

## «16 октября – Всемирный день продовольствия»

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

### Книжные издания

#### 2018

1. **Антипова, Л. В. Химия пищи** : учебник / Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко ; рец.: Г. И. Касьянов, А. Г. Храмцов. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2018. - 853 с.  
[Содержание](#)
2. **Век генетики и век биотехнологии на пути к редактированию генома человека** : монография / В. И. Глазко [и др.] ; рец.: М. С. Соколов, В. А. Бондаренко. - Москва : КУРС, 2018. - 559 с.  
[Содержание](#)
3. **Пилипук, А. В. Конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности Беларуси в условиях построения Евразийского экономического союза** : [монография] / А. В. Пилипук ; ред. В. Г. Гусаков ; рец.: А. С. Сайганов, М. И. Запольский ; Республиканское научное унитарное предприятие "Институт системных исследований в АПК Национальной академии наук Беларуси". - Минск : Институт системных исследований в АПК НАН Беларуси, 2018. - 237 с.  
**Аннотация:** В монографии обоснованы направления повышения конкурентоспособности пищевой промышленности, совершенствования взаимоотношений в цепочке формирования стоимости, диверсификации производства, сокращения затрат и др. Описаны особенности ключевых отраслей, долгосрочная динамика производства и сценарии развития обрабатывающей сферы АПК Беларуси в ЕАЭС с учетом реализации предложенной в работе концепции формирования отрасли производства продуктов здорового питания. Теоретические, методические и практические результаты и предложения, изложенные в монографии, могут быть использованы в научно-исследовательской работе, профессиональной деятельности руководителей и специалистов сфер агропродовольственного производства, а также в образовательном процессе.
4. **Продовольственная безопасность Республики Беларусь. Мониторинг-2017: в контексте устойчивого функционирования АПК** / В. Г. Гусаков [и др.] ; рец.: Г. И. Гануш, В. В. Пузиков ; Республиканское научное унитарное предприятие "Институт системных исследований в АПК Национальной академии наук Беларуси". - Минск : Институт системных исследований в АПК НАН Беларуси, 2018. - 295 с.  
[Содержание](#)
5. **Процессы и аппараты биотехнологии: ферментационные аппараты** : учебное пособие для академического бакалавриата / А. Ю. Винаров [и др.] ; ред. В. А. Быков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2018. - 275 с.  
[Содержание](#)
6. **Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков** : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой ; рец.: Л. Э. Гунар, М. Ю. Тамова, Т. Б. Брикота ; Кубанский государственный аграрный университет. - Изд. 2-е, стер. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2018. - 322 с.  
[Содержание](#)
7. **Рязанова, О. А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания** : учебное пособие / О. А. Рязанова, М. А. Николаева ; рец.: Л. Г. Елисеева, Г. Н. Иванова. - Москва : Норма ; Москва : ИНФРА-М, 2018. - 223 с.  
**Аннотация:** Рассмотрены состояние рынка продуктов детского питания (ПДП), их роль в питании детей, удовлетворяемые ПДП потребности детей и родителей. Проанализировано значение веществ химического состава, определяющих пищевую ценность ПДП, для формирования и поддержания здоровья детей. Даны общая классификация ПДП и товароведная характеристика отдельных подгрупп. Определены факторы, формирующие и сохраняющие товароведные характеристики ПДП. Особое внимание уделено влиянию инновационных технологий для качества и безопасности ПДП. Впервые в учебной литературе рассмотрены вопросы товарного менеджмента и экспертизы ПДП. Проанализированы нормативные документы по качеству ПДП и выявлены общие органолептические и специфические физико-химические показатели качества ПДП. Рассмотрены показатели безопасности ПДП, а также их упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

