



**1. Белокурова, Е.С. Биотехнология продуктов растительного происхождения: учебное пособие / Е.С. Белокурова, О.Б. Иванченко. — Санкт-Петербург [и др.]: Лань, 2019. — 230 с.**

В учебном пособии изложены теоретические основы и раскрыты особенности протекания биотехнологических процессов при производстве пищевых продуктов из растительного сырья. В пособие представлен биохимический состав основного растительного сырья, используемого в пищевой и перерабатывающей промышленности. Даны технологические схемы его переработки. Описаны процессы, происходящие при биоконверсии сырья под действием ферментов. Представлены различные виды микроорганизмов, используемых в бродильных производствах и способы их культивирования. Подробно рассмотрены требования нормативно-технической документации, предъявляемые к сырью и готовой продукции, полученной биотехнологическими методами.

Учебное пособие предназначено для бакалавров и магистров высших учебных заведений, обучающихся по направлению УГСН «Промышленная экология и биотехнологии», так же может быть полезно аспирантам, инженерно-техническим и научным работникам.



**2. Блюда из птицы, дичи и кролика / [А. С. Ратушный и др.; под редакцией А. С. Ратушного]. — Москва: Дашков и К°, 2018. — 32 с.**

В книге представлен широкий ассортимент блюд из птицы, дичи и кролика. Приведены рецептуры блюд, а также подробное описание технологического процесса их приготовления.

Книга предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Также она может быть полезна профессионалам, работающим в системе общественного питания.

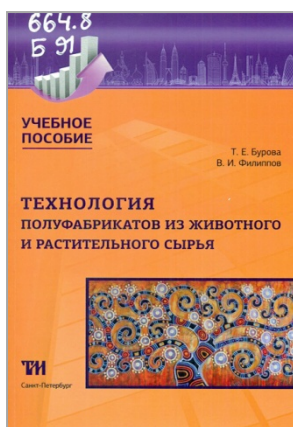


**3. Бурова, Т.Е. Технология замороженных готовых блюд: учебное пособие / Т. Е. Бурова, И. А. Баженова, Т. С. Баженова. — Санкт-Петербург [и др.]: Лань, 2019. — 145 с.**

В учебном пособии рассмотрены технологии изготовления замороженных готовых блюд из сырья животного и растительного происхождения.

Содержание пособия опирается на достижения технологии, публикуемые в учебной литературе и научных изданиях.

Учебное пособие предназначено для магистрантов, обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», магистерская программа «Промышленные технологии кулинарной продукции», и бакалавров, обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», программы «Технология продукции и организация ресторанного дела» и «Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».



**4. Бурова Т.Е. Технология полуфабрикатов из животного и растительного сырья: Учебное пособие / Т. Е. Бурова, В. И. Филиппов. — СПб.: Троицкий мост, 2020.-210 с.**

В учебном пособии рассмотрены технологии изготовления охлажденных и замороженных полуфабрикатов из сырья животного и растительного происхождения. Содержание пособия опирается на достижения технологии, публикуемые в учебной литературе и научных изданиях.

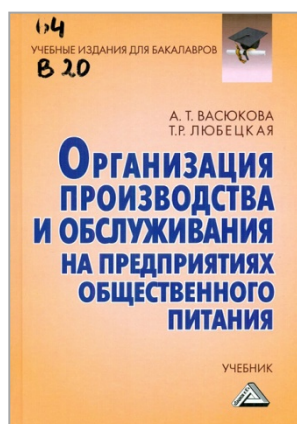
Учебное пособие предназначено для магистрантов, обучающихся по направлениям «Продукты питания из растительного сырья», «Продукты питания животного происхождения», «Технология продукции и организация общественного питания», а также бакалавров, обучающихся по направлениям «Продукты питания из растительного сырья» (программы «Технология консервов и пищевых концентратов», «Хлебопекарное и кондитерское производство», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»), «Продукты питания животного происхождения» (программы «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология рыбы и рыбных продуктов»), «Технология продукции и организация общественного питания» (программы «Технология продукции и организация ресторанного дела» и «Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»).



