

Учебники, учебные пособия и монографии, опубликованные сотрудниками кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции



Геннадий Касьянов
Александр Кочерга
Николай Тимошенко

**Проектирование
мясоперерабатывающих
предприятий**

Учебное пособие



Учебное пособие

Авторы:

Тимошенко Николай Васильевич – SPIN-код: 2148-8630

Кочерга Александр Васильевич

Касьянов Геннадий Иванович

В Российской Федерации, после объявления санкций на передачу наукоемких технологий, взят курс на импортозамещение технических и технологических решений по переработке мяса и мясных продуктов. В учебном пособии приведены основы проектирования предприятий мясной промышленности. Описаны особенности строительства предприятий мясной отрасли, которые имеют в России свои специфические особенности. В книге приведены методики технологических расчетов, рекомендации по организации технологических процессов консервного завода, холодильника, мясожирового корпуса. Учебное пособие предназначено специалистам предприятий, перерабатывающих мясное сырье, а также бакалаврам и магистрам вузов пищевого профиля.

ISBN 978-3-659-96211-0

Библиографическое описание:

Касьянов Г. И. Проектирование мясоперерабатывающих предприятий : учеб. пособие / Г. И. Касьянов, А. В. Кочерга, Н. В. Тимошенко – Саарбрюккен : LAP LAMBERT Academic Publishing, 2017. – 482 с.



Учебное пособие

Авторы:

Тимошенко Николай Васильевич – SPIN-код: 2148-8630

Нестеренко Антон Алексеевич – SPIN-код: 9522-0210

Патиева Александра Михайловна – SPIN-код: 4416-2637

Кенийз Надежда Викторовна – SPIN-код: 6140-4114

В учебном пособии представлены технологии получения всех видов мясных продуктов, раскрыта сущность каждой технологической операции и даны практические рекомендации по их выполнению. Особое внимание уделено вопросам повышения качества и удлинения сроков хранения продукции.

Предназначено для студентов направлений 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

ISBN 978–5–00097–170–3

Библиографическое описание:

Технология колбасного производства : учеб. пособие /

Н. В. Тимошенко, А. А. Нестеренко, А. М. Патиева, Н. В. Ке-нийз. – Краснодар : КубГАУ, 2016. – 271 с.



Учебное пособие

Авторы:

Тимошенко Николай Васильевич – SPIN-код: 2148-8630

Патиева Александра Михайловна – SPIN-код: 4416-2637

Голубева Любовь Владимировна

Касьянов Геннадий Иванович

Кочерга Александр Васильевич

Представлены основные типы предприятий, приведены сведения об организации проектирования, строительства и инженерном оборудовании предприятий и объектов молочной отрасли, приведены методики продуктовых расчетов, даны рекомендации по организации технологических процессов отдельных производств, приведены нормативные и справочные данные, основной перечень технологического оборудования со стилизованным изображением и основными его параметрами, технологические схемы производства. Изложены особенности курсового проектирования и выполнения выпускной квалификационной работы для бакалавриата.

Предназначено для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения», профиль «Технология молока и молочных продуктов».

ISBN 978–5–8114–1688–2

Библиографическое описание:

Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий молочной промышленности : учебное пособие / Н. В. Тимошенко [и др.]. – СПб. : Издательство «Лань», 2015. – 416 с.



Учебное пособие

Авторы:

Патиева Светлана Владимировна – SPIN-код: 6943-2970

Тимошенко Николай Васильевич – SPIN-код: 2148-8630

Патиева Александра Михайловна – SPIN-код: 4416-2637

В учебном пособии освещены вопросы актуальности разработки и внедрения новых видов пищевой продукции лечебно-профилактического, функционального и специального назначения на основе мясного сырья. Приведены технологии и приемы повышения пищевой и биологической ценности продуктов питания, особенности процессов производства мясной и мясосодержавшей продукции специального и функционального назначения.

