

«Инновационные технологии в пищевой промышленности»

Полную информацию о документах по данной теме содержат
[электронный каталог](#), [базы данных](#) библиотеки

Запросы на получение копий фрагментов документов просим направлять
в [службу электронной доставки](#) документов БелСХБ

(Описания **книжных и периодических изданий, статей из изданий**
размещены в списке в обратной хронологии в алфавитном порядке авторов и названий)

Книжные издания

2017

1. **Бабакин, Б. С. Хладагенты и холодильные масла** / Б. С. Бабакин, С. Б. Бабакин ; рец.: О. Б. Цветков, Н. А. Лавров. - Москва : ДеЛи плюс, 2017. - 389 с.
[Содержание](#)
2. **Бегунов, А. А. Метрология** : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 200501.65 "Метрология и метрологическое обеспечение" и по направлению подготовки бакалавров 27.03.01 и магистров 27.04.01 "Стандартизация и метрология". Ч. 2. Производство продукции в пищевой и перерабатывающей промышленности / А. А. Бегунов ; рец.: И. А. Фридман, В. А. Балюбаш, А. И. Синяков. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2017. - 602 с.
[Содержание](#)
3. **Биологическая безопасность. Современные методические подходы к оценке качества пищевой, фармакологической и сельскохозяйственной продукции** : [монография] / С. Е. Дромашко [и др.] ; ред. А. В. Кильчевский ; рец.: А. П. Ермишин, В. Г. Цыганков ; Национальная академия наук Беларуси, Институт генетики и цитологии, Белорусское общество генетиков и селекционеров. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : Беларуская навука, 2017. - 219 с.
[Содержание](#)
4. **Габиш, Г. Э. Практическое руководство к пивоварению: техника пивоваренного дела** : пер. с нем. / Г. Э. Габиш ; пер.: П. Усов, Ганике ; ред. Ф. Ф. Лесгафт. - изд., стереотип. - Москва : URSS, 2017. - 420 с.
Аннотация: Предлагаемая читателю книга представляет собой практическое руководство к пивоварению и содержит изложение техники пивоваренного дела. Приводится описание материалов, используемых в пивоваренном производстве (вода, лед, мучнистые вещества, сахаросодержащие материалы, хмель, разрыхляющие и красильные вещества); подробно излагается технология приготовления солода и сусла. Рассматриваются различные способы производства брожения, описываются некоторые характерные сорта пива. Кроме того, в книге представлены основные правила длительного хранения пива в подвалах.
5. **Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки** : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению "Технология сырья и продуктов животного происхождения" и профилю "Технология рыбы и рыбных продуктов" / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким ; рец.: А. М. Ершов, О. Я. Мезенова ; ред. И. Н. Ким. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2017. - 750 с.
[Содержание](#)
6. **Ковэн, С. Технологии хлебопечения** = Technology of Breadmaking / С. Ковэн. - 3-е изд. : перев. с англ. яз. - Санкт-Петербург : Издательство Профессия, 2017. - 415 с.
[Содержание](#)
7. **Крыгин, В. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов** : [монография] / В. А. Крыгин. - Saarbrücken : LAP LAMBERT Academic Publishing, 2017. - 95 с.
[Содержание](#)
8. **Курочкин, А. А. Теоретическое обоснование применения экструдированного сырья в технологиях пищевых продуктов** : монография / А. А. Курочкин, П. К. Воронина, Г. В. Шабурова ; рец. А. И. Завражнов. - Москва : ИНФРА-М, 2017. - 162 с.
[Содержание](#)

