

Рекомендована література

Основна література

1. Городній М.М. Агрохімічний аналіз. Підручник. — 2-ге видання. — К.: Арістей, 2005. — 476 с.
2. Джигирей В.С. Основи екології та охорона навколишнього природного середовища / Екологія та охорона природи : навчальний посібник / В.С. Джигирей, В.М. Сторожук, Р.А. Яцюк. — Вид. 2-ге, доп. — Львів: Афіша, 2000. — 272 с.
3. Неділько С.А. Математичні методи в хімії. — Київ: Либідь, 2005. — 256 с.
4. Руданський Ю.К., Мокрий Є.М., Піх З.Г., Чип М. М., Куриляк І.Й. Математичні методи в хімії та хімічній технології. — Львів: Світ, 1993. — 203 с.
5. Purification of Laboratory Chemicals / W.L.F.Armarego, C.Chai. // Elsevier Science, 2009. — 752 p.
6. Fennema's Food Chemistry 5th ed.; Damodaran, S., Parkin, K.L. Eds.; CRC Press, Taylor & Francis Group, LLC: Boca Raton, FL, USA, 2017; 1123 p.
7. Hasenhuettl, G.L., Hartel, R.W. Food Emulsifiers and Their Applications; Hartel, R.W. Eds.; Springer New York, USA, 2008; 426 p.

Допоміжна література

1. Christian G. D., Dasgupta P. K., Schug K. A. Analytical chemistry (7 ed.), 2013, 848 p.
2. G. McMahon Analytical Instrumentation: A Guide to Laboratory, Portable and Miniaturized Instruments, 2007, John Wiley & Sons, 314 p.
3. Massart D.L., Vandeginste B.G.M., Buydens L.M.C., de Jong S., Lewi P.J., SmeyersVerbeke J. Handbook of Chemometrics and Qualimetrics: Part A. Amsterdam: Elsevier, 1997. — 886 p.
4. R.G. Brereton. Chemometrics: Data Analysis for the Laboratory and Chemical Plant , Wiley, Chichester, January 2003, 489 p.
5. Ian H. Witten, Eibe Frank and Mark A. Hall Data Mining: Practical Machine Learning Tools and Techniques. — 3rd Edition. — Morgan Kaufmann, 2011. — P. 664.
6. Texture in food. Volume 1: Semi-solid foods; McKenna, B.M. Eds.; Cambridge England: Woodhead Publishing Limited. 2003; 425 p.
7. Handbook of Food Chemistry; Cheung, P.C.K., Mehta, B.M. Eds.; Springer Berlin Heidelberg, January 2015; 1173 p.
8. Food Analysis HPLC, 3d.; Nollet, L.M.L. Eds.; Marcel Dekker, Inc., New York, USA, 2013; 1078 p.
9. Akoh, C.C.; Min, D.B. Food Lipids: Chemistry, Nutrition, and Biotechnology, 4th ed.; CRC Press, Taylor & Francis Group, LLC: Boca Raton, FL, USA, 2017; 1047 p.

10. Jespersen, N. Chapter 5. General principles of spectroscopy and spectroscopic analysis. In *Modern Instrumental Analysis: Comprehensive Analytical Chemistry*, 1st ed.; Ahuja, S., Jespersen, N., Eds.; Elsevier: Amsterdam, The Netherlands, 2006; Vol. 47, pp. 111-155.
11. Frankel, E.N. Chapter 5 — Methods to determine extent of oxidation. In *Lipid Oxidation*, 2nd ed.; Oily Press Lipid Library Series; Woodhead Publishing: Cambridge, UK, 2012; pp. 99-127.
12. Santamaria-Echart, A.; Fernandes, I.P.; Silva, S.C.; Rezende, S.C.; Colucci, G.; Dias, M.M.; Barreiro, M.F. New Trends in Natural Emulsifiers and Emulsion Technology for the Food Industry. In *Natural Food Additives*; Lage, M.Ä.P., Otero, P., Eds.; Intech Open:London, UK, 2021; 32 p.