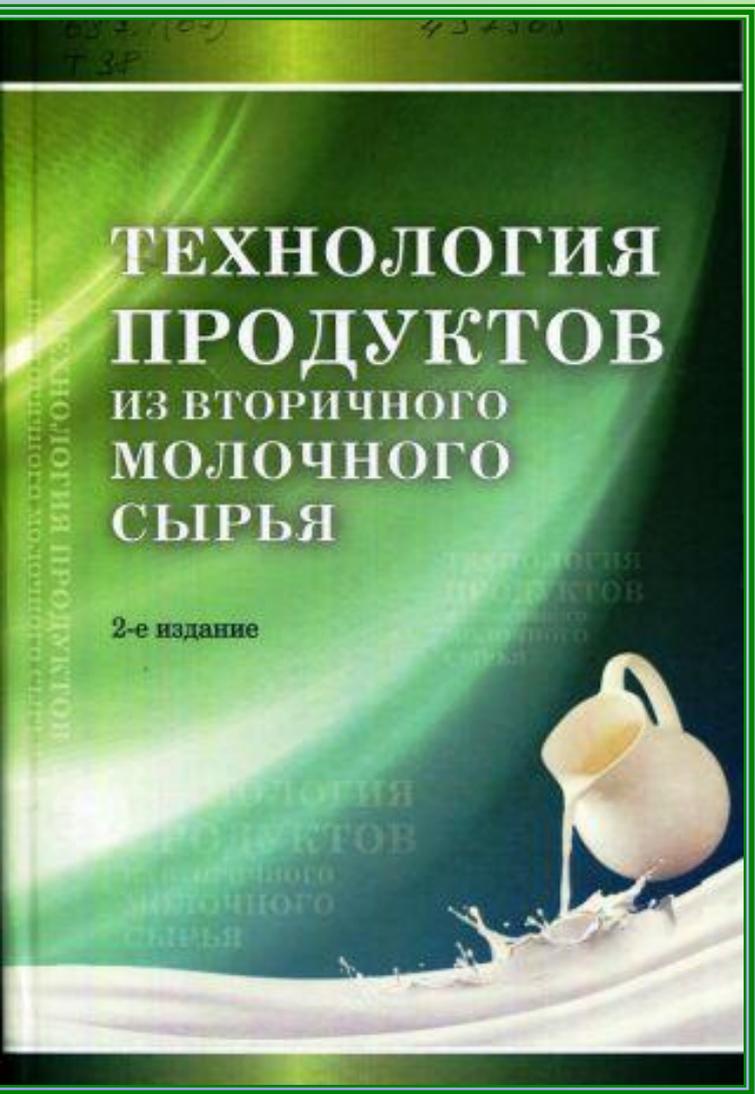


Обзор новых книг

**для
технологического
факультета**





637.1(07)

Т 38

Технология продуктов из вторичного молочного сырья : учебное пособие / А. Г. Храмцов, С. В. Василисин, С. А. Рябцева [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. - 627 [1] с.

Учебное пособие предназначено для студентов по направлениям подготовки «Продукты питания животного происхождения», «Биотехнология», а также аспирантов, слушателей ФПК, может быть полезно специалистам молочного дела всех форм собственности, сельского хозяйства и пищевой промышленности.

