некоторых особенностях триацилглицерольного и жирнокислотного составов растительных масел. *Nauka i Studia*, 4(165), 102–108.

50. Мазаева, В. С., Демидов, И. Н., и Голодняк, В. О. (2017). Изучение свойств трёхкомпонентной жировой смеси методом ДСК с использованием прикладных программ «STATISTICA». *Вісник Національного технічного університету «ХПІ»*, 41(1263), 98-103.

51. Мазаева, В. С., Голодняк, В. О., Демидов, И. Н., Коваленко, З. И., и Оноприенко, Т. А. (2018). Соотношение результатов определения содержания твердых триацилглицеролов в жирах методами ядерного магнитного резонанса и дифференциальной сканирующей калориметрии. *Norwegian Journal of development of the International Science*, 19, 33–38.

52. Мазаева, В. С., Демидов, И. Н., и Голодняк, В. А. (2015). *Определение содержания твердых компонентов в жирах использованием различных методов*. Материалы VIII Международной научно-технической конференции «Масложировая отрасль: технологии и рынок», Днепропетровск: ИА «Эксперт-Агро»

53. Мазаева, В. С., и Демидов, И. Н. (2016). *Корреляция между физическими показателями жиров, определённых традиционными методами и методом ДСК*. Материалы IX Международной конференции

«Масложировая отрасль: технологии и рынок», Днепропетровск: «Эксперт Агро».

54. Мазаєва, В. С., и Демидов, І. М. (2016). *Визначення фазових переходів в жирах за допомогою метода диференціально скануючої калориметрії*. Матеріали ІІІ Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених і студентів «Науково-практичні розробки молодих учених на сучасному етапі розвитку хімічних технологій», Херсон. – Херсон: ХНТУ.

55. Мазаєва, В. С. Демидов, І. Н., и Голодняк, В. А. (2017). *Исследование влияния основных триацилглицеролов растительных масел на их физические свойства*. Тези доповідей ХІ Міжнародної науково-практичної конференції магістрантів та аспірантів, Харків: НТУ «ХПІ».

56. Мазаєва, В. С., Демидов, І. Н., и Голодняк, В. А. (2017). *Изучение зависимости между ацилглицерольным составом жиров и их физическими свойствами*. Материалы Х Международной конференции «Масложировая отрасль: технологии и рынок», Днепропетровск: «Эксперт Агро».

57. Мазаєва, В. С., Демидов, І. Н., и Голодняк, В. А. (2017). *Одержання рецептур жирових продуктів розрахунковим методом*. Матеріали V Міжнародної науково-практичної конференція «Інноваційний розвиток харчової індустрії», Київ: Інститут продовольчих ресурсів НААН.

58. Мазаєва, В. С., Демидов, І. Н., и Голодняк, В. А. (2018). *Возможность расчета определенных физико-химических показателей жиров по их триацилглицерольному составу*. Материалы ХІ Международной научно-технической конференции «Масложировая отрасль: технологии и рынок», Днепропетровск: ИА «Эксперт-Агро».

59. Майоров, А. А., и Усатюк, Д. А. (2017). Термический анализ жиров с использованием установки «Термоскан». *Техника и технология пищевых производств*, 46(3), 55–60.

60. Маргарин. Загальні технічні умови. (2006). ДСТУ 4465: 2005. (Введ. 2007–01–01, 36). Київ: ДП «УкрНДНЦ».

