

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины»

Библиотека



**ПРЕДСТАВЛЯЕТ  
ВИРТУАЛЬНУЮ  
КНИЖНУЮ  
ВЫСТАВКУ**

**НОВЫЕ ПОСТУПЛЕНИЯ В МАРТЕ 2019 ГОДА  
ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА «ЛАНЬ»**

Составитель: Кириленко О.А.



**УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!**

**РЕКОМЕНДУЕМ ОЗНАКОМИТЬСЯ С НОВОЙ ЛИТЕРАТУРОЙ,  
КОТОРУЮ ПРЕДЛАГАЕТ ВАШЕМУ ВНИМАНИЮ  
ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЛАНЬ».**

**В ОПИСАНИИ ВЫ НАЙДЁТЕ ССЫЛКИ, ПО КОТОРЫМ КНИГИ  
ДОСТУПНЫ ДЛЯ ПРОЧТЕНИЯ.**

**ДЛЯ РЕГИСТРАЦИИ В ЭБС «ЛАНЬ» ОБРАТИТЕСЬ В  
ЧИТАЛЬНЫЙ ЗАЛ БИБЛИОТЕКИ.**

# Новые поступления в марте 2019 года от издательства «ЛАНЬ»



[Зуев, Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки \[Электронный ресурс\] : учебное пособие / Н.А. Зуев, В.В. Пеленко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 80 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113900>. — Загл. с экрана.](#)

[Бредихин, С.А. Технологическое оборудование переработки молока \(электронное издание\) \[Электронный ресурс\] : учебник / С.А. Бредихин, В.Д. Данзанов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 8 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113486>. — Загл. с экрана.](#)

[Мошков, В.И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы \[Электронный ресурс\] : учебное пособие / В.И. Мошков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 60 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113380>. — Загл. с экрана.](#)

[Общая технология переработки сырья животного происхождения \(мясо, молоко\) \[Электронный ресурс\] : учебное пособие / О.А. Ковалева \[и др.\] ; Под общ. ред. О.А. Ковалевой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 444 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113377>. — Загл. с экрана.](#)

[Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов \[Электронный ресурс\] : учебное пособие / Н.В. Долганова \[и др.\]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 236 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113376>. — Загл. с экрана.](#)

# Новые поступления в марте 2019 года от издательства «ЛАНЬ»



[Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов \[Электронный ресурс\] : учебное пособие / И.В. Бобренева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 56 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113372>. — Загл. с экрана.](https://e.lanbook.com/book/113372)

[Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии \[Электронный ресурс\] : учебное пособие / Д.М. Бородулин \[и др.\]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 292 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/112671>. — Загл. с экрана.](https://e.lanbook.com/book/112671)

[Бобренева, И.В. Математическое моделирование в технологиях продуктов питания животного происхождения \[Электронный ресурс\] : учебное пособие / И.В. Бобренева, С.В. Николаева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 124 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/112670>. — Загл. с экрана.](https://e.lanbook.com/book/112670)

[Рензьева, Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия \[Электронный ресурс\] : учебное пособие / Т.В. Рензьева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 360 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111889>. — Загл. с экрана.](https://e.lanbook.com/book/111889)

[Маюрникова, Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания \[Электронный ресурс\] : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 196 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111885>. — Загл. с экрана.](https://e.lanbook.com/book/111885)

# Новые поступления в марте 2019 года от издательства «ЛАНЬ»



Максимова, С.Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Н. Максимова, З.П. Швидкая, Е.М. Панчишина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 144 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111884>. — Загл. с экрана.

Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 180 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111192>. — Загл. с экрана.

Антипова, Л.В. Химия пищи [Электронный ресурс] : учебник / Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 856 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111190>. — Загл. с экрана.

Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов [Электронный ресурс] : учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 236 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/110907>. — Загл. с экрана.

Гнедов, А.А. Экспертиза рыб северных видов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебник / А.А. Гнедов, О.А. Рязанова, В.М. Позняковский ; Под общ. ред. В.М. Позняковского. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 436 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/110905>. — Загл. с экрана.

# Новые поступления в марте 2019 года от издательства «ЛАНЬ»



[Технология и оборудование для производства натурального сыра \[Электронный ресурс\] : учебник / И.-. Раманаускас \[и др.\]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 508 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/108469>. — Загл. с экрана.](https://e.lanbook.com/book/108469)

[Калашникова, С.В. История производства масложировой и парфюмерно-косметической продукции \[Электронный ресурс\] : учебное пособие / С.В. Калашникова, В.И. Манжесов, И.В. Максимов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 200 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/108452>. — Загл. с экрана.](https://e.lanbook.com/book/108452)

[Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров \[Электронный ресурс\] : учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Шетинин, В.С. Янковская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 244 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/108448>. — Загл. с экрана.](https://e.lanbook.com/book/108448)

[Бурова, Т.Е. Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология \[Электронный ресурс\] : учебное пособие / Т.Е. Бурова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 160 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/108329>. — Загл. с экрана.](https://e.lanbook.com/book/108329)

[Юхин, Г.П. Бизнес-планирование в выпускных квалификационных работах \[Электронный ресурс\] : учебное пособие / Г.П. Юхин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 288 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107970>. — Загл. с экрана.](https://e.lanbook.com/book/107970)

[Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства \[Электронный ресурс\] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 176 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107955>. — Загл. с экрана.](https://e.lanbook.com/book/107955)

# Новые поступления в марте 2019 года от издательства «ЛАНЬ»



Забодалова, Л.А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Забодалова, Т.Н. Евстигнеева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107928>. — Загл. с экрана.

Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов [Электронный ресурс] : учебник / В.И. Криштафович [и др.] ; Под общ. ред. В.И. Криштафович. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107914>. — Загл. с экрана.

Основы органической химии [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.Г. Сафаров [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 532 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113905>. — Загл. с экрана.

Шеголев, А.Е. Органическая химия. Механизмы реакций [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Е. Шеголев, Н.М. Чернов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 132 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113383>. — Загл. с экрана.

Захарычев, В.В. Грибы и фунгициды [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Захарычев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 272 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111881>. — Загл. с экрана.

Ахметов, Н.С. Общая и неорганическая химия [Электронный ресурс] : учебник / Н.С. Ахметов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 744 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107904>. — Загл. с экрана.

# Новые поступления в марте 2019 года от издательства «ЛАНЬ»



Таврический вестник аграрной науки [Электронный ресурс] : научный журнал / Научно-исследовательский институт сельского хозяйства Крыма. - 2012- . - Симферополь, 2012 - .-ISSN 2542-0720.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/3036> (дата обращения 18.03.2019).  
2018 год: №1 , №2 , №3 , №4; 2017 год: №1 , №2 , №3 , №4; 2016 год: №1 , №2 , №3 , №4  
2015 год: №1 , №2; 2013 год: №1 , №2

Известия Байкальского государственного университета [Электронный ресурс] : научный журнал / Байкальский государственный университет. - 1993- . - Иркутск, 1993 - .-ISSN 2500-2759.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/3047> (дата обращения 18.03.2019).  
2018 год: №1 , №2

Российско-китайский исследования [Электронный ресурс] : научный журнал / Байкальский государственный университет. - 2017- . - Иркутск, 2017 - .-ISSN 2587-7445.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/3045> (дата обращения 18.03.2019).  
2017 год: №1

Историко-экономические исследования [Электронный ресурс] : научный журнал / Байкальский государственный университет. - 2002- . - Иркутск, 2002 - .-ISSN 2308-2488.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/3040> (дата обращения 18.03.2019).  
2018 год: №1 , №2 , №3 , №4

Экономика и управление инновациями [Электронный ресурс] : научный журнал / Кузбасский государственный технический университет имени Т.Ф. Горбачева. - 2017- . - Кемерово, 2017 - .-ISSN 2587-5574.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/3039> (дата обращения 18.03.2019).  
2018 год: №2; 2017 год: №1 , №3

Зуев, Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.А. Зуев, В.В. Пеленко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 80 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113900>. — Загл. с экрана.



В учебном пособии дан обзор и рассмотрены конструкции мясорубок отечественного и зарубежного производства. Приведены основы проектирования и расчета мясорубок. Пособие предназначено для студентов высших и средних специальных учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки и специальностям: «Технологические машины и оборудование», «Автоматизация технологических процессов и производств», «Продукты питания животного происхождения», «Продукты питания из растительного сырья», «Технология мяса и мясных продуктов», «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании». Книга может быть полезна аспирантам, научным работникам, специалистам пищевых отраслей АПК.

[К списку](#)



**Бредихин, С.А. Технологическое оборудование переработки молока (электронное издание) [Электронный ресурс] : учебник / С.А. Бредихин, В.Д. Данзанов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 8 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113486>. — Загл. с экрана.**



В учебнике описано основное технологическое оборудование, применяемое для переработки молока. Приведены классификация технологического оборудования молочной отрасли, анализ его типовых конструкций и расчет основных параметров. С целью более полного усвоения материала в учебник включены «всплывающие» окна, анимация и видеоролики. Для студентов, обучающихся по направлениям подготовки «Технологические машины и оборудование» (профиль «Машины и аппараты пищевых производств»), «Агроинженерия» (профиль «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»), «Продукты питания животного происхождения» (профиль «Технология молока и молочных продуктов»). Учебник также может быть использован магистрантами, аспирантами, научными и инженерно-техническими работниками молочной промышленности.

Мошков, В.И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.И. Мошков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 60 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113380>. — Загл. с экрана.



Учебное пособие будет полезно при изучении дисциплины «Технология приготовления пищи». Рассматриваются основные способы и приемы обработки сырья и полуфабрикатов из рыбы. Особое внимание обращается на требования, предъявляемые к качеству сырья и полуфабрикатов. Данная книга предназначена для студентов средних профессиональных образовательных учреждений, обучающихся по специальности СПО «Технология продукции общественного питания».

[К списку](#)



Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.А. Ковалева [и др.] ; Под общ. ред. О.А. Ковалевой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 444 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113377>. — Загл. с экрана.



Целью пособия является описание промышленных технологий, применяемых на современных отечественных предприятиях мясной и молочной отрасли. В книге рассмотрены основные вопросы организации производства мяса и молока, общая технология мясных и молочных продуктов, консервов, описаны виды вторичного сырья и основные направления его переработки, приведены ресурсо- и энергосберегающие технологии. В пособие включены новые нормативы и современные способы переработки мясного и молочного сырья и производства молочных продуктов. В конце каждой главы даны основные вопросы для самоконтроля по изложенному материалу. Учебное пособие предназначено для подготовки бакалавров по направлению «Продукты питания животного происхождения», а также будет полезно для магистров и аспирантов, специалистов перерабатывающей промышленности и всех желающих организовать производство по переработке мяса и молока.

[К списку](#)



Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.В. Долганова [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 236 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113376>. — Загл. с экрана.