**5. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального образования по профессиям "Повар, кондитер", "Официант, бармен" / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 11-е изд., стереотипное. — Москва: Издательский центр "Академия", 2018. — 318 с.**

В данном учебном пособии рассмотрены принципы обеспечения безопасности, опасные и вредные факторы производственной среды и трудового процесса, характер их воздействия на организм человека и принципы нормирования допустимых уровней воздействия. Освещены вопросы обеспечения безопасности обслуживающего персонала при разных технологических процессах и эксплуатации оборудования на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.

Учебное пособие может быть использовано при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессий «Повар, кондитер», «Продавец, контролер-кассир».



**6. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания" / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под редакцией А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва: Дашков и К°, 2019. — 415 с.**

В учебнике описаны организация производства продукции общественного питания и различные формы обслуживания посетителей. Даны типы предприятий и рекомендации по обслуживанию различных контингентов питающихся, а также характеристика услуг общественного питания.

Для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».



**7. Гартел, Р. Сахарные кондитерские изделия: перевод с английского / Р. У. Гартел, Й. Г. фон Эльбе, Р. Хофбергер. — Санкт-Петербург: Профессия, 2019. — 783 с.**

Авторы книги, ведущие международные отраслевые эксперты, комплексно рассматривают ингредиенты, технологии и оборудование, используемые в производстве основных групп сахарных кондитерских изделий.

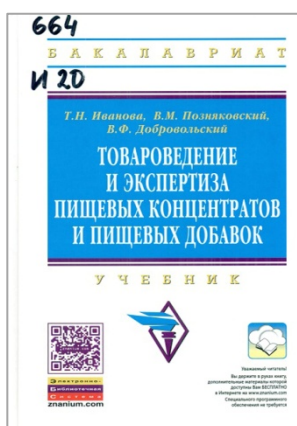
В первой части описаны химические, структурные и физические свойства ингредиентов. Проанализированы протекающие химические реакции и физические изменения ингредиентов, влияющие на текстуру и органолептические характеристики изделий.

Во второй подробно разобраны этапы технологических процессов основных групп СКИ.

Третья часть посвящена шоколаду и составным глазурям (покрытиям), их получению, свойствам и использованию в производстве кондитерских изделий.

Для практиков особенно ценно рассмотрение в книге современных производственных технологий, оборудования, а также основных дефектов продукции и способов их устранения.

Издание адресовано специалистам кондитерских предприятий, поставщикам ингредиентов и оборудования, разработчикам продуктов, консультантам, сотрудникам надзорных и регулирующих организаций. Книга также будет полезна преподавателям, студентам и аспирантам

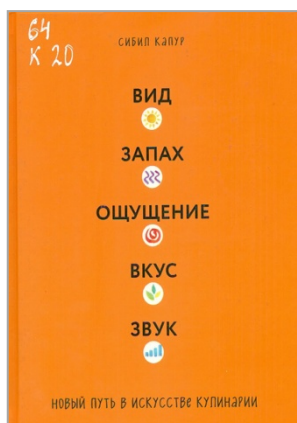


**8. Иванова, Т.Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: учебник: для подготовки бакалавров и магистров по направлению 38.03.07 "Товароведение" / Т. Н. Иванова, В. М. Позняковский, В. Ф Добровольский. — 2-е изд., исправленное и дополненное. — Москва: Инфра-М, 2019. — 263 с.**

В учебнике приведена характеристика пищевых концентратов согласно современной классификации, в том числе сухих завтраков, обеденных блюд, детского, диетического и космического питания, снежков. Рассматриваются вопросы приемки, отбора проб, методы и процедуры проведения экспертизы, транспортирования и хранения.

Проанализированы проблемы товароведения и экспертизы пищевых добавок.

Для студентов учебных заведений в области товароведения и экспертизы товаров. Представляет практический интерес для производителей, коммерсантов, экспертов, научных работников и даже потребителей.



**9. Капур, Сибил. Вид. Запах. Ощущение. Вкус. Звук. Новый путь в искусстве кулинарии / Сибил Капур; [пер. с англ. О. Ивенской]. — Москва: Эксмо, 2019. — 240 с.: ил. — (Кулинария. Вилки против ножей).**

Кулинария — это создание блюд с помощью разных техник и ингредиентов. Вы можете решить, что ответ зависит от того, кто вы, где живете и что привыкли есть. Это так, но в основе наших предпочтений лежат наши чувства. Мы все обладаем зрением, обонянием, осязанием (воспринимаем текстуру и температуру), слухом и вкусом. Они неотъемлемы от нашего гастрономического опыта, в какой бы стране мира мы ни жили.