8. **Савицкая, Т. А. Биоразлагаемые композиты на основе природных полисахаридов** / Т. А. Савицкая ; рец.: Н. Р. Прокопчук, В. А. Гольдаде ; Белорусский государственный университет. - Минск : БГУ, 2018. - 206, [1] с.  
[Содержание](#)
9. **Технология функциональных продуктов питания** : учебное пособие для вузов / ред. Л. В. Донченко ; рец.: Т. Н. Дорошенко, М. Ю. Тамова. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2018. - 176 с.  
[Содержание](#)
10. **Четверикова, О. П. Сырье и ингредиенты хлебопекарного и кондитерского производства** : справочник / О. П. Четверикова. - Санкт-Петербург : Профессия, 2018. - 664 с.  
**Аннотация:** В справочнике приведены обширные систематизированные сведения о сырье и ингредиентах, используемых в производстве хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, включая различные полуфабрикаты (начинки и крем, сиропы, помадки и т. п.). Рассматриваются основные виды сырья, составляющие основу изделия, ингредиенты, придающие «изюминку», а также используемые в небольших дозировках вспомогательные ингредиенты, играющие важную роль в технологическом процессе, формировании качества и потребительских свойств продуктов. Приведено описание ингредиентов, рассмотрены их свойства и влияние на качество готовых продуктов, возможности и особенности применения в зависимости от поставленных целей. Учтен накопленный международный опыт. Особое внимание уделено ингредиентам, по которым до сих пор было недостаточно информации или она была разрозненной.
11. **Юдина, С. Б. Технология продуктов функционального питания** : учебное пособие / С. Б. Юдина ; рец.: Г. Е. Лимонов, А. И. Мглинец, Э. Г. Розанцев. - Изд. 3-е, стер. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2018. - 279 с.  
[Содержание](#)

**2017**

12. **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](#)
13. **Алексеев, Г. В. Системный подход в пищевой инженерии. Общие определения и некоторые приложения** : учебное пособие для бакалавров / Г. В. Алексеев, С. А. Бредихин, И. И. Холявин ; рец.: В. А. Арет, Л. И. Фридман, В. Н. Красильников. - Москва : Гиорд, 2017. - 157 с.  
[Содержание](#)
14. **Анализ и моделирование операций обработки сырья и полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий** / Г. В. Авроров [и др.] ; рец.: М. И. Ботов, В. В. Рыжаков, А. Д. Семенов. - Старый Оскол : ТНТ, 2017. - 242 с.  
[Содержание](#)
15. **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](#)
16. **Бузолева, Л. Психрофильность патогенных бактерий и эпидемиологическая опасность хранения пищевых продуктов при низкой температуре** / Л. Бузолева ; Федеральное государственное бюджетное учреждение и научно-исследовательский институт эпидемиологии и микробиологии им Г. П. Сомова СО РАМН, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Дальневосточный федеральный университет". - Saarbrücken : LAP LAMBERT Academic Publishing, 2017. - 105 с.  
[Содержание](#)
17. **Василега, Г. И. Справочник работника общественного питания** / Г. И. Василега, В. Н. Радевич ; сост.: Г. И. Василега, В. Н. Радевич ; ООО "Научно-информационный центр-БАК". - Минск : НИЦ-БАК, 2017. - 401 с.  
**Аннотация:** в справочнике изложены рекомендации по некоторым вопросам технологии и производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, организации работы объектов общественного питания. Содержатся основные нормативные документы, регулирующие деятельность общественного питания, по отдельным нормативным актам даны разъяснения и комментарии.
18. **Габих, Г. Э. Практическое руководство к пивоварению: техника пивоваренного дела** : пер. с нем. / Г. Э. Габих ; 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 долговременного хранения пива в подвалах.

