

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Марийский государственный университет»
Аграрно-технологический институт



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по научной работе и
инновационной деятельности

Леухин / Леухин А.Н.
(подпись / Ф.И.О.)

«16» *апреля* 2013 г.

**ПРОГРАММА КАНДИДАТСКОГО ЭКЗАМЕНА
ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

05.18.04 – Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств

(Технические науки)

Настоящая программа составлена в соответствии с программой-минимум к кандидатскому экзамену по специальности научных работников 05.18.04 – Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств, утвержденной приказом Минобрнауки РФ от 08.10.2007 № 274; паспорта специальности научных работников 05.18.04 – Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств.

Программа разработана: профессор, Кудряшев Л.С., д.т.н., профессор
зав.кафедрой ТММП Кабанова Т.В., к.б.н., доцент
ст.преподаватель Савинкова Е.А., к.т.н.

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры
Технологии мясных и молочных продуктов

(название кафедры)

протокол заседания № 7 от « 22 » марта 2013 г.

 /Кабанова Т.В./
 (подпись, Ф.И.О. зав. кафедрой)

Сведения о переутверждении программы кандидатского экзамена и регистрация изменений

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата заседания кафедры, Ф.И.О., подпись зав. кафедрой)	Автор изменения (Ф.И.О., подпись)	Номер изменения

1. Общие положения

Настоящая программа предназначена для лиц, сдающих кандидатский экзамен по специальной дисциплине 05.18.04 – Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств. В основу данной программы положены следующие дисциплины: технология мяса и мясных продуктов; технология молока и молочных продуктов; получение и первичная обработка молока; технология рыбных продуктов; технология холодильной обработки и хранения мяса, мясных, молочных и рыбных продуктов; биохимия; физическая и коллоидная химия; микробиология; микроструктура; электрофизические методы обработки пищевых продуктов; мембранная технология переработки молочного сырья; гигиена питания; ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиена производства мяса; пищевые добавки; экология, качество пищевых продуктов; процессы и аппараты пищевых производств; сертификация; основы автоматизации, автоматизации и компьютеризации производственных процессов.

Цель экзамена – установить глубину профессиональных знаний соискателя ученой степени, уровень подготовленности к самостоятельной научно-исследовательской работе.

Настоящая программа определяет порядок проведения кандидатского экзамена по специальной дисциплине и состоит из типовой программы, вопросов к кандидатскому экзамену и рекомендуемой литературы. Материал типовой программы формирует общую теоретическую базу и обязателен для изучения всеми соискателями ученой степени. Обязательным приложением к настоящей программе является дополнительная программа, разрабатываемая соответствующей кафедрой с учетом профиля диссертационного исследования соискателя. Материал дополнительной программы ориентирован на различные направления подготовки диссертационной работы и изучается в объеме, необходимом для поставленной научной задачи.

2. Процедура проведения экзамена

Кандидатский экзамен проводится по усмотрению экзаменационной комиссии по билетам или без билетов. Для подготовки ответа экзаменуемый использует экзаменационные листы.

На каждого экзаменуемого заполняется протокол приема кандидатского экзамена, в который вносятся вопросы билетов и вопросы, заданные членами комиссии.

Уровень знаний оценивается на "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Экзаменационные билеты должны включать два вопроса в соответствии с разделами типовой программы и один вопрос в соответствии с разделами дополнительной программы.

3. Типовая программа

1. Общие вопросы

Современное состояние проблем и перспектив развития мясо-молочной перерабатывающих отраслей в структуре АПК, рыбной промышленности и холодильных производств в соответствии с принятым в России документом «Концепция государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2005 года» и Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Основные направления научных исследований в области создания принципиально новых мало- и безотходных, ресурсо- и энергосберегающих экологически безопасных технологий следующего поколения продуктов питания, востребованных на российских и зарубежных рынках. Биотехнологические подходы в решении поставленных задач. Основы современной нормативной базы функционирования предприятий.

Модульные принципы конструирования (проектирования) новых поликомпонентных мясных, молочных, рыбных продуктов с заданными свойствами.

Основные понятия методологии компьютерного анализа нутриентной адекватности сырья при создании поликомпонентных продуктов.

2. Технология мяса и мясных продуктов

Современное состояние проблем и перспектив развития мясной промышленности по увеличению выработки продукции, повышению ее качества и эффективности производства на основе ускорения научно-технического прогресса.

2.1. Первичная переработка скота.

Транспортировка скота и подготовка к убою, их влияние на качество мяса. Понятие и способы оценки категорий упитанности сельскохозяйственных животных и мясных туш.

Способы огушения и убоя, их преимущества и недостатки. Технологические операции по разделке туш. Особенности переработки крупного рогатого скота, свиней и мелкого рогатого скота.

Побочные продукты убоя и разделки туш. Промышленная классификация субпродуктов. Технология переработки субпродуктов.

Переработка крови. Требования к сырью и готовой продукции.

Способы консервирования крови. Продукты переработки пищевой и технической крови и их рациональное использование. Значение крови и кровепродуктов для сокращения дефицита животного белка.

Переработка жирового сырья. Классификация сырья и направления переработки. Способы извлечения жира из жирового сырья и их влияние на качество продукции. Показатели, нормируемые в топленом жире.

Шкурсырье. Классификация шкур. Способы консервирования и их влияние на качество и сохранность шкур. Требования, предъявляемые к качеству консервированных шкур. Современные тенденции в переработке и использовании шкурсырья.

Кишечное сырье. Технология обработки и консервирования кишок. Дефекты консервирования и прижизненные пороки кишок.

Техническое сырье. Классификация. Способы переработки. Ассортимент готовой продукции и требования, предъявляемые к ней.

Убой и переработка птицы.

2.2. Состав, свойства, и пищевая ценность продуктов убоя сельскохозяйственных животных.

Понятие мяса. Качество и пищевая ценность мяса. Значение мяса в питании человека. Требования к качеству мясного сырья, используемого на производство продуктов детского питания.

Мышечная, жировая, соединительная, костная ткани, кровь. Строение, химический состав, технологические свойства и пищевая ценность.

Особенности химического и тканевого состава субпродуктов и их технологической обработки. Пищевая ценность субпродуктов. Ассортимент продукции, вырабатываемой с использованием субпродуктов.

Строение и свойства шкуры как кожевенного, шубно-мехового и пищевого сырья.

Мясо птицы. Особенности тканевого, химического состава и свойства мяса птицы. Пищевая ценность. Требования к качеству.

Идентификация состава сырья и качества мясных продуктов по микроструктурным показателям.

2.3. Холодильная обработка и хранение мяса и мясных продуктов

Классификация мяса по термическому состоянию. Понятие охлажденного, подмороженного, замороженного и размороженного мяса. Обоснование выбора способа холодильной обработки мяса в зависимости от условий и целей производства, вида вырабатываемой продукции.

Охлаждение мяса. Способы охлаждения, техника и режимы процесса охлаждения. Совершенствование технологии охлаждения мясного сырья.

Замораживание мяса. Анализ способов и режимов замораживания с точки зрения влияния на качество мясного сырья. Размораживание мяса. Аппаратурное оформление процессов.

Процессы, протекающие в мясе при охлаждении, замораживании, размораживании.

2.4. Автолитические изменения мяса.

Понятие автолиза мяса. Стадии автолиза. Изменения физико-химических, биохимических и технологических свойств мышечной ткани в ходе автолиза. Факторы, влияющие на скорость и глубину автолитических изменений мышечной ткани.

Изменения углеводов, белков, липидов, экстрактивных веществ. Роль тканевых ферментов и неферментативных процессов в послеубойном созревании мяса.

Причины отклонений в характере развития автолиза мяса. Характеристика и свойства PSE и DFD-сырья. Рациональное использование мясного сырья PSE и DFD – качества.

2.5. Механическая обработка и посол мясного сырья.

Измельчение. Цель процесса и характеристика мясного сырья различной степени измельчения. Сущность процесса и используемое оборудование. Способы измельчения сырья при производстве различных видов мясных продуктов. Уравнение П.А. Ребиндера.

Перемешивание. Назначение и физическая сущность процесса перемешивания вязкопластичных материалов. Оборудование и технологические параметры при перемешивании.

Цель посола. Виды и способы посола мяса, применяемые при производстве колбасных изделий и цельномышечных продуктов. Цветообразование мяса при посоле.

Посолочные ингредиенты и их влияние на мышечные белки. Процессы, протекающие в мясе при длительном и кратковременном посоле.

Интенсификация процесса посола при производстве различных видов мясных продуктов. Факторы, влияющие на скорость распределения посолочных веществ.

Посол мяса для производства колбас рассолом, с применением вибровоздействий и других интенсифицирующих факторов. Влияние температуры на скорость проникновения посолочных веществ. Способы шприцевания мясного сырья рассолом.

Механическая обработка соленого сырья при производстве цельномышечных продуктов. Характеристика процессов массирования, тумблирования. Применение вакуума и вибровоздействий при посоле мяса. Изменения биохимических, физико-химических и структурно-механических свойств мясного сырья при измельчении, перемешивании и посоле. Использование бактериальных культур.

Шприцевание колбасных фаршей. Оборудование, параметры процесса и их влияние на качество продукции. Дефекты шприцевания и причины возникновения.

Виды, характеристика и свойства колбасных оболочек.

2.6. Тепловая обработка мясопродуктов.

Виды и способы тепловой обработки мясопродуктов. Процессы, протекающие в продукте при термообработке. Изменения белков и других компонентов мяса при варке, жарении, запекании, стерилизации, пастеризации.

Цветообразование мясных продуктов. Механизм взаимодействия нитрита натрия с мышечными белками. Факторы, влияющие на интенсивность цветообразования и стабильность окраски изделий.

Стабилизаторы цвета. Дефекты окраски продуктов и возможные причины их возникновения.

Сущность нагрева посредством теплообмена. Электроконтактный, высокочастотный, инфракрасный нагрев. Перспективы их применения при производстве мясопродуктов.

Стерилизация баночных консервов. Формула стерилизации. Факторы, влияющие на продолжительность стерилизации.

Характеристика используемого оборудования и режимы термообработки мясопродуктов.

Обоснование выбора способа и режимов термообработки в зависимости от вида продукции.