Вкус, текстура, аромат, температура и внешний вид — краеугольные камни всей кулинарии, и не важно, маринуете ли вы овощи в Индии или варите овсянку в Шотландии.

Если мы с вами в состоянии понять, как все эти элементы взаимодействуют, мы можем найти ключ к приготовлению неизменно восхитительных блюд.

Автор разделила книгу на пять глав, начав с основного — вкуса и аромата, за ними следуют текстура, температура и внешний вид. Вы сможете изучить основы, шаг за шагом, так что, когда дойдете до температуры, уже будете иметь представление, как она повлияет на ваше восприятие вкуса, аромата и текстуры.



**10. Коник, Н.В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: учебное пособие для студентов образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования / Н. В. Коник, Е. А. Павлова, И. С. Киселева. — Москва: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. — 234 с.**

В учебном пособии приводятся подробные характеристики молока и молочных продуктов. Содержится необходимая информация об ассортименте, пищевой ценности, технологии производства. Рассматриваются показатели качества молока и молочной продукции, пороки, а также требования к упаковке, маркировке и условиям хранения. Особое внимание уделяется вопросам проведения идентификации и сертификации данной группы товаров. Все представленные данные соответствуют требованиям технического регламента на молоко и молочную продукцию

Для студентов колледжей и училищ, обучающихся по специальностям «Товароведение (по группам однородных товаров)» и «Организация обслуживания в общественном питании».



**11. Лихачева, Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие для студентов образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. — Москва: Альфа-М: Инфра-М, 2018. — 303 с.**

В данном пособии рассматриваются химический состав мяса и мясопродуктов, факторы, формирующие качество мяса и мясопродуктов, требования к качеству и методы контроля качества мяса и мясопродуктов. Приводятся характеристики основных болезней животных, порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и клеймения мяса. Содержит контрольные вопросы, образцы документации, библиографический список и словарь терминов.

Адресовано студентам образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающимся по специальности «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».



**12. Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург [и др.]: Лань, 2019. — 305 с.**

В учебнике раскрываются все аспекты организации обслуживания в индустрии питания: приведены классификация предприятий общественного питания, особенности сервировки стола. Особое внимание уделяется вопросам организации обслуживания посетителей в индустрии питания. Рассмотрены особенности подачи блюд и закусок, напитков. Изложены организация труда и требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу.

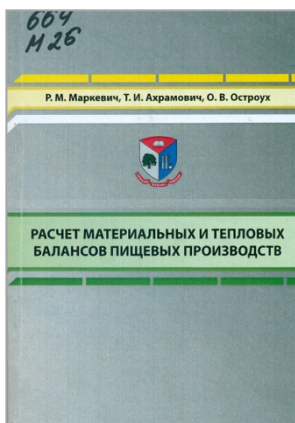
Для бакалавров и магистров, обучающихся по направлению подготовки "Технология продукции и организация общественного питания", а также студентов ссузов соответствующей специальности, преподавателей и практических работников предприятий индустрии питания.



**13. Максимова, С.Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие / С. Н. Максимова, З.П. Швидкая, Е.М. Панчишина. — Санкт-Петербург [и др.]: Лань, 2019. — 143 с.**

В учебном пособии представлены материалы по производству стерилизованных консервов из водных биологических ресурсов. Дана классификация, ассортимент данной пищевой продукции, ее характеристика, изложена информация о назначении стерилизации и основах теплового консервирования. Отражены вопросы по традиционной и перспективной таре, санитарии, гигиене и экологической безопасности консервного производства. Рассмотрены современные направления в области технологии консервов из водных биологических ресурсов, в том числе продуктов функциональной направленности. Особое внимание уделено проблеме управления качеством и безопасностью на основе принципов системы ХАССП.

Учебное пособие предназначено для бакалавров и магистров высших учебных заведений и студентов образовательных учреждений СПО, обучающихся по направлению "Продукты питания животного происхождения", а также специалистов в области переработки водных биологических ресурсов.