В учебном пособии рассмотрена роль тары и упаковки в сохранении качественных и количественных характеристик товаров; виды тары, ее основные функции, требования, предъявляемые к таре и упаковочным материалам, способы упаковывания и утилизации использованной упаковки; описаны тара и материалы, применяемые для упаковки рыбы и рыбных продуктов. Изложены основы хранения и транспортирования товаров: подходы к подбору условий и режимов хранения, правила размещения товаров на складе, методы хранения. Особое внимание уделено особенностям хранения и перевозки рыбы и рыбных продуктов.

[К списку](#)



**Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.В. Бобренева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 56 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113372>. — Загл. с экрана.**



Учебное пособие содержит основные определения, требования к качеству сырья, понятия технологического и ветеринарно-санитарного контроля. В учебном пособии приведены теоретические сведения по инверсионной вольтамперометрии, необходимые для понимания и выполнения лабораторно-практических работ с использованием этого метода. Учебное пособие предназначено для студентов и магистров направлений подготовки и специальностей, входящих в УГС «Промышленная экология и биотехнологии».

**Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д.М. Бородулин [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 292 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/112671>. — Загл. с экрана.**



В учебном пособии даются содержание и задачи курса, общие принципы анализа и расчета процессов и аппаратов пищевых производств и биотехнологий. Рассмотрены вопросы прикладной гидравлики, гидростатики, гидродинамики. Даются теоретические и практические аспекты проведения гидромеханических, теплообменных, массообменных процессов, процессов выпаривания, сушки, кристаллизации. Предназначено для студентов высших и средних специальных учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки и специальностям, входящим в УГС «Промышленная экология и биотехнологии», а также «Технологические машины и оборудование», «Автоматизация технологических процессов и производств».

[К списку](#)

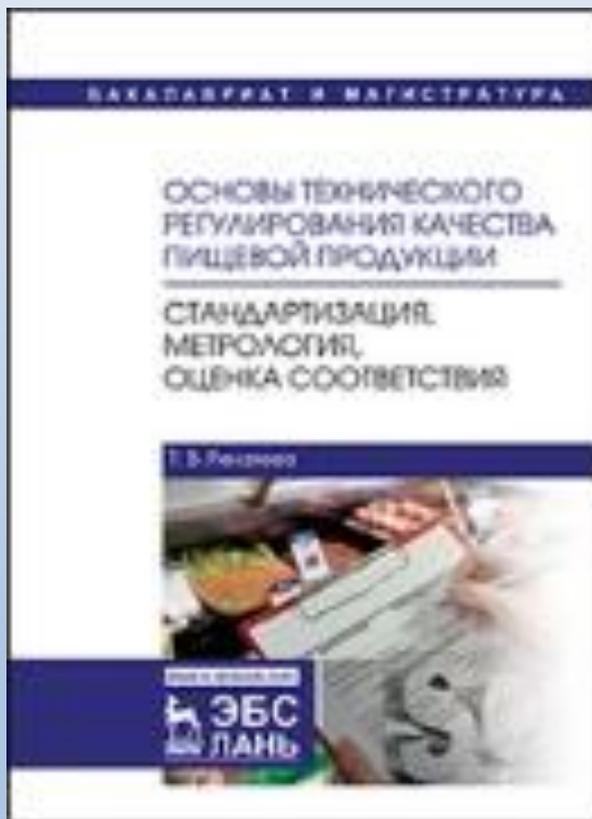


Бобренева, И.В. Математическое моделирование в технологиях продуктов питания животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.В. Бобренева, С.В. Николаева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 124 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/112670>. — Загл. с экрана.



В учебном пособии изложен материал по использованию современных методов моделирования рецептур и технологий в пищевой промышленности. Приводятся основные определения и термины, наиболее часто встречающиеся при моделировании, информационные основы обеспечения качества технологий, моделирование и математическое описание технологий, понятие и подходы к разработке алгоритма. Предназначено для магистрантов вузов, обучающихся по направлениям подготовки: «Продукты питания животного происхождения», «Технология продукции и организация общественного питания», «Биотехнология». Пособие будет полезно бакалаврам и магистрам, выполняющим научно-исследовательскую работу, а также аспирантам, докторантам, научным работникам, интересующимся новыми методами исследования и обработки экспериментальных данных в пищевой промышленности.

Рензьева, Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.В. Рензьева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 360 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111889>. — Загл. с экрана.



В учебном пособии рассматриваются основы технического регулирования, базирующегося на стандартизации, метрологии и оценке соответствия. Рассмотрены основные понятия и составные элементы технического регулирования в сфере применения требований к качеству продуктов питания из растительного сырья. В книге отражено современное состояние технического регулирования в связи с принятием закона в Российской Федерации и Евразийском экономическом союзе. Материал излагается с использованием конкретных примеров, отражающих специфику требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и процессов их производства. Учебное пособие предназначено для бакалавров, магистрантов, аспирантов высших и студентов средних учебных заведений профессионального образования, обучающихся по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья», а также представляет интерес для инженерно-технических работников пищевых предприятий, товароведов и экспертов в области продуктов питания.

**Маюрникова, Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 196 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111885>. — Загл. с экрана.**



Учебное пособие предназначено для подготовки специалистов в области обеспечения качества и безопасности продукции, производимой и реализуемой на предприятиях питания. Учебное пособие специализировано для студентов бакалавриата и магистратуры техники и технологий, обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. Рекомендуется для учебных курсов студентов «ХАССП на предприятиях общественного питания», «Управление качеством», «Экспертиза продуктов на этапе входного контроля предприятий питания» и других дисциплин учебного процесса, а также для самостоятельной работы студентов, аспирантов и молодых ученых. Учебное пособие представляет интерес для работников предприятий общественного питания, интересующихся вопросами теории и практики обеспечения качества и безопасности продукции путем внедрения системы ХАССП.