Копчение мясопродуктов. Способы копчения. Их сущность и назначение. Процессы, протекающие при копчении. Факторы, влияющие на состав копильного дыма. Основные группы копильных веществ, и их влияние на качество продукции.

Интенсификация процесса копчения. Сущность бездымного копчения. Характеристика копильных препаратов и ароматизаторов. Сравнительный анализ способов копчения.

Охлаждение готовых изделий. Назначение процесса, способы охлаждения. Влияние охлаждения на качество готовой продукции. Хранение готовых продуктов, процессы протекающие при хранении.

2.7. Сушка мясопродуктов.

Сушка как способ консервирования. Способы сушки, применяемые в технологии мясных продуктов.

Сушка колбасных изделий, Совокупность процессов, протекающих в продукте в период сушки: обезвоживание, ферментативные процессы, агрегационные явления, формирование структуры, стабилизация окраски.

Кинетика внешнего и внутреннего переноса влаги. Обоснование оптимальных параметров сушки. Недостаток применяемых вариантов сушки и перспективы их развития.

Способы сушки крови, клеевых и желатиновых бульонов. Кинетика и анализ процесса сушки. Обоснование режима сушки. Типы используемых сушилок, пути повышения экономичности распылительных сушилок и перспективы развития в этой области.

Сублимационная и вакуумная сушка. Теоретические основы. Технологическое оборудование. Контроль и регулирование процесса. Оценка сублимационной и вакуумной сушки как способа консервирования мяса. Условия и продолжительность хранения обезвоженного мяса.

Регидратация сублимированных мясных продуктов.

2.8. Основные принципы создания продуктов детского и диетического питания.

Медико-биологические требования к составу продуктов, Компьютерное проектирование рецептур. Специфические технологические процессы изготовления консервов и колбасных изделий. Система контроля качества сырья, производства и готовой продукции.

2.9. Технология специальных продуктов.

Технология геродиетических продуктов. Основные требования к питанию пожилых и престарелых людей. Теоретические основы и основные требования разработки рецептур продуктов питания людей пожилого возраста. Перспективные направления создания геродиетических мясных продуктов.

Технология продуктов профилактического и лечебного назначения. Необходимость создания продуктов функционального назначения. Выбор основного сырья, в том числе не мясного происхождения и других необходимых пищевых ингредиентов и добавок.

2.10. Пищевые добавки и ингредиенты.

Понятие пищевые добавки и ингредиенты. Необходимость использования пищевых добавок и ингредиентов. Классификация пищевых добавок. Основные характеристики добавок, применяемых при изготовлении мясных продуктов. Выбор и обоснование необходимости применения различных пищевых добавок в зависимости от потребительских свойств готовых продуктов.

2.11. Организационно-техническое оформление технологических процессов.

Применительно к каждому производству, входящему в структуру мясоперерабатывающих предприятий, необходимо владеть знаниями по следующим вопросам.

Ассортимент вырабатываемой продукции. Требования, предъявляемые стандартами к качеству продукции, и обоснование этих требований. Требования к качеству сырья, в увязке с его влиянием на качество продукции.

Технологические схемы изготовления продукции. Выбор оптимальных технологических вариантов применительно к конкретным условиям. Оценка экономичности технологических вариантов в увязке с рациональным использованием сырья и материалов, выходом и качеством готовой продукции, продолжительностью производственного цикла, трудовыми затратами, возможностями механизации ручных операций. Выбор технических средств осуществления технологических процессов и операций с оценкой эффективности их использования, расходования технологических агентов (электроэнергии, пара, воды и пр.), влияния на качество продукции, автоматизации управления их работой, техники безопасности. Организация технологического потока в увязке с механизацией межоперационного транспорта и санитарными требованиями. Перспективы совершенствования техники и технологии в аспекте научно-технического прогресса отрасли. Постановка производственного и сертификационного контроля качества продукции. Возможности организации телеуправления и автоматизированного управления производственными процессами. Упаковка и хранение продукции. Охрана окружающей среды.

Перечисленные требования к объему знаний относятся к следующим основным производствам:

- убой и разделка скота и птицы;
- обработка субпродуктов;
- производство пищевых животных жиров;
- производство технических жиров и кормовых продуктов;
- переработка крови;
- обработка и консервирование шкур, обработка пера и пуха;
- холодильная обработка и хранение мясопродуктов;
- производство фасованного мяса и полуфабрикатов;
- производство колбасных изделий;
- производство мясных консервов;
- производство продуктов детского и диетического питания;
- производство яйцопродуктов;
- производство желатина и клея.

3. Технология молока и молочных продуктов

Научные основы использования молока и молочных продуктов в питании населения. Роль молока и молочных продуктов в здоровом питании. Рациональные нормы потребления молочных продуктов.

Роль ученых и практиков России в развитии молочной промышленности.

3.1. Молоко как сырье для молочной промышленности.

Ресурсы молочного сырья и структура его переработки.

Получение доброкачественного молока, его первичная обработка и транспортирование на молочные предприятия. Изменение компонентов в молоке под воздействием зоотехнических факторов и ветеринарных факторов. Влияние первичной переработки на состав и свойства молока.

Пороки молока, причины возникновения и меры их предупреждения. ГОСТ на заготавливаемое молоко. Особенности требований к молоку как сырью для отдельных отраслей молочной промышленности в России и за рубежом.

Компоненты молока, их характеристика. Молоко как полидисперсная система. Физико-химические свойства молока. Технологические свойства молока.

Антибактериальные свойства молока. Биологически активные вещества молока. Сенсорные свойства молока. Принципы, положенные в основу оценки качества молока и молочного сырья. Современные методы оценки качества молока (содержание отдельных компонентов, физико-химических свойств и санитарно-гигиенических показателей). Терминология и классификация молока и молокосодержащих продуктов, в том числе продуктов со сложным сырьевым составом и аналогов молочных продуктов.

3.2. Общие технологические процессы для производства молочных продуктов.

Приемка и очистка молока на заводах. Влияние механической обработки и условий промежуточного хранения на свойства молока.

Сепарирование. Теоретические основы сепарирования (разделение компонентов, очистка и диспергирование, нормализация, кларификация, бактериофугирование).

Влияние физико-химических и эксплуатационных факторов на эффективность сепарирования и очистки молока. Оборудование для механической обработки молока.

Нормализация молока. Сущность нормализации. Способы и расчеты нормализации для различных видов молочной продукции.

Гомогенизация. Теоретические основы гомогенизации. Технологические режимы гомогенизации, способы ее осуществления, используемое оборудование. Влияние гомогенизации на свойства молока. Раздельная и двухступенчатая гомогенизация молока.

Методы контроля эффективности диспергирования жира в гомогенизированном молоке.

Тепловая обработка молока. Назначение и режимы тепловой обработки молока. Охлаждение и замораживание молока, способы осуществления процессов. Способы и режимы тепловой обработки. Оборудование для тепловой обработки молока. Физико-химические изменения молока в процессе тепловой обработки. Теоретические основы пастеризации и стерилизации. Термизация молока. Назначение и режимы термизации молока. УВТ – обработка молока. Назначение и режимы УВТ – обработки молока. Обработка молока ИК и УФ излучением. ВЧ и СВЧ– обработка молока.

Современные физические методы обработки сырья в производстве молочных продуктов.

Применение ионного обмена и электродиализа.

Баромембранные процессы. Микрофльтрация, ультрафльтрация, нанофльтрация, обратный осмос и диафльтрация. Физико-химическая сеть процессов и области применения в молочной промышленности.

Изменение химического состава и физических свойств молочного сырья в процессе баромембранных методов обработки. Основные направления переработки и использования концентратов и фильтратов. Основное оборудование и его характеристика для осуществления мембранной обработки молочного сырья.

3.3. Микробиология молока и молочных продуктов.

Основные представители микрофлоры сырого молока, цельномолочных продуктов и молочных консервов и сыров. Основные свойства микрофлоры молока. Факторы влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов в молоке. Селекция молочнокислых микроорганизмов, приготовление и применение традиционных и прямого внесения (DVS) заквасок и бактериальных концентратов. Пробиотические микроорганизмы, их свойства и использование при получении продуктов питания, БАД. Пробиотики, пребиотики и синбиотики. Использование пробиотиков и пребиотиков в создании молочных продуктов с лечебно-профилактическими свойствами. Методы и организация микробиологического контроля сырья, технологических процессов производства, готовой продукции и санитарно-гигиенического состояния производства. Моющие и дезинфицирующие средства в молочной промышленности.

3.4. Технология продуктов цельномолочной отрасли молочной промышленности.

Факторы, определяющие оптимальный ассортимент продуктов и тенденции его формирования. Ассортимент питьевого пастеризованного и стерилизованного молока и сливок.

Теоретические основы выбора режимов тепловой и механической обработки сырья для производства продуктов (очистка, сепарирование, гомогенизация, пастеризация, стерилизация). Основное оборудование и аппаратурно-технологические схемы производства.

Пути увеличения сроков годности продуктов и снижения производственных потерь. Новые виды питьевого молока и сливок. Низко- и безлактозное молоко.

Молочные напитки. Их характеристика, назначение, тенденции производства.

Молочные десерты. Их характеристика, назначение, тенденции производства.

Пищевые добавки (ПД), классификация ПД и их роль в производстве продуктов цельномолочной подотрасли.

Производство восстановленных и рекомбинированных молочных продуктов.

3.5. Технология кисломолочных напитков и продуктов.

Кисломолочные напитки. Классификация по видам закваски; способам производства; способам обработки молока перед заквашиванием.

Биохимические основы производства кисломолочных напитков.

Пути увеличения сроков годности кисломолочных напитков. Принципы подбора чистых культур для продуктов различного назначения. Новые направления в технологии приготовления заквасок и бакконцентратов.

Технология творога и творожных изделий. Классификация, химический состав и свойства различных видов творога. Теоретические аспекты производства творога. Способы, технологические процессы и линии производства творога различных видов. Влияние способа производства и обработки на свойства творога. Пути совершенствования и ускорения производства творога традиционной структуры. Снижение потерь в производстве творога. Пути увеличения сроков годности творога. Новые виды творожных продуктов. Основное оборудование и аппаратурно-технологические схемы производства. Пороки творога и творожных изделий, причины возникновения и меры их предупреждения.