**14. Маркевич, Р.М. Расчет материальных и тепловых балансов пищевых производств: учебно-методическое пособие для студентов учреждений высшего образования по специальности 1-48 02 01 "Биотехнология" специализации 1-48 02 01 02 "Технология ферментов, витаминов и продуктов брожения" / Р.М. Маркевич, Т.И. Ахрамович, О.В. Остроух; Учреждение образование "Белорусский государственный технологический университет". — Минск: БГТУ, 2019. — 191 с.**

В учебно-методическом пособии приведены технологические схемы и их описание, методики материальных и тепловых расчетов, расчета и подбора основного технологического оборудования пищевых производств биотехнологической направленности. Рассмотрены технологии пастеризованного и стерилизованного молока и сливок, кисломолочных напитков, сметаны, творога, сыра, сливочного масла, хлебобулочных изделий, нива, виноградных и плодово-ягодных вин.

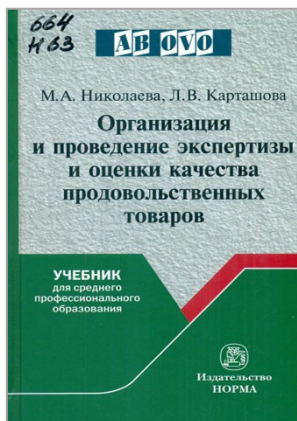


**15. Мглинец, А.И. Технология приготовления ресторанной продукции: [учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) и 43.03.02 Туризм (уровень бакалавриата)]/ А.И. Мглинец. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018. — 208 с.**

В учебном пособии излагаются основные положения технологии приготовления ресторанной продукции, включающие характеристику технологического процесса приготовления кулинарной продукции, ассортимент продукции, способы кулинарной обработки пищевых продуктов и их влияние на изменение основных пищевых веществ, технологию приготовления основных групп ресторанной продукции

(соусов, холодных блюд и закусок, супов, блюд и кулинарных изделий из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, птицы, рыбы, сладких блюд и напитков, мучных кондитерских и булочных изделий), требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции.

Учебное пособие может быть полезно для студентов, обучающихся по направлению подготовки Гостиничное дело (уровень бакалавриата) и Туризм (уровень бакалавриата).



**16. Николаева, М.А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования по специальности "Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров" / М.А. Николаева, Л.В. Карташова. — Москва: Норма: Инфра-М, 2018. — 319 с.**

В учебнике рассмотрены общие вопросы оценки качества, идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров, организации и проведения экспертизы. Кроме того, дан обобщенный и систематизированный анализ показателей и градаций качества продовольственных товаров однородных групп, указаны

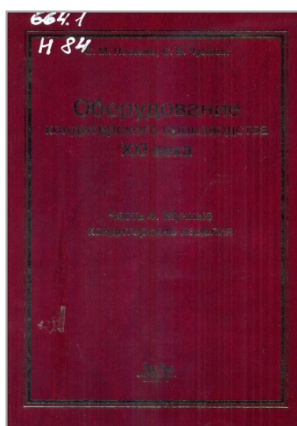
наиболее характерные для них дефекты.

Для студентов колледжей, обучающихся по специальности «Товароведение и экспертиза потребительских товаров», а также для студентов бакалавриата вузов, обучающихся по направлениям «Торговое дело» и «Товароведение». Учебник может быть полезен магистрантам, получающим образование по направлению «Торговое дело» всех программ, а также аспирантам и специалистам торговых организаций.



**17. Нилова, Л.П. Анатомия пищевого сырья: учебное пособие / Л.П. Нилова, Т.В. Пилипенко, Е.Э. Флоринская. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. — 153 с.**

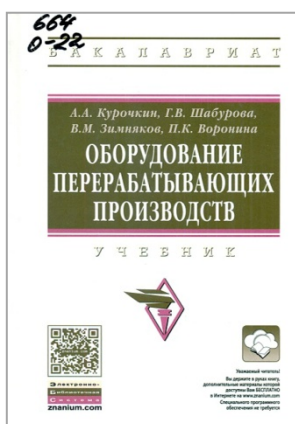
В предлагаемом учебном пособии рассмотрены основные особенности строения клеток, тканей и органов растений и животных. Определенное внимание уделено влиянию особенностей строения и химического состава на качество продовольственного сырья. Значительное место в учебном пособии отводится иллюстративному материалу.