Максимова, С.Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Н. Максимова, З.П. Швидкая, Е.М. Панчишина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 144 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111884>. — Загл. с



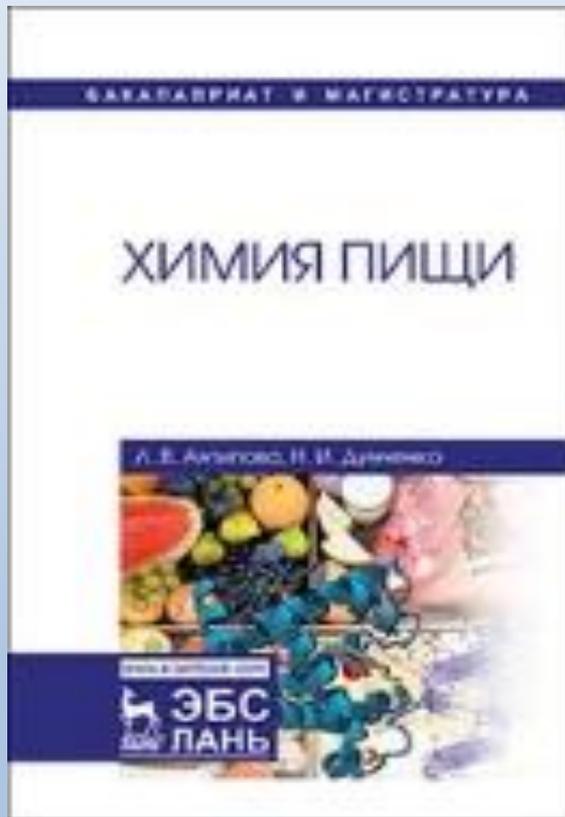
В учебном пособии представлены материалы по производству стерилизованных консервов из водных биологических ресурсов. Дана классификация, ассортимент данной пищевой продукции, ее характеристика, изложена информация о назначении стерилизации и основах теплового консервирования. Отражены вопросы по традиционной и перспективной таре, санитарии, гигиене и экологической безопасности консервного производства. Рассмотрены современные направления в области технологии консервов из водных биологических ресурсов, в том числе продуктов функциональной направленности. Особое внимание уделено проблеме управления качеством и безопасностью на основе принципов системы ХАССП. Учебное пособие предназначено для бакалавров и магистров высших учебных заведений и студентов образовательных учреждений СПО, обучающихся по направлению «Продукты питания животного происхождения», а также специалистов в области переработки водных биологических ресурсов.

Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 180 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111192>. — Загл. с экрана.



В книге изложены основы концепции анализа опасностей и критических контрольных точек (НАССР), позволяющей обеспечить безопасность пищевых продуктов на протяжении всего производственного цикла, начиная получением сырья и заканчивая реализацией продукции потребителю. На конкретных примерах приведено описание опыта реализации всех принципов НАССР; изложены последовательность разработки, внедрения и контроля функционирования концепции НАССР; подробно рассмотрена методика выявления и анализа опасных факторов, описаны процедуры мониторинга применительно к производству и распространению продуктов питания. Учебное пособие предназначено для студентов, научных работников, преподавателей, аспирантов инженерно-технологических специальностей, специалистов по контролю качества и безопасности пищевого сырья и продуктов питания, технологов, менеджеров, предпринимателей и руководителей предприятий пищевой промышленности.

Антипова, Л.В. Химия пищи [Электронный ресурс] : учебник / Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 856 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111190>. — Загл. с экрана.



В учебнике приведены данные об основных компонентах пищи — белках, жирах, углеводах, минеральных веществах, витаминах, ферментах и гормонах, об их химической и пространственной структуре, физико-химических свойствах и биологических функциях. Изложены требования к высококачественному питанию в аспекте обеспечения человечества биологически полноценной пищей (более полное использование пищевого сырья, поиск новых ресурсов и источников пищи и т. д.). Указаны современные методы анализа пищевого сырья и продуктов. Для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки и специальностям, входящим в УГС «Промышленная экология и биотехнологии», а также другим направлениям, где предусмотрен курс химии пищи. Учебник может быть полезен аспирантам и преподавателям, а также специалистам соответствующих отраслей промышленности.

Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов [Электронный ресурс] : учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 236 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/110907>. — Загл. с экрана.



В учебнике «Управление качеством продукции. Пищевая промышленность» для подготовки аспирантов рассматриваются научные основы управления качеством продукции, этапы эволюции контроля качества в мире, основополагающие и системообразующие документы, теоретические основы управления качеством пищевых продуктов, методологические подходы к управлению качеством на всех этапах жизненного цикла продукции, базовые и новейшие инструменты и методы управления качеством продукции, а также премии в области качества, награды и другие признания достижений в области качества. Предназначен для аспирантов по направлениям подготовки и научным специальностям: «Промышленная экология и биотехнология», «Экономика», а также для производителей продуктов питания, коммерсантов, потребителей, специалистов, работающих в органах государственного надзора.

Гнедов, А.А. Экспертиза рыб северных видов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебник / А.А. Гнедов, О.А. Рязанова, В.М. Позняковский ; Под общ. ред. В.М. Позняковского. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 436 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/110905>. — Загл. с экрана.



Учебник содержит наиболее полный учебно-справочный материал по вопросам качества, безопасности и экспертизе рыб северных видов. В издании представлены следующие основные разделы по рассматриваемой группе продукции: классификация, термины и определения, экспертиза рыб северных видов, в т. ч. особенности их идентификации и фальсификации. Учебник предназначен для студентов вузов (бакалавров и магистрантов), обучающихся по направлениям «Товароведение», «Торговое дело», «Сельское и рыбное хозяйство», профиль «Водные биоресурсы и аквакультура», «Продукты питания животного происхождения», «Промышленное рыболовство», а также аспирантов торгово-экономических, технологических и сельскохозяйственных вузов, в программу обучения которых входят дисциплины, посвященные изучению продуктов животного происхождения. Представляет практический интерес для производителей, экспертов, научных работников (преподавателей и аспирантов), практических работников рыбного хозяйства, а также широкого круга потребителей.

