

## **«Основи сенсорного аналізу харчових продуктів»:**

### **1. Базова:**

1. Пожарникова Е.Н. Сенсорный анализ продовольственных товаров : курс лекций / Е.Н. Пожарникова, Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев. – Ульяновск, УГСХА, 2008. – 87 с.
2. Голуб О.В. Дегустационный анализ : курс лекций / О.В. Голуб. – Кемерово : КТИПП, 2003. – 119 с.
3. Зінченко В.І. Органолептичний аналіз вин / В.І. Зінченко. – К.: «Виноград. Вино», 2009. – 250 с.
4. Малигіна В.Д. Основи сенсорного аналізу : навч. посіб. / В.Д. Малигіна. – Донецьк: ДонДУЕТ, 2004. – 152 с.

### **2. Допоміжна:**

1. Цикуниб А.Д. Количественные методы проверки сенсорных способностей человека : лабораторный практикум / А.Д. Цикуниб. – Майкоп, 2011. – 48 с.
2. Сенсорний аналіз: практикум : навч. посіб. / І.В. Ємченко, А.О. Троянова, А.П. Батутіна та ін. – Л.: ВФ «Афіша», 2009. – 328 с.
3. Лабораторный практикум по технохимическому контролю чайного сырья и готовой продукции чайного производства / А.А. Славянский, Г.А. Вовк, М.С. Жигалов та ін. – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2006. – 58 с.
4. Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению и контролю испытателей : ГОСТ ISO 8586-2011. – [действует от 2013-01-01]. – М. : Стандартиформ, 2012. – 21 с. – (Межгосударственный стандарт).
5. Долгополов Н.В., Яблоков М. «Электронный нос» – новое направление индустрии безопасности // Мир и безопасность. – 2007. – №3. – С. 54–59.