

*Библиографический список документов, экспонирующихся
в Белорусской сельскохозяйственной библиотеке
на тематической выставке*

«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

2021

1. **Направления совершенствования организационно-экономических отношений в агропродовольственной сфере Республики Беларусь: вопросы теории и методологии** / А. В. Пилипук [и др.] ред.: В. Г. Гусаков [и др.], 2021. - 135 с.
[Содержание](#)
2. **Обеспечение качества продукции АПК в условиях региональной и международной интеграции: материалы XIII Международной научно-практической конференции (Минск, 15-16 октября 2020 г.) / Республиканское научное унитарное предприятие "Институт системных исследований в АПК Национальной академии наук Беларуси"**, 2021. - 247 с.
[Содержание](#)

2020

3. **Никуличев, Ю. В. Глобальная продовольственная проблема: аналитический обзор** / Ю. В. Никуличев, 2020. - 58 с.
[Содержание](#)
4. **Состояние и перспективы развития продовольственной системы России (на примере овощеводства и садоводства): монография** / О. В. Абашева [и др.], 2020. - 406 с.
[Содержание](#)

2019

5. **The state of food security and nutrition in the world. 2019. Safeguarding against economic slowdowns and downturns** / Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2019. - 212 с.
[Содержание](#)
6. **Ловкис, Зенон Валентинович. Инновационное развитие пищевой промышленности: аспекты теории и практики: [монография]** / З. В. Ловкис, Ф. И. Субоч, Е. З. Ловкис; рец.: А. С. Сайганов, М. И. Запольский, 2019. - 530 с.
[Содержание](#)
7. **Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие** / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина; рец.: О. Я. Мезенова, Т. Н. Слуцкая, 2019. - 1443 с.
[Содержание](#)

8. **Пизенгольц, В. М. Проблемы продовольственной и экономической безопасности России: теория, методология, практика:** монография. Ч. 1. Продовольственная безопасность / В. М. Пизенгольц; рец.: М. С. Ромашин, Л. Л. Горшков, 2019. - 249, [1] с.
[Содержание](#)
9. **Пищевая химия. Добавки:** учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.]; ред. Л. В. Донченко; рец.: М. Ю. Тамова, А. Г. Кощаев, 2019. - 222, [1] с.
[Содержание](#)
10. **Продовольственная безопасность Республики Беларусь в условиях развития международной и региональной интеграции. Мониторинг-2018** / В. Г. Гусаков [и др.]; рец.: Г. И. Гануш, В. В. Пузилов, 2019. - 321 с.
[Содержание](#)

2018

11. **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](#)
12. **Гусаков, Владимир Григорьевич. Конкурентоустойчивое 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](#)
13. **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](#)
14. **Долганова, Н. В. Технология производства соленой рыбы:** учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению: 19.03.03 (19.04.03) "Продукты питания животного происхождения" (уровень бакалавриата и магистратуры), и слушателей системы повышения квалификации специалистов - инженерно-технических работников, связанных с обработкой рыбы / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, А. С. Виннов; рец.: Е. А. Дроздовская, И. М. Титова, 2018. - 293 с.
[Содержание](#)
15. **Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты:** учебное пособие для вузов: учебное пособие для студентов специальностей "Стандартизация и сертификация", "Технология рыбы и рыбных продуктов", "Пищевая биотехнология", "Технология консервов и пищевых концентратов", "Технология детского и функционального питания", "Пищевая инженерия малых предприятий" и направлений "Метрология, стандартизация и сертификация", "Химическая технология и биотехнология", "Технология продуктов питания" вузов региона: [в 2 ч.]. Ч. 1 / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, В. В. Кращенко; ред. И. Н. Ким, 2018. - 241 с.
[Содержание](#)
16. **Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты:** учебное пособие для вузов: учебное пособие для студентов специальностей "Стандартизация и сертификация", "Технология рыбы и рыбных продуктов", "Пищевая биотехнология", "Технология консервов и пищевых концентратов", "Технология детского и функционального питания", "Пищевая инженерия малых предприятий" и направлений "Метрология, стандартизация и сертификация", "Химическая технология и биотехнология", "Технология продуктов питания" вузов региона: [в 2 ч.]. Ч. 2 / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, В. В. Кращенко; ред. И. Н. Ким, 2018. - 213 с.
[Содержание](#)

