

«Хлеб – всему голова»

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 2019

1. **Атлас разнообразия мягкой пшеницы (*Triticum aestivum* L.) по признакам колоса и зерновки** = Atlas of bread wheat (*Triticum aestivum* L.) genetic diversity based on spike and kernel characters / Е. В. Зуев [и др.]; ред. Н. П. Гончаров; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Федеральный исследовательский центр Всероссийский институт генетических ресурсов растений имени Н. И. Вавилова. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург: ВИР, 2019. - 131 с.
[Содержание](#)

2018

2. **Четверикова О. П. Сырье и ингредиенты хлебопекарного и кондитерского производства:** справочник / О. П. Четверикова, 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.

2017

3. **Водар хлеба** / ОАО "Борисовхлебпром"; ред. В. Г. Дылюк. - Минск: Полиграфт, 2017. - 141 с.
Аннотация: На страницах иллюстрированного издания рассказывается об истории и достижениях ОАО «Борисовхлебпром» и его филиалов. На предприятии, в многочисленных отделах, цехах и службах работают люди, составляющие целеустремленный, профессиональный и очень жизнеспособный коллектив. Это и хотелось показать в первую очередь. За это им — отдельное спасибо!
4. **Закладной Г. А. Зерноспас** [Бинарный инсектоакарицид, предназначенный для защиты зерна от амбарных вредителей] / Г. А. Закладной, А. Н. Лялюк, 2017. - 205 с.
[Содержание](#)
5. **Ковэн С. Технологии хлебопечения** / С. Ковэн, 2017. - 415 с.
[Содержание](#)
6. **Сафонова Ю. А. Улучшение биологической ценности хлебобулочных изделий:** монография / Ю. А. Сафонова, А. В. Лемешкин, 2017. - 147 с.
[Содержание](#)
7. **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](#)
8. **Хамельман Дж. Хлеб. Технология и рецептуры:** перевод с англ. яз. / Дж. Хамельман, 2017. - 539 с.
[Содержание](#)
9. **Чижикова О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий:** учебник для прикладного бакалавриата / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко; рец.: Л. П. Соловьева, Н. В. Щеникова, 2017. - 199 с.
[Содержание](#)

10. **Экспертиза хлебобулочных изделий:** учебник / А. С. Романов [и др.]; ред. В. М. Позняковский; рец.: Е. И. Пономарева, Т. С. Долганова, 2017. - 342 с.

[Содержание](#)

2016

11. **Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий:** учебное пособие для учащихся учреждений образования, реализующих образовательные программы профессионально-технического образования по специальности "Общественное питание" (квалификация "Кулинар мучных изделий") / Т. К. Апет; рец.: Н. И. Могель, С. Е. Томашевич, 2016. - 350 с.

[Содержание](#)

12. **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, 2016. - 359 с.

[Содержание](#)

13. **Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий):** учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки "Продукты питания из растительного сырья" уровня бакалавриата и "Продукты питания из растительного сырья" уровня магистратуры / Е. И. Пономарева [и др.]; рец.: Т. Н. Тertyчная, Ю. Ф. Росляков, С. Н. Крутских, 2016. - 314 с.

[Содержание](#)

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

[Содержание](#)

15. **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](#)

16. **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](#)

2015

17. **Кошак Ж. В. Моделирование и оптимизация технологических процессов зерноперерабатывающей и хлебопекарной промышленности:** учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальности "Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья" / Ж. В. Кошак, А. Э. Кошак; рец.: Л. В. Рукшан, З. В. Ловкис, 2015. - 151 с.

Аннотация: В учебном пособии рассмотрены математические методы и модели, позволяющие обрабатывать опытные данные и прогнозировать результаты в зерноперерабатывающей и хлебопекарной промышленности, а также способы их реализации в наиболее простых программных средствах, таких, как электронные таблицы Excel и Statgraphics.

2014

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

[Содержание](#)

19. **Тутов Н. Д. Производство хлеба и хлебобулочных изделий на малых предприятиях/** Н. Д. Тутов, Г. В. Авроров, В. А. Авроров; рец.: В. С. Богданов, В. И. Серебровский, Н. С. Лопатин, 2014. - 229 с.

[Содержание](#)

2009

20. **Типсина Н. Н. Новые виды кондитерских и хлебобулочных изделий с местным растительным сырьем:** [монография] / Н. Н. Типсина; рец.: И. П. Березовикова, Е. А. Струпан, 2009. - 259 с.

[Содержание](#)

21. **Типсина Н. Н. Новые виды хлебобулочных и кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья /** Н. Н. Типсина; рец.: И. П. Березовикова, Е. А. Струпан, 2009. - 167 с.

[Содержание](#)

2008

22. **Косяненко Л. П. Серые хлеба в Восточной Сибири:** [монография] / Л. П. Косяненко; рец.: Н. А. Сурин, В. В. Калинихин, 2008. - 299 с.

1989

23. **Степаненко В.И. Хлеб:** монография / В.И. Степаненко, 1989. - 399 с.

1987

24. **Батыгина Т.Б. Хлебное зерно:** Атлас / Т.Б. Батыгина; Отв. ред. М.С.Яковлев, 1987. - 231 с.

1985

25. **Поклонись хлебу: разговор о главном богатстве страны** / сост. Н. Г. Пегарьков, 1985. - 175 с.

1984

26. **Макаров С. С. Хлеб завтрашнего дня/** С. С. Макаров, 1984. - 190 с.

1983

27. **Геллерт Н. В. Хлеб - моя радость/** Н. В. Геллерт, 1983. - 112 с.

1979

28. **А хлеб остается хлебом:** к 25-летию освоения целины / сост. Н. Е. Кручина, 1979. - 223 с.

1935

29. **Нейман М. Зерно и хлеб:** Пер. с нем / М. Нейман; Ред. Б. Г. Сарычев, Н. Н. Журавлев, 1935. - 556 с.

Периодические издания

30. **Хлебопек:** научный, производственно-практический журнал для хлебопеков и кондитеров/ УП "Хлебпром-Медиа". - Минск: УП "Хлебпром-Медиа", 2003 - 2015. - Хранится постоянно. - Включен в Перечень ВАК. - Выходит раз в два месяца

2015г. №1

31. **Хлебопечение России = Baking in Russia:** научно-технический и производственный журнал/ Российский Союз пекарей. - Москва: [б. и.], 1996 - . - Хранится постоянно. - До 2018 года издавался 6 раз в год. - С 2011 г. представлены оглавления выпусков (выбрать год и №). - Выходит ежеквартально.

2018г. №3

2018г. №4

2019г. №1