

Новые книги



Виртуальная книжная выставка

664(07)
К 64



Омский ГАУ

ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П. А. СТОЛЫПИНА

1918

437075
БЕСТСЕЛЕРЫ СЭБ

ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ОТРАСЛИ: ПЕРЕРАБОТКА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МОЛОКА



С. А. Коновалов
Н. Л. Чернопольская



E.LANBOOK.COM

664(07)

К 64

Коновалов, С. А.

**Общая технология отрасли : переработка
и оценка качества молока : учебное**

пособие / С. А. Коновалов, Н. Л.

Чернопольская. - 2-е изд., стер. - СПб. ; М. ;

Краснодар : Лань, 2025. –

180 с.

В учебном пособии приведена общая характеристика пищевых производств, подробно описаны виды сырья для молочной промышленности и способы его обработки, рассмотрены тара, тарные и упаковочные материалы, применяемые в пищевой промышленности, а также санитарная обработка оборудования и тары при производстве продуктов питания животного происхождения. Предназначено для обучающихся высших учебных заведений по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения».

637.114(07)

0-92

437750



О. В. ОХРИМЕНКО

А. В. ОХРИМЕНКО

ФИЗИКА И ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Теория и практикум

637.114(07)

0-92

Охрименко, Ольга Владимировна.

Физика и химия пищевых систем. Молоко и молочные продукты: теория и практикум : учебное пособие / О. В. Охрименко, А. В. Охрименко. - М. : Инфра-Инженерия, 2025. - 510 с.

Пособие содержит два модуля: теоретические основы и практикум по производству молока и молочных продуктов. В теоретической части приведены физико-химические, биохимические и технологические свойства молока; изменения его состава при различных видах обработки, переработки и при хранении. Раскрыты биохимические процессы при производстве кисломолочных напитков, сыра, масла, молочных консервов. В практикуме приведены методы исследования компонентов молока и молочных продуктов с использованием как стандартных и общепринятых методик выполнения измерений, так и оригинальных, разработанных либо модифицированных авторами. В приложениях приведены способы приготовления реактивов, таблицы химического состава ряда молочных продуктов.

637.0
ел 34

437763

О. Н. Красуля
С. В. Николаева
А. Е. Краснов
А. В. Токарев

**МАТЕМАТИЧЕСКОЕ
МОДЕЛИРОВАНИЕ
РЕЦЕПТУР И ТЕХНОЛОГИЙ
ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ**

Учебник для вузов

**637.0
М 34**

Математическое моделирование рецептур и технологий производства пищевых продуктов : учебник / О. Н. Красуля, С. В. Николаева, А. Е. Краснов, А. В. Токарев. - СПб. : ГИОРД, 2024. - 349 с.

Учебник написан в соответствии с Государственным образовательным стандартом. Он позволит студентам освоить информационные технологии разработки моделей рецептур пищевых продуктов, методы математического моделирования функционально-технологических свойств многокомпонентных рецептур, в том числе с учётом взаимодействия их компонентов. Издание предназначено для бакалавров и магистров высших учебных заведений. Может быть полезно студентам при выполнении курсовых и дипломных работ, аспирантам технологических, управленческих и инженерных специальностей, а также преподавателям вузов, научно-техническим и производственным специалистам отраслей АПК.

637.114
К 19
437762

К. А. КАНИНА, Н. А. ЖИЖИН

**СОВРЕМЕННЫЕ
ПОДХОДЫ
К ПРОИЗВОДСТВУ
И КОМПЛЕКСНОЙ
ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА
МОЛОЧНЫХ
ПРОДУКТОВ**



637.114

К 19

Канина, К. А.

Современные подходы к производству и комплексной оценке качества молочных продуктов : монография / К. А. Канина, Н. А. Жижин. - СПб. : ГИОРД, 2024. - 143 с.

В монографии обобщены данные по производству качественных и безопасных молочных продуктов на основе различного молочного сырья с использованием современных гибридных методов его обработки (акустическая кавитация + термизация; лавиностримерный разряд + термизация). Даны рекомендации по идентификации составных частей молока и молочных продуктов современными высокоточными методами анализа. Приведены предложения по производству качественных и безопасных молочных продуктов.

613.2
П47
В. М. Позняковский,
Б. Тохириён,
О. А. Толмачёв

ПИЩЕВЫЕ СИСТЕМЫ:

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ
ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ,
НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
ЭФФЕКТИВНОСТЬ
ПРИМЕНЕНИЯ



613.2

П 47

Позняковский, В. М.

Пищевые системы: специализированные продукты питания, новые технологии, эффективность применения : монография / В. М. Позняковский, Б. Тохириен, О. А. Толмачев; под ред В. М. Поздняковского. - СПб. : ГИОРД, 2023. - 239 с.

