

«НАУКА, ПИТАНИЕ И ЗДОРОВЬЕ»

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

2020

1. **Ермолаева, Н. А. Яркие смузи. Простые свежие напитки для здоровья, бодрости и удовольствия** / Н. А. Ермолаева, 2020. - 99, [11] с.
[Содержание](#)
 2. **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](#)
 3. **Ловкис, Зенон Валентинович. Научные основы технологической интеграции предприятий пищевой промышленности агропромышленного комплекса: [монография]** / З. В. Ловкис, Ф. И. Субоч, Е. З. Ловкис; рец.: И. П. Шейко, А. С. Сайганов, А. П. Шпак, 2020. - 383 с.
[Содержание](#)
 4. **Моргунова, Е. М. Сенсорный анализ и контроль качества пищевых продуктов: [монография]** / Е. М. Моргунова; рец.: И. М. Абрамова, А. В. Акулич, 2020. - 125 с.
[Содержание](#)
 5. **Наука, питание и здоровье: сборник научных трудов** / Национальная академия наук Беларуси, Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию, 2020. - 362, [1] с.
[Содержание](#)
 6. **Техника и технология пищевых производств: материалы XIII Международной научно-технической конференции, 23-24 апреля 2020 г., г. Могилев: в 2 т. Т. 1** / Министерство образования Республики Беларусь, Учреждение образования "Могилевский государственный университет продовольствия", 2020. - 457 с.
[Содержание](#)
 7. **Техника и технология пищевых производств: материалы XIII Международной научно-технической конференции, 23-24 апреля 2020 г., г. Могилев: в 2 т. Т. 2** / "Техника и технология пищевых производств", международная научно-техническая конференция (13; 2020; Могилев), Министерство образования Республики Беларусь, Учреждение образования "Могилевский государственный университет продовольствия", 2020. - 492 с.
[Содержание](#)
- #### 2019
8. **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](#)
 9. **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](#)
 10. **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](#)

11. **Бурова, Т. Е. Технология замороженных готовых блюд:** учебное пособие / Т. Е. Бурова, И. А. Баженова, Т. С. Баженова; рец. В. И. Филиппов, 2019. - 145 с.
[Содержание](#)
12. **Информационное обеспечение наилучших доступных технологий пищевой промышленности:** [монография] / А. Г. Храмцов [и др.]; рец.: И. Ф. Горлов, В. Е. Жидков, 2019. - 309, [1] с.
[Содержание](#)
13. **Ким, И. Н. Технология производства копченой продукции из водных биоресурсов: экологические аспекты:** учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, С. А. Бредихин, Г. Н. Ким; ред. И. Н. Ким; рец.: О. Я. Мезенова, В. М. Дацун, 2019. - 197, [1] с.
[Содержание](#)
14. **Пищевая химия. Добавки:** учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.]; ред. Л. В. Донченко; рец.: М. Ю. Тамова, А. Г. Коцаев, 2019. - 222, [1] с.
[Содержание](#)
15. **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](#)
16. **Соусы** / А. С. Ратушный [и др.]; ред. А. С. Ратушный, 2019. - 43 с.
[Содержание](#)
17. **Супы** / А. С. Ратушный [и др.]; ред. А. С. Ратушный, 2019. - 72 с.
[Содержание](#)
18. **Технология диетического и лечебно-профилактического питания:** [учебное пособие] / М. П. Могильный [и др.]; ред. М. П. Могильный; рец.: М. Ф. Маршалкин, Е. В. Шкребец, 2019. - 244 с.
[Содержание](#)
19. **Технология продукции общественного питания:** учебник для студентов бакалавриата, обучающихся по направлениям подготовки "Технология продукции и организация общественного питания" и "Менеджмент" (профили "Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий", "Менеджмент гостиничного и ресторанного сервиса") / А. С. Ратушный [и др.]; ред. А. С. Ратушный; рец. В. И. Криштафович, 2019. - 335, [1] с.
[Содержание](#)
20. **Урбанчик, Е. Н. Технология производства хлопьев повышенной пищевой ценности из пророщенного зерна гороха:** монография / Е. Н. Урбанчик, А. Е. Шалюта; рец.: О. В. Дымар, А. Г. Лобанок, 2019. - 158 с.
[Содержание](#)
- 2018**
21. **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](#)
22. **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](#)
23. **Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты:** учебное пособие для вузов: [в 2 ч.]. Ч. 1 / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, В. В. Кращенко; ред. И. Н. Ким, 2018. - 241 с.
[Содержание](#)
24. **Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты:** учебное пособие для вузов: [в 2 ч.]. Ч. 2 / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, В. В. Кращенко; ред. И. Н. Ким, 2018. - 213 с.
[Содержание](#)
25. **Конкурентоспособные технологии производства функциональных продуктов питания:** научный аналитический обзор / В. Ф. Федоренко [и др.]; рец.: О. П. Ковалев, Л. В. Донченко, 2018. - 150 с.
[Содержание](#)
26. **Ловкис, Зенон Валентинович. Продукты и блюда: оценка фактического питания и потребления нутриентов** / З. В. Ловкис, А. Г. Мойсеенок, О. В. Павлова; ред. З. В. Ловкис, 2018. - 69 с.
[Содержание](#)