Технология сметаны. Направления совершенствования технологии и повышения качества сметаны. Физико-химические основы производства сметаны. Роль фазовых превращений жира, состояния и количества белковых веществ и других факторов в формировании консистенции сметаны. Перспективы развития производства сметаны и увеличения ее ассортимента. Пути увеличения сроков годности сметаны. Новые виды продуктов на основе сметаны. Основное оборудование и аппаратурно-технологические схемы производства. Причины возникновения пороков сметаны и меры их предупреждения.

Технология стерилизованных продуктов. Теоретические основы УВТ обработки молока. Влияние УВТ обработки на микрофлору и биологическую полноценность молока. Термостойкость молока, влияние ее на различные факторы. Способы повышения термостойкости молока при производстве стерилизованных продуктов.

Изменение физико-химических свойств и состава при высокотемпературной обработке молока.

Ассортимент стерилизованных молочных продуктов.

Основное оборудование и аппаратурно-технологические схемы производства.

Пороки молочных продуктов и меры их предупреждения.

3.6. Технология молочных консервов.

Теоретические основы и принципы консервирования молока: биоиз, абиоиз, анабиоиз. Классификация молочных консервов. Основные процессы производства молочных консервов, их теоретическое обоснование, закономерности и режимы. Изменение компонентов, свойств молока в зависимости от режимов и способов тепловой обработки, выпаривания и сушки. Влияние операций технологического процесса на качество молочных консервов. Основное оборудование и аппаратурно-технологические схемы производства.

Молочные консервы на основе осмоанабиоза. Особенности технологии сгущенных молочных консервов с сахаром. Ассортимент консервов. Молочные консервы сложного сырьевого состава. Добавки и вкусовые наполнители, используемые в производстве сгущенных молочных консервов. Режимы сгущения молока и основные типы вакуум-выпарных установок. Теоретические основы процесса кристаллизации лактозы при охлаждении сгущенных консервов с сахаром. Особенности периодического и непрерывно-поточного способов производства сгущенных молочных консервов. Оценка качества молочного сырья в производстве молочных консервов. Пути повышения герметичности.

Молочные консервы на основе абиоиза. Особенности технологии сгущенных стерилизованных консервов. Стабилизация солевого состава молока. Ассортимент сгущенных стерилизованных молочных консервов. Основное оборудование и аппаратурно-технологические схемы производства.

Молочные консервы на основе ксероанбиоза. Особенности технологии сухого молока и молочных продуктов. Способы сушки молочных продуктов. Состав, пищевая ценность сухих молочных продуктов и сфера их применения.

Структуры и свойства сухих молочных продуктов. Растворимость и восстановление сухих молочных продуктов. Теоретические предпосылки производства сухого быстрорастворимого молока. Быстрорастворимое сухое молоко и его свойства. Технология многокомпонентных и молочнорастительных сухих смесей.

Изменение качества молочных консервов под воздействием различных факторов (сезон выработки, операции технологического процесса, хранение). Пороки молочных консервов и меры их предупреждения. Технологический контроль производства молочных консервов.

Технология заменителей молока (ЗЦМ, ЗОМ, РМ) для кормления молодняка сельскохозяйственных животных. Классификация, ассортимент ЗЦМ, ЗОМ. Химический состав и кормовая ценность ЗЦМ. Основное сырье и компоненты, применяемые в производстве ЗЦМ. Технологии различных видов ЗЦМ. Изменение качества ЗЦМ под действием различных факторов.

3.7. Технология масла.

Задачи и основные направления в развитии маслоделия на современном этапе. Концепция развития ассортимента животного масла: регулирование жирно-кислотного состава; снижение калорийности; использование улучшителей качества масла, в том числе стабилизаторов структуры антиокислителей и др.; разработка технологий способствующих комплексному использованию сырья.

Физико-химические основы производства масла методом сбивания. Новые технологические способы и интенсификация подготовки сливок к сбиванию. Закономерности процессов кристаллизации, дестабилизации и концентрирования жировой эмульсии. Особенности периодического и непрерывного сбивания.

Высокожирные сливки как концентрированная система. Фазовые превращения в молочном жире. Полиморфизм глицеридов. Плавление и отвердевание молочного жира с различным триглицеридным составом. Отвердевание молочного жира в дисперсном состоянии при термомеханической обработке. Преобразование высокожирных сливок в масло. Структурообразование и консистенция масла. Технологические параметры процесса маслообразования. Поточное производство сливочного масла с применением вакууммаслообразователей. Классификация сливочного масла. Особенности технологии отдельных видов масла. Основные тенденции развития техники маслоделия. Техно-экономическая оценка различных способов производства компонентного состава на структуру и качество сливочного масла. Повышение качества и способы прогнозирования стойкости масла при хранении.

Масло комбинированное (со сложным сырьевым составом). Ассортимент и характеристика комбинированного масла. Функциональные характеристики сырья. Особенности технологии.

3.8. Технология сыра.

Задачи и основные направления в развитии сыроделия на современном этапе. Общая технологическая схема производства натуральных сыров.

Сыропригодность молока, как комплекс свойств, определяющих получение сыра высокого качества. Способы повышения биологической ценности и сыропригодности молока (регулирование солевого состава, использование микроэлементов, бактофугирование, созревание молока, подбор заквасок и др.).

Бактериальные закваски, бакпрепараты. Требования к чистым культурам: новое в принципе подбора чистых культур для заквасок в сыроделии.

Молокосвертывающие ферменты. Сущность сычужной ферментации молока, химизм процесса. Заменители сычужного фермента, их свойства и применение.

Принципы классификации сыров, виды классификации сыров.

Современная технология натуральных сыров основных групп. Особенности технологии и созревания прессуемых сыров с высокой температурой второго нагревания.

Технология и созревание твердых прессуемых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания. Особенности производства сыров улучшенной консистенции и сыров с пониженным содержанием жира.

Технология терочных сыров, сыров с чеддаризацией сырной массы и повышенным уровнем молочнокислого процесса.

Полутвердые сычужные сыры. Особенности технологии самопрессуемых сыров с пониженным содержанием жира.

Особенности технологии мягких сычужных сыров. Их подразделение на группы в зависимости от использования аэробной микрофлоры. Новые тенденции в производстве мягких сыров.

Особенности технологии рассольных сыров.

Направления использования белков подсырной сыворотки. Особенности технологии сыров с использованием белков подсырной сыворотки для плавления. Экономическая эффективность их производства.

Технология плавления сыров. Общая технология плавления сыров. Сущность действия солей - плавителей и их влияние на консистенцию продукта.

3.9. Технология продуктов функционального назначения.

Перспективы, направления и гигиенические основы разработки продуктов функционального питания.

Научное обоснование комплексного использования белков животного и растительного происхождения. Перспективы использования нетрадиционных источников белка и их свойства. Белковые концентраты и изоляты. Характеристика растительных жиров и пути их использования при получении комбинированных продуктов. Заменители растительного жира. Основные группы пищевых добавок: Улучшители консистенции (стабилизаторы, эмульгаторы); ароматизаторы, в т.ч. пряности и другие вкусовые вещества (подсластители и др.); пищевые красители (естественные, аналоги естественных, синтетические); консерваторы (антиоксиданты, антибиотики и др.); ускорители технологических процессов (ферменты, ферментные препараты).

Теоретические основы создания молочных продуктов для различных возрастных групп населения, для профилактики и лечения различных заболеваний и для других целей.

3.10. Технология продуктов детского питания. Теоретические предпосылки создания продуктов для детского питания, заменителей женского молока. Классификация молочных продуктов детского питания. Виды сухих и жидких молочных продуктов для детей различного возраста. Способы приближения коровьего молока по составу и свойствам к женскому молоку. Основные микро- и макронутриенты, используемые для производства продуктов детского питания. Принцип подбора микрофлоры при производстве кисломолочных продуктов для детского питания. Общие технологии жидких и сухих продуктов функционального назначения для детей различного возраста. Современное состояние производства продуктов детского питания в РФ и за рубежом. Научные основы создания продуктов для беременных женщин и кормящих матерей.

3.11. Технология продуктов геродиетического питания. Теоретические основы нутриентной адекватности состава пищи возрастным изменениям обмена веществ и функций организма пожилых людей. Перспективные направления в создании геродиетических молочных продуктов. Геропротекторы и их использование в продуктах для пожилых людей.

Медико-биологические обоснования качества продуктов для спортсменов и лиц, занятых тяжелым физическим трудом.

3.12. Технологии продуктов профилактического и лечебного назначения для различных категорий населения.

Теоретические основы создания продуктов профилактического и лечебного назначения.

Основное сырье, в том числе немолочного происхождения, макро и микронутриенты используемые в создании продуктов.

Ассортимент продуктов (безлактозные, противоанемические, антисклеротические, антиканцерогенные и др.).

3.13. Белково-углеводное молочное сырье и его переработка. Ресурсы обезжиренного молока, пахты и сыворотки, эффективность их переработки. Общая технология молочно-белковых концентратов (МБК). Способы коагуляции белковых веществ молока. Технология продуктов из пахты. Состав, свойства и пищевая ценность молочной сыворотки. Современные способы получения различных видов молочного сахара, сгущенной и сухой сыворотки. Пути рационального использования молочной сыворотки и продуктов ее переработки. Технологические и аппаратурно-процессовые схемы производства молочного сахара из сыворотки. Научно-технические основы получения лактулозы. Физико-химические и физиологические свойства лактулозы. Технология производства лактулозы. Области применения лактулозы.

3.14. Технология мороженого.

Теоретические предпосылки для производства мороженого. Физико-химическая сущность процессов взбивания и замораживания смесей для мороженого. Сырье для производства мороженого. Экономическая эффективность использования различных видов сырья. Использование сухих смесей для производства мягкого мороженого. Производство мягкого мороженого. Улучшение качества мороженого путем применения новых видов стабилизаторов и повышение его питательной ценности. Особенности производства различных видов мороженого. Методы расчета рецептур для мороженого. Современные методы оценки качества мороженого.

4. Технология рыбных продуктов

4.1. Строение, размерно-массовый и химический состав тела рыбы.

Анатомическое строение тела рыбы. Строение тканей рыбы.