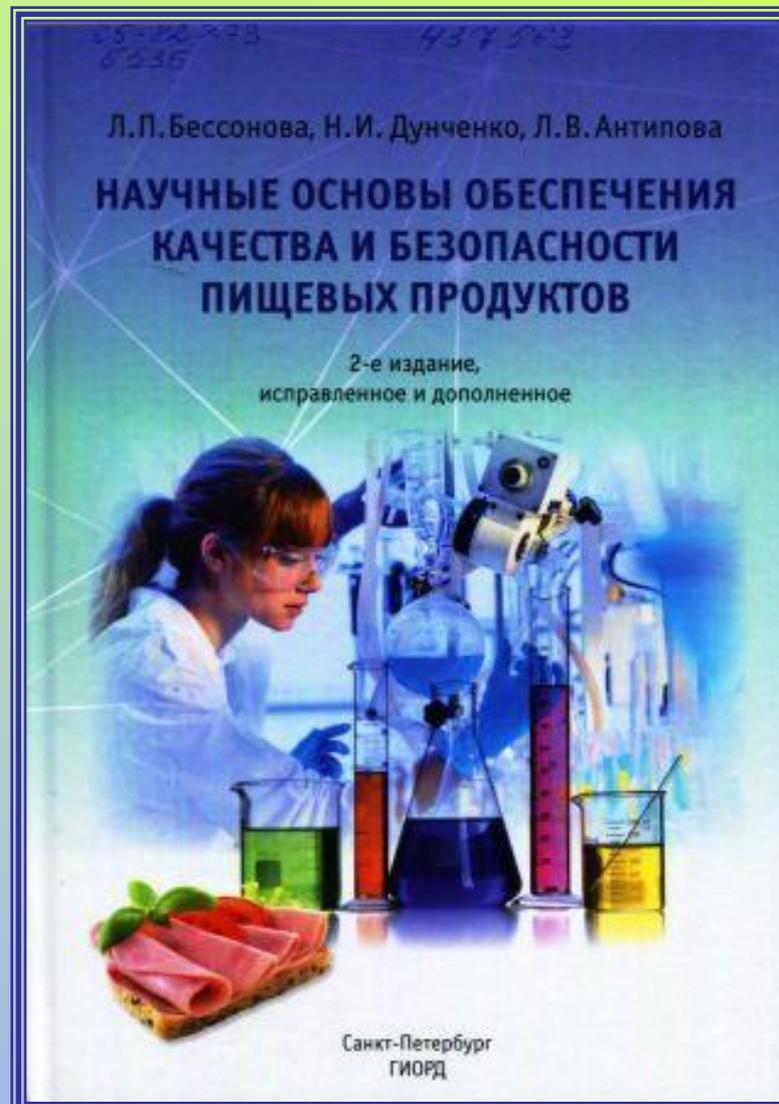
65-82я73

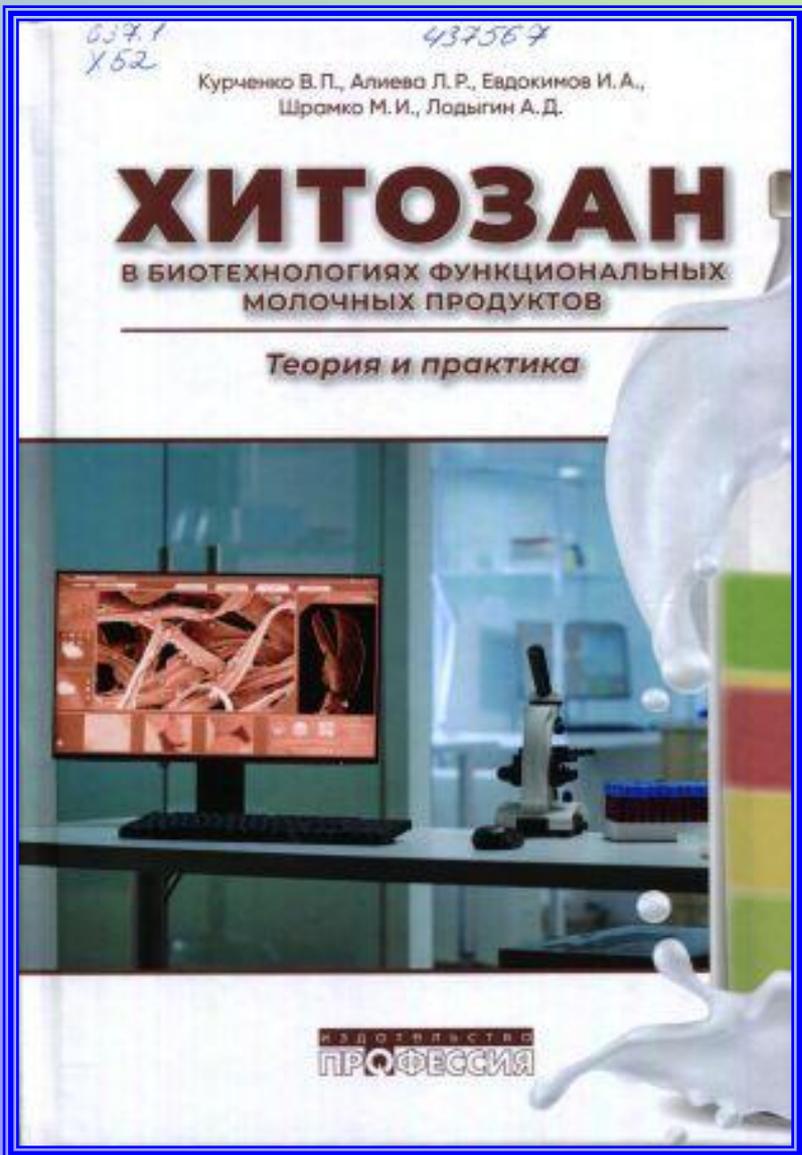
Б 536

Бессонова, Людмила Павловна.

Научные основы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Л. П. Бессонова, Н. И. Дунченко, Л. В. Антипова. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2021. - 384, [1] с.

Монография предназначена для студентов вузов, изучающих дисциплины, связанные с вопросами качества и безопасности продуктов питания, научных и практических работников пищевой и перерабатывающей промышленности.