19. **Ефименко, А. Г. Инновационное развитие организаций перерабатывающей и пищевой промышленности** : [монография] / А. Г. Ефименко ; рец.: Л. В. Пакуш, А. А. Муравьев ; Министерство образования Республики Беларусь, Учреждение образования "Могилевский государственный университет продовольствия". - Могилев : МГУП, 2017. - 191 с.  
[Содержание](#)
20. **Каркина, О. И. Технология приготовления блюд детского питания. Практикум** : учебное пособие для учащихся учреждений образования, реализующих образовательные программы профессионально-технического образования по специальности "Общественное питание" / О. И. Каркина ; рец.: Н. И. Косяк, Е. М. Моргунова. - Минск : РИПО, 2017. - 198 с.  
[Содержание](#)
21. **Ковэн, С. Технологии хлебопечения = Technology of Breadmaking** / С. Ковэн. - 3-е изд. : перев. с англ. яз. - Санкт-Петербург : Издательство Профессия, 2017. - 415 с.  
[Содержание](#)
22. **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](#)
23. **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 ; Министерство образования Республики Беларусь, Учреждение образования "Могилевский государственный университет продовольствия", Кафедра товароведения и организации торговли. - Могилев : МГУП, 2017. - 229 с.  
[Содержание](#)
24. **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](#)
25. **Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья** : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин ; рец.: М. Г. Барышев, Г. И. Касьянов, А. Ю. Шантыз. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2017. - 718 с.  
[Содержание](#)
26. **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](#)
27. **Питание и здоровье населения: мониторинг, анализ, тенденции** / С. В. Евстигнеев [и др.] ; рец.: Ф. К. Рахматулло, А. Г. Мордовина. - Старый Оскол : ТНТ, 2017. - 271 с.  
[Содержание](#)
28. **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](#)
29. **Продовольственная безопасность Республики Беларусь. Мониторинг-2016: социально-экономические аспекты** / В. Г. Гусаков [и др.] ; рец.: Г. И. Гануш, В. В. Пузиков ; Республиканское научное унитарное предприятие "Институт системных исследований в АПК Национальной академии наук Беларуси". - Минск : Институт системных исследований в АПК НАН Беларуси, 2017. - 210 с.  
[Содержание](#)
30. **Пучков, Д. Самогон** / Д. Пучков. - Санкт-Петербург : Питер, 2017. - 268 с.  
**Аннотация:** Издание посвящено технологии приготовления крепких алкогольных напитков. Содержит краткие сведения по истории самогонварения и винокуренного дела, рецепты крепких напитков различных стран мира, рекомендации по приготовлению напитков в домашних условиях.

31. **Риссанен, М. История пива: от монастырей до спортбаров** = Kuohuva 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 вникнете в особенности современного пивоварения и, конечно, научитесь отлично разбираться в пиве.
32. **Санитарно-гигиенические требования и безопасность продуктов питания (общественное питание и торговля)** : учебник : учебник при подготовке бакалавров и магистров по направлению подготовки 19.03.04 и 19.04.04 - "Технология продукции и организация общественного питания" / В. М. Иванова [и др.] ; ред. М. П. Могильный ; рец. М. Ф. Маршалкин. - Москва : ДеЛи плюс, 2017. - 322 с.  
[Содержание](#)
33. **Сафонова, Ю. А. Улучшение биологической ценности хлебобулочных изделий** : монография / Ю. А. Сафонова, А. В. Лемешкин. - Saarbrücken : LAP LAMBERT Academic Publishing, 2017. - 147 с.  
[Содержание](#)
34. **Сборник технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования** / ООО "Научно-информационный центр-БАК" ; сост.: Т. Д. Андрианова, Н. В. Василькова, В. А. Демиденко. - Минск : НИЦ-БАК, 2017. - 473 с.  
**Аннотация:** Настоящий Сборник содержит технологические карты на блюда и изделия, рекомендуемые для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования, которые разработаны в соответствии с СТБ1210-2010 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению» и содержат единые требования к сырью и готовой продукции, осуществлению технологического процесса производства блюд и изделий, показатели их качества, правила оформления и т.д. Нормированный расход продуктов для приготовления блюд (рецептуры) пересчитаны с учетом действующих норм отходов и потерь при кулинарной обработке. Показателями качества, безопасности являются изложенные в технологических картах правила технологии приготовления блюд, последовательность технологических процессов, температурный режим, органолептические показатели.
35. **Сборник технологических нормативов для питания детей и подростков в оздоровительных организациях** / ООО "Научно-информационный центр-БАК" ; сост.: Г. И. Василега, В. Н. Радевич, Т. М. Финская. - Минск : НИЦ-БАК, 2017. - 343 с.  
**Аннотация:** Содержит единые требования к технологическим процессам, качеству готовой продукции массового приготовления, определяющие её безопасность, а также нормы расходов, выхода полуфабрикатов и готовых изделий для питания детей и подростков в оздоровительных организациях.
36. **Стюарт, Э. Хмельной ботаник. Путеводитель по алкогольной флоре планеты** = The drunken botanist / Э. Стюарт ; пер. Т. Горюшкина. - Санкт-Петербург : Питер, 2017. - 368 с.  
**Аннотация:** Автор исследует большое количество трав, цветов, деревьев, фруктов и грибов, которые люди превращали в алкогольные напитки на протяжении веков. Книга включает множество исторических фактов и более пятидесяти рецептов оригинальных алкогольных напитков.
37. **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](#)
38. **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](#)