9. **Микропартикуляты сывороточных белков: техника и технология** : [научно-практическое издание] / А. Н. Пономарев [и др.] ; рец.: В. Д. Харитонов, И. А. Евдокимов. - Санкт-Петербург : Профессия, 2017. - 155 с.
[Содержание](#)
10. **Неповинных, Н. В. Пищевые волокна: функционально-технологические свойства и применение в технологиях продуктов питания на основе молочной сыворотки** : монография / Н. В. Неповинных, Н. М. Птичкина ; рец.: В. М. Позняковский, Н. С. Родионова. - Москва : ИНФРА-М, 2017. - 203 с.
[Содержание](#)
11. **Носенко, С. М. Оборудование кондитерского производства XXI века. Ч. 1. Шоколад. Какао** / С. М. Носенко, С. В. Чувахин ; рец.: Г. О. Магомедов, И. А. Кондакова. - Москва : ДеЛи плюс, 2013. - 264 с.
[Содержание](#)
12. **Основные принципы создания мясных продуктов функционального назначения для питания учащейся молодежи и людей, занимающихся умственным трудом** : монография / А. В. Мелещеня [и др.] ; Национальная академия наук Беларуси, Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию, РУП "Институт мясо-молочной промышленности". - Минск : [б. и.], 2017. - 153 с.
[Содержание](#)
13. **Природные антиоксиданты пищевых продуктов** / М. О. Полумбрик [и др.] ; рец.: А. Ф. Ламан, В. И. Кравченко ; Национальная академия наук Беларуси, РУП "Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию", Национальный университет пищевых технологий, Национальный университет биоресурсов и природопользования. - Минск : ИВЦ Минфина, 2017. - 159 с.
[Содержание](#)
14. **Риссанен, М. История пива: от монастырей до спортбаров = Kuohuvaa historiaa** : пер. с фр. / М. Риссанен, Ю. Тахванайнен ; пер. П. Копылова ; ред.: А. Никольский, В. Наумкин, И. Балюкевич. - пер. с финск. - Москва : Альпина Паблишер, 2017. - 273 с.
Аннотация: Люди производят пиво с незапамятных времен. Этот напиток любят во всем мире за легкий характер, приятный вкус и мягкое действие. Множество его сортов и марок указывают на богатую историю и обширную географию. Финские писатели, историки и ценители пива Мика Риссанен и Юха Тахванайнен исследуют связи пива с мировой политикой, экономикой и культурой. Им удалось проследить его путь от шумерской цивилизации (4000 лет до н.э.) до наших дней. И оказалось, что напиток, от которого поначалу воротили носы утонченные римляне, ценили не только простые монахи и солдаты, но и великие люди, такие как Петр Первый и Екатерина Вторая, Мартин Лютер и Питер Брейгель Старший, Луи Пастер и Фритьоф Нансен, и многие другие. Вы узнаете, как пиво влияло на ход истории, как способствовало укреплению дружбы, какие легенды были связаны с ним и какие свойства ему приписывали в разные времена. А также узнаете в особенности современного пивоварения и, конечно, научитесь отлично разбираться в пиве.
15. **Руководство к проведению валидации методов, применяемых в испытательных и производственных лабораториях предприятия пищевых производств** / И. М. Почицкая [и др.] ; ред. З. В. Ловкис ; Национальная академия наук Беларуси, РУП "Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию". - Минск : ИВЦ Минфина, 2017. - 177 с.
[Содержание](#)
16. **Сафонова, Ю. А. Улучшение биологической ценности хлебобулочных изделий** : монография / Ю. А. Сафонова, А. В. Лемешкин. - Saarbrücken : LAP LAMBERT Academic Publishing, 2017. - 147 с.
[Содержание](#)
17. **Степанова, Н. Ю. Биохимические основы переработки и хранения сырья растительного происхождения** : учебное пособие для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Н. Ю. Степанова, В. И. Марченко, А. Н. Богатырев ; рец.: А. Л. Ишевский, Ю. Я. Свириденко. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2017. - 308 с.
[Содержание](#)
18. **Теоретические и практические аспекты создания мясных продуктов гипоаллергенной и иммуномодулирующей направленности** : монография / А. В. Мелещеня [и др.] ; рец.: В. Я. Груданов, А. А. Хоченков ; Национальная академия наук Беларуси, Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию, РУП "Институт мясо-молочной промышленности". - Минск : [б. и.], 2017. - 161 с.
[Содержание](#)
19. **Техника и технология пищевых производств** : тезисы докладов XI Международной научно-технической конференции, 20-21 апреля 2017 г., г. Могилев / Министерство образования Республики Беларусь, Учреждение образования "Могилевский государственный университет продовольствия" ; ред. А. В. Акулич [и др.]. - Могилев : МГУП, 2017. - 507 с.
[Содержание](#)