637.1

X 52

Хитозан в биотехнологиях функциональных молочных продуктов : теория и практика / В. П. Курченко, Л. Р. Алиева, И. А. Евдокимов [и др.]. - Санкт-Петербург : Профессия, 2024. - 223 с.

Монография посвящена фундаментальным исследованиям и разработке технологий инновационных молочных продуктов с применением хитозана.

53.08(07)

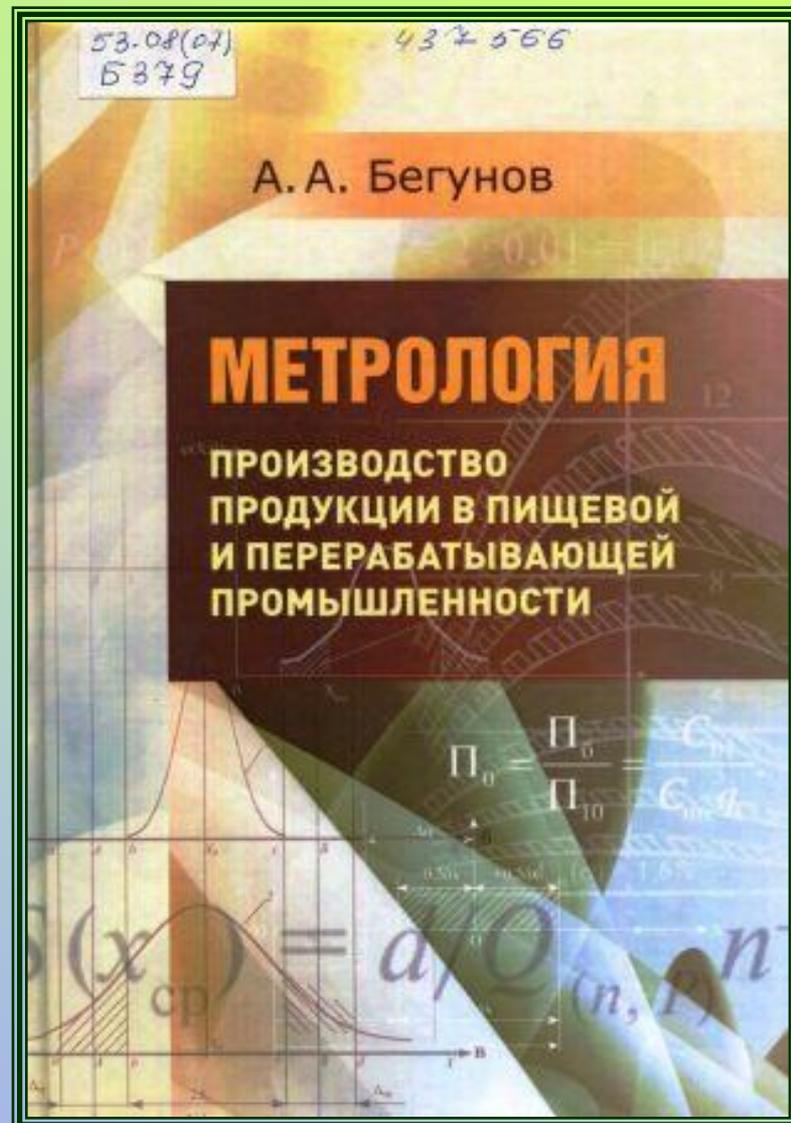
Б 379

Бегунов А. А.

