

«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** размещены в списке в обратной
хронологии в алфавитном порядке авторов и названий)

Книжные издания 2022

1. **Энциклопедия питания:** справочное издание : в 10 т. Организм человека и питание / под общ. ред.: А. И. Черевко, В. М. Михайлова, 2022. - 215, [1] с.

2021

2. **Базарнова Ю. Г. Биохимические основы переработки и хранения продовольственного сырья :** учебное пособие для обучающихся по основным образовательным программам высшего образования уровней бакалавриата и магистратуры направлений подготовки 19.03.1 и 19.04.01 "Биотехнология", 19.03.02 и 19.04.02 "Продукты питания из растительного сырья", 1*9.03.03 и 19.04.03 "Продукты питания животного происхождения", 19.03.04 и 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / Ю. Г. Базарнова, О. Б. Иванченко, А. Д. Севастьянова, 2021. - 477, [2] с.

[Содержание](#)

3. **Груданов В. Я. Реологические и технологические основы формирования вязко-пластичных пищевых масс в узлах прессования /** В. Я. Груданов, А. Б. Торган, В. Г. Барсуков, 2021. - 178, [1] с.

[Содержание](#)

4. **Колесняк А. А. Продовольственное обеспечение населения регионов с континентальным климатом: теория и практика :** [монография] / А. А. Колесняк, Н. И. Пыжикова, Н. М. Полянская ; под ред. Н. М. Полянской, 2021. - 215, [1] с.

[Содержание](#)

5. **Короленок Г. А. Продвижение инновационных продуктов питания на потребительский рынок: теория и практика :** [монография] / Г. А. Короленок, О. Ю. Остальцева ; рец.: А. Г. Хацкевич, А. В. Данильченко, 2021. - 251 с.

[Содержание](#)

6. **Самуйленко Т. Д. Технологии сброженной заварки в дискретном режиме производства заварных сортов хлеба:** [монография] / Т. Д. Самуйленко, А. В. Акулич, 2021. - 259 с.

[Содержание](#)

7. **Типсина Н. Н. Технология получения полуфабрикатов и кондитерских изделий из плодов черемухи обыкновенной (Padus avium Mill.) :** [монография] / Н. Н. Типсина, С. В. Глазырин, 2021. - 143 с.

[Содержание](#)

2020

8. **Ермолаева Н. А. Яркие смузи. Простые свежие напитки для здоровья, бодрости и удовольствия /** Н. А. Ермолаева, 2020. - 99, [11] с.

[Содержание](#)

9. **Зрали К. Мировой путеводитель по вину /** пер. с англ., 2020. - 431 с.

[Содержание](#)

10. **Кисленко В. Н. Безопасность пищевых продуктов в Среднем Приобье:** монография / В. Н. Кисленко ; рец.: А. С. Донченко, С. И. Логинов, 2020. - 143, [1] с.

[Содержание](#)

11. **Макаров С. Ю. Сборник рецептур ликероводочных изделий :** [справочник] / авт.-сост.: С. Ю. Макаров, В. М. Троицкий, Н. Е. Харитонова, 2020. - 412 с.

[Содержание](#)

12. **Мезенова О. Я. Физиология и современная теория питания** : учебное пособие для обучающихся по основным образовательным программам высшего образования уровней бакалавриата и магистратуры направлений подготовки 19.03.01 и 19.04.01 "Биотехнология", 19.03.02 и 19.04.02 "Продукты питания из растительного сырья", 19.03.03 и 19.04.03 "Продукты питания животного происхождения", 19.03.04 и 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания", 19.04.05 "Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения" / О. Я. Мезенова ; рец.: Л. А. Забодалова, С. Н. Максимова, Л. С. Байдалинова, 2020. - 157, [2] с.

[Содержание](#)

13. **Руководство по санитарно-пищевому анализу с применением портативного оборудования** / А. Г. Муравьев, И. А. Филаткина ; ред.: Н. А. Осадчая, Е. Б. Кравцова, С. А. Панфилова, 2020. - 238 с.

[Содержание](#)

14. **Товароведение и экспертиза продовольственных товаров** : учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальностям "Товароведение и экспертиза товаров", "Коммерческая деятельность", "Экономика и управление туристской индустрией" / А. Н. Лилишенцева [и др.], 2020. - 478, [1] с.

[Содержание](#)

15. **Физические методы обработки сельскохозяйственного сырья** : аналитический обзор / Н. П. Мишуров [и др.], 2020. - 85, [1] с.