Пособие предназначено для преподавателей, аспирантов, бакалавров, магистров и студентов, обучающихся по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

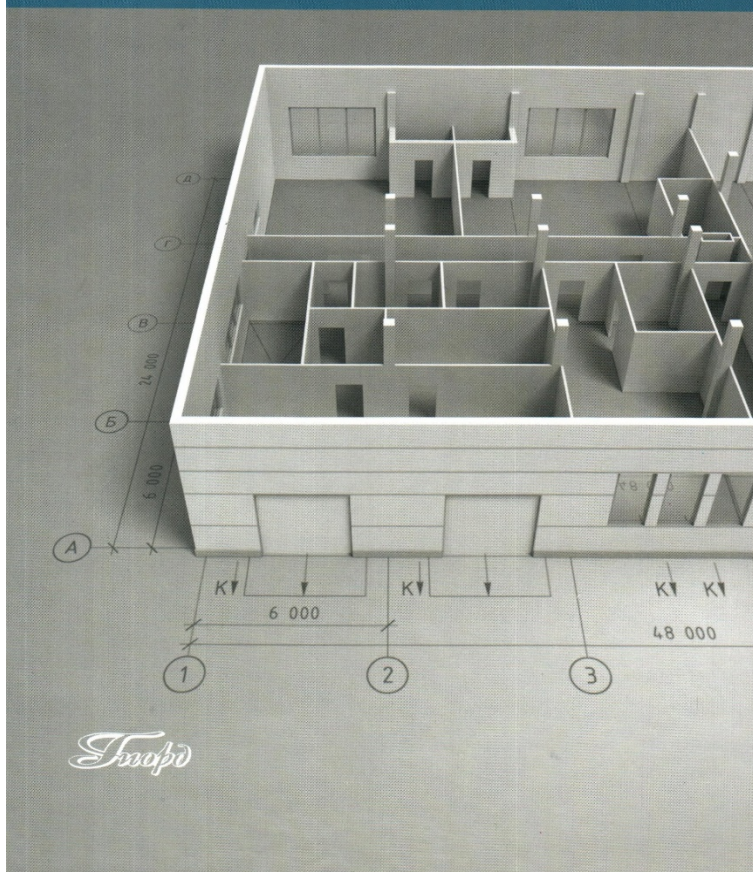
ISBN 978–5–94672–890–4

Библиографическое описание:

Патиева С. В. Технология мясных продуктов функционального и специального назначения : учебное пособие / С. В. Патиева. Н. В. Тимошенко. А. М. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2015. – 326 с.

Н. В. Тимошенко, А. В. Кочерга, Г. И. Касьянов

ПРОЕКТИРОВАНИЕ, СТРОИТЕЛЬСТВО И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



Учебное пособие

Авторы:

Тимошенко Николай Васильевич – SPIN-код: 2148-8630

Кочерга Александр Васильевич

Касьянов Геннадий Иванович

Данное издательство является руководством для изучения курса «проектирование предприятий мясной промышленности с основами САПР» и «Основы промстроительства и инженерное оборудование», выполнение практических заданий, контрольных работ, курсового проекта и выпускной квалификационной работы.

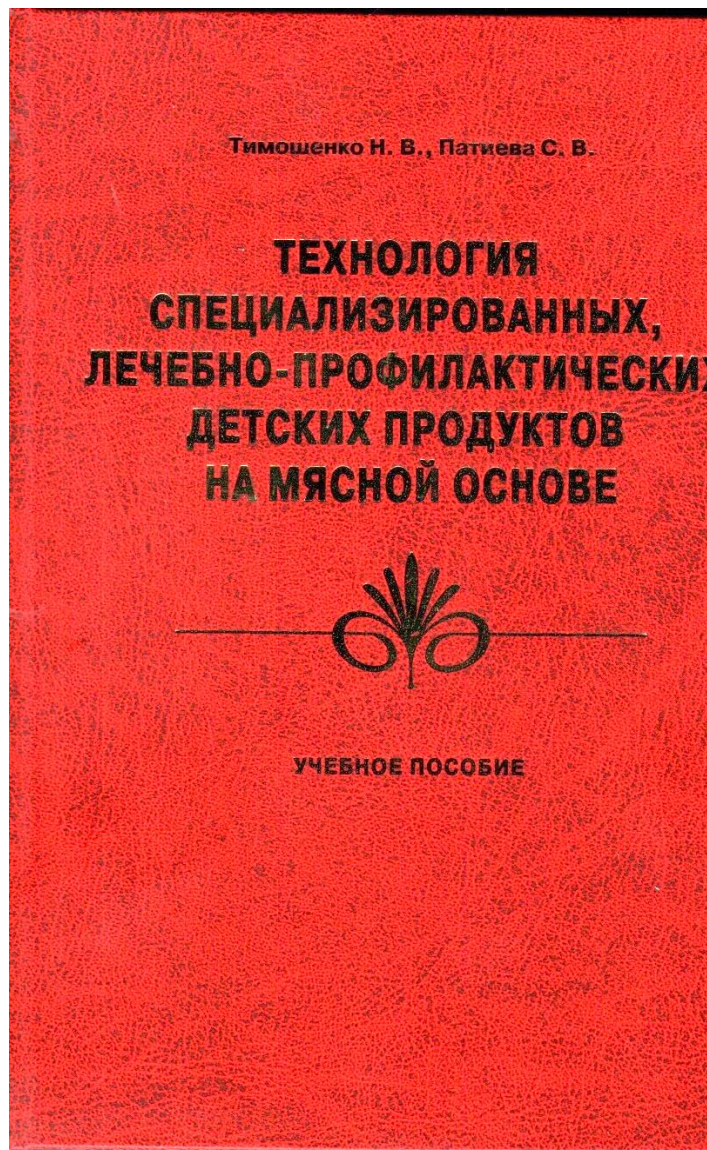
В книге приведены сведения об организации проектирования, строительства и инженерном оборудовании объектов мясной отрасли, даны методики технологических расчетов, рекомендации по организации технологических процессов отдельных производств, нормативные и справочные данные, основной перечень технологического оборудования с его стилизованным изображением и основными параметрами, а также ассортимент выпускаемой продукции и рецептуры, нормы расхода сырья и материалов, технологические схемы производств.