20. **Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов растительного происхождения** : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Конструкторско-технологическое обеспечение машиностроительных производств" / С. Т. Антипов [и др.] ; ред. В. А. Панфилов ; рец.: Е. П. Кошевой, С. Д. Руднев. - Изд. 2-е, перераб. и доп. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2017. - 810 с.
[Содержание](#)
21. **Технология производства продукции пчеловодства по законам природного стандарта** : монография / А. Г. Маннапов [и др.] ; рец.: Е. К. Еськов, Л. Я. Морева ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева. - Москва : Проспект, 2017. - 185 с.
[Содержание](#)
22. **Фомина, О. Н. Пищевые продукты. Требования к качеству и контроль безопасности по международным и европейским стандартам** = Food. Requirements for quality control and safety according international and european standarts / О. Н. Фомина, Г. С. Фомин ; рец.: М. Л. Мамиконян, Л. М. Шалова. - Москва : [б. и.], 2017. - 815 с.
[Содержание](#)
23. **Хамельман, Дж. Хлеб. Технология и рецептуры** = Bread. A baker's book of techniques and recipes : перевод с англ. яз. / Дж. Хамельман. - 2-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург : Издательство "Профессия", 2017. - 539 с.
[Содержание](#)
24. **Чугунова, М. В. Биохимия сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов**: учебное пособие для студентов образовательных учреждений высшего образования, обучающихся по укрупненным группам направлений подготовки бакалавров 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнологии", 35.00.00 "Сельское, лесное и рыбное хозяйство" / М. В. Чугунова ; рец.: Т. Н. Романова, О. Н. Макурина. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2017. - 284 с.
[Содержание](#)
25. **Эшер, Д. Искусство натурального сыроделия. Традиционные технологии приготовления сыра в домашних условиях** / Д. Эшер. - Москва : Издательство "Э", 2017. - 320 с.
[Содержание](#)
26. **GMP в пищевой промышленности** = Food and Drink - good manufacturing practice : пособие по ответственному управлению / Британский институт пищевых наук и технологий. - перев. с англ. - Санкт-Петербург : Издательство "Профессия", 2017. - 291 с.
[Содержание](#)

2016

27. **Андреев, В. Н. Формование готовых пищевых изделий** / В. Н. Андреев, Ю. М. Березовский. - [Б. м.] : Восход-А, 2016. - 127 с.
[Содержание](#)
28. **Аннемюллер, Г. Дрожжи в пивоварении** = The Yeast in the Brewery : пер. с англ. / Г. Аннемюллер, Г. -Й. Мангер, П. Литц ; пер. С. Г. Давыденко ; ред. С. Г. Давыденко. - Санкт-Петербург : Издательство Профессия, 2016. - 427 с.
[Содержание](#)
29. **Атлас: морфология полисахаридов** = Атлас: полисахаридтердін морфологиясы = Атлас: марфалогія поліцукрыдау / В. В. Литвяк [и др.] ; рец.: А. И. Изтаев, В. Я. Груданов, Г. И. Касьянов ; ТОО "Казахский научно-исследовательский институт переработки сельскохозяйственной продукции", РУП "Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию", Учреждение БГУ "Научно-исследовательский институт физико-химических проблем", ФГБОУ ВПО "Кубанский государственный технологический университет". - Астана : [б. и.], 2016. - 335 с.
[Содержание](#)
30. **Базарнова, Ю. Г. Биологически активные вещества дикорастущих растений и их применение в пищевых технологиях** / Ю. Г. Базарнова. - Санкт-Петербург : Издательство Профессия, 2016. - 239 с.
[Содержание](#)
31. **Гофф, Г. Д. Мороженое** = Ice cream : перевод с англ. яз. 7-го издания (2013 г.) / Г. Д. Гофф, Р. У. Гартел ; ред. А. А. Творогова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург : Профессия, 2016. - 537 с.
[Содержание](#)