17. **Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию:** [буклет] / Национальная академия наук Беларуси, РУП "Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию", 2018. - 36 с.
[Содержание](#)
18. **Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств:** учебник для академического бакалавриата: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по инженерно-техническим и аграрным направлениям: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции": [в 2 ч.]. Ч. 2 / А. А. Курочкин [и др.]; рец.: В. А. Милюткин, В. М. Зимняков, 2018. - 331 с.
[Содержание](#)
19. **Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств:** учебник для академического бакалавриата: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по инженерно-техническим и аграрным направлениям: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции": [в 2 ч.]. Ч. 1 / А. А. Курочкин [и др.]; рец.: В. А. Милюткин, В. М. Зимняков, 2018. - 262 с.
[Содержание](#)
20. **Оценка пригодности отечественного фруктового и овощного сырья для изготовления детского питания:** методические рекомендации / З. В. Ловкис [и др.]; ред. З. В. Ловкис, 2018. - 63 с.
[Содержание](#)
21. **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, 2018. - 223 с.
[Содержание](#)
22. **Савицкая, Т. А. Биоразлагаемые композиты на основе природных полисахаридов** / Т. А. Савицкая; рец.: Н. Р. Прокопчук, В. А. Гольдаде, 2018. - 206, [1] с.
[Содержание](#)
23. **Состояние рынков сельскохозяйственной продукции. 2018. Торговля сельскохозяйственной продукцией, изменение климата и продовольственная безопасность** / Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций, 2018. - 96 с.
[Содержание](#)
24. **Техника и технология пищевых производств:** материалы XII Международной научно-технической конференции (Могилев, 19-20 апреля 2018 г.): в 2 т. Т. 2 / Министерство образования Республики Беларусь, Учреждение образования "Могилевский государственный университет продовольствия", 2018. - 461 с.
[Содержание](#)
25. **Техника и технология пищевых производств:** материалы XII Международной научно-технической конференции (Могилев, 19-20 апреля 2018 г.): в 2 т. Т. 1 / "Техника и технология пищевых производств", международная научно-техническая конференция (12; 2018; Могилев), Министерство образования Республики Беларусь, Учреждение образования "Могилевский государственный университет продовольствия", 2018. - 461 с.
[Содержание](#)
26. **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](#)
27. **Технология функциональных продуктов питания:** учебное пособие для вузов / ред. Л. В. Донченко; рец.: Т. Н. Дорошенко, М. Ю. Тамова, 2018. - 176 с.

[Содержание](#)

28. **Черников, В. А. Экологически безопасная продукция:** учебное пособие / В. А. Черников, О. А. Соколов; рец. А. С. Керженцев, 2018. - 859 с.

[Содержание](#)

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

[Содержание](#)

30. **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

31. **GMP в пищевой промышленности:** пособие по ответственному управлению / Британский институт пищевых наук и технологий, 2017. - 291 с.

[Содержание](#)

32. **Василега, Г. И. Справочник работника общественного питания** / Г. И. Василега, В. Н. Радевич; сост.: Г. И. Василега, В. Н. Радевич, 2017. - 401 с.

[Содержание](#)

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

[Содержание](#)

34. **Закладной, Г. А. Зерноспас [Бинарный инсектоакарицид, предназначенный для защиты зерна от амбарных вредителей]** / Г. А. Закладной, А. Н. Лялюк, 2017. - 205 с.

[Содержание](#)

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

[Содержание](#)

36. **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](#)

37. **Санитарно-гигиенические требования и безопасность продуктов питания (общественное питание и торговля):** 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, 2017. - 322 с.

[Содержание](#)

38. **Сборник технологических нормативов для питания детей и подростков в оздоровительных организациях** / ООО "Научно-информационный центр-БАК", 2017. - 343 с.

[Содержание](#)

39. **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](#)
40. **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](#)
41. **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, 2017. - 1007 с.**
[Содержание](#)
42. **Фомина, О. Н. Пищевые продукты. Требования к качеству и контроль безопасности по международным и европейским стандартам / О. Н. Фомина, Г. С. Фомин; рец.: М. Л. Мамиконян, Л. М. Шалова, 2017. - 815 с.**
[Содержание](#)
43. **Экспертиза хлебобулочных изделий: учебник / А. С. Романов [и др.]; ред. В. М. Позняковский; рец.: Е. И. Пономарева, Т. С. Долганова, 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, 2017. - 228 с.**
[Содержание](#)

2016

45. **Базарнова, Ю. Г. Биологически активные вещества дикорастущих растений и их применение в пищевых технологиях / Ю. Г. Базарнова, 2016. - 239 с.**
[Содержание](#)
46. **Глобин, А. Н. Дозаторы: монография / А. Н. Глобин, И. Н. Краснов; рец.: В. Ф. Хлыстунов, В. А. Богомягих, 2016. - 383 с.**
[Содержание](#)
47. **Контрольно-измерительные приборы и оборудование для предприятий пищевой промышленности и АПК: [пособие] / В. А. Шаршунов [и др.]; рец. А. Р. Цыганов, 2016. - 927 с.**
[Содержание](#)
48. **Методы анализа пищевых продуктов. Определение компонентов и пищевых добавок: пер. с англ. / ред. С. Этлеш; сост. С. Этлеш, 2016. - 560 с.**
[Содержание](#)
49. **Приезжева, Л. Кислотное число жира - индикатор свежести и годности зернопродуктов: [монография] / Л. Приезжева, 2016. - 117 с.**
[Содержание](#)
50. **Рудобашта, С. П. Процессы и аппараты по переработке сельскохозяйственной продукции: тепловые и массообменные процессы: учебное пособие / С. П. Рудобашта, Е. Л. Бабичева; рец. М. К. Кошелева, 2016. - 103 с.**
[Содержание](#)

51. **Сидоренко, М. Ю. Персонафицированное питание:** [монография] / М. Ю. Сидоренко; рец. Б. А. Шендеров, 2016. - 192 с.
[Содержание](#)
52. **Типсина, Н. Н. Технология мучных кондитерских изделий:** учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки 1.03.02 "Продукты питания из растительного сырья" / Н. Н. Типсина, Н. В. Присухина, Д. В. Штефан; рец.: Е. А. Струпан, Г. Г. Гуркаева, 2016. - 113 с.
[Содержание](#)
53. **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.
[Содержание](#)