

## «День работников 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 изданий** размещены в списке в обратной хронологии в алфавитном порядке авторов и названий)

### 2024

1. **Методы контроля качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов** : [монография] / А. В. Мелещня [и др.] ; под общ. ред. З. В. Ловкиса ; Национальная академия наук Республики Беларусь, РУП "Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию". - Минск : ИВЦ Минфина, 2024. - 351 с.  
[Содержание](#)
2. **Тутов, Н. Д. Производство хлеба и хлебобулочных изделий на малых предприятиях** : монография / Н. Д. Тутов, Г. В. Авроров, В. А. Авроров. - Старый Оскол : ТНТ, 2024. - 229 с.  
[Содержание](#)

### 2023

3. **Инновационные белковые продукты на основе спирулины - решение продовольственной проблемы** : монография / Г. Г. Жарикова [и др.] ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова". - Москва : РУСАЙНС, 2023. - 216, [1] с.  
[Содержание](#)
4. **Эффективные технологии производства свекловичного сахара** : [монография] / О. К. Никулина [и др.] ; Национальная академия наук Беларуси, РУП "Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию". - Минск : ИВЦ Минфина, 2023. - 302 с.  
[Содержание](#)
5. **Авроров, В. А. Инновационные разработки для пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности** : монография / В. А. Авроров, Г. В. Авроров, Н. Д. Тутов. - Старый Оскол : ТНТ, 2023. - 200, [1] с.  
[Содержание](#)
6. **Зерно и продукты его переработки в рациональном питании** : учебное пособие для вузов : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по аграрным, экономическим, социально-экономическим, инженерно-техническим направлениям / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под ред. Л. Н. Плохотнюка. - Москва : Юрайт, 2023. - 210, [2] с.  
[Содержание](#)
7. **Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве** : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по аграрным, естественно-научным, медицинским направлениям / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. - Москва : Юрайт, 2023. - 221, [1] с.  
[Содержание](#)
8. **Переработка сыворотки. Процессы, оборудование, технологии** : [монография] / О. В. Дымар [и др.] ; под общ. ред. О. В. Дымара. - Минск : Колорград, 2023. - 360 с.  
[Содержание](#)
9. **Дранкевич, О. Г. Кухни народов мира** : учебное пособие для учащихся учреждений образования, реализующих образовательные программы среднего специального образования по специальности "Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании" / О. Г. Дранкевич. - Минск : РИПО, 2023. - 351 с.  
[Содержание](#)

10. **Шило, Е. И. Управление ростом рыбы: проблемы и перспективы** : [монография] / Е. И. Шило. - Белгород : ПОЛИТЕРРА, 2023. - 156 с.

[Содержание](#)

## 2022

11. **Зенькова, М. Л. Технология консервированного продукта из пророщенного зерна: научные основы с применением QFD методологии** : монография / М. Л. Зенькова, А. В. Акулич ; Министерство образования Республики Беларусь, Учреждение образования "Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий". - Могилев : БГУТ, 2022. - 146 с.

[Содержание](#)

12. **Бурак, Л. Ч. Использование озоновой технологии в пищевой промышленности = Using ozone technology in the food industry** : [монография] / Л. Ч. Бурак. - Минск : СтройМедиаПроект, 2022. - 142, [1] с.

[Содержание](#)

13. **Введение в персонализированную цифровую нутрициологию** / М. Б. Гавриков [и др.]. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2022. - 110, [1] с.

[Содержание](#)

14. **Научно-практические основы комплексной переработки свекловичного жома** : монография / А. В. Дранников [и др.] ; науч. ред. В. Н. Василенко. - Воронеж : ВГУИТ, 2022. - 175 с.

[Содержание](#)

15. **Анализ и моделирование операций обработки сырья и полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий** : монография / Г. В. Авроров [и др.]. - Старый Оскол : ТНТ, 2022. - 242 с.

[Содержание](#)

16. **Питание и здоровье населения: мониторинг, анализ, тенденции** : монография / С. В. Евстигнеев [и др.]. - Старый Оскол : ТНТ, 2022. - 270, [1] с.

[Содержание](#)

## 2021

17. **Теоретические и практические аспекты использования аддитивных технологий при производстве продуктов питания** : монография / А. В. Мелещеня [и др.] ; рец.: В. Я. Груданов, В. С. Голик ; Национальная академия наук Беларуси, Научно-производственное республиканское дочернее унитарное предприятие "Институт мясо-молочной промышленности" Республиканского унитарного предприятия "Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию". - Минск : [б. и.], 2021. - 227 с.

