

Мир новых книг - 2021

*для технологического*

факультета



**В учебнике описаны процессы, происходящие при производстве кисломолочных продуктов, сыра, спредов, молочных консервов, детских и продуктов из вторичного молочного сырья**

**637.114(07)  
Г 671**

**Горбатова, Ксения Константиновна.**

**Биохимия молока и молочных продуктов : [учебник] / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова. - 5-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2021. - 328, [1] с.**

ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО СПЕЦИАЛИСТА



Меркулова Н.Г., Меркулов М.Ю., Меркулов И.Ю.

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

ИЗДАТЕЛЬСТВО  
ПРОФЕССИЯ



В книге рассмотрены основные положения и этапы органолептической оценки молочных продуктов – требования к организации дегустаций, отбору и подготовке проб, проведению испытаний.

637.114

М 523

Меркулова, Н. Г.

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

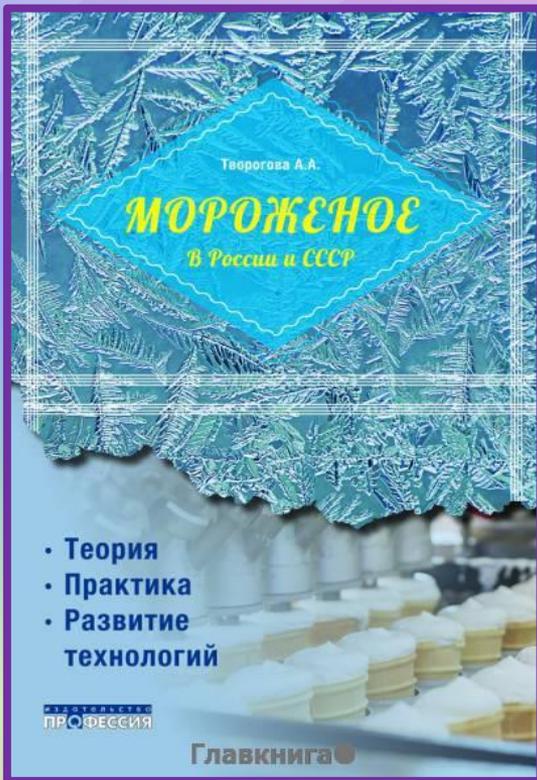


Рассмотрены основные сведения, необходимые для маркировки молочной продукции. Подробно изложены актуальные требования законодательства к содержанию и оформлению маркировки.

637.14  
М 523

Меркулова, Н. Г.

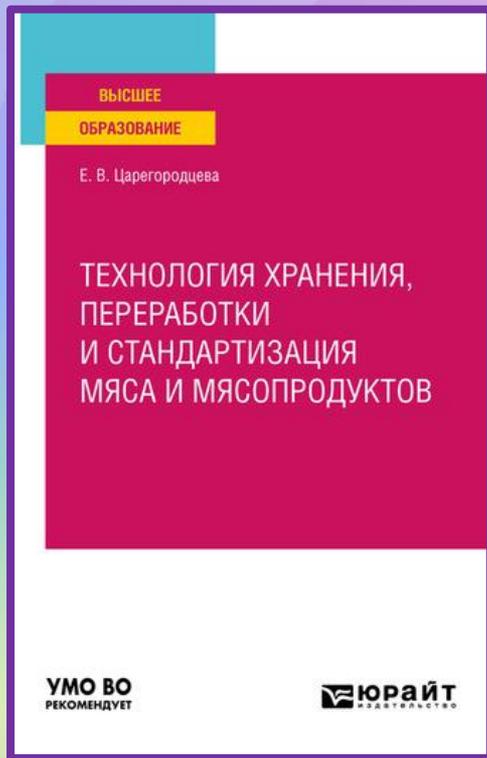
Маркировка молочной продукции / Н. Г. Меркулова, М. Ю. Меркулов, Меркулов И. Ю. - Санкт-Петербург : Профессия, 2021. - 230 с. (Практическое руководство специалиста).



Изложены теоретические и практические аспекты разработки состава и структуры мороженого и замороженных десертов. Большое внимание уделено анализу современных подходов к технологии мороженого.

637.15  
Т 282

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



**В учебном пособии изложены теоретические основы как общей технологии мясной отрасли, так и технологии мяса и мясных продуктов. Рассмотрена нормативная база в области технологии мяса и мясных продуктов.**

**637.5(07)  
Ц 184**

**Царегородцева, Елена Васильевна.**

**Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / Е. В. Царегородцева. - Москва : Юрайт, 2021. - (Высшее образование). с. 284**

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАНИЕ

С. С. Цикин

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ  
ИЗ НЕТРАДИЦИОННОГО  
МЯСНОГО СЫРЬЯ



ЮРАЙТ  
ИЗДАТЕЛЬСТВО

Рассмотрены вопросы технологии переработки сырья и производства продуктов из нетрадиционного мясного сырья.

637.5(07)

Ц 590

Цикин, Сергей Сергеевич.

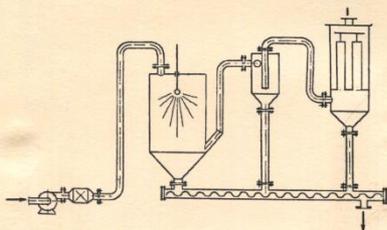
Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья : учебное пособие для вузов / С. С. Цикин. - Москва : Юрайт, 2021. - 148, [1] с. (Высшее образование).

УДК-4835  
664(07)  
Г 563

А.И. ГНЕЗДИЛОВА

## ТЕПЛОВЫЕ И МАССООБМЕННЫЕ ПРОЦЕССЫ

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ



Вологда – Молочное  
2021

В учебном пособии приведены основы анализа, расчета и моделирование тепловых и массообменных процессов, изложены основы расчета аппаратов, в которых протекают эти процессы.

664(07)

Г 563

Гнездилова, Анна Ивановна.

Тепловые и массообменные процессы : учебное пособие для подготовки бакалавров по направлению 15.03.02 Технологические машины и оборудование, магистров по направлению 15.04.02 Технологические машины и оборудование / А. И. Гнездилова ; Вологда ; Молочное 2021. – 110с.

УДК 637.2(07)  
0-769

Н.Г. ОСТРЕЦОВА, А.В. БОБРОВА

**ТЕХНОЛОГИЯ МАСЛА  
ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА И  
СПРЕДОВ**

*Учебное пособие*



Вологда-Молочное  
2021

Рассмотрены вопросы технологии молочных продуктов, связанные с развитием и совершенствованием технологии производства масла и пасты масляной из коровьего молока, а также спредов.

637.2(07)

О-769

Острецова, Надежда Геннадьевна.

Технология масла из коровьего молока и спредов : учебное пособие для студентов направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль подготовки Технология молока и молочных продуктов / Н. Г. Острецова, А. В. Боброва ; - Вологда ; Молочное 2021. - 126 с

# Спасибо всем за внимание



Кушайте молочные продукты и  
всегда будете здоровы!