**Технология и оборудование для производства натурального сыра [Электронный ресурс] : учебник / И.-. Раманаускас [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 508 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/108469>. — Загл. с экрана.**



В учебном издании всесторонне освещены вопросы современной технологии производства натуральных сыров и практики применения оборудования для его производства. Учебник предназначен для студентов средних и высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения», полезен для практиков-сыроделов, инженерно-технических, научных работников, может представлять интерес для магистрантов и аспирантов, занимающихся опытно-конструкторскими разработками, а также для преподавателей вузов и всех заинтересованных лиц.

Калашникова, С.В. История производства масложировой и парфюмерно-косметической продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.В. Калашникова, В.И. Манжесов, И.В. Максимов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 200 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/108452>. — Загл. с экрана.



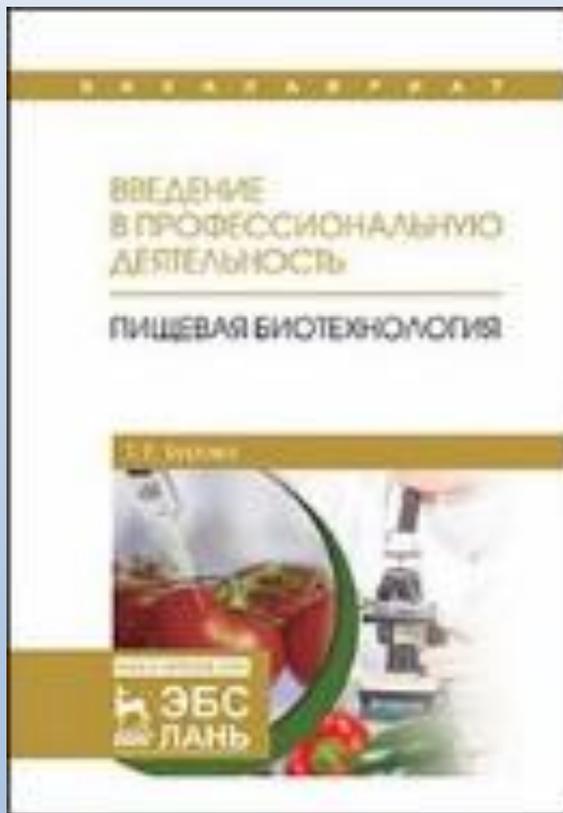
В учебном пособии приведен материал, касающийся истории масложировой, парфюмерно-косметической продукции. Масложировая промышленность — отрасль пищевой промышленности, включающая производство растительных масел, гидрогенизацию и расщепление жиров, производство маргарина, майонеза, глицерина, хозяйственного мыла и моющих средств на жировой основе, олифы и некоторых других продуктов. Изучение данного курса позволит обучающимся ознакомиться со становлением и развитием производства парфюмерно-косметической продукции, масложировой промышленности, с ролью отечественных и зарубежных ученых, внесших вклад в ее развитие. Учебное пособие предназначено для обучающихся по направлению «Продукты питания из растительного сырья».

Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс] : учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 244 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/108448>. — Загл. с экрана.



В учебнике рассматриваются теоретические основы управления качеством пищевых продуктов, управление качеством на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции, контроль и прослеживаемость при управлении качеством пищевой продукции, планирование качества, концепции управления качеством, их значимость в менеджменте качества продуктов питания. Большое внимание уделено системам обеспечения качеством и безопасности пищевой продукции ХАССП и GMP, бережливого производства 5S. Во второй части учебника рассмотрены инструменты и методы управления качеством продукции и премии в области качества. Предназначен для студентов магистратуры, обучающихся по направлениям подготовки, входящим в УГС «Промышленная экология и биотехнологии», «Экономика и управление», «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», а также для производителей продуктов питания, коммерсантов, потребителей, специалистов, работающих в органах государственного надзора.

Бурова, Т.Е. Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Е. Бурова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 160 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/108329>. — Загл. с экрана.



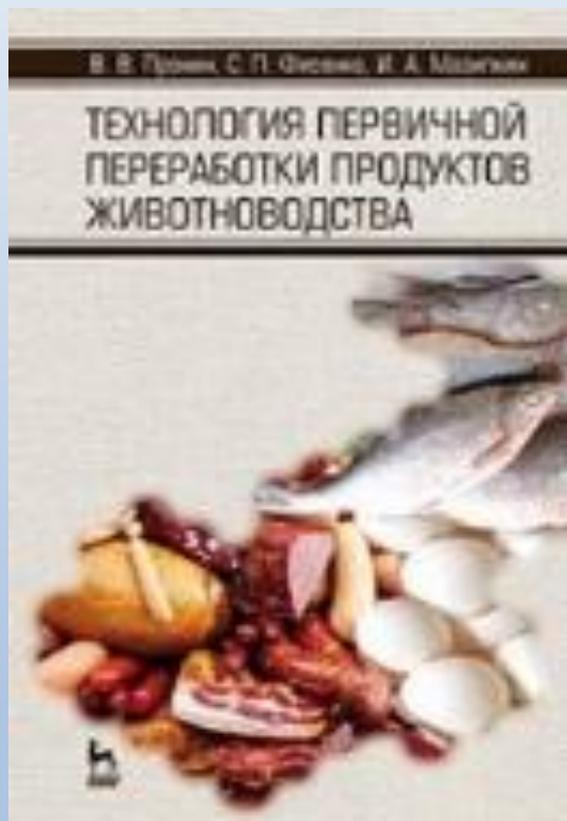
В учебном пособии рассмотрены этапы становления и основные направления биотехнологии; представлены объекты биотехнологии и характеристика растительной, животной, бактериальной и дрожжевой клеток; раскрываются такие понятия, как технологический процесс производства, технологическая схема производства, технологическая операция, технологический режим; рассматриваются общая биотехнологическая схема производства продуктов микробного синтеза, а также научные основы биотехнологических процессов. Учебное пособие предназначено для бакалавров, обучающихся по направлению «Биотехнология», профиль подготовки «Пищевая биотехнология».

