**КНИГИ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Название книги** | **Автор** | **Год** | **Цена,  бел. руб.** |  |
| 1 | Лабораторный практикум по технологии молочных консервов и сыра | Шалапугина Э. П., Краюшкина И. В., Шалапугина Н. В. | 2008 | **5,25** |  |
| 2 | Мороженое | Дуглас Гофф, Ричард Гартел. Перевод с англ. под ред. д.т.н.  А. А. Твороговой | 2015 | **181,59** |  |
| 3 | Органолептическая оценка молочных продуктов | Меркулова Н. Г. | 2020 | **121,75** |  |
| 4 | Повышение воспроизводительной способности молочных коров | Болгов А. Е. Карманова Е. П | 2010 | **37,32** |  |
| 5 | Применение пищевых добавок в молочной промышленности | Сарафанова Л. А | 2010 | **50,56** |  |
| 6 | Производственный ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов | Серегин И. Г., Дунченко Н. И., Михалева Л. П. | 2009 | **55,99** |  |
| 7 | Технология молока и молочных продуктов. Технология масла (технологические тетради): Учебное пособие для вузов | Тихомирова Н. А. | 2011 | **12,23** |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **КНИГИ ДЛЯ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ** | | | | | |
| **№** | **Название книги** | **Автор** | **Год** | **Цена,  бел. руб.** |  |
| 1 | Мясные изделия и гастрономия разных стран. Рецептуры и рекомендации | Королева М. К., Смурыгин В. Ю, Смурыгина Н. В. | 2016 | **66,90** |  |
| 2 | Пельмени и другие мясные и мясосодержащие замороженные полуфабрикаты в тесте | А. Г. Забашта,  В. О. Басов | 2020 | **253,62** |  |
| 3 | Переработка мяса птицы | Сэмс Алан.  Перевод с англ. | 2007 | **89,49** |  |
| 4 | Практические занятия по скотоводству | Самусенко Л. Д. Мамаев А. В. | 2010 | **38,42** |  |
| 5 | Разделка мяса в России и странах Европейского Союза | А. В. Смирнов,  Г. В. Куляков,  Н. Н. Калишина | 2014 | **68,24** |  |
| 6 | Скотоводство | Костомахин Н. М. | 2007 | **38,89** |  |
| 7 | Современное производство колбасных и солено-копченых изделий. 2е изд., перераб. и доп. | Зонин В. Г. | 2017 | **77,74** |  |
| 8 | Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства | Антипова Л. В., Полянских С. В., Калачев А. А. | 2009 | **59,37** |  |
| 9 | Технология, экология и оценка качества копченых продуктов: Учеб. пособие для вузов. | Мезенова О. Я.,  Ким И. Н. | 2009 | **58,53** |  |
| 10 | Производственный учет и отчетность в мясной отрасли: Учебник для вузов | Антипова Л. В. и др. | 2006 | **25,13** |  |
| 11 | Комплексная переработка кроликов: традиции и инновации | Антипова Л. В., Болдырева М. С., Попова Я. А. | 2021 | **187,05** |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **КНИГИ ОБЩЕЙ НАПРАВЛЕННОСТИ** | | | | | | |
| **№** | **Название книги** | **Автор** | **Год** | | **Цена,  бел. руб.** |  |
| 1 | Ветеринарное законодательство Республики Беларусь. Том 2 |  | 2008 | | **19,64** |  |
| 2 | Жиры в пищевой промышленности | Канеш К. Раджа (ред.-сост.). Перевод с англ. под науч. ред.  канд. техн. наук  А. В. Самойлова | 2016 | | **126,03** |  |
| 3 | ИСО МЭК 17025 : 2017 Практические рекомендации по применению | И. В. Болдырев | 2018 | | **128,73** |  |
| 4 | Руководство по качеству в аналитической химии. Подготовка к аккредитации 3-е издание CITAC, Eurachem | Перевод с англ. 3-го изд. (2016, Guide to Quality in Analytical Chemistry An Aid to Accreditation) под ред.  В. Б. Барановской | 2018 | | **83,88** |  |
| 5 | Обнаружение инородных тел в пищевых продуктах | Эдвардс М.  Перевод с англ. | 2009 | | **80,49** |  |
| 6 | Методы анализа пищевых продуктов. Определение компонентов и пищевых добавок | Этлеш С. (ред.-сост.). Перевод с англ. (2012, Methods of Analysis of Food Components and Additives) | 2016 | | **202,62** |  |
|  |  |  | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **КНИГИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ** | | | | | |
| **№** | **Название книги** | **Автор** | **Год** | **Цена,  бел. руб.** |  |
| 1 | Шоколад и шоколадные изделия. Сырье, свойства, оборудование, технологии | С. Т. Беккет | 2013 | **134,15** |  |
| 2 | Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия | Минифай Б. У. | 2008 | **169,93** |  |