

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Ελληνική

- Αγάθος, Ν.Δ.**, "Σύγχρονη δεντροκομία", Αγροτικός Εκδοτικός Οίκος: Σπύρος Σπύρου, Αθήναι, 1975.
- Αγροτική Τράπεζα της Ελλάδος**, "Η μελισσοκομία στην Ελλάδα", Αθήνα, 1987.
- Αδαμίδης, Τ., Νικολαΐδης, Α., Λιτοπούλου-Τζανετάκη, Ε.** "Σησάμι, ταχίνι, χαλβάς: Ιδιότητες και ευεργετικές δράσεις", Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας Αριστοτέλειου Πανεπιστήμιου Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη, 1999.
- Αθανασόπουλος, Π.Ε.**, "Αρχές ποιοτικού ελέγχου τροφίμων", Αθήνα, 1986.
- Αθανασόπουλος, Π.Ε.**, "Θερμικές διεργασίες στη βιομηχανία τροφίμων", Αγροτική Τράπεζα της Ελλάδος, Αθήνα, 1984.
- Αλεξάνδρου, Ν.Ε., Βάρβογλης, Α.Γ.**, "Μαθήματα Οργανικής Χημείας", Θεσσαλονίκη, 1981.
- Ανώνυμος**, "Είδη διατροφής σε πλήρη αναδιάταξη", Τάσεις - Η Ελληνική Οικονομία, Φεβρουάριος 1999, 265-268.
- Ανώνυμος**, "Εντείνονται οι τάσεις για in store catering", Τρόφιμα και Ποτά, Σεπτέμβριος 1997, 88.
- Ανώνυμος**, "Ευκαιρία ή πονοκέφαλος η πώληση έτοιμων γευμάτων από τα σουπερμάρκετ", Τρόφιμα και Ποτά, Φεβρουάριος 1999, 118-120.
- Ανώνυμος**, "Σοκολάτα", Κέρδος, Ημερήσια Οικονομική Εφημερίδα, Ειδική Έκδοση, Οκτώβριος 1998.
- Βασιλόπουλου, Λ.**, "Ελληνικό μέλι", Τρόφιμα και Ποτά, Ιανουάριος 1997, 98-101.

- Βασιλόπουλου, Λ.**, "Τυρόπιτα", Τρόφιμα και Ποτά, Τροφοδοσία και Μαζική Εστίαση, Απρίλιος 1999, 28-32.
- Βουδούρης, Ε.Κ και Κοντομηνάς, Μ.Γ.** "Ανάλυση τροφίμων: θεωρία και εφαρμογές", Έκδοση συγγραφέων, Ιωάνινα, 1987.
- Βουδούρης, Ε.Κ.**, "Τεχνολογία Τροφίμων", Β΄ Έκδοση, Ιωάνινα, 1980.
- Βουδούρης, Ε.Κ., Κοντομηνάς, Μ.Γ.**, "Εισαγωγή στη χημεία τροφίμων", Ιωάνινα, 1983.
- Βούτσιος, Γ., Ηλιάδης, Ν.**, "Τεχνολογία και Ανάπτυξη", Οργανισμός Εκδόσεως Διδακτικών Βιβλίων, Αθήνα, 1999.
- Cailas, A.**, "Το πρόβλημα της διατηρήσεως του μελιού", Μελισσοκομική Ελλάς, Θεσσαλονίκη, 1973.
- Γαλανός, Σ.Δ.**, "Χημεία τροφίμων και ευφραντικών", τ. πέμπτος: Ευφραντικά - Ύδωρ και αήρ, Είδη κοινής χρήσεως, Α. Παπαζήσης, Αθήνα, 1950.
- Γκίτση, Α.**, "Ελληνική ταχυφαγεία, φαγητά στο πόδι", Τρόφιμα και Ποτά, Τροφοδοσία και Μαζική Εστίαση, Απρίλιος 1998, 32-43.
- Γκίτση, Α.**, "Οι αλυσίδες γρήγορης εστίασης βγαίνουν στις εθνικές οδούς...", Τρόφιμα και Ποτά, Φεβρουάριος 1998, 60-61.
- Δαλιάνης, Κ.Δ.**, "Ανοιξιάτικα σιτηρά", Αθήνα, 1983.
- Δημητριάδης, Δ.**, "Αλυσίδες εστιατορίων γρήγορης εξυπηρέτησης, ICAP-HELLAS, 1997.
- Δημόπουλος, Κ.Α., Ανδρικόπουλος, Ν.Κ.**, "Διατροφή", Εκδόσεις Μπιστικέα, Αθήνα, 1996.
- Ελληνική Εταιρεία Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων**, "Σύγχρονη τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος", Πρακτικά Α΄ Πανελληνίου Συνεδρίου Τροφίμων, Θεσσαλονίκη, 1985.
- Ελληνικός Σύνδεσμος Βιομηχανιών Σοκολάτας**, "Σοκολάτα", Χαλάνδρι, χ.χ.
- Ευρωπαϊκή Επιτροπή**, "Intrastat, Συνδυασμένη ονοματολογία", Υπηρεσία Επισήμων Εκδόσεων των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, 1999.
- Ευρωπαϊκή Επιτροπή**, Επιστήμη και τεχνικές των τροφίμων, Εκθέσεις της Επιστημονικής Επιτροπής για τη διατροφή του Ανθρώπου, Βρυξέλλες, 1996.
- Ευρωπαϊκό Συμβούλιο**, "Οδηγία 89/107/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1988 για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα πρόσθετα που μπορούν να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή", Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, αριθ. L 40, 27-33, 11. 2. 1989.
- Ευρωπαϊκό Συμβούλιο**, "Οδηγία 93/43/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 14ης Ιουνίου 1993 για την υγιεινή των τροφίμων", Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, αριθ. L 175, 1-11, 19. 7. 1993.