39. **Технология и оборудование для производства хлебобулочных изделий** : [учебное пособие] / В. А. Шаршунов [и др.] ; ред. В. А. Шаршунов ; рец.: А. Р. Цыганов, В. Н. Ковбаса. - Минск : Мисанта, 2017. - 1007 с.  
[Содержание](#)
40. **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](#)
41. **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](#)
42. **Шелудько, О. Н. Инновационные методы оценки и прогнозирования качества винодельческой продукции** : монография / О. Н. Шелудько ; рец.: Т. И. Гугучкина, Н. К. Стрижов ; Федеральное государственное бюджетное научное учреждение "Северо-Кавказский зональный научно-исследовательский институт садоводства и виноградарства". - Краснодар : ФГБНУ СКЗНИИСиВ, 2017. - 291 с.  
[Содержание](#)
43. **Экспертиза хлебобулочных изделий** : учебник / А. С. Романов [и др.] ; ред. В. М. Позняковский ; рец.: Е. И. Пономарева, Т. С. Долганова. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2017. - 342 с.  
[Содержание](#)
44. **Юдина, С. Б. Технология геронтологического питания** : учебное пособие / С. Б. Юдина ; рец.: А. И. Мглинец, В. Х. Паронян, Н. А. Тихомирова. - 2-е изд., стереотип. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2017. - 228 с.  
[Содержание](#)
- 2016**
45. **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.
46. **Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств** : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки бакалавров "Продукты питания из растительного сырья", "Продукты питания животного происхождения" и "Технологические машины и оборудование" / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков ; рец.: В. В. Садовой, Н. П. Оботурова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2016. - 200 с.  
[Содержание](#)
47. **Габидова А. Э. Анализ микробиологического риска в производстве пищевых продуктов и лекарственных препаратов** : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки 19.03.01 "Биотехнология" (профиль "Пищевая биотехнология") и 19.03.02 "Продукты питания растительного происхождения" / А. Э. Габидова ; рец.: А. В. Гарабаджиу, Т. В. Меледина ; ред. В. А. Галынкин, 2016. - 383 с.
48. **Глобин А. Н. Дозаторы** : монография / А. Н. Глобин, И. Н. Краснов ; рец.: В. Ф. Хлыстунов, В. А. Богомягих, 2016. - 383 с.
49. **Гугучкина Т. И. Фермерское виноделие** : научно-практические рекомендации / Т. И. Гугучкина, 2016. - 173 с.
50. **Жиры в пищевой промышленности** / ред. К. К. Раджа ; сост. К. К. Раджа ; пер. А. В. Самойлов, 2016. - 463 с.
51. **Кекибаева А. К. Рациональное использование вторичных продуктов пищевой промышленности** : [монография] / А. К. Кекибаева, Ф. Т. Диханбаева, Г. И. Байгазиева, 2016. - 221 с.
52. **Контрольно-измерительные приборы и оборудование для предприятий пищевой промышленности и АПК** : [пособие] / В. А. Шаршунов [и др.] ; рец. А. Р. Цыганов, 2016. - 927 с.
53. **Красные столовые вина: биохимия, технология, энотерапия** : монография / А. М. Авидзба [и др.] ; рец.: А. П. Бирюков, Р. А. Ханферян, 2016. - 190 с.
54. **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](#)