Юхин, Г.П. Бизнес-планирование в выпускных квалификационных работах [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.П. Юхин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 288 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107970>. — Загл. с экрана.



Изложена методика составления бизнес-плана в выпускных квалификационных работах по переработке сельскохозяйственной продукции. Приведены примеры составления бизнес-планов для реконструируемых и проектируемых предприятий по переработке сельскохозяйственной продукции. Для обучающихся по направлениям и профилям подготовки: «Продукты питания из растительного сырья», «Продукты питания животного происхождения», «Технология продукции и организация общественного питания», «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Агроинженерия» по профилю подготовки «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 176 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107955>. — Загл. с экрана.



В предлагаемом пособии изложены вопросы, связанные с определением упитанности убойных животных и туш. Представлены материалы по определению качества мяса здоровых и больных животных, санитарному исследованию пищевых животных жиров, технологии производства колбас, копченостей, кожевенно-мехового сырья. Кроме того, в книге содержатся вопросы, касающиеся методов оценки качества меда, яиц, рыбы, уделено внимание сертификации животноводческой продукции. Пособие составлено в соответствии с государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования и учебным планом по направлению подготовки «Зоотехния» (квалификация (степень) «бакалавр»), примерной программой по дисциплине «Технология первичной переработки продуктов животноводства».

[К списку](#)



**Забодалова, Л.А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Забодалова, Т.Н. Евстигнеева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107928>. — Загл. с экрана.**



Приведена характеристика молока-сырья, условия его получения и первичной обработки на ферме. Описаны виды и способы обработки молока на предприятии; технология и оборудование для производства основных групп цельномолочных продуктов (питьевого молока и сливок, кисломолочных напитков, творога и сметаны, различных видов творожных изделий) и мороженого с учетом современных достижений в отрасли. Учебное пособие предназначено для студентов, обучающихся по направлению «Продукты питания животного происхождения» уровня бакалавриата и магистратуры.

[К списку](#)



**Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов [Электронный ресурс] : учебник / В. И. Криштафович [и др.] ; Под общ. ред. В.И. Криштафович. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107914>. — Загл. с экрана.**



Рассмотрена товароведная характеристика мяса убойных животных и птицы, субпродуктов, колбасных изделий и продуктов из мяса, консервов, мясных полуфабрикатов, пищевых яиц и яичных продуктов. Описаны способы холодильной обработки мяса. Особое внимание уделено формированию качества мясных продуктов в процессе производства, а также изменению их потребительских свойств при хранении. Приведены классификация и характеристика ассортимента основных групп мясных продуктов, требования к их качеству, экспертиза качества мяса и мясных товаров. Для магистров и бакалавров высших учебных заведений, обучающихся по направлению «Товароведение», преподавателей, аспирантов, работников торговли.

[К списку](#)



Основы органической химии [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.Г. Сафаров [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 532 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113905>. — Загл. с экрана.



Книга написана в соответствии с классическими канонами изложения содержания органической химии, однако без излишней детализации и повторения основ других дисциплин химического профиля. Особенностью книги является то, что в ней должное внимание уделено теоретическим вопросам и рассмотрению механизмов основных реакций органической химии. Книга предназначена студентов (бакалавров и магистров) химических и биологических факультетов классических университетов, химико-технологических вузов и факультетов, обучающихся по специальностям и направлениям подготовки, входящим в УГС: «Химия», «Биология», «Науки о земле», «Химические технологии», «Промышленная экология и биотехнологии», «Техносферная безопасность и природообустройство», «Образование и педагогические науки» химического профиля. Книга так же будет полезна для преподавателей, аспирантов и научно-технических работников.

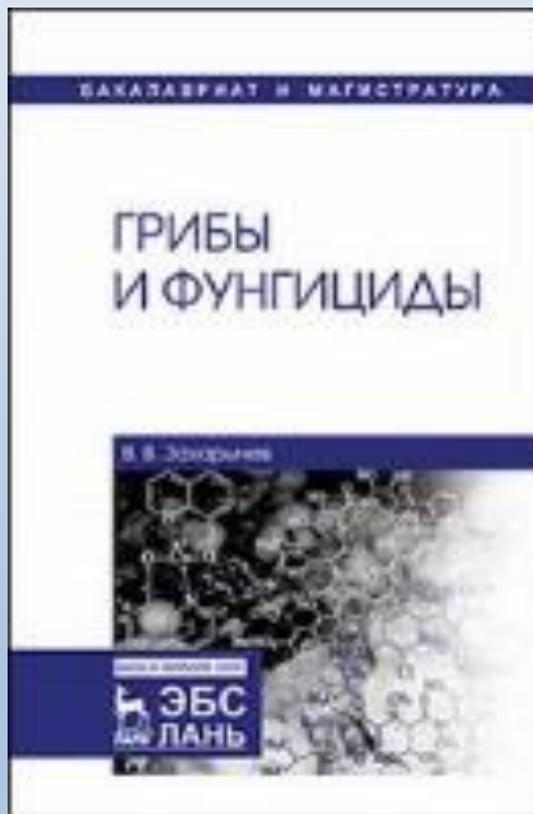
[К списку](#)



Щеголев, А.Е. Органическая химия. Механизмы реакций [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Е. Щеголев, Н.М. Чернов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 132 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113383>. — Загл. с экрана.