- Ζαχαρόπουλος, Ι.Μ.**, "Σύγχρονη πλήρης θεραπευτική με τα βότανα", Εκδόσεις Ψύχαλου, Αθήνα, χ.χ.
- Ζερλέντης, Κ.Κ.**, "Συστηματική Βοτανική", Ανωτάτη Γεωπονική Σχολή Αθηνών, Αθήνα, 1980.
- Ινστιτούτο Νεοελληνικών Σπουδών**, "Λεξικό της κοινής νεοελληνικής", Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη, 1998.
- Κανελλόπουλος, Χ.**, "Αποθήκευση και συντήρηση τροφίμων", Επαγγελματική Εστίαση Food Service (ειδική έκδοση του περιοδικού Τουριστική Αγορά), Μάιος 1999, 1, 32-37.
- Καπούλας, Β.Μ.**, "Οξειδωμένα έλαια, επιπτώσεις στην υγεία", Πρακτικά, 1ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων. Θεσσαλονίκη, σσ. 288-301, 1985.
- Καραϊωάνογλου, Π.Γ.**, "Υγιεινή εργοστασίων επεξεργασίας τροφίμων", Εκδόσεις Γαρταγάνη, Θεσσαλονίκη, 1986.
- Καραουλάνης, Γ.Δ.**, "Α. Εργαστηριακές αναλύσεις τεχνολογίας μεταποίησης οπωροκηπευτικών, Β. Αρχές ποιοτικού ελέγχου τροφίμων", Εκδόσεις Art of Text, Θεσσαλονίκη, 1998.
- Καραουλάνης, Γ.Δ.**, "Η χρήση των προσθέτων ουσιών στην τεχνολογία των τροφίμων", Θεσσαλονίκη, 1995.
- Καρσαμπά, Δ.**, "Ετοιμα φαγητά", Ινστιτούτο Οικονομικών και Βιομηχανικών Ερευνών, Αθήνα, 1992.
- Κατσαμποξάκης, Κ., Μαλλίδης, Κ., Παπανικολάου, Δ., Σγουράκη, Ε.**, "Τεχνολογία γεωργικών προϊόντων", Επανεκδοση, Β' Τάξη Τ.Ε.Λ., Οργανισμός Εκδόσεων Διδακτικών Βιβλίων, Αθήνα, 1987.
- Κοροβίλας, Α.**, "Ποια τρόφιμα θα αγοράζει το 2002 ο μέσος ευρωπαίος καταναλωτής;", Τρόφιμα και Ποτά, Δεκέμβριος 1997, 50 - 64.
- Κοροβίλας, Α., Παραδείσης, Δ.**, "Χρυσές δουλειές διεθνώς με κατεψυγμένα τρόφιμα", Τρόφιμα και Ποτά, Νοέμβριος 1999, 42-43.
- Κουντουριώτη, Ε.**, "Ανάπτυξη υπό...όρους για κατεψυγμένα λαχανικά και προτηγανισμένη πατάτα", Τρόφιμα και Ποτά, Νοέμβριος 1998, 66-67.
- Κουντουριώτη, Ε.**, "Αυξάνεται με γοργούς ρυθμούς η κατανάλωση έτοιμων φαγητών", Τρόφιμα και Ποτά, Απρίλιος 1993, 34-38.
- Κουντουριώτη, Ε.**, "Η υποτίμηση της δραχμής ωφέλησε τα προϊόντα ντομάτας", Τρόφιμα και Ποτά, Νοέμβριος 1998, 68-69.
- Κουράκου-Δραγώνα, Σ.**, "Θέματα οινολογίας", Τροχαλία, Αθήνα, 1998.
- Κυριτσάκης, Α.Κ.**, "Το ελαιόλαδο", Δεύτερη έκδοση, Αγροτικές Συνεταιριστικές Εκδόσεις Α.Ε., Θεσσαλονίκη, 1988.
- Κωδούνη, Μ.**, "Χειρισμός, επεξεργασία, μεταποίηση, και συντήρηση τροφίμων φυτικής προελεύσεως", Ανωτάτη Γεωπονική Σχολή Αθηνών, Αθήνα, 1977.
- Κωστόπουλος, Τ., Τρίμης, Δ., Ψαρρά, Α., Ψαρράς, Δ.**, "Η κυριαρχία του

