ПИЩЕВОЕ СЫРЬЕ И ДОБАВКИ

1. Анализ усилителей вкуса / Е. Г. Черемных [и др.] ; Е. Г. Черемных, Е. И. Симбирева, Е. М. Фандеева, А. А. Шумакова // Мясная индустрия. - 2009. - N 11. - С. 22-27.
2. Болотов, В. М. Пищевые красители: классификация, свойства, анализ, применение / В. М. Болотов, А. П. Нечаев, Л. А. Сарафанова. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2008. - 240 с.
3. Денисова, С. А. Пищевые жиры / С. А. Денисова, Т. В. Пилипенко ; Отраслевой центр повышения квалификации работников торговли М-ва внешнеэкономических связей и торговли. - Москва : Экономика, 1998. - 80 с.
4. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 311200 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. - Москва : Пищепромиздат, 2001. - 528 с.
5. Евелева, В. В. (канд. техн. наук). Лактатсодержащие пищевые добавки нового поколения / В. В. Евелева ; В. В. Евелева // Молочная промышленность. - 2011. - N 4. - С. 71.
6. Евелева, В. В. (канд. техн. наук). Молочная кислота и лактаты. Пищевые добавки и ветпрепараты / В. В. Евелева, В. Д. Соколов, Н. Л. Андреева ; В. В. Евелева, В. Д. Соколов, Н. Л. Андреева // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2012. - N 1. - С. 30-33.
7. Закревский В. В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище : практич. руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору / В. В. Закревский ; М-во здравоохранения и социального развития РФ, Санкт-Петербургская государственная медицинская академия им. И.И. Мечникова. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2004. - 280 с.
8. Защита сырокопченых колбас от плесени / Л. С. Кузнецова [и др.] ; Л. С. Кузнецова, Н. В. Михеева, Н. В. Кузнецова, Г. П. Чижов // Мясная индустрия. - 2009. - N 5. - С. 38-41.
9. Иванов, Г. И. Права человека: история и теория. Ситуационные задачи. Международное и национальное законодательство / Г. И. Иванов. - 2-е изд. - Минск : Дикта, 2010. - 360 с.
10. Иванова, Л. А. Пищевая биотехнология : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 240902 "Пищевая биотехнология". Кн. 2 : Переработка растительного сырья / Л. А. Иванова, Л. И. Войно, И. С. Иванова ;

под ред. И. М. Грачевой. - Москва : КолосС, 2008. - 472 с.

11. Иванова, Т. Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок : учебник для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800.62 "Товароведение" / Т. Н. Иванова, В. М. Позняковский, В. Ф. Добровольский. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 265 с.
12. Исупов В. П. Пищевые добавки и пряности. История, состав и применение / В. П. Исупов. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2000. - 176 с.
13. Лактатсодержащие добавки в молочной промышленности // Молочный продукт. - 2009. - N 1. - С. 11-13.
14. Лоскот, С. И. Пищевые добавки и их влияние на организм человека. Советы знатоков / С. И. Лоскот, Г. Б. Терешко ; С. И. Лоскот, Г. Б. Терешко // Народная асвета. - 2012. - N 6. - С. 45-48.
15. Люк, Э. Консерванты в пищевой промышленности. Свойства и применение / Э. Люк, М. Ягер ; научный редактор М. Н. Пульцин ; пер. с нем. Л. А. Сарафановой. - 3-е изд. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2003. - 256 с.
16. Медведь, Е. В. Молочные продукты и безопасность / Е. В. Медведь ; Е. В. Медведь, И. Ю. Ухарцева // Молочный продукт. - 2010. - N 5. - С. 22-23. - Окончание. Начало: N 4, 2010.
17. Медведь, Е. В. Молочные продукты и безопасность / Е. В. Медведь, И. Ю. Ухарцева ; Е. В. Медведь, И. Ю. Ухарцева // Молочный продукт. - 2010. - N 4. - С. 22-23. - Продолжение следует.
18. Микроэкономика : учебное пособие для студентов экономических специальностей сельскохозяйственных вузов / С. А. Константинов [и др.] ; [под ред. С. А. Константинова и др.]. - Минск : ИВЦ Минфина, 2007. - 370 с.
19. Натуральные красители для молочной продукции // Молочный продукт. - 2009. - N 5. - С. 13-14.
20. Нечаев, А. П. Пищевые добавки : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология пищевых продуктов" и направлениям подготовки дипломированных специалистов ... / А. П. Нечаев, А. А. Кочеткова, А. Н. Зайцев. - Москва : Колос, 2001. - 256 с.
21. Основы органической химии пищевых, кормовых и биологически активных добавок : учебное пособие для студентов вузов по направлению "Биотехнология" / А. Т. Солдатенков [и др.]. - Москва : Академкнига, 2006. - 279 с.
22. Остриков, А. Н. Экструзия в пищевой технологии : [монография] / А. Н. Остриков, О. В. Абрамов, А. С. Рудометкин. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2004. - 288 с.
23. Пищевая химия : учебник для студентов вузов, обучающихся по

направлениям: 552400 "Технология продуктов питания", 655600 "Производство продуктов питания из ..." / А. П. Нечаев [и др.] ; под ред. А. П. Нечаева. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2001. - 592 с.

24. Пищевые добавки : энциклопедия / авт.-сост. Л.А. Сарафанова. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2003. - 688 с.
25. Пищевые добавки: эффективное использование при производстве кисломолочных продуктов // Молочный продукт. - 2013. - N 1. - С. 14-15.
26. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 "Товароведение" / В. М. Позняковский. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 271 с.
27. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник для студентов вузов по направлениям "Технология сырья и продуктов животного происхождения", "Биотехнология", "Пищевая биотехнология", "Стандартизация, сертификация и метрология" и др. / В. М. Позняковский. - 4-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2005. - 528 с.
28. Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник для подготовки бакалавров и магистров по направлениям подготовки 19.03.04 и 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / В. М. Позняковский, О. В. Чугунова, М. Ю. Тамова ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Москва : ИНФРА-М, 2017. - 142 с.
29. Рензяева, Т. В. (канд. техн. наук). Водоудерживающая способность сырья и пищевых добавок в производстве мучных кондитерских изделий / Т. В. Рензяева, В. М. Позняковский ; Т. В. Рензяева, В. М. Позняковский // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - N 8. - С. 35-38.
30. Сарафанова Л. А. Применение пищевых добавок : технические рекомендации / Л. А. Сарафанова. - 6-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2005. - 200 с.
31. Скурихин, И. М. Как правильно питаться / И. М. Скурихин, В. А. Шатерников. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Агропромиздат, 1989. - 256 с.
32. Спряничникова, Н. С. Творожные продукты здорового питания / Н. С. Спряничникова ; Н. С. Пряничникова // Молочная промышленность. - 2012. - N 4. - С. 67.
33. Теплов, В. И. Физиология питания : учебное пособие [для бакалавров] / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2017. - 456 с.
34. Шахурина, Ф. Р. Защита прав потребителей : учебно-практическое пособие для студ. различных уровней образования и учащихся общеобразовательных школ

/ Ф. Р. Шахурина, Г. Н. Цыкоза ; [под общ. ред. Л.П. Дашкова]. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Маркетинг, 2001. - 236 с.

35. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие для поготовки бакалавров и магистров по направлению 38.03.07 (100800) "Товароведение" / И. Ю. Резниченко [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 4-е изд., стереотип. - Москва : ИНФРА-М, 2015. - 270 с.