32. **Гугучкина, Т. И. Фермерское виноделие** : научно-практические рекомендации / Т. И. Гугучкина ; Федеральное государственное бюджетное научное учреждение "Северо-Кавказский зональный научно-исследовательский институт садоводства и виноградарства". - Краснодар : ФГБНУ СКЗНИИСиВ, 2016. - 173 с.
[Содержание](#)
33. **Данкверт, С. А. Производство мяса в мире** / С. А. Данкверт, А. М. Холманов, О. Ю. Осадчая ; рец. В. Ф. Лищенко ; Всероссийский научно-исследовательский институт животноводства имени академика Л. К. Эрнста, Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору. - Москва : Экономика, 2016. - 495 с.
[Содержание](#)
34. **Ершов, В. Д. Технология и организация производства продуктов питания** : словарь основных терминов и понятий / В. Д. Ершов, Е. И. Корчагина. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. - 74 с.
Аннотация: В словаре приведены термины, используемые в области технологии и организации производства продуктов питания, например, такие понятия, как продукция, ее качество, разработка, организация производства, научно-исследовательская работа, интенсификация, эффективность и другое.
35. **Жиры в пищевой промышленности = Fats in Food Technology** / ред. К. К. Раджа ; сост. К. К. Раджа ; пер. А. В. Самойлов. - 2-е изд. - Санкт-Петербург : Издательство Профессия, 2016. - 463 с.
[Содержание](#)
36. **Зонин, В. Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий** / В. Г. Зонин. - Санкт-Петербург : Профессия, 2016. - 221 с.
[Содержание](#)
37. **Инновационные технологии в пищевой промышленности** : материалы XV Международной научно-практической конференции (Минск, 5-6 октября 2016 г.) / Национальная академия наук Беларуси, РУП "Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию" ; ред.: З. В. Ловкис [и др.]. - Минск : ИВЦ Минфина, 2016. - 423 с.
[Содержание](#)
38. **Королева, М. К. Мясные изделия и гастрономия разных стран. Рецептуры и рекомендации** / М. К. Королева, В. Ю. Смурыгин, Н. В. Смурыгина. - Санкт-Петербург : Профессия, 2016. - 207 с.
[Содержание](#)
39. **Матвеева, Т. В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры** / Т. В. Матвеева, С. Я. Корячкина ; рец.: Г. О. Магомедов, Н. М. Дерканосова. - Санкт-Петербург : Гиорд, 2016. - 359 с.
[Содержание](#)
40. **Методы анализа пищевых продуктов. Определение компонентов и пищевых добавок** : пер. с англ. / ред. С. Этлеш ; сост. С. Этлеш. - 2-е изд., пер. с англ. яз. - Санкт-Петербург : Издательство Профессия, 2016. - 560 с.
[Содержание](#)
41. **Носенко, С. М. Оборудование кондитерского производства XXI века. Ч. 2. Конфеты** / С. М. Носенко, С. В. Чувахин ; рец.: Л. М. Аксенова, И. А. Кондакова. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. - 415 с.
[Содержание](#)
42. **Оборудование перерабатывающих производств** : учебник для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / А. А. Курочкин [и др.] ; рец.: В. А. Милюткин, А. Н. Макаренко. - Москва : ИНФРА-М, 2016. - 362 с.
[Содержание](#)
43. **Павловская, Л. М. Методические указания по перерасчету массовых долей фруктового пюре в объемные доли при производстве соковой продукции** / Л. М. Павловская, Д. А. Сафронова ; Национальная академия наук Беларуси, РУП "Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию". - Минск : ИВЦ Минфина, 2016. - 53 с.
Аннотация: Даны рекомендации по пересчету массовых долей фруктового пюре в объемные доли при производстве соковой продукции, изготавливаемой с добавлением фруктового пюре.
44. **Питание и обмен веществ** : сборник научных трудов : основан в 2000 г. Вып. 4 / Национальная академия наук Беларуси, Республиканское научно-исследовательское унитарное предприятие "Институт биохимии биологически активных соединений Национальной академии наук Беларуси" ; ред. А. Г. Мойсеенок ; рец.: З. В. Ловкис, И. В. Залуцкий. - Минск : Беларуская навука, 2016. - 402 с.
[Содержание](#)