В учебном пособии наиболее распространённые органические реакции систематизированы по механизмам. В связи с этим даётся представление об основных типах механизмов химических реакций в органической химии. Особое внимание уделено перциклическим реакциям. Приведены примеры реакций из разных классов органических веществ. Книга предназначена для преподавателей, студентов и аспирантов химико-технологических вузов, химико-биологических специальностей медицинских университетов, в частности обучающихся по специальности «Фармация» и направлениям подготовки «Химическая технология», «Биотехнология».



В первой части пособия рассмотрены особенности биологии и систематики грибов, их экологическая роль и использование в жизнедеятельности человека. Вторая часть пособия посвящена средствам борьбы с грибами — фунгицидам сельскохозяйственного назначения, описан механизм их действия, способы получения и особенности использования. В третьей части рассказывается о медицинских фунгицидах. Для студентов, обучающихся по направлениям подготовки и специальностям, входящим в УГС: «Химия», «Биология», «Химические технологии», «Промышленная экология и биотехнологии», «Сельское, лесное и рыбное хозяйство». Книга также будет полезна аспирантам и преподавателям химических, сельскохозяйственных и биологических высших учебных заведений, научным сотрудникам, занятым в области химии и биохимии химических средств защиты растений и биологически активных веществ.

Ахметов, Н.С. Общая и неорганическая химия [Электронный ресурс] : учебник / Н.С. Ахметов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 744 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107904>. — Загл. с экрана.



В книге рассмотрены основные понятия и законы химии: строение вещества, химическая связь (метод молекулярных орбиталей, метод валентных связей, зонная теория кристаллов), важнейшие положения химической термодинамики и химической кинетики, методы исследования структуры веществ. Химия элементов изложена на основе периодического закона Д. И. Менделеева с привлечением структурных и термодинамических представлений. Учебник предназначен для студентов направлений подготовки и специальностей, входящих в УГСН: «Химия», «Биологические науки», «Химические технологии», «Промышленная экология и биотехнологии», а также для аспирантов и преподавателей химических факультетов университетов и химико-технологических вузов.

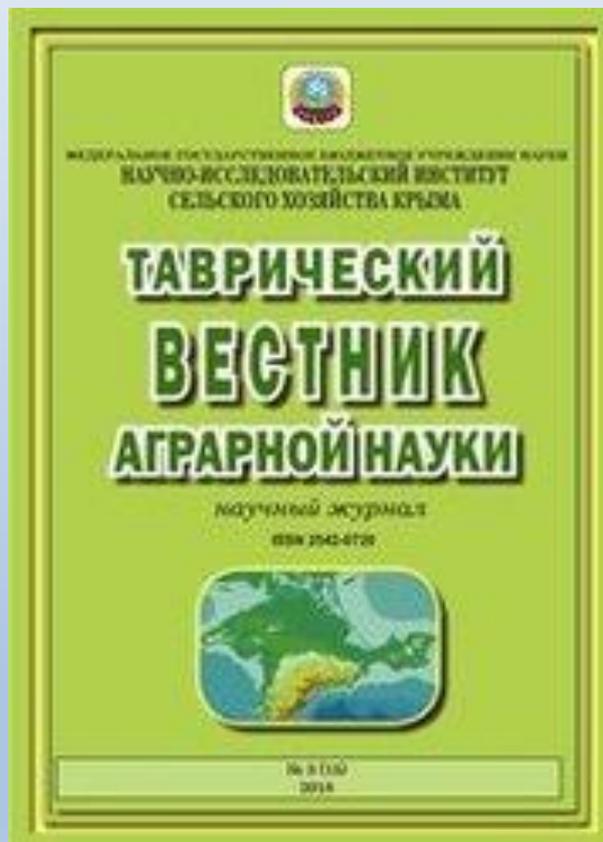
[К списку](#)



**Таврический вестник аграрной науки [Электронный ресурс] : научный журнал / Научно-исследовательский институт сельского хозяйства Крыма. - 2012- . - Симферополь, 2012 - .-ISSN 2542-0720.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/3036> (дата обращения 18.03.2019).**

**2018 год: №1 , №2 , №3 , №4; 2017 год: №1 , №2 , №3 , №4; 2016 год: №1 , №2 , №3 , №4**

**2015 год: №1 , №2; 2013 год: №1 , №2**



В журнале печатаются ранее неопубликованные работы проблемного, экспериментального и методического характера по важнейшим фундаментальным и прикладным направлениям биологической, сельскохозяйственной и технической науки.

Целевая аудитория журнала включает научных сотрудников, профессорско-преподавательский состав учебных заведений, аспирантов, студентов, политиков, бизнесменов, экспертное сообщество и других лиц, интересующихся проблемами аграрного сектора.

