

Рекомендована література

Основна

1. Генчева В.І., Лашко Н.П., Бражко О.А. Реологія харчової сировини та продуктів : навчальний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальності «Хімія» освітньо-професійної програми «Хімія». Запоріжжя : Запорізький національний університет, 2019. 74 с.
2. Левіт І. Б., Сукманов В. О., Афенченко Д. С. Реологія харчових продуктів: підручник. Полтава: ПУЕТ, 2015. 540 с.
3. Черевко О.І., Михайлов В.М., Маяк В.І., Маяк О.А. Реологія в процесах виробництва харчових продуктів: навч. посібник: у 2 ч. Ч. 1 Класифікація та характеристика не ньютонівських рідин. Харк. Держ. Ун-т харчування та торгівлі. Харків : ХДУХТ, 2014. 244 с.

Додаткова

1. Кравченко М., Романовська О., Марусяк Т. Реологічні властивості бісквітного тіста з борошном спельти. *Новітні технології харчових продуктів*. 2021. №2. С. 94-102.
2. Єремєєва О. А., Харченко Є. І., Ткаченко Г. В., Любич В. В. Хлібопекарські властивості зерна пшениці м'якої з додаванням пшениці спельти. Наукові праці інституту біоенергетичних культур і цукрових буряків. 2020. Вип. 28. С. 84-92.
3. Сімакова О.О., Никифоров Р.П. Розробка новітніх технологій виробів з борошна із заданими властивостями: монографія. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2018. 146 с.
4. Hao Jiang. 3D Food Printing: Main Component Selection Considering Rheological Properties. 2018. P. 2335 2347.
5. Ton van Vlie. Rheology and fracture mechanics of foods. CRC Press. 2013. 364 p.
6. Effect of Mixing Period and Additives on the Rheological Characteristics of Dough and Quality of Biscuits. URL: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0733521096900818>.

Інформаційні ресурси

1. Rheological properties of food. URL: <https://www.campdenbri.co.uk/news/food-rheology.php>
2. Introduction to Food Rheology. URL: <https://www.slideshare.net/akarim717/introduction-to-food-rheology>
3. Food Engineering. URL: <http://ecoursesonline.iasri.res.in/mod/page/view.php?id=95435>
4. Food rheology. URL: http://unaab.edu.ng/funaab-ocw/attachments/455_FST%20310%20%20lecture%20note%20DR%20ADEBOWALE.pdf