61. Маргарини, жири кондитерські та для молочної промисловості. Правила приймання та методи випробування. (2006). ДСТУ 4463:2005. (Введ. 2007–01–01, 43). Київ: ДП «УкрНДНЦ».
62. Мартинчик, А. Н., Маев, И. В., и Янушевич, О. О. (2005). *Общая нутрициология*. Москва: Медпрес–информ.
63. Матюхина, З. П., и Королькова, Э. П. (2003). *Товароведение пищевых продуктов*. Москва: Академия.
64. Медведев, О. С., и Медведева, З. О. (2015). Трансизомеры жирных кислот как опасный компонент нездорового питания. *Вопросы диетологии*, 5(2), 54–63.
65. Мерман, А. Д. (2013). *Разработка и оценка качества мучных кондитерских изделий с растительными маслами*. (Автореф. канд. техн. наук). Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, Кемерово.
66. Морина, И. В. (2011). *Разработка технологии функционального низкожирного эмульсионного продукта с синбиотическим комплексом*. (Автореф. канд. техн. наук). Московский государственный университет пищевых производств, Москва.
67. Наговська, В. О., та Сливка, Н. Б. (2011). Патент України 65500. Спосіб виробництва спреду. Київ: Державна служба інтелектуальної власності України.
68. Некрасов, П. А., и Гладкий, Ф. Ф. (2006). Жиры, обогащенные диацилглицеринами – продукт нового поколения. *Food & Drinks. «Food Technology»*, 10, 28–29.
69. Некрасов, П. О., Подлісна, О. В., та Гопкалов, В. Г. (2010). Дослідження харчової цінності діацилгліцеринової олії. *Вестник НТУ «ХПИ»: Химия, химическая технология и экология*, 11, 170–177.
70. Некрасов, П. О., Подлісна, О. В., та Плахотна, Ю. М. (2009). Окиснювальна стійкість жирів, збагачених діацилгліцеринами. *Вестник НТУ «ХПИ»: Химия, химическая технология и экология*, 24, 22–26.

71. Некрасов, П. О., Таратун, Я. М., Плахотна, Ю. М., та Подлісна, О. В. (2009). Кінетика кристалізації жирів, збагачених діацилгліцерином. *Наукові праці ОНАХТ*, 36(2), 207–212.

72. Николаева, Е. (2008). Масло какао и его дублиры. *Продукты и прибыль*, 8(68).

73. О'Брайен, Р. (2007). *Жиры и масла. Производство, состав и свойства, применение*. (2–е изд). Санкт–Петербург: Профессия.

74. Олейн пальмовий. Загальні технічні умови. (2006). *ДСТУ 4438:2005*. (Введ. 2006–07–01, 30). Київ: ДП «УкрНДНЦ».

75. Оленев, Ю. А. (1992). *Мороженое*. Москва: Колос.

76. Оленев, Ю. А. (1999). *Технология и оборудование для производства мороженого*. Москва: Дели.

77. Олії купажовані. Технічні умови. (2007). *ДСТУ 4536:2006*. (Введ. 2008–01–01, 30). Київ: ДП «УкрНДНЦ».

78. Олії. Методи визначання кислотного числа. (2005). *ДСТУ 4350:2004*. (Введ. 2005–10–01, 11). Київ: ДП «УкрНДНЦ».

79. Паниковський, Т. Л., и Бритвин, С. Н. (2013). Об использовании дифференциальной сканирующей калориметрии для исследования структурных особенностей органических и неорганических соединений. *РЦ РДМИ, СПбГУ*, 1–4. Взято из http://xrd.spbu.ru/netcat_files/userfiles/About%20use%20of%20a%20differential%20canning%20calorimetry%20for%20research%20of%20structural%20features.pdf.

80. Плахотна, Ю. М. (2012). *Технологія функціональних жирових емульсій на основі неповних ацилгліцеринів та структурованих ліпідів*. (Автореф. канд. техн. наук). Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут», Харків.

81. Покровский, Н. В., и Соломон, Ю. В. (2014). Спред на рынке потребительских товаров. *Научные записки ОрелГИЭТ*, 1, 384–387.

82. Полянский, К. К., Снегирев, С. А, и Рудаков, О. Б. (2004). *Дифференциальный термический анализ пищевых жиров*. Москва: ДеЛи принт.
83. Предыбайло, А. В. (2008). Фракционирование — основной метод получения заменителей масла какао. *Кондитерская сфера*, 5(24), 54.
84. Равич, Г. В., и Цуринов Г. Г. (1952). *Фазовая структура триглицеридов*. Москва: Академия наук СССР.
85. Радзієвська, І. Г. (2010). *Розробка технології купажованих тваринно–рослинних жирів підвищеної харчової цінності*. (Автореф. канд. техн. наук). Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут», Харків.
86. Ромашко, І. С., Драчук, У. Р., та Басараб, І. М. (2015). Використання морквяного порошку у технології маргаринів. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького*, 17, 4(64), 116–121.
87. Ромашко, І. С., та Басараб, І. М. (2016). Транс–жири — проблема сучасності. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького*, 18, 1–4(65), 115–118.
88. Рощина, Н. Н., и Егорова, Е. Ю. (2011). Разработка рецептуры трехкомпонентных растительных масел, оптимизированных по составу жирных кислот и витаминов. *Известия ВУЗов. Пищевая технология*, 5–6, 32–35.
89. Рудавська, Г. Б., та Куш, С. П. (2004). Формування асортименту маргаринової продукції оздоровчого призначення. В Н. Я. Орлова, Н. К. Кисляк, Г. Б. Рудавська, та Г. Ф. Пугачевський (Ред.), *Сучасні проблеми товарознавства* (рр. 172–180). Київ: КНТЕУ.
90. Рудаков, О. Б., Полянский, К. К., Грибанов, А. Ю., и Дейнека, В. И. (2015). Можно ли с помощью ДТА обнаружить минорные добавки