- φάσφουντ", Έψιλον, τχ. 429, 1999, 45-50.
- Μαντουκιώτη, Α.**, "Καταλυτικές μεταβολές στους εξοπλισμούς ξενοδοχείας και κέτεριγκ", Τρόφιμα και Ποτά, Σεπτέμβριος 1998, 60-61.
- Μανωλκίδης, Κ.Σ.**, "Βιομηχανικά ζυμώσεις", Θεσσαλονίκη, 1977.
- Μάρας, Α.**, "Διαχείριση αγορών στις επισιτιστικές επιχειρήσεις", Επαγγελματική Εστίαση Food Service (ειδική έκδοση του περιοδικού Τουριστική Αγορά), Μάιος 1999, 1, 28-30.
- Μελισσόφλος, Τ.**, "Το πρόβλημα της ΗΜΦ στο μέλι", Μελισσοκομική Ελλάς, Θεσσαλονίκη, 1972.
- Μπακέλα, Ζ.**, "Σοκολατοβιομηχανία", Ινστιτούτο Οικονομικών και Βιομηχανικών Ερευνών, Αθήνα, 1988.
- Μπαλατσούρας, Γ.Δ.**, "Ελαιόλαδο, σπορέλαια, λίπη", Αθήνα, Εκδόσεις Καραμπερόπουλος Α.Ε., Αθήνα, 1986.
- Μπαλατσούρας, Γ.Δ.**, "Η επιτραπέζια ελιά", Β΄ Έκδοση, Έκδοση συγγραφέα, Αθήνα, 1995.
- Μπαλατσούρας, Γ.Δ.**, "Μέθοδοι αναλύσεως τροφίμων", Έκδοση συγγραφέα, Αθήνα, 1985.
- Μπαλατσούρας, Γ.Δ.**, "Χημεία - τεχνολογία και συντήρηση των τροφίμων", Αθήνα, 1984.
- Μπαλατσούρας, Γ.Δ.**, "Σύγχρονη Ελαιοκομία (Το ελαιόδενδρο, Το ελαιόλαδο, Η επιτραπέζια ελιά. Τόμος δεύτερος: Το ελαιόλαδο". Έκδοση συγγραφέα, Αθήνα, 1997.
- Μπίκος, Α.**, "Όλα για το μέλι", Αθήνα, 1991.
- Μπόσκου, Δ.Γ.**, "Χημεία Τροφίμων", Εκδόσεις Δ. Γαρταγάνη, Θεσσαλονίκη, 1997.
- Μπουραντάς, Δ, Βάθης, Α., Παπακωνσταντίνου, Χ., Ρεκλείτης, Π.**, "Αρχές οργάνωσης και διοίκησης επιχειρήσεων", Γ΄ Τάξη Ενιαίου Λυκείου, Τεχνολογική Κατεύθυνση, Οργανισμός Εκδόσεως Διδακτικών Βιβλίων, Αθήνα, 1999.
- Παλαιολόγου, Γ.Ρ., Φιλιππίδου, Ε.Φ.**, "Βιοχημεία", Ίδρυμα Ευγενίδου, 1994.
- Πανέρας, Ε.Δ.**, "Επιστήμη και τεχνολογία τροφίμων", University Studio Press, Θεσσαλονίκη, 1996.
- Παπαγεωργίου, Κ., Καλδής, Π., Βπωράτος, Α., Πολύδωρος, Β., Κιούσης, Γ.**, "Στοιχεία γεωπονίας και αγροτικής ανάπτυξης", Γ΄ Τάξη Ενιαίου Λυκείου, Τεχνολογικής Κατεύθυνσης, Οργανισμός Εκδόσεων Διδακτικών Βιβλίων, Αθήνα, 1999.
- Παπαδοσηφάκη, Ε., Σιάτρα, Ε., Βερμισσώ, Γ., Βουτσαδάκης, Κ.**, "Εξαγωγές ελληνικών τροφίμων και ποτών", Ανάπτυξη, Δελτίο Εμπορικού και Βιομηχανικού Επιμελητηρίου Αθηνών, Νοέμβριος 1998, 47-