**18. Носенко, С.М. Оборудование кондитерского производства XXI века: [справочник] / С. М. Носенко, С.В. Чувахин. — Москва: ДеЛи плюс, 2017. — ISBN 978-5-905170-83-6 (в переплете). — Ч. 4: Мучные кондитерские изделия. — 2018. — 436 с.**

Справочник содержит сведения о современном технологическом оборудовании (в основном импортном), предназначенном для производства шоколада и шоколадных изделий, представлены описания и основные технические характеристики оборудования. Для удобства пользования материалом каждая глава справочника соответствует определенной стадии производства. В начальных разделах глав приведены описания конструкций отдельных машин и аппаратов, в заключительном разделе - описания комплексов (агрегатов, участков), сформированных на основе вышеописанных единиц оборудования.

Сведения, изложенные в справочнике, предназначены для инженерно-технических работников кондитерских предприятий, могут быть использованы работниками проектных и конструкторских организаций, учащимися учебных заведений, подготавливающих специалистов для агропромышленного комплекса.



**19. Оборудование перерабатывающих производств: учебник/А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, В.М. Зимняков [и др.]. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 363 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://www.znanium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат).**

В учебнике изложены основы рабочих процессов, принцип действия, устройство и основные технические данные технологического оборудования перерабатывающих производств. Описание машин и аппаратов представлено в соответствии с общепринятой классификацией технологического оборудования перерабатывающей отрасли: оборудование для подготовки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов к основным производственным операциям, оборудование для механической переработки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов разделением и соединением, оборудование для проведения тепломассообменных процессов, оборудование для фасования и упаковывания готовой продукции.

Адресован студентам высших сельскохозяйственных учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».



**20. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие / [О.А. Ковалева и др.]; под общей редакцией О.А. Ковалевой. — Санкт-Петербург [и др.]: Лань, 2019. — 440 с.: ил.**

Целью пособия является описание промышленных технологий, применяемых на современных отечественных предприятиях мясной и молочной отрасли. В книге рассмотрены основные вопросы организации производства мяса и молока, общая технология мясных и молочных продуктов, консервов, описаны виды вторичного сырья и основные направления его переработки, приведены ресурсо- и энергосберегающие технологии. Рассмотрено влияние зоотехнических и ветеринарных факторов на состав и свойства мяса и молока, описаны пороки мясных и молочных продуктов. Изложены основы технологических процессов переработки мяса и молока — от его доставки и приема до выпуска готовой продукции. Даны иллюстрации различных видов оборудования, обслуживающего технологические процессы. Приводится описание мясных и молочных продуктов в соответствии с действующей нормативной документацией. Особенности производства изложены с приведением соответствующих технологических схем, в том числе в аппаратурном оформлении. В пособие включены новые нормативы и современные способы переработки мясного и молочного сырья и производства молочных продуктов. В конце каждой главы даны основные вопросы для самоконтроля по изложенному материалу.

Учебное пособие предназначено для подготовки бакалавров по направлению «Продукты питания животного происхождения», а также будет полезно для магистров и аспирантов, специалистов перерабатывающей промышленности и всех желающих организовать производство по переработке мяса и молока.



**21. Официант-бармен: [основы профессии, обслуживание клиентов, приготовление коктейлей, организация приемов, составление меню, множество рецептов оригинальных напитков / составитель В. А. Барановский]. — Минск: Букмастер, 2013. — 431 с.**

Издание включает множество практических рекомендаций по технологическому процессу, обслуживанию посетителей, подготовке зала. Приведены рецепты коктейлей, различных закусок.

Пособие адресуется мастерам производственного обучения, может быть использовано при подготовке работников по специальности «Официант-бармен», владельцам и метрдотелям ресторанов, баров и кафе, будет полезно тем, кто собирается стать ими



**22. Пенкина, К.С. Торты и пирожные с зеркальной глазурью / Ксения Пенкина. — Москва: АСТ, 2019. — 142 с.**

Ксения Пенкина – профессиональный кондитер, блогер (@ksenia.penkina), известный в России и за рубежом. Ксения проводит свои авторские онлайн-курсы по кондитерскому искусству, а также выездные мастер-классы по всему миру. Ее творения настолько необыкновенны, что многие называют ее "королевой глазури". На страницах книги Ксения поделилась секретами идеально-зеркальной глазури, удивительно-бархатного велюра и рецептами сказочно-вкусных