заменителей молочного жира в сливочном масле? *Сыроделие и маслоделие*, 5, 50–53.

91. Савилова, К. Г., Азнаурьян, М. П., и Каспаров, Г. Н. (1985). *Производство мягких маргаринов* (Вип. 7). Москва: ЦНИИТЭИпищепром.

92. Саломаси нерафіновані та рафіновані. Технічні умови. (2009). *ДСТУ 5040:2008*. (Введ. 2009–01–01, 21). Київ: ДП «УкрНДНЦ».

93. Сергеев, А. Г. (Ред.). (1977). *Руководство по технологии получения и переработки растительных масел и жиров* (Т. 3, кн. 2). Ленинград: ВНИИЖ.

94. Сергеев, А. Г. (Ред.). (1989). *Руководство по технологии получения и переработки растительных масел и жиров* (Т. 6, кн. 1). Ленинград: ВНИИЖ.

95. Стеарин пальмовий. Загальні технічні умови. (2006). *ДСТУ 4439:2005*. (Введ. 2006–07–01, 29). Київ: ДП «УкрНДНЦ».

96. Сударкіна, С. П. (2011). *Економіка підприємства*. Харків: НТУ «ХП».

97. Терещук, Л. В., Мамонтов, А. С., и Старовойтова, К. В. (2014). Продукты фракционирования пальмового масла в производстве спредов. *Техника и технология пищевых производств*, 3, 79–83.

98. Тимченко, В. К. (2002). *Технологія м'яких маргаринів*. Харків: НТУ «ХП».

99. Тимченко, В. К. (2004). Процесс кристаллизации и твердость маргарина. *Масложировой комплекс*, 1(4), 25–27.

100. Тимченко, В. К., Языкова, Ю. С., и Яковлева, И. М. (2008). Физико–химические и физико–механические показатели отечественных твердых маргаринов. *Вестник НТУ «ХПИ»: Новые решения в современных технологиях*, 3, 78–82.

101. Тищенко, Є. В., та Пономарьов, П. Х. (2000). *Товарознавство харчових жирів*. Київ: КНТЕУ.

102. Ткаченко, Н. А., та Некрасов, П. О. (2014). Інгібування процесу кристалізації функціональних жирів, збагачених діацилгліцеридами. *Хімія харчових продуктів і матеріалів. Нові види сировини*, 2(27), 39–44.

103. Товбин, И. М., Фаниев, Г. Г., и Гореславская, В. Б. (1979). *Производство маргариновой продукции*. Москва: Пищевая промышленность.

104. Тутельян, В. А., Вялков, А. И., Разумов, А. Н., Михайлов, В. И., Москаленко, К. А., Одинец, А. Г., ... Сергеев, В. Н. (2010). *Научные основы здорового питания*. Москва: Панорама.

105. Тютюнников, Б. Н., Бухштаб, З. И., Гладкий, Ф. Ф., Демидов, И. М., Мельник, А. П., Перевалов, Л. И., та Тимченко, В. К. (2002). *Хімія жирів*. Харків: НТУ «ХП».

106. Український науково–дослідний інститут олій та жирів Національної академії аграрних наук. (2017). *Олійно–жирова галузь України: інформаційно-аналітичний бюлетень олійно-жирової галузі. Показники роботи за 1–е півріччя 2017 р.* Харків: УкрНДІОЖ НААН.

