

«Сенсорний аналіз»:

1. Базова

1. Зінченко, В.І. Органолептичний аналіз вин / В.І. Зінченко. – К.: «Виноград. Вино», 2009. – 250 с. – ISBN 966-7944-67-0.
2. Малигіна, В.Д. Основи сенсорного аналізу: Навч. посіб. – Донецьк: ДонДУЕТ, 2004. – 152 с. – ISBN 978-966-364-602-2.
3. Родина, Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров / Т.Г. Родина. – М.: Академия, 2006. – 208 с. - ISBN 978-5-8199-0370-4.
4. Ємченко, І.В. Сенсорний аналіз: Практикум. Навч. посіб. / І.В. Ємченко, А.О. Троянова, А.П. Батутіна [та ін.]. – Л.: ВФ «Афіша», 2009. – 328 с. - ISBN 978-966-308-223-3.
5. Дуборасова, Т.Ю. Сенсорний аналіз пищевых продуктов. Дегустация вин / Т.Ю. Дуборасова. – М.: «Дашков и Ко», 2009. – 180 с. - ISBN 978-5394-00400-1.
6. Сенсорний аналіз [Електронний ресурс] : лабораторний практикум для студ. напряму підготовки 6.030510 "Товарознавство і торговельне підприємництво" денної та заочної форм навчання / уклад. : О. С. Шульга, А. І. Чорна. - К. : НУХТ, 2014. – 74 с.

2. Допоміжна

1. Долгополов Н.В. Яблоков М. «Электронный нос» – новое направление индустрии безопасности // Мир и безопасность. – 2007. – №3. – С. 54–59.
2. Химические сенсоры и их системы / Ю.Г. Власов, Ю.Е. Ермоленко, А.В. Легин и др. // Журнал аналитической химии. – 2010. - №9. – С. 900-919.
3. Электронный язык – системы химических сенсоров для анализа водных сред / Ю.Г. Власов, А.В. Легин, А.М. Рудницкая // Российский химический журнал. – 2008. - №2. – С. 101-112.
4. Кучменко Т.А., Погребная Д.А. Сравнительная оценка возможностей интегрального и дифференциального анализаторов газа типа «электронный нос» для исследования мясных продуктов // Аналитика и контроль. – 2011. - №3. – С. 313-323.