Учебно-методическое пособие может быть использовано в практической работе специалистами предприятий, перерабатывающих мясное сырье.

ISBN 978-5-98879-117-1

Библиографическое описание:

Тимошенко Н. В. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий мясной промышленности : учеб. пособие / Н. В. Тимошенко, А. В. Кочерга, Г. И. Касьянов. – СПб. : ГИОРД, 2011. – 512 с.



Учебное пособие

Авторы:

Тимошенко Николай Васильевич – SPIN-код: 2148-8630

Патиева Светлана Владимировна – SPIN-код: 6943-2970

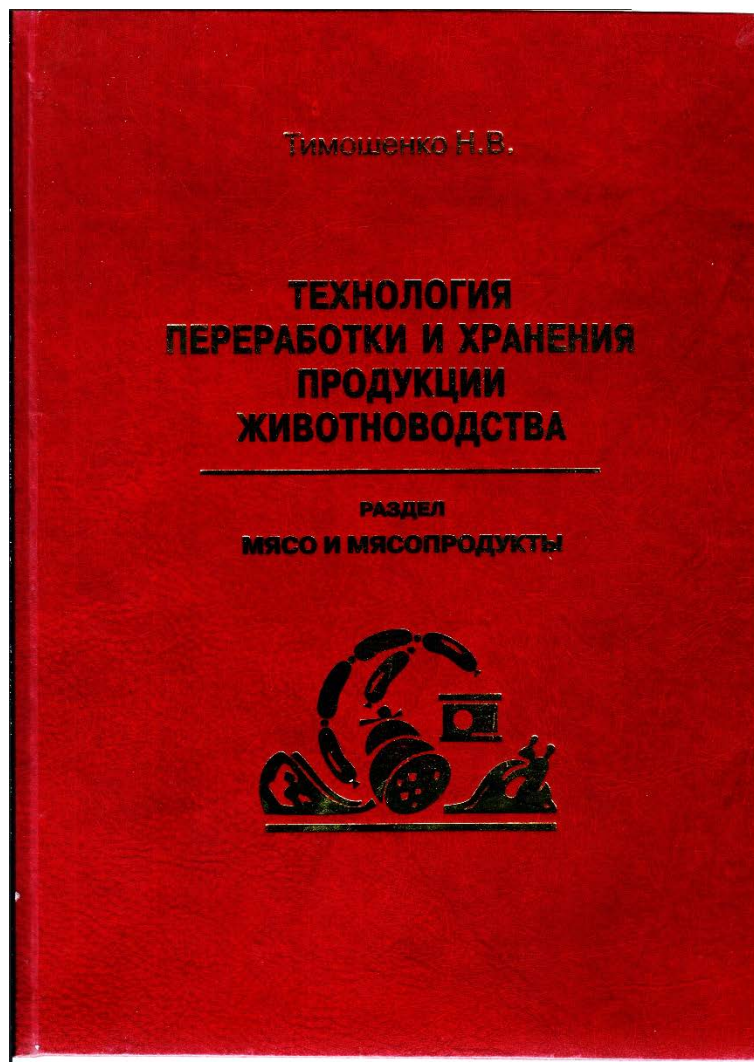
В учебном пособии освещены вопросы актуальности разработки новых продуктов детского питания, лечебно-профилактического, функционального и специального назначения на основе мясного сырья. Представлены формализованные медико-биологические и технологические требования к специализированным продуктам детского питания на мясной основе, обладающим антианемическим эффектом, рецептурные композиции с использованием пищевой крови убойных животных.