Метрология / А. А. Бегунов.

Часть 2 : Производство продукции и пищевой и перерабатывающей промышленности : учебник для вузов / А. А. Бегунов. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2017. - 601 [1] с.

Учебник предназначен для учащихся высших учебных заведений (в том числе бакалавров, специалистов, магистров и аспирантов) пищевой и перерабатывающей отрасли.



под общ. ред. И.А. Евдокимова

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

ЖЕЛТОУЛЬСКОЕ
ПРОФЕССИЯ

637.13

И 66

**Инновационные технологии
молочных продуктов** : монография /
И. А. Евдокимов, М. С. Золотарева, Д.
Н. Володин [и др.]. - Санкт-Петербург :
Профессия, 2022. - 240 [1] с.

В книге представлены технологии получения инновационных молочных продуктов и функциональных ингредиентов с применением мембранных процессов. Описаны методы микро-, ультра- и нанофильтрации, обратного осмоса и электродиализа, применяемые для фракционирования и концентрирования молочного сырья.

637.143

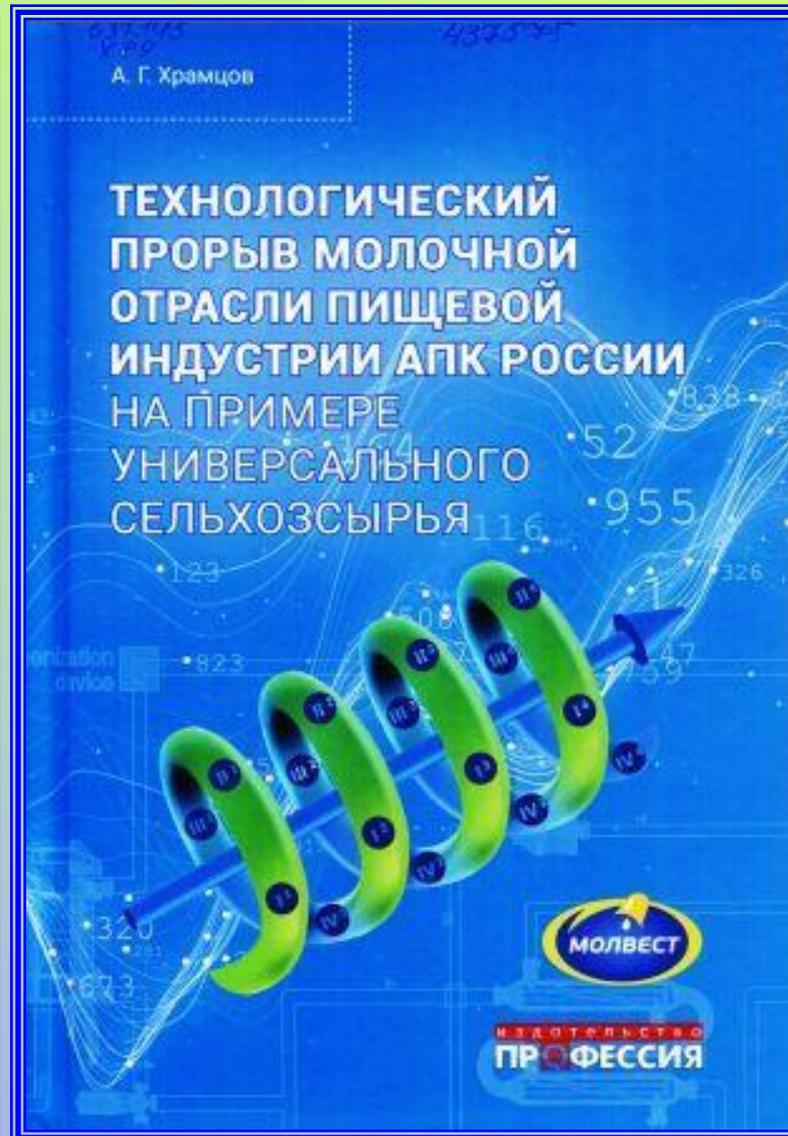
X 89