В книге рассмотрена роль специализированных продуктов, в том числе биологически активных добавок в коррекции питания и здоровья современного человека, методологические аспекты их разработки. Представлены результаты маркетингового исследования и потребительских предпочтений в отношении изучаемой группы пищевых продуктов. Содержатся материалы по разработке специализированных продуктов для спортсменов и лиц, ведущих активный образ жизни, функциональные свойства которых направлены на повышение физической работоспособности. Книга предназначена для профессиональных спортсменов и физкультурников, специалистов в области спортивной нутрициологии, студентов, аспирантов и лиц, ведущих здоровый образ жизни.

637.144(07)
И 75

437256

И. И. Ионова, Н. А. Тихомирова, Б. Т. Нгуен

ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ ПРОЦЕССЫ
В ПРОИЗВОДСТВЕ

ДЕТСКИХ ПРОДУКТОВ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ



ДЕЛИ

637.144(07)

И 75

Ионова, И. И.

Высокотехнологичные процессы в производстве детских продуктов на молочной основе : учебное пособие для проект. дея-ти по профилю 44.03.05 (биология, химия), в кач-ве доп. лит-ры для магистратуры по напр. 44.04.05 пед. образование / И. И. Ионова, Н. А. Тихомирова, Б. Т. Нгуен. - М. : ДеЛи, 2024. - 159 с.

Учебное пособие содержит историю становления производства специализированного питания: детского, лечебного, профилактического и спортивного питания; нормативные требования к производству и обращению специализированного питания; частную технологию продуктов для детского, лечебного и спортивного питания; лабораторный практикум; контрольные вопросы для самопроверки; приложение со справочным материалом; список рекомендуемой литературы. Учебное пособие составлено в соответствии с программой ФГОС ВО. Учебное пособие может быть полезно медицинским работникам, фармацевтам, производителям и продавцам продуктов для детского питания, педагогам образовательных учреждений.

621.9(07)
Б48

437 446

Е.А. БЕРДЕННИКОВ

РАЗРАБОТКА
и тестирование
управляющих
программ для
станков с **ЧПУ**

2025

621.9(07)

Б 48

Берденников, Е. А.

Разработка и тестирование управляющих программ для станков с ЧПУ : учебное пособие для напр. подгот.

35.03.06 Агроинженерия, 15.03.02

Технологические машины и оборуд. / Е.

А. Берденников ; М-во сельского хоз-ва Рос. Федерации, ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, Инженерный ф-т, Каф. энергет. ср-в и тех. сервиса. - Вологда ; Молочное : ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, 2025. - 87 с.

В учебном пособии в краткой и доступной форме изложены основы программирования токарных и фрезерных станков с ЧПУ. Представлены сведения о системах координат, подготовительных этапах при программировании станков с ЧПУ. Изложены основы языка программирования станков с ЧПУ. Приведены примеры управляющих программ и средства их тестирования для токарного и фрезерного станков с ЧПУ. Разработаны варианты заданий для программирования токарной и фрезерной обработки.

637.114(07)
С 95

437 759

О. В. Сычёва

БИОХИМИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ



637.114(07)

С 95

Сычева, О. В.

Биохимия сельскохозяйственной
продукции : учебное пособие / О. В.
Сычева. - СПб. : ГИОРД, 2025. - 106 с.

Учебное пособие разработано в соответствии с рабочей программой курса «Биохимия сельскохозяйственной продукции» и направлено на облегчение самостоятельного освоения студентами данного учебного курса в области химического состава и свойств сырья продуктов животного и растительного происхождения, а также биохимических процессов, протекающих при их хранении и переработке. Отличительной особенностью данного пособия является не только наличие учебного материала для изучения, но и заданий для контрольных точек, тестовых заданий и краткого глоссария, содержащего трактовку основных терминов и сокращений. Издание предназначено студентам вузов, обучающихся по следующим направлениям подготовки: 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень магистратуры) и 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (уровень бакалавриата).

А.А. КАРБАСНИКОВ, Е.Б. КАРБАСНИКОВА

ТЕХНОЛОГИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ ЛЕСНЫХ СКЛАДОВ И ЛЕСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ЦЕХОВ

Учебное пособие



Вологда – Молочное
2025

634.9(07)

К 217

Карбасников, Александр Алексеевич.
**Технология и оборудование лесных
складов и лесоперерабатывающих цехов**

: учебное пособие для лаб. работ и самост.
раб. по напр. 35.03.02 Технология
лесозаготовит. и деревоперераб. произв-в /
А. А. Карбасников, Е. Б. Карбасникова; М-во
сельского хоз-ва Рос. Федерации, ФГБОУ
ВО Вологодская ГМХА, Фак-т агрономии и
лес. хоз-ва, Каф. лесного хоз-ва. - Вологда ;
Молочное : ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА,
2025. - 106 с.

Учебное пособие предназначено для
подготовки бакалавров по направлению
подготовки 35.03.02 Технология
лесозаготовительных и
деревоперерабатывающих производств.
В нем приводится справочный материал
по основным разделам дисциплины, порядок
выполнения лабораторных работ,
контрольные вопросы для самостоятельной
работы студентов.