107. Фоміна, М. В., та Дашковський, О. О. (2014). Вимоги до якості маргарину «Сонячний особливий» відповідно до ДСТУ 4465:2005. *Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького*, 16, 3–4(60), 176–183.

108. Халафян, А. А. (2013). *Промышленная статистика: Контроль качества, анализ процессов, планирование экспериментов в пакете STATISTICA*. Москва: ЛИБРОКОМ.

109. Харитонов, Е. П. (2010). *Основы дифференциальной сканирующей калориметрии. Задача*. Москва: Издательство Московского государственного университета имени М.В. Ломоносова.

110. Худых, Т. В., Тертышная, Л. П., Бутина, Е. А., Герасименко, Е. О., Жарко, М. В., Корнена, Е. П., ... Мосян А. К. (1998). Использование янтарной кислоты в рецептуре диетических маргаринов. *Известия ВУЗов. Пищевая технология*, 1, 36–38.

111. Чепель Н. В., Грек О. В., Фролова Н. Е., та Силка І. М. (2012). Патент України 98238. Спосіб виробництва спреду з наповнювачем. Київ: Державна служба інтелектуальної власності України.

112. Чепель, Н. В., Грек, О. В., та Науменко, К. А. (2013). Патент України 85511. Спосіб виробництва спредів з наповнювачем. Київ: Державна служба інтелектуальної власності України.

113. Чепель, Н. В., Грек, О. В., Фролова, Н. Е., та Силка, І. М. (2011). Патент України 63786. Спосіб виробництва спредів з наповнювачем. Київ: Державна служба інтелектуальної власності України.

114. Шеманська, Є. І. (2011). *Технологія функціональних жирових продуктів на основі фосфоліпідів та есенціальних жирних кислот*. (Автореф. канд. техн. наук). Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут», Харків.

115. Шиков, А. Н., Макаров, В. Г., и Рыженков, В. Е. (2004). *Растительные масла и масляные экстракты: технология, стандартизация, свойства*. Москва: Русский врач.

116. Afoakwa, E. O., Paterson, A., Fowler, M., & Vieira, J. (2008). Characterization of melting properties in dark chocolates from varying particle size distribution and composition using differential scanning calorimetry. *Food Research International*, 41, 751–757. doi: 10.1016/j.foodres.2008.05.009.

117. Akta, N., & Kaya, M. (2001). Detection of beef body fat and margarine in butter fat by differential scanning calorimetry. *Journal of Thermal Analysis and Calorimetry*, 66(3), 795–801.

118. Bakar, A. M. A., Ayob, M. K., Ma'aruf, A. G., Maskat, M. Y. & Izreen, I. (2015). Crystallization and melting profiles of blends of palm mid fraction, virgin coconut oil and canola oil as cocoa butter substitutes as determined using differential scanning calorimeter and pulse nuclear magnetic resonance techniques. *American–Eurasian J. Agric. & Environ. Sci.*, 15(7), 1419–1423. doi:10.5829/idosi.ajejaes.2015.15.7.12717.

119. Bari, V. D., Macnaughtan, W., Norton, J., Sullo, A., & Norton, I. (2017). Crystallisation in water-in-cocoa butter emulsions: Role of the dispersed phase on fat crystallisation and polymorphic transition. *Food Structure*, *12*, 82–93.
120. Belitz, H.-D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2009). *Food Chemistry*. Berlin: Springer.
121. Berger, K. G. (2007). Trans-free fats with the products of the oil palm – a selective review. *Czech Journal of Food Sciences*, *25*, 174–181. doi:10.17221/688-CJFS.
122. Chiavaro, E. (2015). *Differential Scanning Calorimetry Applications in Fat and Oil Technology*. London: CRC Press.
123. Damodaran, S., Parkin, K. L., & Fennema, O. R. (2008). *Fennema's food chemistry (4th ed.)*. Boca Raton: Taylor&Francis Group. Retrieved from http://www.academia.edu/8361211/Fennemas_Food_Chemistry_4th_edition_.pdf.
124. De Graef, V., Foubert, I., Smith, K. W., Cain, F. W., & Dewettinck, K. (2007). Crystallization behavior and texture of trans-containing and trans-free palm oil based confectionery fats. *J. Agric. Food Chem.*, *55*, 10258–10265.
125. Fahimdanesh, Maryam, Bahrami, Mohammad Erfan, & Zargani Mehri. (2014). Check fraud sesame (sesamus indicum) oil using differential scanning calorimetry (DSC) analysis. *International journal of plant, animal and environmental sciences*, *4*(2), 554–560. Retrieved from <http://www.rroij.com/open-access/check-fraud-sesame-sesamus-indicum-oil-using-differentia-554-560.pdf?aid=39551>.
126. Foubert, I. Vanrolleghem, P. A., & Dewettincka, K. (2005). Insight in model parameters by studying temperature influence on isothermal cocoa butter crystallization. *European Journal of Lipid Science and Technology*, *107*, 660–672. doi:10.1002/ejlt.200501177.
127. Gil, Angel, H., Jimenez, Jesus L., & Moreno, Jose C. (1998). U.S. Patent No. 5,709,888. High fat nutritional formula for infants and adults. Washington: U.S. Patent and Trademark Office. Retrieved from <http://www.freepatentsonline.com/5709888.pdf>.