[Содержание](#)

16. **Цифровая трансформация пищевой и перерабатывающей промышленности** : аналитический обзор / Л. Ю. Коноваленко [и др.], 2020. - 76 с.

[Содержание](#)

2019

17. **Агеева Н. М. Научно-практические рекомендации по применению бентонитов ООО "БИОРОСТ" для обработки алкогольной продукции** : [методические рекомендации] / Н. М. Агеева ; рец. Р. В. Аванесьянц, 2019. - 86 с.

[Содержание](#)

18. **Алексеев Г. В. Опыт и перспективы применения инновационных технологий образования в области пищевых производств**: монография / Г. В. Алексеев, И. И. Бриденко, 2019. - 320, [1] с.

[Содержание](#)

19. **Антипова Л. В. Коллагены: источники, свойства, применение** : монография / Л. В. Антипова, Сторублевцев С. А., С. С. Антипов ; ред. Л. В. Антипова ; рец.: Е. И. Титов, А. А. Запорожский, 2019. - 402, [1] с.

[Содержание](#)

20. **Балджи Ю. А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов** : монография / Ю. А. Балджи, Ж. Ш. Адильбеков ; рец.: С. Т. Дюсембаев, А. Жумагелдиев, 2019. - 214 с.

[Содержание](#)

21. **Винаров А. Ю. Безотходная биотехнология этилового спирта** : монография / А. Ю. Винаров, А. А. Кухаренко, Н. Е. Николайкина, 2019. - 215, [1] с.

[Содержание](#)

22. **Информационное обеспечение наилучших доступных технологий пищевой промышленности**: [монография] / А. Г. Храмцов [и др.] ; рец.: И. Ф. Горлов, В. Е. Жидков, 2019. - 309, [1] с.

622763

[Содержание](#)

23. **Кларк О. Мир вина: вина, сорта, виноградники** : пер. с англ. / О. Кларк ; пер. Т. Дудкова ; фот. С. Бак, 2019. - 319 с.

[Содержание](#)

24. **Кошевой Е. П. Технологическое оборудование производства растительных масел** : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям "Машины и аппараты пищевых производств" и "Пищевая инженерия малых предприятий" направления подготовки дипломированных специалистов "Пищевая инженерия" специальности "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" направления подготовки дипломированных специалистов "Производство продуктов питания из растительного сырья" / Е. П. Кошевой ; рец.: С. Ф. Быкова, А. Г. Сабуров, 2019. - 362, [3] с.

[Содержание](#)

25. **Радиационные методы в переработке сельскохозяйственных культур**: научный аналитический обзор / Ю. С. Павлов [и др.] ; рец.: А. А. Манохина, А. В. Прокопенко, 2019. - 77 с.

[Содержание](#)

26. **Сборник технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования /** ООО "Научно-информационный центр-БАК", 2019. - 473 с.
[Содержание](#)
27. **Соусы / А. С. Ратушный** [и др.]; ред. А. С. Ратушный, 2019. - 43 с.
[Содержание](#)
28. **Супы / А. С. Ратушный** [и др.]; ред. А. С. Ратушный, 2019. - 72 с.
[Содержание](#)
29. **Технология диетического и лечебно-профилактического питания:** [учебное пособие] / М. П. Могильный [и др.]; ред. М. П. Могильный; рец.: М. Ф. Маршалкин, Е. В. Шкробец, 2019. - 244 с.
[Содержание](#)
30. **Технология и оборудование биотехнологической переработки зерна злаковых культур:** [монография] / В. Н. Невзоров [и др.], 2019. - 147 с.
[Содержание](#)
- 2018**
31. **Алтухов И. В. Технология получения концентрированных сахаросодержащих продуктов с использованием импульсной инфракрасной обработки и сушки корнеклубнеплодов :** монография / И. В. Алтухов, Н. В. Цугленок; рец.: А. Н. Третьяков, В. Г. Хапусов, 2018. - 155 с.
[Содержание](#)
32. **Гусаков, Владимир Григорьевич. Конкуренентоустойчивое развитие производства продуктов здорового питания в предприятиях пищевой промышленности Беларуси /** В. Г. Гусаков, А. В. Пилипук; рец.: С. Г. Голубев, В. И. Бельский, 2018. - 367 с.
[Содержание](#)
33. **Дацун В. М. Водные биоресурсы. Характеристика и переработка :** учебное пособие / В. М. Дацун, Э. Н. Ким, Л. В. Левочкина; рец.: Т. М. Бойцова, Е. П. Лаптева, 2018. - 507 с.
[Содержание](#)
34. **Конкуренентоспособные технологии производства функциональных продуктов питания :** научный аналитический обзор / В. Ф. Федоренко [и др.]; рец.: О. П. Ковалев, Л. В. Донченко, 2018. - 150 с.
622000
[Содержание](#)
35. **Руководство по санитарно-пищевому анализу с применением тестовых средств /** Научно-производственное объединение ЗАО "Крисмас+", 2018. - 139 с.
[Содержание](#)
36. **Савицкая Т. А. Биоразлагаемые композиты на основе природных полисахаридов /** Т. А. Савицкая; рец.: Н. Р. Прокопчук, В. А. Гольдаде, 2018. - 206, [1] с.
[Содержание](#)
37. **Семенов Г. В. Сублимационная сушка пищевых продуктов:** [монография] / Г. В. Семенов, И. С. Краснова; рец.: В. И. Шипулин, М. Б. Генералов, 2018. - 291 с.
[Содержание](#)
38. **Современные технологии функциональных пищевых продуктов:** учебник для обучающихся по основным профессиональным образовательным программам бакалавриата и магистратуры направлений подготовки "Биотехнология", "Продукты питания из растительного сырья", "Продукты питания животного происхождения" и "Технология продукции и организация общественного питания" / Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Российская академия наук, 2018. - 431 с.
[Содержание](#)
39. **Технологии производства продуктов здорового питания из растительного сырья:** [монография] / И. А. Ильина [и др.]; рец. Л. В. Донченко; ред. И. А. Ильина, 2018. - 315 с.
[Содержание](#)
40. **Черников В. А. Экологически безопасная продукция:** учебное пособие / В. А. Черников, О. А. Соколов; рец. А. С. Керженцев, 2018. - 859 с.
[Содержание](#)