27. **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](#)
28. **Носенко, С. М. Оборудование кондитерского производства XXI века: [справочник]. Ч. 4. Мучные кондитерские изделия /** С. М. Носенко, С. В. Чувахин; рец.: Л. М. Аксенова, В. А. Брызун, 2018. - 436, [1] с.
[Содержание](#)
29. **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](#)
30. **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](#)
31. **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](#)
32. **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](#)
33. **Черников, В. А. Экологически безопасная продукция: учебное пособие /** В. А. Черников, О. А. Соколов; рец. А. С. Керженцев, 2018. - 859 с.
[Содержание](#)
34. **Четверикова, О. П. Сырье и ингредиенты хлебопекарного и кондитерского производства: справочник /** О. П. Четверикова, 2018. - 664 с.
[Содержание](#)
35. **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](#)
36. **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](#)
37. **Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для вузов /** ред. Л. В. Донченко; рец.: Т. Н. Дорошенко, М. Ю. Тамова, 2018. - 176 с.
[Содержание](#)

2017

38. **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, 2017. - 242 с.
[Содержание](#)
39. **Биологическая безопасность. Современные методические подходы к оценке качества пищевой, фармакологической и сельскохозяйственной продукции: [монография] /** С. Е. Дромашко [и др.]; ред. А. В. Кильчевский; рец.: А. П. Ермишин, В. Г. Цыганков, 2017. - 219 с.
[Содержание](#)
40. **Бузолева, Л. Психрофильность патогенных бактерий и эпидемиологическая опасность хранения пищевых продуктов при низкой температуре/** Л. Бузолева, 2017. - 105 с.
[Содержание](#)
41. **GMP в пищевой промышленности: пособие по ответственному управлению /** Британский институт пищевых наук и технологий, 2017. - 291 с.
[Содержание](#)

