

LITERATURA

1. Atajan S. S. Domašnjeje konservirovanije.— Kišiněv: Kartja Moldovenjanske, 1980.—224 s.
2. Bejul E. A., Jekisenina N. I. idr. Ovošči i plody v pitanii čelověka.— Moskva: Medgiz, 1959.—240 s.
3. Biochimija ovoščnych kultur (Pod red. A. I. Jermakova i V. V. Arasimovič).— Leningrad — Moskva: Selchozgiz, 1961.— 544 s.
4. Borisov M. I., Koršikov B. M. i dr. Lekarstvennyje svojstva selsochozjajstvennych rastěnij.— Minsk: Uradžaj, 1974.—336 s.
5. Vasilaki A., Kilijenko Z. Kratkij spravočnik po lečebnomu pitaniu. Kišiněv: Kartja Moldovenjanske, 1980.—256 s.
6. Zavistovska Ž. Salaty iz syrych i varených ovoščeј i fruktov.— Varšava: Izdatelstvo legkoј i piščevoj promyšlennosti, 1965.—72 s.
7. Jordanov D., Nikolav P., Bojčinov A. Fytoterapija.— Sofie: Medicina i fizkultura, 1970.
8. Kovaleva N. G. Lečenje rastěnijami.— Moskva: Medicina, 1971.
9. Kubinov M. A., Pašina G. V., Ivanova E. I., Kuchareva L. V. Prjanoaromatičeskije rastěnija v bytu.— Minsk: Uradžaj, 1976.— 160 s.
10. Ljaskovec E. Domašnja kulinarija.— Minsk: Belarus, 1969.—288 s.
11. Mučkin A. N. Napitki iz fruktov i ovoščeј.— Moskva: Piščevaja promyšlennost, 1975. 192 s.
12. Menšikov F. K. Dietoterapija.— Moskva: Medicina, 1972.
13. Namestnikov A. F.: Konservirovanije plodov i ovoščeј v domašnich uslovijach.— Moskva: Piščevaja promyšlennost, 1976.—280 s.
14. Orlova Ž. I. Vsjo ob ovoščach.— Moskva: Piščevaja promyšlennost, 1978.—256 s.
15. Pekačev N., Strandžev A., Marinov M. Domašnjeje konservirovanije piščevych produktov.— Sofie: Technika, 1966.— 344 s.
16. Petrovskij K. S. Gigiena pitanija.— Moskva: Medicina, 1975.
17. Pokrovskij A. A., Savoščenko I. S., Samsonov M. A. i dr. Lečebnoje pitanije. Moskva: Medicina, 1971
18. Prjanoaromatičeskije rastěnija SSSR i ich ispolzovanie v piščevoj promyšlennosti/Pod red. M. M. Iljina a S. N. Suržina/—Moskva: Piščepromizdat, 1963.— 431 s.
19. Skljarevskij L. J. Celebnyje svojstva piščevych rastěnij.— Moskva: Rosselchozizdat, 1975.—272 s.
20. Chimičeskij sostav piščevych produktov/Pod red. akademika AMN SSSR A. A. Pokrovskogo.— Moskva: Piščevaja promyšlennost, 1976.— 228 s.
21. Chimičeskij sostav piščevych produktov/Pod red. M. F. Nestěrina i I. M. Skurichina.— Moskva: Piščevaja promyšlennost, 1979.—248 s.
22. Cerevitinov F. V. Chimija i towarevedenje svežich plodov i ovoščeј, t. II.— Moskva: Gostorgizdat, 1949.—512 s.
23. Čachovskij A. A., Šapiro D. K. i dr.: Černoplodnaja rjabina, oblepicha i drugije perspektivnyje plodovo-jagodnyje rastěnija.—Minsk: Uradžaj, 1976.—82 s.

24. Čolčeva P., Kalajdžijeva C. Sovremennaja domašnaja kuchňa.— Sofie: Technika, 1976.—720 s.
25. Čurolinov P. Fytoterapija v dermatologii i kosmetike.— Sofie: Medicina i fizkultura, 1979.—148 s.
26. Šapiro D. K., Golomštok M. M. i dr.: Chimiko-technologičeskaja charakteristika sortov plodov i jagod Belorussiji.— V knize: Plodo-ovoščnoje syrjo dlja konservnoj promyšlennosti.— Moskva: Piščevaja promyšlennost, 1971, s. 221—234.
27. Šapiro D. K., Savčenko V. F. i dr. Chimiko-technologičeskaja charakteristika ovoščej Belorussiji.— V knize: Plodoovoščnoje syrjo dlja konservnoj promyšlennosti.— Moskva: Piščevaja promyšlennost, 1971, s. 212—221.
28. Šapiro D. K., Michajlovskaja V. A., Mancivodo N. I. Dikorastuščije plody i jagody.— Minsk: Uradžaj, 1981.—159 s.