128. Gioielli, L. A., & Oliveira, M. N. (1998). Interactions in binary and ternary mixtures of hydrogenated fats. *Alimentaria*, 35, 67–73.
129. Gonçalves, E. V., & Lannes, S. C. d. S. (2010). Chocolate rheology. *Food Science and Technology (Campinas)*, 30, 845–851. doi:10.1590/S0101–20612010000400002.
130. Herzing, A. G., McNeill, G. P., & Kazier, H. (2007). U.S. Patent No. 2007/0286940 A1. Fat composition. Washington: U.S. Patent and Trademark Office. Retrieved from <http://www.freepatentsonline.com/y2007/0286940.html>.
131. Hishamuddin, E. (2009). *Partitioning of triacylglycerols in the fractional crystallisation of palm oil*. (A doctoral thesis submitted in partial fulfillment of the requirements for the award of doctor of philosophy). Loughborough University, E. Hishamuddin.
132. Izzo, H. J., & Lieberman, R. E. (1998). U.S. Patent No. 5770254. Reduced-fat compositions and methods for preparing and using same. Washington: U.S. Patent and Trademark Office. Retrieved from <http://www.freepatentsonline.com/y2007/0286940.html>.
133. Jahurul, M. H. A., Zaidul, I. S. M., Norulaini, N. A. N., Sahena, F., Abedin, M. Z., Kashif, Ghafoor, & Mohd Omar, A. K. (2014). Characterization of crystallization and melting profiles of blends of mango seed fat and palm oil mid-fraction as cocoa butter replacers using differential scanning calorimetry and pulse nuclear magnetic resonance. *Food Research International*, 55, 103–109.
134. Kaushik, I., & Grewal, R. B. (2017). Trans Fatty Acids: Replacement Technologies in Food. *Advances in Research*, 6(5), 1–14.
135. Matita, I. C. (2016). *Rheology and crystallisation of filling fats for confectionery products*. (Thesis submitted for the degree of doctor of philosophy). University of Reading, Reading.
136. Matsuo, N. (2004). Nutritional characteristics and health benefits of diacylglycerol in foods. *Food Science and Technology Research*, 10(2), 103–110. doi: 10.3136/fstr.10.103.

137. Mazaeva, V., Sytnik, N., Demidov, I., Kunitsa, E., & Chumak, O. (2016). A study of fat interesterification parameters' effect on the catalytic reaction activity of potassium glycerate. *Східно-Європейський журнал передових технологій*, 3/6 (81), 33–38.

138. Mazaeva, V., Demidov, I., Golodnyak, V., & Onopriyenko, T. (2017). Calculation of physical properties of fats on their triacylglycerole composition. *Technology audit and production reserves*, 6/3(38), 56–63.

139. Metin, S., & Hartel, R. W. (2005). Crystallization of fats and oils. In Fereidoon Shahidi (Ed.), *Bailey's industrial oil and fat products. Edible Oil and Fat Products: Processing Technologies (6th ed.)*. (Vol. 5, pp. 460–496). doi:10.1002/047167849X.bio021.

140. Narine, S. S., & Marangoni, A. G. (1999). Relating structure of fat crystal networks to mechanical properties: a review. *Food Research International*, 32, 227–248.