664(071)

Х46

437753

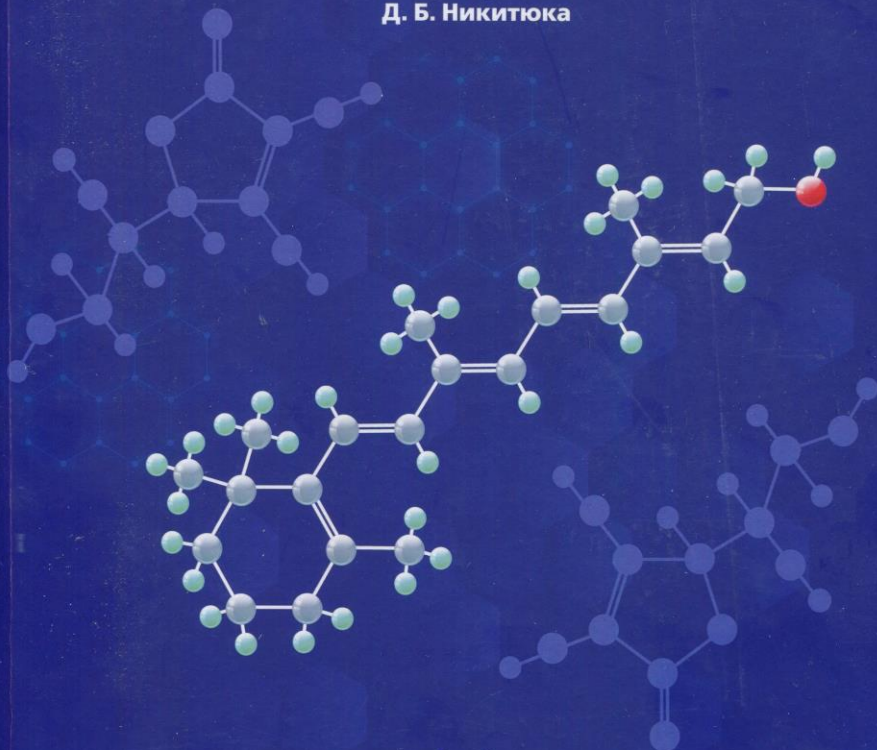
ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ РОССИЙСКИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Под редакцией академиков РАН

В. А. Тутельяна

Н. К. Долгушкина

Д. Б. Никитюка



ДЕЛИ

664(071)

Х 46

Химический состав российских пищевых продуктов : справочник / под ред. В. А. Тутельяна, Н. К. Долгушкина, Д. Б. Никитюка. - М. : ДеЛи, 2024. - 192 с.

В справочнике представлены таблицы содержания основных химических веществ в пищевых продуктах, производимых или продаваемых на территории России. Издание является доработанной и актуализированной редакцией издания 2012 года.

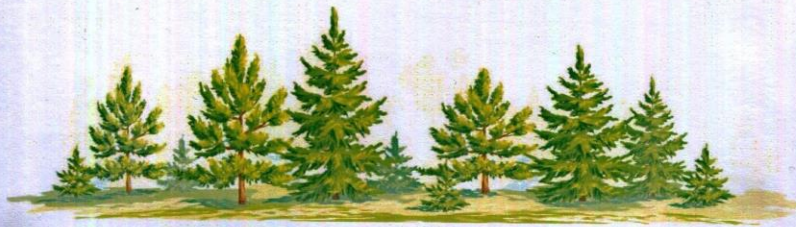
В настоящем издании использованы не опубликованные нигде ранее данные. Выполненная работа посвящена трехсотлетию юбилею Российской академии наук. В настоящей редакции объединены усилия как учреждений РАН, так и общественных организаций, представляющих союзы производителей различных пищевых продуктов. Справочник предназначен для работников здравоохранения, пищевой промышленности и сельского хозяйства, занимающихся вопросами производства и потребления пищевых продуктов.

634.9(07)
К 217

**Е.Б. КАРБАСНИКОВА
А.А. КАРБАСНИКОВ
Д.М. КОРЯКИНА**

ОСНОВЫ ЛЕСНОГО ХОЗЯЙСТВА

Учебно-методическое пособие



Вологда – Молочное
2025

634.9(07)

К 217

Карбасникова, Елена Борисовна.

Основы лесного хозяйства : учебно-метод. пос. для лаб. и самост. раб.

бакалавров по напр. подгот. 35.03.02

Технология лесозаготов. и деревоперераб. произв-в. / Е. Б. Карбасникова, А. А.

Карбасников, Д. М. Корякина ; М-во сельского хоз-ва Рос. Федерации, ФГБОУ

ВО Вологодская ГМХА, Фак-т агрономии и

лес. хоз-ва, Каф. лесного хоз-ва. - Вологда ;

Молочное : ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, 2025. - 115 с.

Учебно-методическое пособие содержит теоретическую информацию по лесообразующим породам Вологодской области, компонентам леса, почвам лесов, лесной таксации, лесовозобновлению и защите леса от вредителей и болезней. Для закрепления теоретического материала приведена практическая часть, в которую включены задания и вопросы для самоконтроля.

**Спасибо
за
внимание!**