45. **Повышение продуктивного действия кормов при интенсивном производстве говядины** : [монография] / В. А. Люндышев [и др.] ; ред. В. А. Люндышев ; рец.: И. П. Шейко, С. А. Костюкевич ; Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Учреждение образования "Белорусский государственный аграрный технический университет". - Минск : БГАТУ, 2016. - 405 с.
[Содержание](#)
46. **Почицкая, И. М. Оценка качества детского питания на плодоовощной основе** : методические указания / И. М. Почицкая, Е. С. Александровская, Н. В. Комарова ; ред. З. В. Ловкис ; Национальная академия наук Беларуси, РУП "Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию". - Минск : ИВЦ Минфина, 2016. - 46 с.
Аннотация: Установлены методические подходы к комплексной оценке качества детского питания на плодоовощной основе.
47. **Почицкая, И. М. Рекомендации по производству консервов детского питания с коррекцией витаминного и минерального состава** / И. М. Почицкая, Е. С. Александровская, Н. В. Комарова ; ред. З. В. Ловкис ; Национальная академия наук Беларуси, РУП "Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию". - Минск : ИВЦ Минфина, 2016. - 23 с.
Аннотация: Настоящие рекомендации предназначены для предприятий консервной отрасли, производящих продукты детского питания на плодоовощной основе, обогащенные макро- и микронутриентами для коррекции витаминно-минерального состава.
48. **Причины технологических отклонений в сахарном производстве, методы их устранения** / З. В. Ловкис [и др.] ; ред. З. В. Ловкис ; рец. А. В. Мелещеня ; Национальная академия наук Беларуси, РУП "Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию". - Минск : ИВЦ Минфина, 2016. - 167 с.
[Содержание](#)
49. **Садомов, Н. А. Качество воды, нормативы водопотребления при интенсивном производстве молока и говядины** : [монография] / Н. А. Садомов, И. В. Брыло ; рец.: М. В. Шалак, А. С. Курак, В. В. Малашко ; Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Главное управление образования, науки и кадров, Учреждение образования "Белорусская государственная сельскохозяйственная академия". - Минск : Экоперспектива, 2016. - 191 с.
[Содержание](#)
50. **Соляник, А. В. Доказательная гигиена: производство, переработка и потребление свинины** : монография : в 4 ч. Ч. 4 / А. В. Соляник, В. В. Соляник, С. В. Соляник ; рец.: А. А. Хоченков, И. С. Серяков ; конс. С. И. Плященко ; Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Главное управление образования, науки и кадров, Учреждение образования "Белорусская государственная сельскохозяйственная академия". - Горки : БГСХА, 2016. - 317 с.
Аннотация: В монографии осуществлен комплексный анализ вопросов производства, переработки и потребления свинины с точки зрения доказательной гигиены. Раскрыты особенности видовосовещающих технологий, учитывающих гигиеническое благополучие свиней. Предложены экономико-технологические решения, позволяющие производить высококачественную свинину с наименьшими затратами.
51. **Соляник, А. В. Доказательная гигиена: производство, переработка и потребление свинины** : монография : в 4 ч. Ч. 2 / А. В. Соляник, В. В. Соляник, С. В. Соляник ; рец.: А. А. Хоченков, И. С. Серяков ; конс. С. И. Плященко ; Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Главное управление образования, науки и кадров, Учреждение образования "Белорусская государственная сельскохозяйственная академия". - Горки : БГСХА, 2016. - 381 с.
[Содержание](#)
52. **Соляник, А. В. Доказательная гигиена: производство, переработка и потребление свинины** : монография : в 4 ч. Ч. 3 / А. В. Соляник, В. В. Соляник, С. В. Соляник ; рец.: А. А. Хоченков, И. С. Серяков ; конс. С. И. Плященко ; Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Главное управление образования, науки и кадров, Учреждение образования "Белорусская государственная сельскохозяйственная академия". - Горки : БГСХА, 2016. - 391 с.
[Содержание](#)
53. **Соляник, А. В. Доказательная гигиена: производство, переработка и потребление свинины** : монография : в 4 ч. Ч. 1 / А. В. Соляник, В. В. Соляник, С. В. Соляник ; рец.: А. А. Хоченков, И. С. Серяков ; конс. С. И. Плященко ; Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Главное управление образования, науки и кадров, Учреждение образования "Белорусская государственная сельскохозяйственная академия". - Горки : БГСХА, 2016. - 382 с.
[Содержание](#)