Структурные элементы клетки. Распределение липидов в теле рыбы. Массовый состав рыбы в зависимости от вида, возраста, пола, района обитания, физиологического состояния рыбы. Физические свойства рыбы – теплоёмкость, теплопроводность, температуропроводность, объёмная масса и др. Реологические и гидрофильные свойства мяса рыбы и их изменения в зависимости от её посмертного состояния. Явление бесструктурности мышечной ткани рыбы.

Химический состав рыбы и его изменения в зависимости от вида, возраста, пола, района обитания и её физиологического состояния. Химический состав основных частей рыбы. Характеристика основных веществ мяса рыбы – белков, небелковых веществ, липидов, углеводов, ферментов, витаминов, минеральных веществ.

4.2. Посмертные изменения рыбы.

Стадии посмертных изменений рыбы. Внешние признаки рыбы, характеризующие отдельные стадии посмертных изменений. Сущность биохимических процессов, определяющих стадии посмертных изменений. Роль и значение механохимических процессов. Гликолиз, фосфолиз, протеолиз и липолиз. Роль ферментов рыбы и микрофлоры в посмертных изменениях рыбы. Микрофлора рыбного сырья. Химизм процессов порчи рыбы. Влияние различных факторов на характер и скорость протекания посмертных изменений (физиологического и посмертного состояния рыбы, механического воздействия, температуры, окружающей среды и др.). Способы оценки качественного состояния рыбы. Показатели качества и безопасности гидробионтов и продуктов из них. Пищевая и энергетическая ценность гидробионтов и продуктов из них.

4.3. Размерно-массовый и химический состав морских млекопитающих.

Виды китов, соотношения частей тела, их химический состав, пищевая ценность и практическое использование.

Ластоногие, их виды, размеры, основные части тела, их химический состав, пути использования.

4.4. Размерно-массовый и химический состав промысловых видов морских беспозвоночных

Общая характеристика ракообразных, моллюсков. Соотношение съедобных и несъедобных частей тела беспозвоночных и их химический состав.

4.5. Водоросли, морские травы и их химический состав.

Классификация морских растений. Промысловые виды бурых, красных водорослей и морских трав. Внешний вид, размеры и строение их талломов. Химический состав водорослей и морских трав в зависимости от вида, возраста, сезона сбора. Вещества, определяющие пищевую, техническую, фармакологическую ценность водорослей и морских трав. Физико-химические свойства и строение гидроколлоидов (альгинат, агар, каррагинан, зостерин).

4.6. Теоретические основы консервирования сырья.

Принципы консервирования. Физические, химические, биологические и комбинированные методы консервирования.

4.7. Основные технологические процессы обработки гидробионтов.

Холодильная обработка.

Основные виды холодильной обработки рыбы – охлаждение, подмораживание, замораживание, холодильное хранение. Дефростация. Физические, физико-химические и биохимические изменения мяса рыбы при охлаждении и замораживании. Условия и режимы замораживания. Изменение теплофизических свойств рыбы при замораживании и длительном холодильном хранении. Характер изменения белков, липидов, активности ферментов и их зависимость от температуры.

Влияние продуктов гидролитического расщепления и окисления липидов на белки мяса рыбы. Способы торможения окисления липидов. Способы оценки качественного состояния рыбы во время

её хранения. Способы оценки качественного состояния рыбы во время её хранения в охлаждённом, подмороженном и мороженом виде. Режимы и сроки хранения охлаждённой и мороженой рыбы. Характер и особенности изменения свойств мяса морских млекопитающих и беспозвоночных при холодильной обработке. Условия и режимы холодильной обработки и хранения морских млекопитающих и беспозвоночных.

Посол и маринование рыбы.

Теоретические основы посола рыбы. Консервирующее действие соли и уксусно-солевых растворов. Изменения белковых и липидных компонентов мяса рыбы при различных способах посола рыбы и во время её последующего хранения. Способы торможения окисления липидов. Влияние внешних факторов на процессы посола и маринования рыбы. Биохимическая сущность процессов созревания солёной рыбы, роль белков и липидов в этом процессе. Влияние внешних факторов (температуры и др.) на созревание солёной рыбы. Способы оценки качественного состояния солёной рыбы. Режимы и сроки хранения солёной рыбы.

Сушка и вяление рыбы.

Теоретические основы процесса обезвоживания рыбы. Формы связи воды с мышечной тканью рыбы. Изменения основных компонентов мяса при производстве солёно - сушёной и вяленой продукции. Биохимическая сущность процесса созревания вяленой рыбы. Теоретические основы вяления рыбы в искусственных условиях. Роль липидов при созревании вяленой рыбы. Способы оценки качественного состояния вяленой рыбы. Режимы и сроки хранения вяленой и сушёной рыбы. Основы сублимационной сушки. Сублимационная сушка рыбы и рыбных продуктов.

Копчение рыбы.

Теоретические основы процесса копчения рыбы. Свойства и состав дыма. Способы копчения: горячее, холодное, полугорячее, электрокопчение, копчение с применением коптильной жидкости. Сроки и режимы хранения копченой рыбы. Биохимические изменения основных компонентов мяса рыбы в процессе копчения различными способами. Бактерицидное действие компонентов дыма.

4.8. Производство стерилизованных консервов.

Теоретические основы производства стерилизованных консервов. Разработка формул стерилизации консервов. Технология производства различных видов консервов. Изменения состава и свойств сырья или полуфабрикатов при стерилизации. Пищевая ценность стерилизованных консервов. Оценка качественного состояния консервов и виды брака. Консервная тара. Микробиологический контроль консервного производства.

4.9. Приготовление икры.

Свойство и хранение икры - сырца. Способы консервирования икры в зависимости от ее вида и качества. Обработка икры осетровых, тихоокеанских лососей и других видов рыб. Состав и свойства икорных продуктов; режимы и сроки их хранения.

4.10. Производство белковых пищевых продуктов из рыб пониженной товарной ценности

Характеристика рыб пониженной товарной ценности и возможные пути их использования. Технология производства фаршей и фаршевых изделий, белковых концентратов, пищевой рыбной муки, сухих рыбных супов, гидролизатов.

4.11. Новые физические методы обработки рыбы.

Теоретические основы применения ионизирующей радиации и СВЧ- энергии для обработки рыбных продуктов. Перспективы использования СВЧ- энергии для обработки рыбы.

4.12. Производство кормовых и технических продуктов

Характеристика сырья. Технологические схемы производства кормовой муки. Кормовая ценность муки. Применение антиокислителей. Оценка качественного состояния кормовой муки. Использование подпрессовых бульонов. Корма химического консервирования.

Характеристика жира, получаемого при производстве кормовой муки. Производство медицинского и ветеринарного жира, препаратов витамина А.

Требования к сырью. Технология производства жиров и препаратов витамина А.

Характеристика сырья, пригодного для получения препарата «витамин А в жире» и концентрата витамина А, основные технологические схемы их производства.

4.13. Производство рыбного клея.

Технологические схемы, характеристика клея и его назначение. Технология производства жемчужного пата.

4.14. Технология обработки морских млекопитающих.

Основные технологические схемы обработки усатых и зубатых китов, условия обработки покровного сала, мяса и костей в целях получения жира и кормовой муки. Обработка китов для получения пищевого и кормового мяса. Направление использования жиров усатых и зубатых китов. Эндокринное сырье и его использование.

Основные технологические схемы обработки ластоногих, характеристика получаемых продуктов.

Технология обработки промысловых беспозвоночных. Способы обработки крабов, креветок, моллюсков, характеристика и пищевая ценность получаемых продуктов.

Перспективные объекты морских беспозвоночных и возможные пути их использования. Технология производства крилевой пасты "Океан". Направления использования панцирьсодержащих отходов переработки промысловых беспозвоночных.

4.15. Технология обработки водорослей и морских трав.

Заготовка, первичная обработка водорослей и морских трав. Способы консервирования (сушка, замораживание, консервирование химическими реагентами). Направления использования. Основные технологические схемы производства гидроколлоидов (альгинат, агар, каррагинан, зостерин), биологически активных веществ, лечебно-профилактических, технических и кормовых продуктов.

4.16. Пищевые добавки.

Пищевые добавки, применяемые в технологии рыбных продуктов для улучшения качества, увеличения сроков годности готовой продукции и интенсификации технологических процессов.

5. Технология холодильного производства

Предмет и задачи курса «Холодильное производство». Значение холода для развития отдельных отраслей пищевой промышленности. Краткий исторический обзор развития холодильной техники и технологии, и применения холода в различных отраслях пищевой промышленности.

Перспективы развития холодильного производства и задачи, стоящие перед ней.

5.1. Общие принципы консервирования пищевых продуктов и особенности сохранения их с помощью холода.

Основы классификации методов консервирования пищевых продуктов. Особенности действия низких температур на микроорганизмы. Действие низких температур на живую и мертвую ткань. Анабиоз и его значение для холодильной технологии. Понятие об обратимости явлений, возникающих при действии низких температур. Технические преимущества сохранения продуктов с помощью холода. Новейшие методы и средства сохранения пищевых продуктов.

Свойства теплопередающих сред при холодильной обработке и хранении пищевых продуктов. Употребляемые в холодильной технике теплопередающие среды, их важнейшие характеристики и понятие о методах контроля параметров.

Понятие о непрерывной холодильной цепи и ее организационно - технической структуре.

Обеспечение поточности процессов. Санитарно - гигиенические условия.

Понятие о планировке и основных типах оборудования холодильников.

Общие технологические требования, предъявляемые к холодильникам, и их связь с техническими и экономическими требованиями.

Требования, предъявляемые к продуктам, предназначенным для холодильной обработки и хранения.

Порядок приема и выпуска продуктов с холодильника. Контроль качества продуктов. Подготовка холодильника к приему продуктов. Дезинфекция, дератизация, дезодарация на холодильниках.

5.2. Теоретические основы процесса охлаждения пищевых продуктов.

Особенности охлаждения продуктов с сухой и влажной поверхностью. Зависимость продолжительности охлаждения от геометрической и тепловой характеристики продукта и от внешних условий. Усушка при охлаждении и понятие о темпе охлаждения. Тепловая нагрузка теплоотводящих приборов при охлаждении. Общая характеристика основных методов охлаждения.

Общее направление микробиологических и биохимических изменений, протекающих в продуктах животного происхождения и рыбы при охлаждении.

Интенсификация процессов охлаждения.

5.3. Теоретические основы процесса замораживания пищевых продуктов.