141. Nassu, R. T., & Goncalves, L. A. G. (1999). Determination of melting point of vegetable oils and fats by differential scanning calorimetry (DSC) technique. *Grasas y Aceites*, 50(1), 16–22.

142. Patel, A. R., Lecerf, J. M., Schenker, S., & Dewettinck, K. (2016). The Contribution of Modern Margarine and Fat Spreads to Dietary Fat Intake. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 15, 633–645.

143. Rashevskia, T. O., & Vasheka, O. M. (2011). The technology of butters' enriching with carrots' powder. *Procedia Food Science*, 1, 1404–1409.

144. Ritvanen, T., Putkonen, T., & Peltonen, K. (2012). A comparative study of the fatty acid composition of dairy products and margarines with reduced or substituted fat content. *Food and Nutrition Sciences*, 3, 1189–1196. doi:10.4236/fns.2012.39156.

145. Saito, S., Hernandez-Ono, A., & Ginsberg, H. N. (2007). Dietary 1,3 diacylglycerol protects against diet-induced obesity and insulin resistance. *Metabolism Clinical and Experimental*, 56(11), 1566–1575. doi:10.1016/j.metabol.2007.06.024.

146. Shin, K., Takatoshi, M., & Tadashi, H. (2005). U.S. Patent No. 6844021 B2. Oil or fat composition. Washington: U.S. Patent and Trademark Office. Retrieved from <http://www.freepatentsonline.com/6844021.pdf>.

147. Sung, K. (2009). *Fat crystallization and structural partial coalescence in ice creams containing palm kernel oil and high oleic sunflower oil*. (Thesis submitted for the degree of master of science). The University of Guelph, Canada.

148. Tamaki, R., Kawai, K., Viriyarattanasak, C., Kimizuka, N., & Suzuki, T. (2005). Crystallization and equilibrium melting temperatures from binary lipid mixture. *Tokyo University Marine Science and Technology*, 1/6, 253–258.

149. Tesařová, M., Zárubová, M., Filip, V., Spěváčková, V., & Šmidrkal, J. (2009). The influence of interesterification of structured fats on the properties of the fat blends. *Czech Journal of Food Sciences*, 27, 293–296. doi:10.17221/1088–CJFS.

150. Timms, R. E. (2007). Fat Crystallisation: mechanism and methods for studying. *In OFI Middle East: SCI Technical Conference*. Cairo.

151. Tipvarakarnkoon, T., Blochwitz, R., & Senge, B. (2008). Rheological properties and phase change behaviors of coconut fats and oils. *Annual Transactions of the Nordic Rheology Society*, 16, 1404–1409.

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

153. Ueno, S., Minato, A., Seto, H., Amemiya, Y., & Sato, K. (1997). Synchrotron Radiation X–ray Diffraction Study of Liquid Crystal Formation and Polymorphic Crystallization of SOS (sn–1,3–Distearoyl–2–oleoyl Glycerol). *The Journal of Physical Chemistry B*, 101, 6847–6854.

154. Zhang, X., Lin, Li, He, Xie, Liang, Z., Su, J., Liu, G., & Bing, Li. (2013). Comparative analysis of thermal behavior, isothermal crystallization kinetics and polymorphism of palm oil fractions. *Molecules*, 18(1), 1036–1052.

Retrieved from <https://www.mdpi.com/1420-3049/18/1/1036>.
doi:10.3390/molecules18011036.

155. Zhang, H., Leping, D., Shuai, Li, Yaobin Si, Zhanzhong W. (2015). Crystallization behavior of palm kernel oil monitored by *in-situ* focused beam reflectance measurement (FBRM) and particles video microscope (PVM) during suspension crystallization. *Advances in Materials Physics and Chemistry*, 5, 31-38.

Retrieved from <http://www.scirp.org/journal/ampc>.
<http://dx.doi.org/10.4236/ampc.2015.51005>.

156. Ab Latip, R., Lee, Y., Tang, T., Phuah, E., Lee C., Tan, C., & Lai O. (2013). Palm-based diacylglycerol fat dry fractionation: effect of crystallisation temperature, cooling rate and agitation speed on physical and chemical properties of fractions. *PeerJ*, May 14;1:e72. Retrieved from <https://peerj.com/articles/72/>.
doi:org/10.7717/peerj.72.