60.

- Παπαδοσηφάκη, Ε., Σιάτρα, Ε., Βερμισσώ, Γ., Βουτσαδάκης, Κ.**, "Σε ανοδική τροχιά η βιομηχανία τροφίμων - ποτών", Ανάπτυξη, Δελτίο Εμπορικού και Βιομηχανικού Επιμελητηρίου Αθηνών, Νοέμβριος 1998, 40-56.
- Παπαναστασίου, Δ.**, "Η βιομηχανία κονσερβών", τ. Γ', Φρούτα, Εκδόσεις Π. Ζαχαροπούλου, Θεσσαλονίκη, 1962, σσ. 165-233.
- Παπανικολάου, Δ. Ν.**, "Ασκήσεις Τεχνολογίας Γεωργικών Προϊόντων", Ίδρυμα Ευγενίδου, Αθήνα, 1995.
- Πολυχρονιάδου-Αληχανίδου, Α.**, "Ανάλυση τροφίμων, αρχές και μέθοδοι", Εκδόσεις Δ.Σ. Γαρταγάνη, Θεσσαλονίκη, 1985.
- Σαρλής, Γ.Π.**, "Αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά", Γεωργικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Αθήνα, 1991.
- Σκούρα, Σ.Α.**, "Μαγειρική - Ζαχαροπλαστική του Ελληνικού Σπιτιού", Φυτράκης Τύπος Α.Ε., 1972.
- Σκρουμπής, Β.Γ.**, "Αρωματικά, Φαρμακευτικά και μελισσοτροφικά φυτά της Ελλάδας", Εκδόσεις Αγροτύπος Α.Ε., Μαρούσι, 1998.
- Τζουβέρα-Καραγιάνη, Σ.**, "Σύσταση, χημική ανάλυση και προδιαγραφές βασικών τροφίμων", Έκδοση συγγραφώς, Ιωάνινα, 1986.
- Τρυφινόπουλου, Π.Α.** "Μικροβιολογική μελέτη σοκολατοπροϊόντων εμπορίου", Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, 1995.
- Υπουργείο Γεωργίας, Γενική Διεύθυνση Γεωργικών Εφαρμογών και Έρευνας**, "Διατήρηση φρούτων με ζάχαρη στο σπίτι", Αθήνα, 1992.
- Υπουργείο Οικονομικών, Γενικό Χημείο του Κράτους**, "Κώδικας τροφίμων και ποτών και αντικειμένων κοινής χρήσης (Μέρος Α' Τρόφιμα και Ποτά)", Εθνικό Τυπογραφείο, Αθήνα, 1998.
- Υφούλη, Α., Καλτσίκη, Π.Ι.**, "Φυτά μεγάλης καλλιέργειας", Ίδρυμα Ευγενίδου, Αθήνα, 1997.