42. **Глубокая переработка сельскохозяйственного сырья**: научное издание / В. Ф. Федоренко [и др.]; рец.: В. В. Ляшенко, Л. Э. Гунар, 2017. - 159 с
[Содержание](#)
43. **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, 2017. - 198 с.
[Содержание](#)
44. **Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки**: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению "Технология сырья и продуктов животного происхождения" и профилю "Технология рыбы и рыбных продуктов" / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким; рец.: А. М. Ершов, О. Я. Мезенова; ред. И. Н. Ким, 2017. - 750 с.
[Содержание](#)
45. **Ковэн, С. Технологии хлебопечения** / С. Ковэн, 2017. - 415 с.
[Содержание](#)
46. **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, 2017. - 162 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. **Носенко, С. М. Оборудование кондитерского производства XXI века. Ч. 3. Карамель** / С. М. Носенко, С. В. Чувахин; рец.: Л. М. Аксенова, З. Г. Скобельская, 2017. - 331 с.
[Содержание](#)
49. **Овсянникова, О. В. Разработка технологии получения пищевых белковых продуктов из семян подсолнечника**: монография / О. В. Овсянникова, Т. П. Францева, 2017. - 95 с.
[Содержание](#)
50. **Питание и здоровье населения: мониторинг, анализ, тенденции** / С. В. Евстигнеев [и др.]; рец.: Ф. К. Рахматулло, А. Г. Мордовина, 2017. - 271 с.
[Содержание](#)
51. **Природные антиоксиданты пищевых продуктов** / М. О. Полумбрик [и др.]; рец.: А. Ф. Ламан, В. И. Кравченко, 2017. - 159 с.
[Содержание](#)
52. **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](#)
53. **Сафонова, Ю. А. Улучшение биологической ценности хлебобулочных изделий**: монография / Ю. А. Сафонова, А. В. Лемешкин, 2017. - 147 с.
[Содержание](#)
54. **Сборник технологических нормативов для питания детей и подростков в оздоровительных организациях** / ООО "Научно-информационный центр-БАК", 2017. - 343 с.
[Содержание](#)
55. **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](#)
56. **Степанова, Н. Ю. Биохимические основы переработки и хранения сырья растительного происхождения**: учебное пособие для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Н. Ю. Степанова, В. И. Марченко, А. Н. Богатырев; рец.: А. Л. Ишевский, Ю. Я. Свириденко, 2017. - 308 с.
[Содержание](#)

57. **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](#)

58. **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

59. **Андреев, В. Н. Формование готовых пищевых изделий** / В. Н. Андреев, Ю. М. Березовский, 2016. - 127 с.

[Содержание](#)

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

[Содержание](#)

61. **Базарнова, Ю. Г. Биологически активные вещества дикорастущих растений и их применение в пищевых технологиях** / Ю. Г. Базарнова, 2016. - 239 с.

[Содержание](#)

62. **Глобин, А. Н. Дозаторы: монография** / А. Н. Глобин, И. Н. Краснов; рец.: В. Ф. Хлыстунов, В. А. Богомяких, 2016. - 383 с.

[Содержание](#)

63. **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](#)

64. **Мембранные технологии в производстве напитков и молочных продуктов: пер. с англ.** / ред.: А. И. Тамим, И. А. Евдокимов; сост. А. И. Тамим; пер. И. А. Евдокимов, 2016. - 418 с.

[Содержание](#)

65. **Методы анализа пищевых продуктов. Определение компонентов и пищевых добавок: пер. с англ.** / ред. С. Этлеш; сост. С. Этлеш, 2016. - 560 с.

[Содержание](#)

66. **Носенко, С. М. Оборудование кондитерского производства XXI века. Ч. 2. Конфеты** / С. М. Носенко, С. В. Чувахин; рец.: Л. М. Аксенова, И. А. Кондакова, 2016. - 415 с.

[Содержание](#)

67. **Практические подходы к идентификации и повышению конкурентных преимуществ пищевых продуктов: монография** / Е. В. Рощина [и др.]; рец.: В. И. Криштафович, О. В. Мацикова, 2016. - 151 с.

[Содержание](#)

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

[Содержание](#)

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

[Содержание](#)

70. **Сухое картофельное пюре. Блюда на его основе** / З. В. Ловкис [и др.]; сост. З. В. Ловкис [и др.]; рец. А. В. Мелещеня, 2016. - 186 с.

[Содержание](#)

71. **Углеводы в пищевых продуктах** / М. О. Полумбрик [и др.]; рец.: В. В. Лапа, А. Ф. Ламан, Л. В. Капрельянц, 2016. - 591 с.

[Содержание](#)

72. **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.

[Содержание](#)

2015

73. **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.

[Содержание](#)

74. **Функциональные продукты питания из семян и листьев амаранта** / М. С. Гинс [и др.]; рец. Г. Л. Филонова; ред. М. М. Тареева, 2015. - 95 с.

[Содержание](#)