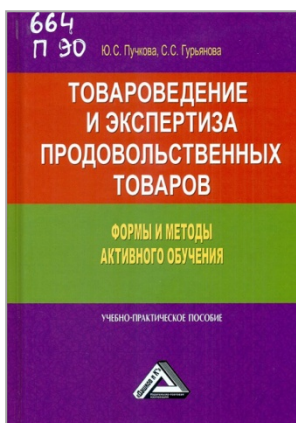


**23. ПИЦЦА. Секретные материалы шеф-поваров / [сост. О. Захарова] - М.: ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2019. - 160 с.: илл.**

Эта книга не только красивое кулинарное издание и учебное пособие, а нечто большее — личный опыт людей, для которых пицца стала делом жизни. За основу нашего подробного рассказа мы взяли продукты для приготовления этого итальянского специалитета, добавили главу про печи, учли последние тенденции в ресторанном бизнесе.

У книги 17 авторов, и у каждого из них свой взгляд на пиццу и ее приготовление. Лучшие шефы и пиццайоло поделились своими секретами, рецептами и дали практические советы.

Надеемся, что, читая книгу, вы услышите живые голоса мастеров, проникнетесь любовью к пицце и повысите свой профессиональный уровень в итальянской кухне.



**24. Пучкова, Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения : учебно-практическое пособие / Ю. С. Пучкова, С. С. Гурьянова. — 3-е изд., пересмотренное. — Москва: Дашков и К°, 2018. — 186 с.**

Учебно-практическое пособие посвящено актуальной проблеме — использованию форм и методов активного обучения в подготовке специалистов. Систематизированы и обобщены основные теоретические положения активного обучения, необходимые для практического применения в учебном процессе. Подробно изложены



подготовка и методика проведения деловой игры, семинара-исследования, предметной олимпиады. Содержит богатый практический материал: более 300 вопросов по разделам товароведения, программированные задания, конкурсные задания и кроссворды, тесты и задачи для контроля знаний и умений студентов.

Для преподавателей, аспирантов, соискателей, слушателей педагогического факультета и студентов образовательных учреждений высшего и среднего профессионального образования.



**25. Развитие инженерии техники пищевых технологий: учебник для студентов, обучающихся по основным образовательным программам высшего образования по направлению подготовки бакалавриата, магистратуры в группе специалитета "Машиностроение" / С. Т. Антипов [и др.]; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург [и др.]: Лань, 2019. — 447 с.**

Обобщен материал, содержащий исторические основы развития технологии и техники пищевых производств. Рассмотрены вопросы формирования пищевой промышленности России. Представлено развитие технологии и техники как диалектическая неизбежность.

Дано инновационное сопровождение развития техники пищевых технологий. Приведена инженерная стратегия развития техники пищевых технологий.

Учебник предназначен для обучающихся по направлению подготовки «Технологические машины и оборудование», а также для аспирантов, научных работников и инженеров пищевых предприятий.

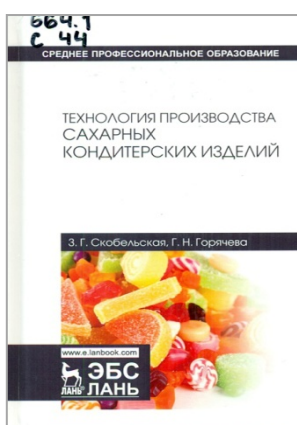


**26. Рензьева, Т.В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. В. Рензьева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — Изд. 3-е, стереотипное. — Санкт-Петербург [и др.]: Лань, 2018. — 154 с.**

В учебном пособии представлена классификация кондитерских изделий с использованием установленных стандартами терминов и определений в области готовых изделий и полуфабрикатов кондитерского производства. Охарактеризованы состав и свойства сырья и вспомогательных материалов. Рассмотрены основные технологические схемы производства карамели, ириса, конфет, мармеладо-пастильных изделий, шоколада, мучных кондитерских

изделий. Представлены закономерности формирования и требования к качеству полуфабрикатов и готовых изделий.

Учебное пособие предназначено для подготовки бакалавров по направлению «Продукты питания из растительного сырья», профилю «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий».