Отличие замораживания от охлаждения. Фазовые превращения воды при замораживании.

Расход холода при замораживании и продолжительность замораживания. Понятие о температурном поле и о средней конечной температуре замораживания продуктов. Классификация способов замораживания и сравнительная оценка различных способов замораживания. Пути интенсификации замораживания. Основные типы замораживающих устройств и скороморозильных аппаратов.

Изменение тепловой нагрузки при замораживании. Усушка при замораживании. Пути к сокращению усушки.

Общее направление микробиологических и биохимических изменений, протекающих во время замораживания в продуктах животного происхождения и рыбы.

5.4. Холодильное хранение пищевых продуктов.

Хранение продуктов как условно статический процесс. Различие в условиях и сроках хранения охлажденных и замороженных продуктов.

Основные направления физических, микробиологических, биохимических и физико-коллоидных изменений во время хранения продуктов в охлажденном и замороженном состоянии. Направления изменений в продуктах животного происхождения и рыбы. Усушка при хранении и факторы, влияющие на ее величину и темп. Пути борьбы с усушкой. Перекристаллизация при хранении мороженных продуктов. Влияние условий хранения на обратимость коллоидных систем пищевых продуктов. Биохимические явления в зависимости от условий хранения. Сроки хранения мороженных продуктов в зависимости от качественного состояния продуктов и режима хранения. Пути удлинения сроков хранения продуктов. Принципиальные схемы оборудования камер хранения охлажденных и мороженных продуктов. Режимы в камерах и методы их контроля. Методы укладки пищевых продуктов, хранящихся в охлажденном и замороженном состоянии. Геометрическая форма продукта или его тары и влияние последних на полноту использования грузового объема камер хранения и расход холода при хранении.

5.5. Теоретические основы процесса отепления и размораживания пищевых продуктов.

Назначение отепления и размораживания и различие между ними. Явления тепловлагообмена при отеплении и размораживании. Продолжительность отепления и размораживания. Тепловая нагрузка на теплопередающие устройства при отеплении и размораживании. Понятие о температурном поле и о средней конечной температуре отепления и размораживания. Понятие о частичном размораживании и степени оттаивания и характеристика температурного поля при этом.

Классификация способов отепления и размораживания и сравнительная оценка их. Обратимость процесса и максимальное обеспечение ее. Влияние биохимического состояния продукта до его размораживания на обратимость процесса. Принципы и технические приемы отепления и размораживания продуктов в зависимости от их использования. Ускорение размораживания.

5.6. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов.

Морфологическая, химическая, биохимическая и физико-коллоидная характеристика мяса и мясных продуктов и изменений, происходящих в них при охлаждении. Послеубойное изменение мяса. Характер и величина тепловыделений за счет биохимических процессов, протекающих в мясе. О расходе холода на охлаждение мяса. Понятие о процессе созревания мяса.

Характеристика существующих способов охлаждения мяса. Технические средства охлаждения мяса и требования, предъявляемые к ним. Особенности охлаждения мясопродуктов. Охлаждение субпродуктов. Графики процесса охлаждения мяса.

Созревание мяса в зависимости от способа охлаждения и условий хранения. Анализ тепло- и влагообмена при охлаждении мяса. Продолжительность охлаждения и усушка мяса в зависимости от внешних условий охлаждающей среды. Хранение охлажденного мяса и изменения, происходящие в нем. Применение лучистой энергии для улучшения условий хранения. Пути к нахождению рационального способа охлаждения и хранения мяса.

Замораживание мяса полутушами и блоками, условия и продолжительность замораживания. Графики процесса замораживания мяса. Технологические требования к оборудованию. Способы быстрого замораживания и их преимущества. Типы скороморозилок и их технологическая характеристика. Замораживание субпродуктов.

Условия хранения мороженого мяса и мясопродуктов. Изменения при замораживании и хранении мяса при отрицательных температурах. Оптимальные условия хранения.

Существующие способы размораживания мяса для целей промышленной переработки. Влияние глубины созревания мяса на обратимость процесса. Технические средства по размораживанию мяса. Холодильная обработка и хранение колбасных и кулинарных изделий, ферментно-эндокринного сырья, домашней птицы и др.

5.7. Холодильная обработка молока, молочных и яичных продуктов.

Применение холода при первичной обработке молока. Роль холода в продлении бактерицидной фазы молока.

Технические средства охлаждения молока. Замораживание молока. Изменения при замораживании молока. Применение холода при производстве масла, сыров. Значение быстрого охлаждения масла. Расход холода. Особенности хранения масла и сыров при отрицательных температурах. О весовых потерях масла и сыров при холодильной обработке и хранении. Влияние холода на биохимические и химические изменения при холодильной обработке и хранении масла и сыров. Условия долгосрочного хранения масла и сыров. Применение холода при производстве мороженого. Расход холода и продолжительность процесса фризирования. Технологические требования к аппаратам по быстрому замораживанию смеси. Процесс «закалки» мороженого и изменения его при этом. Условия хранения мороженого и его выпуск. Хранение мороженого в торговой сети.

Охлаждение яиц. Режим и продолжительность охлаждения. Изменения при холодильной обработке и хранении.

Хранение яиц в переохлажденном состоянии. Оборудование камер. Хранение в газовой среде. Принцип хранения и оборудования камер. Транспортировка яиц. Прием и выпуск яиц с холодильника. Отопление яиц.

5.8. Холодильная обработка рыбы и рыбных продуктов.

Промысловые породы рыб и их характеристика. Доставка рыбы с места лова на рыбные комбинаты. Микробиологические и биохимические изменения в рыбе во время охлаждения. Способы охлаждения рыбы и режим охлаждения. Технические средства, применяемые при охлаждении. Мероприятия по удлинению сроков хранения рыбы на рыболовных судах. Хранение и транспортировка охлажденной рыбы и изменения ее при этом. Мероприятия по удлинению сроков хранения рыбы в охлажденном состоянии.

Замораживание рыбы. Существующие способы замораживания рыбы, их преимущества и недостатки. Преимущества способа быстрого замораживания. Типы оборудования и скороморозильных аппаратов, применяемых при замораживании. Продолжительность замораживания. Производство мороженого рыбного филе. Изменения при хранении рыбы. Размораживание рыбы, идущей в переработку на различные виды рыбных продуктов и изменения, происходящие в ней. Продолжительность размораживания. Технические средства по размораживанию рыбы.

5.9. Холодильная обработка продуктов растительного происхождения.

Процессы и изменения, связанные с дыханием растительной продукции. Созревание и старение плодов. Хранение плодов в регулируемой газовой среде. Охлаждение и хранение плодов и овощей в охлажденном состоянии. Способы охлаждения и режимы охлаждения. Технические средства, применяемые при охлаждении. Замораживание и хранение продуктов растительного происхождения в замороженном состоянии. Способы и режимы замораживания и хранения. Технические средства для замораживания растительной продукции.

4. Вопросы к кандидатскому экзамену по типовой программе

К разделу «Технология мяса и мясных продуктов»

1. Понятие качества. Пищевая и биологическая ценность мясопродуктов.
2. Факторы, влияющие на качество мяса на этапе первичной переработке скота.
3. Основные стадии автолиза мяса и их технологическое значение.
4. Технология производства полуфабрикатов.
5. Технология производства вареных колбас, сосисок сарделек
6. Технология производства полукопченых и варенокопченых колбас
7. Технология производства сырокопченых и сыровяленых колбас
8. Технология производства баночных консервов
9. Современные тароупаковочные материалы.
10. Пищевые добавки и факторы их применения.

К разделу «Технология молока и молочных продуктов»

1. Состав, органолептические, физико-химические и технологические свойства молока.
2. Механическая обработка молока и молочных продуктов.
3. Инактивация посторонней микрофлоры и предохранение от порчи молока и молочных продуктов.
4. Приготовление заквасок в производстве.
5. Санитарная обработка оборудования и тары.

6. Технология питьевого молока.
7. Технология диетических кисломолочных продуктов функционального назначения.
8. Технология сгущенных молочных консервов с сахаром.
9. Технология масла с повышенным содержанием СОМО и вкусовыми наполнителями.
10. Технология унифицированных сыров.

5. Рекомендуемая литература

5.1. Литература, рекомендуемая экспертным советом Высшей аттестационной комиссии по сельскохозяйственным наукам

К разделу «Технология мяса и мясных продуктов»

1. Антипова А.В., Жеребцов Н.А. Биохимия мяса и мясных продуктов. Воронеж: Издательство ГУ, 1991 г., 184 с.
2. Антипова Л.В., Глотова Н.А., Жаринов А.И. Прикладная биотехнология. Воронеж, 2000 г., 325 с.
3. Вклад молодых ученых и специалистов пищевой промышленности в решение проблемы здорового питания в XXI веке. Тезисы докладов Международной конференции. М.: ВНИИМП, 1999 г., 243 с.
4. Головкин Н.А. Холодильная технология пищевых продуктов. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984 г., 280 с.
5. Горбатов А.В. Реология мясных и молочных продуктов. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981 г., 383 с.
6. Гуйко Э.И., Журавская Н.К., Каухчешвили Э.И. Сублимационная сушка в пищевой промышленности. М.: Пищевая промышленность, 1972 г., 443 с.
7. Жаринов А.И. Краткие курсы по основам современных технологий переработки мяса, организованные фирмой «Протеин Технолоджиз Интернэшнл». Курс 1: Эмульгированные и грубоизмельченные мясопродукты. М., 1994г.
8. Жаринов А.И., Кузнецова О.В. Черкашина Н.А. Краткие курсы по основам современных технологий переработки мяса, организованные фирмой «Протеин Технолоджиз Интернэшнл». Часть 2: Цельномышечные и реструктурированные мясопродукты. М., 1997 г.
9. Журавская Н.К., Алехина Л.Т., Отряшенкова Л.М. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов. М.: Агропромиздат, 1985 г., 296 с.
10. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.К. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов. М.: Колос, 1999 г., 175 с.
11. Журналы: «Мясная индустрия», «Все о мясе» (ВНИИМП).
12. Забашта А.Г., Подвойская И.А., Молочников М.В. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек и мясных хлебов. М., 2001 г., 702 с.
13. Кудряшов Л.С. Созревание и посол мяса. Кемерово: Кузбассвуиздат, 1992 г.
14. Курко В.И. Основы бездымного копчения. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984 г.
15. Лисицын А.Б., Чернуха И.М. Основные направления развития науки и технологий мясной промышленности. М.: Мясная индустрия, 2000 г., № 2, 3.
16. Люк Э., Ягер М. Консерванты в пищевой промышленности. СПб.: ГИОРД, 1998 г.
17. Мезенова О.Я., Ким И.Н., Бредихин С.А. Производство копченых пищевых продуктов. М.: Колос, 2001 г.
18. Методические указания по калькулированию себестоимости мяса и мясопродуктов. М.: ВНИИМП, 2000 г., 94 с.
19. Митин В.В., Усков В.И., Смирнов Н.Н. Автоматика и автоматизация производственных процессов мясной и молочной промышленности. М.: Агропромиздат, 1987 г., 240 с.
20. Никитин Б.И. Справочник технолога птицеперерабатывающей промышленности. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981 г., 320 с.
21. Павловский П.Е., Пальмин В.В. Биохимия мяса. М.: Пищевая промышленность, 1975 г., 343 с.
22. Переработка мяса – технология настоящего и взгляд в будущее. Тезисы докладов Международной конференции. М.: ВНИИМП, 2000 г., 277 с.
23. Переработка побочного сырья мясной промышленности и охрана окружающей среды. Справочник под ред. Лисицына А.Б. М.: ВНИИМП, 2000 г., 405 с.