54. **Сухое картофельное пюре. Блюда на его основе** / З. В. Ловкис [и др.] ; сост. З. В. Ловкис [и др.] ; рец. А. В. Мелешеня. - Минск : ИВЦ Минфина, 2016. - 186 с.
Аннотация: В книге дается описание современных технологий производства сухого картофельного пюре, рецепты блюд на его основе с иллюстрациями. Издание рекомендовано работникам сферы общественного питания, шеф-поварам, а также широкому кругу читателей, интересующихся приготовлением вкусных блюд из картофеля с минимальными затратами времени.
55. **Теория и практика молочно-консервного производства** : [справочник] / А. Г. Галстян [и др.] ; рец.: В. Д. Харитонов, А. И. Гнездилова. - Москва : Издательский дом "Федотов Д. А.", 2016. - 180 с.
[Содержание](#)
56. **Технология переработки продукции растениеводства** : учебник для бакалавров, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / В. И. Манжесов [и др.] ; рец.: А. А. Шевцов, М. Г. Асадова, И. А. Глотова. - Санкт-Петербург : Гиорд, 2016. - 808 с.
[Содержание](#)
57. **Технология хранения и переработки картофеля** : учебное пособие / С. А. Масловский [и др.] ; рец. Л. А. Дорожкина ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева. - Москва : Издательство РГАУ-МСХА, 2016. - 106 с.
[Содержание](#)
58. **Углеводы в пищевых продуктах** / М. О. Полумбрик [и др.] ; рец.: В. В. Лапа, А. Ф. Ламан, Л. В. Капрельянц ; РУП "Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию", Национальный университет пищевых технологий. - Минск : ИВЦ Минфина, 2016. - 591 с.
[Содержание](#)
59. **Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент** : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки бакалавров 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья" и направлению подготовки магистров 19.04.02 "Продукты питания из растительного сырья", для дополнительного профессионального образования специалистов хлебопекарной промышленности / А. С. Романов [и др.] ; рец.: Т. А. Никифорова, Т. Г. Богатырева. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. - 538 с.
[Содержание](#)
60. **Храмцов, А. Г. Новации молочной сыворотки** / А. Г. Храмцов ; рец.: К. К. Полянский, П. Г. Нестеренко, С. В. Анисимов. - Санкт-Петербург : Профессия, 2016. - 490 с.
[Содержание](#)
61. **Щербаков, С. С. Основы сенсорного анализа алкогольных напитков** : учебное пособие / С. С. Щербаков ; рец. М. В. Гернет ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева. - Москва : Издательство РГАУ-МСХА, 2016. - 175 с.
[Содержание](#)
- 2015**
62. **Ингредиенты в производстве мясных изделий. Свойства, функциональность, применение** = Ingredients in meat products. Properties, functionality and applications / ред. Р. Тартэ ; сост. Р. Тартэ. - Санкт-Петербург : Профессия, 2015. - 460 с.
[Содержание](#)
63. **Капленко, А. Н. Рассольные сыры** : [монография] / А. Н. Капленко, И. А. Евдокимов, Н. Н. Капленко ; рец.: Л. А. Остроумов, С. А. Емельянов. - Москва : Агентство подписки и продвижения "Алеф Принт", 2015. - 234 с.
[Содержание](#)
64. **Кондратьев, Н. Б. Повышение сохранности кондитерских изделий** : [монография] / Н. Б. Кондратьев ; рец. Т. Б. Цыганова. - Москва : Перо, 2015. - 249 с.
[Содержание](#)
65. **Костенко, Ю. Г. Руководство по санитарно-микробиологическим основам и предупреждению рисков при производстве и хранении мясной продукции** / Ю. Г. Костенко. - Москва : Техносфера, 2015. - 636 с.
[Содержание](#)
66. **Потенциал производства экологически чистой продукции животноводства на основе развития кооперации в трансграничных территориях Большого Алтая** : [монография] / В. А. Кундиус [и др.] ; ред. В. А. Кундиус. - Барнаул : [б. и.], 2015. - 243 с.
[Содержание](#)

67. **Пути улучшения повышения качества хранения и переработки сельскохозяйственной продукции и ее экономическое значение в развитии сельского хозяйства** : сборник научных статей / Федеральное агентство научных организаций, Федеральное государственное бюджетное научное учреждение "Всероссийский научно-исследовательский институт орошаемого овощеводства и бахчеводства", Федеральное государственное бюджетное научное учреждение "Прикаспийский научно-исследовательский институт аридного земледелия", Федеральное государственное бюджетное научное учреждение "Калмыцкий научно-исследовательский институт сельского хозяйства", Ассоциация "Технологическая платформа "Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК - продукты здорового питания"; ред.: М. Ю. Пучков, Т. А. Санникова, В. А. Мачулкина. - Астрахань : Изд-во АГТУ, 2015. - 143 с.

[Содержание](#)

68. **Радиационные технологии в сельском хозяйстве и пищевой промышленности** / Г. В. Козьмин [и др.] ; ред.: Г. В. Козьмин, С. А. Гераськин, Н. И. Санжарова ; рец.: Б. И. Сынзыныс, А. И. Трофимов. - Обнинск : ВНИИРАЭ, 2015. - 399 с.

[Содержание](#)

69. **Современные биотехнологические процессы, оборудование и методы контроля в производстве спирта и ликероводочных изделий** : сборник научных трудов / Федеральное государственное бюджетное научное учреждение "Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой биотехнологии" ; рец. Л. А. Иванова. - Москва : [б. и.], 2015. - 116 с.