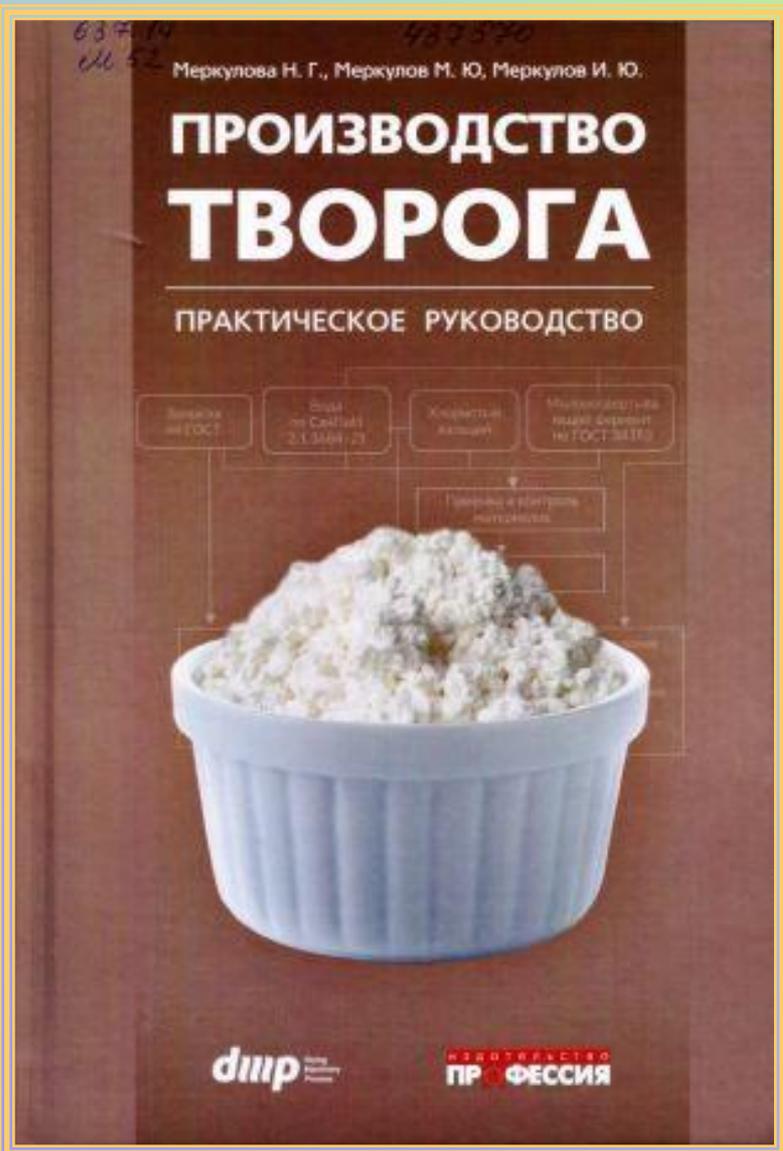
Храмцов, А. Г.

Технологический прорыв молочной отрасли пищевой индустрии АПК России на примере универсального сельхозсырья : монография / А. Г. Храцов. - Санкт-Петербург : Профессия, 2023. - 217 [1] с.

В монографии на примере универсального сельскохозяйственного сырья —молочной сыворотки — обобщены идеи для технологического прорыва пищевой индустрии АПК РФ.

Издание рассчитано на специалистов молочного дела, пищевых производств, сельского хозяйства.





637.14

М 52

Меркулова, Н. Г.

Производство творога : практическое руководство / Н. Г. Меркулова, М. Ю. Меркулов, И. Ю. Меркулов. - Санкт-Петербург : Профессия, 2023. - 423 с.

В книге рассмотрен весь технологический процесс производства творога, начиная с этапа получения молока и заканчивая выкладкой товара в магазине.

Приведены сведения о составе творога, его классификация и идентификационные признаки.

Книга также будет полезна для студентов и преподавателей всех уровней профессионального образования.

Спасибо за внимание!