**27. Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. — Изд. 2-е, исправленное и дополненное. — Санкт-Петербург [и др.]: Лань, 2018. — 426 с.**

В пособии рассмотрены состав и свойства сырья и вспомогательных материалов для сахарных кондитерских изделий, а также требования к качеству. Описаны процессы производства карамели, конфет, ириса, пастилы, зефира, мармелада, шоколада, драже и халвы.

Пособие предназначено для учащихся учреждений среднего профессионального образования, осваивающих профессию «Кондитер сахаристых изделий» и специальность «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Может быть полезно при других формах подготовки специалистов кондитерского производства.



**28. Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для вузов / под общей редакцией Л.В. Донченко. — [2-е изд.]. — Москва: Юрайт, 2018. — 175 с.**

В учебном пособии изложены теоретические основы разработки функциональных продуктов питания, определены тенденции развития их производства в мире. Особое внимание уделено технологии производства функциональных пектиносодержащих продуктов питания и биологически активных добавок к пище. Рассмотрено их влияние на здоровье человека.

Пособие предназначено для студентов, аспирантов, научных работников, преподавателей и специалистов пищевой промышленности, занимающихся разработкой, производством, реализацией функциональных продуктов питания и оценкой их качества.



**29. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальностям "Товароведение и экспертиза товаров", "Коммерческая деятельность", Экономика и управление туристской индустрией" / [А.Н. Лилишенцева и др.]. — Минск: БГЭУ, 2020. — 478 с.**

В учебном пособии изложены основные понятия и задачи товароведения и экспертизы качества продовольственных товаров, научные принципы систематизации последних, факторы, влияющие на формирование и сохранение их потребительских свойств.

Дана характеристика потребительских свойств однородных групп продовольственных товаров, определены принципы их классификации, приведены современные представления об идентификации и фальсификации, экспертизе подлинности и оценке степени соответствия отдельных групп. Изложены требования к безопасности продовольственных товаров, рассмотрены основные дефекты и причины их возникновения, режимы хранения и сроки годности.

Предназначено для студентов учреждений высшего образования экономического профиля, практических работников сферы торговли.



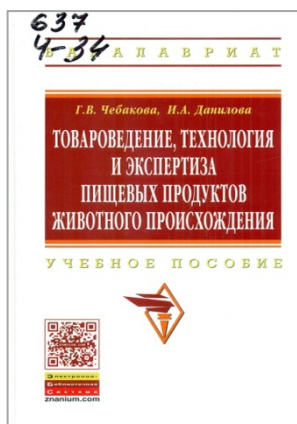
**30. Узаков, Я.М. Производство мясных продуктов халяль / Я.М. Узаков. — Санкт-Петербург: Профессия, 2018. — 174 с.**

Выработка мясных продуктов, соответствующих определенным религиозным требованиям, — это на сегодняшний день качественно новый, постоянно расширяющийся сегмент рынка. У мусульман разрешенные продукты называются «халяль», и основные требования халяль касаются убоя скота и производства мясopодуkтов. По различным данным объем рынка халяльной продукции составляет около триллиона долларов, эта продукция пользуется большим спросом с устойчивой тенденцией к увеличению.

В книге рассмотрены как общие принципы халяль, так и особенности конкретных технологий изготовления мясной продукции — от убоя скота до требований к хранению, в том числе описание ингредиентов, разрешенных к применению в

халяльной продукции. Большое внимание уделено ритуальному убою мелкого рогатого скота, обработке и разделке баранины. Приведены избранные рецептуры халяльных мясных продуктов.

Издание предназначено для специалистов мясоперерабатывающей промышленности, а также преподавателей и студентов.



**31. Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: учебное пособие: для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 38.03.07 Товароведение / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. — Москва: Инфра-М, 2018. — 303 с.**

Рассмотрены технология получения молока и молочных продуктов, технология убоя сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов, товароведная характеристика молока и молочных продуктов, мяса убойных животных, субпродуктов, топленых жиров, колбасных изделий, мясных консервов и полуфабрикатов, куриных яиц и яичных продуктов. Приведены классификация и характеристики молочных и мясных изделий с учетом новых национальных стандартов, разработанных в последние годы представлены термины и определения на молочную и мясную продукцию в новой интерпретации. Для студентов вузов, обучающихся по специальности «Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)».

Учебное пособие также может быть полезно экспертам, научным работникам и широкому кругу потребителей.