[Содержание](#)

70. **Справочник по переработке молочной сыворотки: технологии, процессы и аппараты, мембранное оборудование** / Г. Б. Гаврилов [и др.]. - Санкт-Петербург : Профессия, 2015. - 173 с.

[Содержание](#)

71. **Технологическое оборудование предприятий общественного питания** : пособие / В. А. Шаршунов [и др.] ; рец. З. В. Василенко. - Минск : Мисанта, 2015. - 910 с.

[Содержание](#)

72. **Энгдаль, У. Ф. Семена разрушения. Тайная подоплека генетических манипуляций** / У. Ф. Энгдаль. - Москва : Селадо, 2015. - 335 с.

Аннотация: "Семена разрушения" - это вторая книга Уильяма Ф. Энгдаля из серий "Американский век". Она посвящена многолетней целенаправленной совместной работе правительства США и химических транснациональных компаний по глобализации и захвату сельскохозяйственных рынков планеты с использованием распространения ГМО-технологий. Скрупулезно собирая все известные факты, автор прослеживает истоки, историю и современные формы данной деятельности, а также описывает методы достижения этой грандиозной по своим масштабам цели. Лавинообразный выход в начале этого столетия на мировые рынки генномодифицированных продуктов несет в себе не только надежду накормить всех голодных, но и до сих пор никем не оцененную угрозу здоровью человека, экономикам отдельных стран и биоразнообразию всей планеты.

2014

73. **Борисов, Б. А. Водоподготовка в производстве пищевых продуктов и напитков** : монография / Б. А. Борисов, Е. Ю. Егорова, Р. А. Зайнуллин. - Санкт-Петербург : Профессия, 2014. - 398 с.

[Содержание](#)

74. **Вышемирский, Ф. А. Спреды: состав, технологии, перспективы** / Ф. А. Вышемирский, А. В. Дунаев ; рец.: А. Г. Храмов, Н. А. Тихомирова. - Санкт-Петербург : Профессия, 2014. - 411 с.

[Содержание](#)

75. **Дэвид, Дж. Асептическое производство пищевых продуктов. Переработка, фасование, розлив, упаковка** = Handbook of aseptic processing and packaging / Дж. Дэвид, Р. Грейвз, Т. Шемплени. - перев. с англ. яз. 2-го перераб. изд. - Санкт-Петербург : Профессия, 2014. - 292 с.

[Содержание](#)

76. **Кардаш, А. 100 самых полезных продуктов** / А. Кардаш. - Москва : Издательство "Манн, Иванов и Фербер", 2014. - 232 с.

77. **Корячкина, С. Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий** : учебное пособие / Г. О. Магомедов. - Санкт-Петербург : Гиорд, 2014. - 527 с.

[Содержание](#)

78. **Мортимор, С. НАССР. Практические рекомендации** = HACCP. A Practical Approach / С. Мортимор, К. Уоллес. - 3-е изд., перераб. - Санкт-Петербург : Профессия, 2014. - 517 с.

[Содержание](#)

79. **Наுகоемкие эффективные инновационные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции (Аннотации технологий)** / А. П. Огарков, С. А. Огарков, С. В. Котеев ; рец.: В. Д. Гончаров, Н. А. Кузнецов ; Федеральное агентство научных организаций, Всероссийский институт аграрных проблем и информатики им. А. А. Никонова. - Москва : [б. и.], 2014. - 180 с.

[Содержание](#)

80. **Научное наследие Я. И. Потапенко - основа современной науки о винограде и вине** : дистанционная Международная научно-практическая конференция, 15 августа 2014 г., [г. Новочеркасск] / Российская академия сельскохозяйственных наук, Государственное научное учреждение "Всероссийский научно-исследовательский институт виноградарства и виноделия имени Я. И. Потапенко" Российской академии сельскохозяйственных наук ; ред.: А. Н. Майстренко, И. О. Рябчун, А. Ю. Потапенко. - Новочеркасск : ВНИИВиВ, 2014. - 279 с.

[Содержание](#)

81. **Посторонние микроорганизмы в производстве пива** : [информационно-обучающий материал] / Учебный центр МИЦ "Пиво и напитки XXI век". - Москва : [б. и.], 2014. - 106 с.