Ξένη

- Adams, M.R.**, "Vinegar", In: Encyclopedia of food microbiology (Ed. R.K. Robinson, C.A. Batt, P.D. Patel), Academic Press, London, 2000, 2258-2263.
- Anderson, K.**, "The role of Food acids in foods", The European Food and Drink Review, Autumn 1993, 59-63.
- Beesley, P.M.**, "Sugar functionality reviewed", Food Technology Interna-

- tional Europe, 1995, 87-89.
- Beckett, S.T.**, "Industrial chocolate manufacture and use", Blackie Academic & Professional, London, 1994.
- Brody, A.L.**, "Controlled / modified atmosphere / vacuum packaging of foods", Foods & Nutrition Press, Inc., Trumbull, Connecticut, 1989.
- Bryan, F.L.**, "Hazard analysis critical control point evaluations: a guide to identifying hazards and assessing risks associated with food preparation and storage", World Health Organization, Geneva, 1992.
- Coady, C.**, "The chocolate companion, a connoisseur's guide to the world's finest chocolates", The Apple Press, London, 1995.
- Codex Alimentarius Commission**, "Codex Alimentarius, vol. 1A, General requirements", Food and Agriculture Organization of the United Nations / World Health Organization, Rome, 1995.
- Codex Alimentarius Commission**, "Code of hygienic practice for pre-cooked and cooked foods in mass catering", In Codex Alimentarius, vol. 1A, Food and Agriculture Organization of the United Nations / World Health Organization, Rome, 1995, 165-182.
- Codex Alimentarius Commission**, "Codex Alimentarius, vol. 1B, General requirements (food hygiene)", Food and Agriculture Organization of the United Nations / World Health Organization, Rome, 1995.
- Codex Alimentarius Commission**, "Codex Alimentarius, vol. 8, Fats, oils and related products", Food and Agriculture Organization of the United Nations / World Health Organization, Rome, 1969.
- Crueger, W., Crueger, A.**, "Biotechnology: a textbook of industrial microbiology", Second Edition, Sinauer Associates, Inc., Sunderland, MA, 1990.
- Dickinson, E., McClements, D.J.**, "Advances in food colloids", Blackie Academic & Professional, London, 1995.
- European Commission**, "Study of nutritional factors in food allergies and food intolerances", AIR-93-8012-IT, Directorate-General XII, Brussels, 1997.
- Fox, B.A., Cameron, A.G.**, "Food science, a chemical approach", 3rd ed., Hodder and Stoughton Educational Ltd., London, 1977.
- Gaman, P.M., Sherrington, K.B.**, "The science of food", Third Edition, Pergamon Press, Oxford, 1990.
- Gisslen, W.**, "Professional cooking", Fourth edition, John Wiley & Sons, Inc., New York, 1999.
- Glew, G.**, "Advances in catering technology", Applied Science Publishers Ltd., London, 1980.
- Glew, G.**, "Catering equipment and systems design", Applied Science