[Содержание](#)

18. **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. - Минск : БелНИИТ "Транстехника", 2021. - 251 с.

[Содержание](#)

19. **Творогова, А. А. Мороженое в России и СССР. Теория. Практика. Развитие технологий** / А. А. Творогова. - Санкт-Петербург : Профессия, 2021. - 248 с.

[Содержание](#)

20. **Меркулова, Н. Г. Маркировка молочной продукции** : практическое руководство специалиста / Н. Г. Меркулова, М. Ю. Меркулов, И. Ю. Меркулов. - Санкт-Петербург : Профессия, 2021. - 230 с.

[Содержание](#)

21. **Меркулова, Н. Г. Органолептическая оценка молочных продуктов** : практическое руководство специалиста / Н. Г. Меркулова, М. Ю. Меркулов, И. Ю. Меркулов. - Санкт-Петербург : Профессия, 2021. - 149, [1] с.

[Содержание](#)

22. **Вандроўка да хлеба = Путешествие к хлебу = Journey to bread** / аўтары тэкстаў : Т. А. Наваградскі [і інш.] ; уклад. Л. Ф. Анцух ; пер.: К. С. Голуб [і інш.] ; рэд.: М. І. Краскоўскі, Ж. Ю. Клімянок. - Мінск : Чатыры чвэрці, 2021. - 250, [3] с.

[Содержание](#)

## 2020

23. **Цифровая трансформация пищевой и перерабатывающей промышленности = Digital transformation of the food and processing industry** : аналитический обзор / Л. Ю. Коноваленко [и др.] ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное научное учреждение "Российский научно-исследовательский институт информации и технико-экономических исследований по

инженерно-техническому обеспечению агропромышленного комплекса". - Москва : Росинформагротех, 2020. - 76 с.

[Содержание](#)

24. **Сайфулина, З. Р. Развитие теории и практики использования дикорастущих плодов и ягод местного произрастания и продуктов комплексной их переработки** : монография / З. Р. Сайфулина ; Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации "Сибирский университет потребительской кооперации". - Новосибирск : [б. и.], 2020. - 149 с.

[Содержание](#)

25. **Ермолаева, Н. А. Яркие смузи. Простые свежие напитки для здоровья, бодрости и удовольствия** / Н. А. Ермолаева. - Москва : ХлебСоль; Эксмо, 2020. - 99, [11] с.

[Содержание](#)

26. **Куспиц, А. В. Колбасология : колбасное производство ремесленное и домашнее** / А. В. Куспиц. - Москва : Эксмо, 2020. - 202 с.

[Содержание](#)

27. **Забашта, А. Г. Пельмени и другие мясные и мясосодержавшие замороженные полуфабрикаты в тесте. Сырье. Технологии. Рецептуры. Контроль качества** : [справочник] / А. Г. Забашта, В. О. Басов. - Санкт-Петербург : Профессия, 2020. - 481 с.

[Содержание](#)

2019

28. **Гартел, Р. У. Сахарные кондитерские изделия** : пер. с англ. / Р. У. Гартел, Й. Г. Эльбе фон, Р. Хофбергер ; пер. под науч. Л. И. Рысевой. - Санкт-Петербург : Профессия, 2019. - 783 с.

[Содержание](#)

29. **Низкоаллергенные молочные продукты** : [монография] / В. Д. Харитонов [и др.] ; науч. ред. В. Д. Харитонов. - Санкт-Петербург : Профессия, 2019. - 107 с.

[Содержание](#)

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

[Содержание](#)

31. **Зонин, В. Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий** / В. Г. Зонин. - 2-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург : Профессия, 2019. - 214 с.

[Содержание](#)

2018

32. **Конкуренентоустойчивое развитие производства продуктов здорового питания в предприятиях пищевой промышленности Беларуси** / В. Г. Гусаков, А. В. Пилипук ; рец.: С. Г. Голубев, В. И. Бельский ; Национальная академия наук Беларуси, Институт системных исследований в АПК. - Минск : Беларуская навука, 2018. - 367 с.

[Содержание](#)

33. **Четверикова, О. П. Сырье и ингредиенты хлебопекарного и кондитерского производства** : справочник / О. П. Четверикова. - Санкт-Петербург : Профессия, 2018. - 664 с.

[Содержание](#)

2012

34. **Меледина, Т. В. Качество пива: стабильность вкуса и аромата, коллоидная стойкость, дегустация** / Т. В. Меледина, А. Т. Дедегкаев, Д. В. Афонин. - Санкт-Петербург : Профессия, 2012. - 218 с.

[Содержание](#)