[Содержание](#)

82. **Секреты правильного питания. Минералы, витамины, вода** / Ю. А. Тырсин [и др.] ; ред. Ю. А. Тырсин ; рец.: В. А. Аверьянов, Т. В. Шленская ; Российская академия естественных наук. - Москва : ДеЛи плюс, 2014. - 271 с.

Аннотация: Объективная и достоверная информация о минералах, витаминах и воде в питании человека, представленная в концентрированном виде.

83. **Шалтумаев, Т. Ш. Новые технологии производства кексовой продукции** : [монография] / Т. Ш. Шалтумаев, М. П. Могильный ; рец.: М. К. Галюкова, О. П. Кутина. - Москва : ДеЛи плюс, 2014. - 174 с.

[Содержание](#)

84. **Ярема, Т. Аюрведа. Здоровые рецепты с тысячелетней историей для современной жизни** = Eat. Naste. Heal. An ayurvedic guidebook and cookbook for modern living : энциклопедия / Т. Ярема, Д. Рода, Дж. Бранниган ; пер. С. Чигринец. - [Москва] : Издательство "Манн, Иванов и Фербер", 2014. - 332 с.

2013

85. **Донченко, Л. В. Международные и национальные системы качества пищевой продукции** : учебное пособие : учебное пособие для студентов высших учебных заведений / Л. В. Донченко, А. И. Решетняк ; рец.: П. Н. Николаевич, Н. К. Артемьева ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, ФГБОУ ВПО "Кубанский государственный аграрный университет". - Краснодар : [б. и.], 2013. - 252 с.

[Содержание](#)

86. **Зайцева, Л. В. Жиры и масла: современные подходы к модернизации традиционных технологий** / Л. В. Зайцева, А. П. Нечаев ; рец. С. Е. Траубенберг. - Москва : ДеЛи плюс, 2013. - 151 с.

[Содержание](#)

87. **Комиссия Codex Alimentarius** : руководство по процедуре : совместная программа ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты / Всемирная организация здравоохранения, Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН. - 21-е изд. - Рим : Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН : Всемирная организация здравоохранения, 2013. - 235 с.

[Полный текст](#)

88. **Тырсин, Ю. А. Микро- и макроэлементы в питании** : учебное пособие по направлению подготовки магистров 260500.68 "Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения" / Ю. А. Тырсин, А. А. Кролевец, А. С. Чижик ; рец.: В. А. Аверьянов, Т. В. Шленская. - Москва : ДеЛи плюс, 2013. - 223 с.

[Содержание](#)

2012

89. **Бортник, О. И. Вино** : иллюстрированная энциклопедия / О. И. Бортник. - Минск : Харвест, 2012. - 127 с.

Аннотация: В книге представлены вина основных стран-производителей: Франции, Италии, Испании, Германии и т.д. Вы познакомитесь с историей появления этого божественного напитка, особенностями технологии виноделия и виноградарства. Информация о ведущих производителях и марках, а также дегустационные заметки (аромат, вкус), приведенные на страницах этого издания, несомненно, помогут лучше разобраться в ассортименте вин разных стран.

90. **Итальянская кухня. Практическая энциклопедия. История, традиции, рецепты.** - [Москва] : [Астрель], [2012]. - 319 с.
Аннотация: Книга подробно рассказывает об истории и традициях итальянской кухни, используемых здесь продуктах. Открывает многочисленные поварские секреты и представляет рецепты лучших блюд: салатов и закусок, супов, соусов, основных блюд, пасты, десертов и напитков.
91. **Пищевые добавки** : энциклопедия / сост. Л. А. Сарафанова. - 3-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург : Профессия, 2012. - 775 с.

[Содержание](#)

2011

92. **Першина, С. Е. Практическая энциклопедия мировой кулинарии** / С. Е. Першина, И. Г. Ройтенберг ; сост.: С. Е. Першина, И. Г. Ройтенберг. - [Москва] : [Астрель], [2011]. - 207 с.
Аннотация: Истории и традиции кулинарии разных народов, представлены самые популярные, доступные для приготовления классические блюда, составляющие гордость каждой национальной кухни.

1997

93. **Исаева, В. С. Краткий атлас посторонних микроорганизмов пивоваренного производства** / В. С. Исаева, Н. Н. Раттэль, Т. Н. Волкова. - Москва : [б. и.], 1997. - 95 с.
Аннотация: Рассматриваются вопросы влияния микроорганизмов, инфицирующих сусло и пиво и плесневые грибы, инфицирующие ячмень и солод.