

Перечень использованных источников

1. Новая технология производства пралиновых конфет / Р.Г. Зобова, М.А. Талейсник, Л.П. Игнатъева, В.И. Демидов.- М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983. - 72с.
2. Зобова Р.Г., Ходак А.П. Исследование процессов структурообразования пралиновых масс. — Труды ВНИИКП, 1969, с. 17.
3. Воларович М.П., Гуткин А.М. К вопросу теории течения вязкопластичной среды. — Коллоида. ж., т. 15, вып. 2, 1953, с. 155.
4. Е.С. Полищук Измерительные преобразователи К.: Вища школа Головное издательство, 1981. — 293с.
5. Фролов В.А. Математические модели и методы оптимального управления
6. Молчанов А.А. Моделирование и проектирование сложных систем. - К.: Выща.шк. Головное изд-во, 1988. - 359 с.