24. Пища, экология, человек. Тезисы докладов III Международной конференции. М., 1999 г., 174 с.
25. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Новосибирск, 2001 г., 524 с.
26. Продукты XXI века – технологии, качество, безопасность. Тезисы докладов Международной конференции. М.: Полиграф-сервис, 1998 г., 284 с.
27. Производство мясных полуфабрикатов. Рогов И.А., Забашта А.Г., и др. М.: Колос-Пресс, 2001 г., 335 с.
28. Рогов И.А., Горбатов А.В. Физические методы обработки пищевых продуктов. М.: Пищевая промышленность, 1974 г., 584 с.
29. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. М.: Колос, 2000 г., 367 с.
30. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов под ред. проф. Бутко М.П. и проф. Костенко Ю.Г. М.: РИФ и АНТИКВА, 1994 г., 607 с.
31. Сборник нормативных показателей, действующих в мясной промышленности. М.: ВНИИМП, 1997 г., 302 с.
32. Сборники трудов ВНИИ мясной промышленности.
33. Скалинский Е.И., Белоусов А.А. Микроструктура мяса. М.: Пищевая промышленность, 1978 г., 175 с.
34. Соколов А.А. Физико-химические и биохимические основы технологии мясопродуктов. М.: Пищевая промышленность, 1965 г., 490 с.
35. Справочник технолога колбасного производства. Рыков И.А., Забашта А.Г., Гутник Б.Е. и др. М.: Колос, 1993 г., 431 с.
36. Татулов Ю.В., Ильина Т.М. Свинина: производство и переработка. М.: Антиква, 1994 г., 96 с.
37. Техника и технология в мясной промышленности. Справочник под ред. В.М. Горбатова. М.: Пищевая промышленность, 1973-1975 гг.
38. Технология мяса и мясопродуктов Соколов А.А., Павлов В.Д., Большаков А.С. и др. М.: Пищевая промышленность, 1970 г., 740 с.
39. Технология мяса и мясопродуктов. Алехина Л.Г., Большаков А.С., Боресков В.Г. и др. под ред. акад. Рогова И.А. М.: Агропромиздат, 1988 г., 576 с.
40. Технология производства вареной колбасы. Сборник докладов, представленных на семинаре по повышению квалификации технологов мясной промышленности. Федеральный центр исследования мяса (перевод ВНИИМП). Кульмбах. Германия, 1984 г., 260 с.
41. Тимошенко Н.В. Теоретические и практические аспекты получения экологически безопасного животноводческого сырья и производства нутриентно- адекватных мясных продуктов детского питания. М., 2001 г., 245 с.
42. Тимошенко Н.В., Касьянов Г.И., Устинова А.В. Технология продуктов детского, геродиотического и лечебно-профилактического питания. Краснодар, 1999 г., 219 с.
43. Тимошенко Н.В., Стефанова И.Л. Детские мясные продукты из птицеводческого сырья с использованием нутриентов целенаправленного действия. М., ВНИИМП, 2001 г., 209 с.
44. Уголев А.М. Естественные технологии биологических систем. Л.: Наука, 1987 г.
45. Устинова А.В., Тимошенко Н.В. Мясные продукты для детского питания. М., 1997 г., 252 с.
46. Файвишевский М.Л. Переработка непищевых отходов мясоперерабатывающих предприятий. СПб.: Гиорд, 2000 г., 249 с.
47. Функциональные продукты. Сб. докладов международной конференции. М.: ВНИИМП, 2001 г., 295 с.
48. Хвыля С.И., Кузнецова Т.Г., Авилов В.В. Оценка мясного сырья и определение состава мясопродуктов микроструктурными методами. Методические рекомендации. М.: РАСХН, 1998 г., 38 с.
49. Шендеров Б.А. Медицинская микробная экология и функциональное питание, т.3, 2001 г.
50. Шиффер Э., Хаксдорн В., Оппель К. Бактериальные культуры в мясной промышленности. М.: Пищевая промышленность, 1980 г., 95 с.
51. Электрофизические, оптические и акустические характеристики пищевых продуктов. Справочник под ред. Рогова И.А. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981 г., 288 с.

К разделу «Технология молока и молочных продуктов»

1. Аверин Г.Д., Журавская Н.К. и др. Физико-технические основы холодильной обработки пищевых продуктов. М.: Агропромиздат, 1985 г., 253 с.
2. Алагезян Р.Г. Моющие и дезинфицирующие средства в молочной промышленности. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981 г., 166 с.
3. Банникова Л.А., Королева Н.С., Семенихина В.Ф. Микробиологические основы молочного производства. М.: Агропромиздат, 1987 г., 400 с.
4. Барабанщиков Н.В. Молочное дело. М: Колос, 1983 г., 414 с.
5. Безвредность пищевых продуктов. /Робертс Г.Р., Март Э.Х., и др. /пер. с англ. М.: Агропромиздат, 1986 г., 287с.
6. Белоусов А.П. Физико-химические процессы в производстве масла методом сбивания сливок. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984 г., 264 с.
7. Бирюкова З.А., Смирнов А.П., Гранат Г.Н. УВТ- молоко и способы его производства. Цельномолочная промышленность (обзорная информация). М.: 1974 г., №7, 53 с.
8. Богданова Г.И., Богданова Е.А. Новые и улучшенного качества цельномолочные продукты. М.: Пищевая промышленность, 1974 г., 119 с.
9. Брусиловский Л.П., Вайнберг А.Я. Автоматизация технологических процессов производства молочных консервов. М.: Пищевая промышленность, 1975 г., 279 с.
10. Вайнберг А.Я. Приборы технологического контроля в молочной промышленности. М.: Пищевая промышленность, 1971 г., 343 с.
11. Вайткус В.В. Гомогенизация молока. М.: Пищевая промышленность, 1967 г.
12. Васильев Л.Г., Абрамова-Оболенская Н.И., Павлов В.А. Гигиеническое и противэпидемическое обеспечение производства молока и молочных продуктов. М.: Агропромиздат, 1990 г., 303 с.
13. Вышемирский Ф.А. Маслоделие в России (история, состояние, перспективы). Углич, 1998 г., 589 с.
14. Вышемирский Ф.А. Производство сливочного масла. М.: Агропромиздат, 1987 г., 272 с.
15. Горбатов А.В. Реология мясных и молочных продуктов. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981 г.
16. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов. М.: Агропромиздат, 1986 г., 144 с.
17. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов. М.: Пищевая промышленность, 1980 г., 272 с.
18. Гордезиани В.С. Производство заменителей цельного молока. 2-е изд., перераб. и доп. М.: Агропромиздат, 1990 г., 272 с.
19. ГОСТ Р. Молоко и молокосодержащие продукты (Термины и определения). 2002 г.
20. Гришин М.А., Соколов Ф.С. Производство молочных консервов. Киев: Высшая школа. Головное издательство, 1982 г., 216 с.
21. Грищенко А.Д. Сливочное масло. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983 г., 296 с.
22. Гуйко Э.И., Журавская Н.К., Каухчешвили Э.И. Сублимационная сушка в пищевой промышленности. М.: Пищевая промышленность, 1972 г.
23. Гуляев-Зайцев С.С. Физико-химические основы производства масла из высокожирных сливок. М.: Пищевая промышленность, 1974 г.
24. Давидов Р.Б. Молоко и молочное дело. М.: Колос, 1973 г.
25. Давидов Р.Б. Молоко. М.: Колос, 1969 г., 327 с.
26. Давидов Р.Б., Соколовский В.П. Молоко в питании человека. М.: МЕДГИЗ , 1959 г.
27. Давидов Р.Б., Соколовский В.П. Молоко и молочные продукты в питании человека. М.: Медицина, 1968 г., 236с.
28. Дьяченко П.Ф., Коваленко М.С., Чеботарев А.И. Технология молока и молочных продуктов. М.: Пищевая промышленность, 1974 г., 446 с.
29. Жунгиету Г.И. Хранение пищевых продуктов и кормов с применением консервантов. Справочник. Кишинев: Картя Молдовеняскэ, 1982 г., 218 с.
30. Знаменский Н.Н. Полимерные материалы в молочной промышленности. М.: Пищепромиздат, 1963 г., 191 с.
31. Зобкова З.С. Пороки молока и молочных продуктов и меры их предупреждения. М.: Молочная промышленность, 1998 г., 77 с.