2018 год: №1 , №2 , №3 , №4

2017 год: №1 , №2 , №3 , №4

2016 год: №1 , №2 , №3 , №4

2015 год: №1 , №2

2013 год: №1 , №2

[К списку](#)



**Известия Байкальского государственного университета [Электронный ресурс] : научный журнал / Байкальский государственный университет. - 1993- . - Иркутск, 1993 - .-ISSN 2500-2759.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/3047> (дата обращения 18.03.2019).**

**2018 год: №1 , №2**



До 2016 г. журнал выходил под названием "Известия Иркутской государственной экономической академии". В журнале присутствуют актуальные рубрики, соответствующие таким отраслям наук, как: экономика, юриспруденция, филология, история, философия, психология. Публикуемые в журнале статьи могут быть интересны как работникам науки и высшей школы, магистрантам, аспирантам, докторантам экономических и юридических специальностей, так и руководителям и служащим государственных, муниципальных, иных органов всех ветвей власти, предпринимателям, широкому кругу граждан.

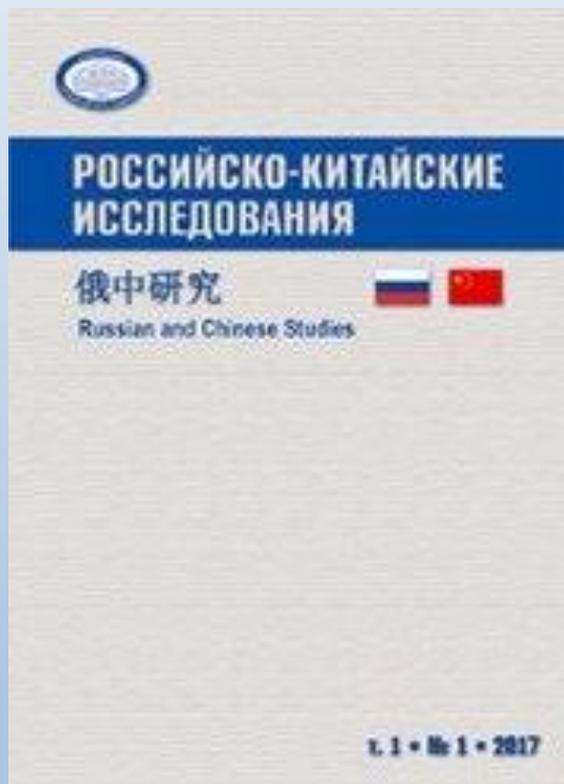
2018 год: №1 , №2

[К списку](#)



Российско-китайский исследования [Электронный ресурс] : научный журнал / Байкальский государственный университет. - 2017- . - Иркутск, 2017 - .-ISSN 2587-7445.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/3045> (дата обращения 18.03.2019).

2017 год: №1



Цели журнала: углубленное изучение развития российско-китайских отношений в историческом, социальном, демографическом, экономическом, политическом и культурном аспектах; оказание помощи Правительству Иркутской области и Правительству Забайкальского края в решении задач по развитию приграничных, производственных, торговых, культурных, туристических и других связей с провинциями КНР; привлечение молодых ученых к научно-исследовательской работе по российско-китайской тематике.

2017 год: №1

[К списку](#)



Историко-экономические исследования [Электронный ресурс] : научный журнал / Байкальский государственный университет. - 2002- . - Иркутск, 2002 - .-ISSN 2308-2488.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/3040> (дата обращения 18.03.2019).

2018 год: №1 , №2 , №3 , №4



Журнал «Историко-экономические исследования» работает на проблемных полях истории экономической мысли и экономической истории, разрабатываемых как экономистами, так и историками. Способствовать, предоставляя свои страницы в распоряжение работающих на всем пространстве дисциплинарных различий исследователей, более тесному взаимодействию истории экономической мысли и экономической истории – главная цель журнала.

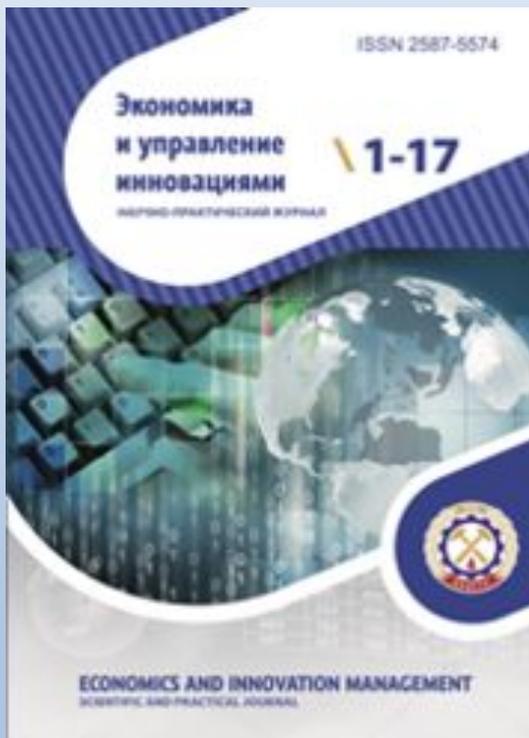
2018 год: №1 , №2 , №3 , №4

[К списку](#)



**Экономика и управление инновациями [Электронный ресурс] : научный журнал / Кузбасский государственный технический университет имени Т.Ф. Горбачева. - 2017- . - Кемерово, 2017 - .-ISSN 2587-5574.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/3039> (дата обращения 18.03.2019).**

**2018 год: №2; 2017 год: №1 , №3**



Журнал «Экономика и управление инновациями» - научный журнал, сборник статей об оригинальных исследованиях в области экономической теории и практики, инновационного менеджмента различных социальных и инженерных систем, выполненных учеными-экономистами, аспирантами и докторантами российских и зарубежных вузов, экспертами-практиками, и сопровождаемые мотивированным представлением научных коллективов (или ведущих специалистов) в области экономических наук.

2018 год: №2

2017 год: №1 , №3

[К списку](#)