41. **Четверикова О. П. Сырье и ингредиенты хлебопекарного и кондитерского производства:** справочник / О. П. Четверикова, 2018. - 664 с.

[Содержание](#)

42. **Юдина С. Б. Технология продуктов функционального питания:** учебное пособие / С. Б. Юдина ; рец.: Г. Е. Лимонов, А. И. Мглинец, Э. Г. Розанцев, 2018. - 279 с.

[Содержание](#)

2017

43. **Владимцева Т. М. Технология рыбы и рыбных продуктов:** учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки 36.03.02 "Зоотехния", 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Т. М. Владимцева; рец.: А. И. Голубков, С. В. Шадрин, 2017. - 327 с.

[Содержание](#)

44. **Глубокая переработка сельскохозяйственного сырья:** научное издание / В. Ф. Федоренко [и др.]; рец.: В. В. Ляшенко, Л. Э. Гунар, 2017. - 159 с.

[Содержание](#)

45. **Интеллектуальные экспертные системы в практике решения прикладных задач пищевого производства:** монография / О. Н. Красуля [и др.]; рец.: А. Е. Краснов, И. П. Прохоров, 2017. - 151 с.

[Содержание](#)

46. **Масанский С. Л. Специальные напитки с измененным окислительно-восстановительным потенциалом :** монография / С. Л. Масанский, О. В. Крукович ; рец.: А. В. Прохоров, А. В. Иванов, В. А. Седакова, 2017. - 229 с.

[Содержание](#)

47. **Новое оборудование для переработки зерновых культур в пищевые продукты:** [монография] / В. А. Самойлов [и др.]; рец.: А. А. Лепешев, В. Н. Холопов, 2017. - 197 с.

[Содержание](#)

48. **Овсянникова О. В. Разработка технологии получения пищевых белковых продуктов из семян подсолнечника:** монография / О. В. Овсянникова, Т. П. Францева, 2017. - 95 с.

[Содержание](#)

49. **Природные антиоксиданты пищевых продуктов /** М. О. Полумбрик [и др.]; рец.: А. Ф. Ламан, В. И. Кравченко, 2017. - 159 с.

[Содержание](#)

50. **Присухина Н. В. Изучение и использование плодов красноярских яблонь для обогащения кондитерских изделий :** [монография] / Н. В. Присухина, Н. Н. Типсина ; рец.: Г. А. Губаненко, Г. А. Толмачева, 2017. - 135 с.

[Содержание](#)

51. **Рязанова О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения:** справочник / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский; ред. В. М. Позняковский ; рец.: С. Н. Хабаров, Б. П. Суханов, Л. Г. Елисеева, 2017. - 377 с.

[Содержание](#)

52. **Смирнова И. Р. Пищевые и биологически активные добавки к пище:** учебное пособие / И. Р. Смирнова, Л. П. Сатюкова, М. И. Шопинская; рец.: В. А. Долгов, А. И. Эйтингон, 2017. - 112 с.