55. **Методы анализа пищевых продуктов. Определение компонентов и пищевых добавок** : пер. с англ. / ред. С. Этлеш ; сост. С. Этлеш, 2016. - 560 с.
56. **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", 2016. - 402 с.
57. **Продовольственная безопасность Республики Беларусь в современных условиях** : материалы Первого Всебелорусского форума (Минск, 12 октября 2016 г.) / Республиканское научное унитарное предприятие "Институт системных исследований в АПК Национальной академии наук Беларуси", 2016. - 313 с.
58. **Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях** : сборник технических нормативов / В. Н. Иванова [и др.] ; ред.: М. П. Могильный, В. А. Тутельян ; рец. М. Ю. Тамова, 2016. - 640 с.
59. **Сидоренко М. Ю. Персонализированное питание** : [монография] / М. Ю. Сидоренко ; рец. Б. А. Шендеров, 2016. - 192 с.
60. **Технологические процессы и оборудование, применяемые при производстве продуктов питания** : научный аналитический обзор / В. Ф. Федоренко [и др.] ; рец.: Л. В. Донченко, Н. А. Пискунова, 2016. - 191 с.
61. **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](#)

62. **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, 2016. - 538 с.
63. **Щербаков С. С. Основы сенсорного анализа алкогольных напитков** : учебное пособие / С. С. Щербаков ; рец. М. В. Гернет, 2016. - 175 с.

**2015**

64. **Магомедов М. Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания** : учебник для подготовки бакалавров, обучающихся по направлению "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / М. Г. Магомедов ; рец.: М. Э. Ахмедов, М. Д. Мукайлов, М. И. Теммоев, 2015. - 558 с.
65. **Технология и оборудование для производства мучных кондитерских изделий** : пособие / В. А. Шаршунов [и др.] ; рец.: Г. Г. Дубцов, В. Я. Черных, 2015. - 991 с.
66. **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", 2015. - 143 с.
67. **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, 2015. - 399 с.
68. **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.
69. **Кондратьев Н. Б. Повышение сохранности кондитерских изделий** : [монография] / Н. Б. Кондратьев ; рец. Т. Б. Цыганова, 2015. - 249 с.
70. **Машанов А. И. Основы физиологии питания** : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья", 19.03.03

"Продукты питания животного происхождения" / А. И. Машанов, Л. С. Зобнина, А. А. Машанов ; рец.: В. П. Новицкая, Л. Н. Меняйло, 2015. - 281 с.

71. **Сборник технологических карт белорусских блюд** / ООО "Научно-информационный центр-БАК", 2015. - 572 с.

**2014**

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

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

**2012**

74. **Гугучкина Т. И. Мое виноделие** : [монография] / Т. И. Гугучкина, 2012. - 179 с.

75. **Технология безалкогольных напитков** : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260204.65 "Технология бродильных производств и виноделие" направления подготовки дипломированного специалиста 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья", бакалавра техники и технологий по направлению подготовки 260100.62 "Технология продуктов питания", магистра техники и технологий по направлению подготовки 260100.68 "Технология продуктов питания" / Л. А. Оганесянц [и др.] ; рец.: В. А. Поляков, М. Н. Елисеев, 2012. - 340 с.

76. **Чемисова Л. Э. Корковая пробка - важный фактор сохранения качества виноградных вин** : [монография] / Л. Э. Чемисова, Н. М. Агеева, 2012. - 159 с.

**2010**

77. **Функциональные напитки и напитки специального назначения** : пер. с англ. / Институтнутрицевитических и функциональных пищевых продуктов, Университет Лаваль, 2010. - 495 с.

78. **Эшхерст Ф. Р. Практические рекомендации производителям безалкогольных напитков и соков** : перевод с английского / Ф. Р. Эшхерст, Р. Харгитт ; ред. Д. К. Рапопорт, 2010. - 215 с.

**2009**

79. **Федоренко Б. Н. Пивоваренная инженерия: технологическое оборудование отрасли** : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 170600 (260601) "Машины и аппараты пищевых производств" направления подготовки дипломированного специалиста 655800 (260600) "Пищевая инженерия" и специальности 270500 (260204) "Технология бродильных производств и виноделие" направления подготовки дипломированного специалиста 655600 (260200) "Производство продуктов питания из растительного сырья" / Б. Н. Федоренко ; рец.: С. Т. Антипов, Ю. А. Калошин, 2009. - 998 с.

**2008**

80. **Газированные безалкогольные напитки: рецептуры и производство** : пер. с англ. / ред. Д. П. Стин, Ф. Р. Эшхерст ; пер. Т. О. Зверевич, 2008. - 415 с.