32. Зобкова З.С. Соя и продукты на ее основе. М., 2001 г., 142 с.
33. Зобкова З.С., Падарян И.М. Производство молока и молочных продуктов с наполнителями и витаминами. М.: Агропроиздат, 1985 г., 80 с.
34. Золотин Ю.П. Стерилизованное молоко. М.: Пищевая промышленность, 1979 г., 151 с.
35. Инихов Г.С. Биохимия молока и молочных продуктов. М.: Пищевая промышленность, 1970 г., 317 с.
36. Казанский М.М., Коваленко М.С., Воробьев А.И., Грищенко А.Д. Технология молока и молочных продуктов. М.: Пищепромиздат, 1960 г., 440 с.
37. Камовников Б.П., Малков Л.С., Воскобойников В.А. Вакуум-сублимационная сушка пищевых продуктов. М.: Агропромиздат, 1985 г.
38. Кивенко С.Ф., Страхов В.В. Производство сухого и сгущенного молока. М.: Пищевая промышленность. 1985 г., 280 с.
39. Королева Н.С. Санитарная микробиология молока и молочных продуктов. М.: Пищевая промышленность, 1980 г., 255 с.
40. Королева Н.С. Технологическая микробиология цельномолочных продуктов. М.: Пищевая промышленность, 1975 г., 271 с.
41. Крусъ Г.Н., Шалыгина А.М., Волокитина З.В. Методы исследования молока и молочных продуктов. Учебник для ВУЗов. Под ред. А.М. Шалыгиной. М.: Колос, 2000 г., 368 с.
42. Кузина Ж.И., Павлова Н.В. Современное состояние санитарной обработки ультрафильтрационных мембран. Обзорная информация. М.: АгроНИИТЭИММП, 1988 г., 24 с.
43. Липатов Н.Н. Молочная промышленность XXI века: Обзорная информация. М.: АгроНИИТЭИММП, 1989 г., 56 с.
44. Липатов Н.Н. Производство творога. М.: Пищевая технология, 1973 г.
45. Липатов Н.Н. Сепарирование в молочной промышленности. М.: Пищевая промышленность, 1975 г.
46. Липатов Н.Н. Экология молока и молочных продуктов: Обзорная информация. М.: АгроНИИТЭИММП, 1991 г., 69 с.
47. Липатов Н.Н., Марьин В.А., Фетисов Е.А. Мембранные методы разделения молока и молочных продуктов. М.: Пищевая промышленность, 1976 г., 166 с.
48. Липатов Н.Н., Новиков О.П. Саморазгружающиеся сепараторы. М.: Машиностроение, 1975 г., 248 с.
49. Липатов Н.Н., Тарасов К.И. Восстановленное молоко. М.: Агропромиздат, 1985 г., 256 с.
50. Липатов Н.Н., Харитонов В.Д. Сухое молоко. М.: Легкая и пищевая промышленность. 1981 г.
51. Медузов В.С., Бирюкова З.А., Иванова Л.Н. Производство детских молочных продуктов. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982 г., 208 с.
52. Молоко, молочные продукты, молочные консервы. М.: Изд-во стандартов, 1975 г., 512 с.
53. Научные и практические аспекты совершенствования качества продуктов детского и геродиетического питания. Тезисы докладов I Международной конференции. Истра, Россия, 1997 г.
54. Новицкий Н.И., Олексюк В.Н. Управление качеством продукции. Учебное пособие. М.: Новое знание, 2001 г., 238 с.
55. Оленев Ю.А. Технология и оборудование для производства мороженого. М.: ДеЛи, 1999 г., 272 с.
56. Петров А.Н., Григоров Ю.Г., Козловская С.Г., Ганина В.И. Геродиетические продукты функционального питания. М.: Колос-Пресс, 2001 г., 96 с.
57. Петров А.Н., Гртгоров Ю.Г., Козловская С.Г., Ганина В.И. Геродиетические продукты функционального питания. М.: Колос-Пресс, 2001 г., 96 с.
58. Пицца, экология, человек. Тезисы докладов III Международной конференции. М., 1999 г.
59. Пицца, экология, человек. Тезисы докладов IV Международной конференции. М., 2001 г.
60. Получение и использование белков молока. Под ред. Ставровой Э.Р. Минск: Наука и техника, 1973 г., 156 с.
61. Получение, свойства и применение молочнобелковых и растительных концентратов (Всесоюз. акад. с.-х. наук им В.И. Ленина). М.: Агропромиздат, 1991 г., 187 с.
62. Продукты XXI века – технологии, качество, безопасность. Тезисы докладов Международной конференции. М.: Полиграф-сервис, 1998 г.

63. Продукты из обезжиренного молока, пахты и сыворотки. А.Г. Храмцов, Э.Ф. Кравченко, К.С. Петровский и др. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982 г., 296 с.
64. Производство десертных молочных продуктов. Сборник научных трудов под. Редакцией З.С. Зобковой. М.: Агропромиздат 1986 г., 112 с.
65. Радаева И.А. Повышение качества молочных консервов. М.: Пищевая промышленность, 1980 г., 160 с.
66. Радаева И.А., Гордезиани В.С., Шулькина С.П. Справочник. Технология молочных консервов и заменителей цельного молока. М.: Агропромиздат, 1986 г., 351 с.
67. Рогов И.А., Горбатов А.В., Свинцов В.Я. Дисперсные системы мясных и молочных продуктов М.: Агропромиздат, 1990 г., 320 с.
68. Российская лактулоза – XXI век. Научные основы, производство и использование. М.: МИИТ, 2000 г., 110 с.
69. Состав и свойства молока как сырья для молочной промышленности. Справочник (Н.Ю. Алексеева, В.П. Аристова, А.П. Патратий, А.С. Потапов, В.А. Серебрянникова, Ю.В., Е.А. Фетисов, В.П. Шидловская). М.: Агропромиздат, 1986 г., 239 с.
70. Справочник под ред. И.А. Рогова Электрофизические, оптические и акустические характеристики пищевых продуктов. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981 г.
71. Стандарты для пищевых продуктов. М.: Издательство ПРИОР, 2001 г., 48 с.
72. Степаненко П.П. Микробиология молока и молочных продуктов. Сергиев Посад: ООО «Все для Вас – Подмосковье», 1999 г., 415 с.
73. Страхов В.В. Вакуум-выпарные установки молочной промышленности и их эксплуатация. М. Пищевая промышленность, 1970 г., 142 с.
74. Структурно-механические характеристики пищевых продуктов (А.В. Горбатов, А.М. Маслов, Ю.А. Мачихин и др.) под ред. А.В. Горбатова. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982 г., 296 с.
75. Тепел А. Химия и физика молока. М.: Пищевая промышленность, 1979 г., 622 с.
76. Технология детских и диетических молочных продуктов. Справочник. (П.В. Крашенинин, Л.Н. Иванова, В.С. Медузов, Г.П. Шаманова, З.А. Бирюкова). М.: Агропромиздат, 1988 г., 232 с.
77. Технология сыра. Справочник под общей ред. Г.Г. Шилера. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984 г., 312 с.
78. Технология цельномолочных продуктов и молочно-белковых концентратов. Справочник (Е.А. Богданова, Р.Н. Хандак, З.С. Зобкова, В.Ф. Сергеева, Л.Н. Новхадова, А.П. Патратий, З.А. Бирюкова, Л.Н. Иванова, В.В. Василисина, В.Ф. Семенихина). М.: Агропромиздат, 1989 г., 311 с.
79. Фетисов.Е.А., Чагаровский А.П. Мембранные и молекулярноситовые методы переработки молока. М.: Агропромиздат, 1991 г., 272 с
80. Флауменбаум Б.Л. Основы консервирования пищевых продуктов. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982 г., 272 с.
81. Харитонов В.Д. Двухстадийная сушка молочных продуктов. М.: Агропромиздат, 1986 г., 215 с.
82. Харитонов В.Д. Исторические аспекты деятельности ВНИМИ. Сб. «Научное обеспечение молочной промышленности»: (Ретроспектива. Исследования. Перспектива.). М., 1999 г.
83. Храмцов А.Г. Молочная сыворотка. 2-е изд., переработанное и дополненное. М.: Агропромиздат, 1990 г., 240 с.
84. Храмцов А.Г. Молочный сахар. 2-е изд., перераб. и доп. М.: Агропромиздат, 1987 г., 224 с.
85. Храмцов А.Г., Нестеренко П.Г. Безотходная технология в молочной промышленности. М.: Агропромиздат, 1989 г., 279 с.
86. Храмцов А.Г., Нестеренко П.Г. Рациональная переработка и использование белково-углеводного молочного сырья. М.: Молочная промышленность, 1998 г., 105 с.
87. Чекулаева Л.В. Нормализация молока при производстве молочных консервов. М.: Пищевая промышленность, 1972 г., 97 с.
88. Чекулаева Л.В., Чекулаев Н.М. Сгущенные молочные консервы. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982 г., 264 с.
89. Шаманова Г.П. Производство продуктов детского питания на молочной основе. М.: Агропромиздат, 1987 г., 272 с.

90. Шепелева Е.В., Харитонов В.Д. Приемка и первичная переработка молока. М.: Молочная промышленность (брошюра), 1997 г., 54 с.
91. Шидловская В.П. Органолиптические свойства молока и молочных продуктов. М., 2000 г., 280 с.
92. Экология человека: пищевые технологии и продукты на пороге XXI века. Тезисы докладов V Международного симпозиума. Москва-Пятигорск, 1997 г.
93. Экология человека: проблемы и состояние лечебно-профилактического питания. Тезисы докладов III Международного симпозиума. М., 1994 г.