[Содержание](#)

53. **Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания:** справочник / О. А. Рязанова [и др.]; ред. В. М. Позняковский ; рец.: С. Н. Хабаров, Б. П. Суханов, Л. Г. Елисеева, 2017. - 284 с.

[Содержание](#)

54. **Шелудько О. Н. Инновационные методы оценки и прогнозирования качества винодельческой продукции:** монография / О. Н. Шелудько ; рец.: Т. И. Гугучкина, Н. К. Стрижов, 2017. - 291 с.

[Содержание](#)

2016

55. **Аннемюллер Г. Дрожжи в пивоварении:** пер. с англ. / Г. Аннемюллер, Г. -Й. Мангер, П. Литц; пер. С. Г. Давыденко ; ред. С. Г. Давыденко, 2016. - 427 с.

[Содержание](#)

56. **Атлас: морфология полисахаридов /** В. В. Литвяк [и др.]; рец.: А. И. Изтаев, В. Я. Груданов, Г. И. Касьянов, 2016. - 335 с.

[Содержание](#)

57. **Дунченко Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности** : учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности" / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин ; рец.: В. В. Гусев, Л. Т. Печеная, 2016. - 211 с.

[Содержание](#)

58. **Красные столовые вина: биохимия, технология, энотерапия** : монография / А. М. Авидзба [и др.] ; рец.: А. П. Бирюков, Р. А. Ханферян, 2016. - 190 с.

[Содержание](#)

59. **Приезжева Л. Кислотное число жира - индикатор свежести и годности зернопродуктов** : [монография] / Л. Приезжева, 2016. - 117 с.

[Содержание](#)

60. **Сидоренко М. Ю. Персонафицированное питание** : [монография] / М. Ю. Сидоренко ; рец. Б. А. Шендеров, 2016. - 192 с.

[Содержание](#)

2015

61. **Дозорова Т. А. Организационно-экономическое обеспечение эффективного функционирования масложирового подкомплекса** : монография / Т. А. Дозорова, Н. Р. Александрова ; рец.: О. А. Фролова, М. Л. Яшина, 2015. - 255 с.

[Содержание](#)

62. **Кондратьев Н. Б. Повышение сохранности кондитерских изделий**: [монография] / Н. Б. Кондратьев ; рец. Т. Б. Цыганова, 2015. - 249 с.

[Содержание](#)

63. **Проектирование макаронных фабрик и цехов различной мощности**: учебное пособие для студентов направления подготовки 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" и специальности 260202.65 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" по очной и заочной формам обучения / Н. Н. Типсина [и др.], 2015. - 113 с.

[Содержание](#)

2014

64. **Инновационные технологии переработки плодоовощной продукции** / ред.: С. Родригес, Ф. А. Н. Фернадес; пер. Ю. Г. Базарнова, 2014. - 456 с..

[Содержание](#)

2013

65. **Ферменты в пищевой промышленности** / ред.: Р. Дж. Уайтхерст, Ван Оорт М.; пер. С. В. Макаров, 2013. - 404 с.

[Содержание](#)

66. **Шванская И. А. Перспективные направления создания продуктов функционального назначения на основе животного сырья**: научный аналитический обзор / И. А. Шванская; рец.: М. С. Павлючкова, В. В. Ляшенко, 2013. - 170 с.

[Содержание](#)

Периодические издания

67. **Масла и жиры**: специализированный журнал/ ЗАО "Отраслевые ведомости". - Москва: [б. и.], 1999 - . - Хранится постоянно.

68. **Пиво и напитки**: научно-теоретический и производственный журнал/ Издательство "Пищевая промышленность". - Москва: [б. и.], 1996 - . - Хранится постоянно.

69. **Пищевая промышленность = Food processing industry**: ежемесячный научно-производственный журнал/ Издательство "Пищевая промышленность". - Москва: [б. и.], 1988 - . - Хранится постоянно.

70. **Сахар**: журнал для менеджеров, агрономов, технологов АПК/ ЗАО "Сахинформ", Союз сахаропроизводителей России. - Москва: [б. и.], 1999 - . - Хранится постоянно.

71. **Товаровед продовольственных товаров**/ Издательский дом "Панорама". - Москва: Индустрия гостеприимства и торговли, 2004 - . - Хранится постоянно. - Выходит ежемесячно.

72. **Хлебопечение России = Baking in Russia**: научно-технический и производственный журнал/ Российский Союз пекарей. - Москва: [б. и.], 1996 - . - Хранится постоянно.