Пособие предназначено для студентов, обучающихся по специальности 110305.65 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», аспирантов, научных работников, специалистов, занимающихся разработкой и производством продуктов детского питания.

ISBN 978–5–901957–65–3

Библиографическое описание:

Тимошенко Н. В. Технология специализированных, лечебно-профилактических детских продуктов на мясной основе : учеб. пособие / Н. В. Тимошенко, С. В. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2010. – 340 с.



Учебное пособие

Автор:

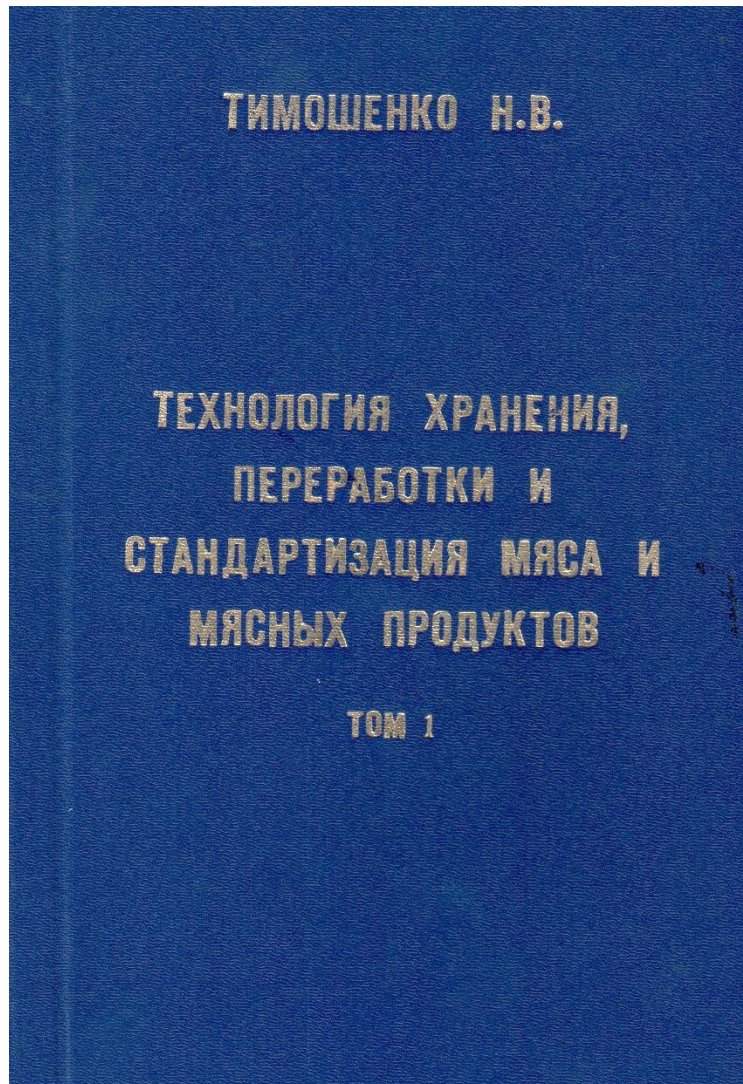
Тимошенко Николай Васильевич – SPIN-код: 2148-8630

Учебное пособие содержит материал по технологии первичной переработки животных, птицы, вторичного сырья, морфологическому и химическому составу мяса, его изменению после убоя и при хранении, способам консервирования, технологии производства колбасных, соленых, копченых изделий, полуфабрикатов, баночных консервов, использованию биотехнологических приемов повышения пищевой ценности мясных изделий, производства кормовых средств, основам стандартизации и сертификации, организации производственного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях, сертификации системы качества на основе принципов HACCP и в соответствии с международными стандартами ИСО. Вся нормативно-технологическая документация обновлена по состоянию на 1 января 2010 года.

ISBN 978–5–901957–63–9

Библиографическое описание:

Тимошенко Н. В. Технология переработки и хранения продукции животноводства : учеб. пособие / Н. В. Тимошенко. – Краснодар : КубГАУ, 2010. – 576 с.