К разделу «Технология рыбных продуктов»

1. Быков В.П. Изменение свойств мяса рыбы при холодильной обработке. М.: Агропромиздат, 1987 г., 221 с.
2. Воскресенский Н.А. Посол, копчение и сушка рыбы. М.: Пищевая промышленность, 1966 г., 563 с.
3. Зайцев В.П., Кизеветтер И.В., Лагунов Л.Л., Макарова Т.И., Миндер Л.П., Подсевалов В.Н. Технология обработки водного сырья. М.: Пищевая промышленность, 1976 г., 696 с.
4. Кизеветтер И.В. Биохимия сырья водного происхождения. М.: Пищевая промышленность, 1973 г., 424 с.
5. Лагунов Л.Л., Рехина Н.И. Технология продуктов беспозвоночных. М.: Пищевая промышленность, 1967 г., 128 с.
6. Никитин Б.П. Предупреждение и устранение пороков рыбных продуктов. М.: Пищевая промышленность, 1969 г., 247 с.
7. Ржавская Ф.М. Жиры рыб и морских млекопитающих. М.: Пищевая промышленность, 1976 г., 470 с.
8. Сикорский В. Технология продуктов морского происхождения. М.: Пищевая промышленность, 1974 г., 270с.
9. Справочник технолога рыбной промышленности. М.: Пищевая промышленность, 1972 г.
10. Касьянов Г.И., Иванова Е.Е., Одинцов А.Б., Студенцова И.А., Шалак М.В. Технология переработки рыбы и морепродуктов. Ростов-на-Дону, 2001 г., 415 с.
11. Мезенова О.Я., Ким И.Н., Бредихин С.А. Производство копченых пищевых продуктов. М.: Колос, 2001. 208с.
12. Артюхова С.А., Богданов В.Д., Дацун В.М., Ким Э.М. и др. Технология продуктов из гидробионтов. М.: Колос, 2001 г., 496 с.
13. Кизеветтер И.В., Грюнер В.С., Евтушенко В.А. Переработка морских водорослей и других промысловых водных растений. М.: Пищевая промышленность, 1967 г., 425 с.
14. Кизеветтер И.В., Суховеева М.В., Шмелькова Л.П. Промысловые морские водоросли и травы дальневосточных морей. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981 г., 113 с.
15. Справочник по химическому составу и технологическим свойствам морских и океанических рыб. М.: ВНИРО, 1988 г., 224 с.
16. Справочник по химическому составу и технологическим свойствам рыб внутренних водоемов. Под ред. В.П. Быкова. М.: ВНИРО, 1999 г., 207 с.
17. Справочник по химическому составу и технологическим свойствам водорослей, беспозвоночных и морских млекопитающих. Под ред. В.П. Быкова. М.: ВНИРО, 1999 г., 262 с.
18. Лоечко Ю.Н., Артюков А.А., Козловская Э.Г., Мирошниченко В.А., Еляков Г.Б. Зостерин. Владивосток.: Дальнаука, 1997 г., 212 с.
19. Известия Тихоокеанского научно-исследовательского рыбохозяйственного центра:
20. Комплексная переработка дальневосточных объектов промысла. Владивосток.: ТИНРО, 1992 г., 215 с.
21. Химические и биохимические основы обработки гидробионтов. Владивосток.: ТИНРО, 1995 г., 191 с.
22. Технология и биотехнология обработки гидробионтов.-Владивосток.: ТИНРО, 1997 г., 280 с.
23. Химия и технология обработки гидробионтов. Владивосток.: ТИНРО, 1999 г., 262 с.
24. Сафронова Т.М. Справочник дегустатора рыбной продукции. М.: ВНИРО, 1998 г., 244 с.
25. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». 2000 г.
26. Закон РФ «О защите прав потребителей». 1996 г.

27. ГОСТ Р 51074-97. Продукты пищевые. Информация для потребителя.
28. ГОСТ Р 51705.1-2001. Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
29. Лав Р.М. Химическая биология рыб. М.: Пищевая промышленность, 1976 г., 349 с.
30. ГОСТ Р Методы проведения органолептических испытаний. Общие требования.
31. ГОСТ Р Подготовка образцов для органолептического анализа. Общие требования.
32. Булдаков А. Пищевые добавки. СПб.: Ит., 1996 г., 240 с.
33. Колаковский Э. Технология рыбного фарша. М.: Агропромиздат, 1991 г., 220 с.

К разделу «Технология холодильного производства»

1. Бражников А.М. Теория термической обработки мясопродуктов. М.: ВО «Агропромиздат», 1987 г., 271 с.
2. Головкин Н.А. Холодильная технология пищевых продуктов. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984 г., 239 с.
3. Журналы: Холодильная техника, Холодильное дело, Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции.
4. Каухчешвили Э.И. Физико-технические основы холодильной обработки пищевых продуктов. М.: Агропромиздат, 1985 г., 234 с.
5. Коренев А.М., Харитонов В.П. Практикум по холодильной технологии пищевых продуктов и холодильной технике. М.: Агропромиздат, 1986 г., 191с.
6. Лашугина Н.Г. Холодильная техника в мясной и молочной промышленности. М.: Агропромиздат, 1989 г., 176 с.
7. Лебедев В.Ф., Чумак И.Г. и др. Холодильная техника. М.: Агропромиздат, 1986 г., 335 с.
8. Рогов И.А., Куцакова В.Е. и др. Консервирование пищевых продуктов холодом. М.: Колос, 1998 г., 258 с.
9. Чижов Г.Б. Теплофизические процессы в холодильной технологии пищевых продуктов. М.: Пищевая промышленность, 1979 г., 271 с.
10. Шавра В.М. История развития холодильной техники в России. М.: МГЗИПП, 1999 г., 32 с.
11. Шапак М.В., Шашков М.С. Технология переработки рыбной продукции. М.: Дизайн ПРО, 1998 г., 239 с.

5.2. Дополнительная литература

К разделу «Технология мяса и мясных продуктов»

1. Забашта А.Г. Технология реструктурированных формованных мясопродуктов /А.Г. Забашта, В.Н. Письменская, В.О. Басов, Р.Г. Козюлин – Москва: МГУПБ, 2004. - 61 с.
2. Забашта А.Г. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте: Справочник. – М.: КолосС, 2006. – 551 с.: ил.
3. Зонин В.Г. Современная технология мясных консервированных продуктов / В.Г. Зонин. . – СПб.: Профессия, 2008. – 224 с.
4. Кайм Г. Технология переработки мяса. Немецкая практика / Кайм Г., пер. с нем. Г.В. Соловьевой, А.А. Куреленкова. – СПб.: Профессия, 2008. – 488 с., ил.
5. Косой В.Д, Совершенствование производства колбас (теоретические основы, процессы, оборудование, технология, рецептуры и контроль качества) / Косой В.Д, Дорохов В.П.- М.: ДеЛи принт., 2006, - 766 с.
6. Ланг Б.-А. Колбасные оболочки. Натуральные, искусственные, синтетические. / Б.-А. Ланг, Г. Эффенбергер. . – СПб.: Профессия, 2009. – 256 с.
7. Лисицын А.Б. Производство мясной промышленности на основе биотехнологии / А.Б. Лисицын, Н.И. Липатов – Москва: ВНИИМП, 2005. - 369 с.
8. Лисицын А.Б. Теория и практика переработки мяса / А.Б. Лисицын; Н.Н. Липатов и др. – Москва: ВНИИМП, 2004. - 378 с.
9. Малышев А.Д. Научно-практические аспекты производства сырокопченых колбас (теорет. основы, процессы, оборудование, технология и контроль качества) / А.Д. Малышев, С.Б. Юдина – Москва: 2004. – 527 с.
10. Мид Дж.К. Микробиологический анализ мяса, мяса птицы и яйцепродуктов /Дж.К. Мид. – СПб.: Профессия, 2008. – 354 с.

11. Производство и рецептуры мясных изделий. Мясная гастрономия / Кох Г., Фукс М.: пер. с нем. – СПб.: Профессия, 2005.- 656 с.
12. Прогрессивные технологии и оборудование для переработки с/х продукции / сост. Т.В. Буклагина, О.В. Гришина - пос. Правдинский, 2005. - 138 с.
13. Ржавкин С.В.Современные проблемы производства птицепродуктов / Ржавкин С.В., 2007. – 100 с.
14. Рогожин В.В. Биохимия мышц и мяса / В.В. Рогожин : Учеб. пос. - СПб: ГИОРД, 2006.-240с.; ил.
15. Салаватулина Р.М. Рациональное использование сырья в колбасном производстве / Р.М. Салаватулина - Санкт – Петербург: ГИОРД, 2005. - 248 с.
16. Санитарная микробиология. Микробиологический контроль мяса, мясных продуктов, яиц и яйцепродуктов - Москва, 2005. – 31 с.
17. Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов / В.И. Хлебников, И.А. Жебелева и др. – Москва: ИТК «Дашков», 2004. - 112 с.
18. Фатянов Е.В. Технологическое оборудование для обработки и переработки мяса / Е.В. Фатянов, А.К. Алейников - Уч. пособие, Саратов: «Саратовский ГАУ», 2005. - 104 с.
19. Фейнер Г. Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации. / Г. Фейнер. . – СПб.: Профессия, 2010. – 720 с.

К разделу «Технология молока и молочных продуктов»

1. Бредихин С.А. Техника и технология производства сливочного масла и сыра / С.А. Бредихин, В.Н. Юрин. - М.: КолосС, 2007. – 319 с.
2. Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов / А.В. Востроилов, И.Н. Семенова, К.К. Полянский. - СПб: ГИОРД, 2010. - 513 с
3. Вышемирский Ф.А. Масло из коровьего молока и комбинированное / Ф.А. Вышемирский. - СПб: ГИОРД, 2004. - 720 с.
4. Голубева Л.В. Технология молочных консервов и заменителей цельного молока/ Л.В. Голубева - М.: ДеЛи принт, 2005. - 376 с.
5. Горбатова К.К. Физико-химические и биохимические основы производства молочных продуктов. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 352 с.
6. Забодалова Л.А. Техничко-химический и микробиологический контроль на предприятиях молочной промышленности: Учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2009. – 224с.
7. Крусь Г.Н. Технология молока и молочных продуктов/ Г.Н. Крусь, А.Г. Храмцов, З.В. Волокитина, С.В. Карпычев; под ред. А.М. Шалыгиной. – М.: КолосС, 2004. – 455 с.
8. Охрименко О.В. Лабораторный практикум по химии и физике молока / О.В. Охрименко, К.К. Горбатова, А.В. Охрименко. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 256 с.
9. Степаненко П.П. Руководство к лабораторным занятиям по микробиологии молока и молочных продуктов / П.П. Степаненко. – г. Воскресенск: «Лира», 2005. – 653 с.
10. Твердохлеб Г.В. Технология молока и молочных продуктов / Г.В. Твердохлеб, Г.Ю. Сажин, Р.И. Раманаускас. - М.: ДеЛи принт, 2006. - 616 с.
11. Твердохлеб Г.В. Химия и физика молока и молочных продуктов / Г.В. Твердохлеб, Р.И. Раманаускас. – М.: ДеЛи принт, 2006. – 360 с.
12. Федеральный закон от 12.06.2008г. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» №88-ФЗ / Российская газета. 2008. № 4688.
13. Фильчакова С.А. Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности / С.А. Фильчакова. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 278 с.
14. Шидловская В.П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов. Справочник. - М.: КолосС, 2004. - 360 с.