- Publishers Ltd., London, 1977.
- Gould, W.A.**, "Tomato production, processing and quality evaluation", AVI Publisher. AVI Publishing Co., U.S.A., 1974.
- Imeson, A.**, "Thickening and gelling agents for food", Blackie Academic & Professional, London, 1997.
- Inglis, J., Plews, S.**, "Food technology", Collins Educational, London, 1997.
- Jackson, E.B.**, "Sugar confectionery manufacture", Blackie Academic & Professional, London, 1995.
- Jacobs, M.B.**, "The chemistry and technology of foods and food products", Interscience Publisher Inc., N. York, U.S.A., 1951.
- Johns, N.**, "Hygiene in the catering industry", In: Encyclopedia of food microbiology (Ed. R.K. Robinson, C.A. Batt, P.D. Patel), Academic Press, London, 2000, 1845-1850.
- Jones, P.**, "Food service operations", Cassell Educational Ltd, London, 1988.
- Kearsley, M.W., Dziedzic, S.Z.**, "Handbook of starch hydrolysis products and their derivatives", Blackie Academic & Professional, London, 1995.
- Kotschevar, L.H.**, "Standards Principles and Techniques in Quantity Food Production", MrCutchun, Berkley California, U.S.A. 1966.
- Leistner, L., Gorris, L.G.M.**, "Food preservation by combined processes", European Commission, Food Linked Agro-Industrial Research, Concerted Action No. 7, Subgroup B, Directorate-General XII, Brussels, 1994.
- Man, C.M.D., Jones, A.A.**, "Shelf life evaluation of foods", Blackie Academic & Professional, London, 1994.
- McFadden, C., France, C.**, "The ultimate encyclopedia of chocolate", Lorenzbooks, London, 1997.
- Minifie, B.W.**, "Chocolate, cocoa, and confectionery: science and technology", Chapman & Hall, New York, 1989.
- Mossel, D.A.A., Corry, J.E.L., Struijk, C.B., Baird, R.M.**, "Essentials of the microbiology of foods, a textbook for advanced studies", John Wiley & Sons Ltd, Chichester, 1995.
- Ooraikul, B., Stiles, M.E.**, "Modified atmosphere packaging of food", Ellis Horwood, New York, 1991.
- Parry, R.T.**, "Principles and applications of modified atmosphere packaging of foods", Blackie Academic & Professional, London, 1993.
- Passmore, R., Eastwood, M.A.**, "Davidson and Passmore Human nutrition and dietetics", Churchill Livingstone, Edinburgh, 1986.
- Patil, S.K.**, "Starch properties, modifications and applications in foods:

- part I, European Food and Drink Review, Autumn 1991, 72-84.
- Pearson, D.**, "The chemical analysis of foods", 8th ed., Churchill Livingstone, Edinburgh, 1981.
- Porter, N.N.**, "Food science", AVI Publisher Co. Inc., Westport Connecticut, U.S.A., 1978.
- Radford, S.A., Board, R.G.**, "Review: fate of pathogens in home-made mayonnaise and related products", Food Microbiology, 1993, 10, 269-278.
- Russell, N.J., Gould, G.W.**, "Food preservatives", Blackie, Glasgow and London, 1991.
- Shamil, S.**, "Sweetness and sweeteners", European Food and Drink Review, Autumn 1991, 108-113.
- Smith, J.I.M.**, "Technology of reduced-additive foods", Blackie Academic & Professional, London, 1993.
- Smith, J.P., Ramaswamy, H.S., Simpson, B.K.**, "Developments in food packaging technology. Part I: processing/cooking considerations", Trends in Food Science & Technology, November 1990, 107-110.
- Smith, J.P., Ramaswamy, H.S., Simpson, B.K.**, "Developments in food packaging technology. Part II: storage aspects", Trends in Food Science & Technology, November 1990, 111-118.
- Taylor, R.J.**, "Surface activity - Emulsions", A Unilever Educational Booklet, London, 1974.
- Thorn, J.**, "Coffee companion, the connoisseur's guide to the world's best brews", A Quintet book, The Apple Press, London, 1995.
- Trickett, J.**, "Food hygiene for food handlers", second edition, Macmillan Press Ltd, Hampshire and London, 1997.
- Tucker, G.A., Woods, L.F.J.**, "Enzymes in food processing", Blackie Academic & Professional, London, 1995.
- Varnam, A.H., Sutherland, J.P.**, "Beverages technology, chemistry and microbiology", Chapman & Hall, London, 1994.
- Varnam, A.H., Sutherland, J.P.**, "Meat and meat products technology, chemistry and microbiology", Chapman & Hall, London, 1995.
- Walter, R.H.**, "The chemistry and technology of pectin", Academic Press, Inc., San Diego, 1991.
- Wheeler, S.**, "Best-ever salads", Lorenz Books, London, 1999.
- White, J.W., Jr.**, "Honey", In: Advances in Food Research, 1978, 24, 287-374.
- World Health Organization**, "The WHO golden rules for safe food preparation", Geneva, 1989.