Учебное пособие

Автор:

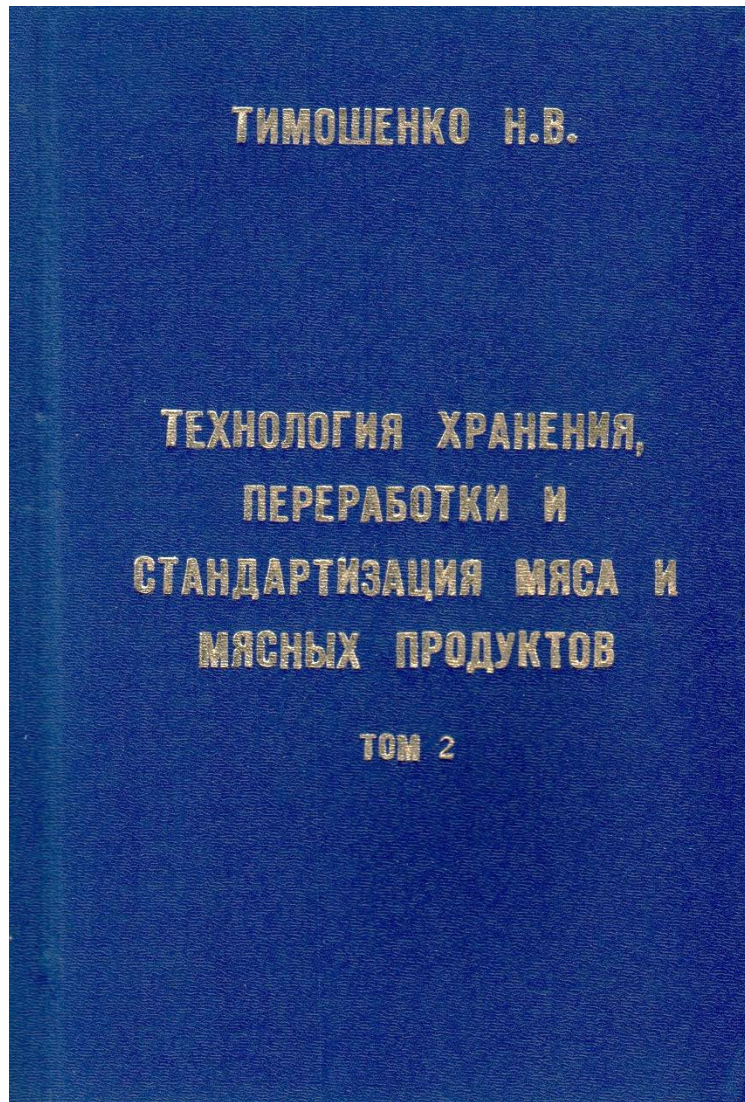
Тимошенко Николай Васильевич – SPIN-код: 2148-8630

Книга содержит учебный материал по технологии первичной переработки животных, птиц, вторичного сырья, морфологическому и химическому составу мяса, его изменению после убоя и при хранении, способам консервирования, технологии производства колбасных, соленых, копченых изделий, полуфабрикатов, баночных консервов, использованию биотехнологических приемов повышения пищевой ценности мясных изделий, технологии переработки мяса на малых предприятиях, домашних условиях, производства кормовых средств, основам стандартизации и сертификации, организации производственного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях, сертификации системы качества на основе принципов ХАССП и в соответствии с международными стандартами ИСО.

ISBN 5–901768–19–1

Библиографическое описание:

Тимошенко Н. В. Технология хранения, переработки и стандартизации мяса и мясных продуктов : в 2-х том. Том 1 / Н. В. Тимошенко. М. : ВНИИМП. 2008. – 379 с.



Учебное пособие

Автор:

Тимошенко Николай Васильевич – SPIN-код: 2148-8630

Книга содержит учебный материал по технологии первичной переработки животных, птиц, вторичного сырья, морфологическому и химическому составу мяса, его изменению после убоя и при хранении, способам консервирования, технологии производства колбасных, соленых, копченых изделий, полуфабрикатов, баночных консервов, использованию биотехнологических приемов повышения пищевой ценности мясных изделий, технологии переработки мяса на малых предприятиях, домашних условиях, производства кормовых средств, основам стандартизации и сертификации, организации производственного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях, сертификации системы качества на основе принципов ХАССП и в соответствии с международными стандартами ИСО.

ISBN 5–901768–19–1

Библиографическое описание:

Тимошенко Н. В. Технология хранения, переработки и стандартизации мяса и мясных продуктов : в 2-х том. Том 2 / Н. В. Тимошенко. М. : ВНИИМП. 2008. – 330 с.



Учебное пособие

Автор:

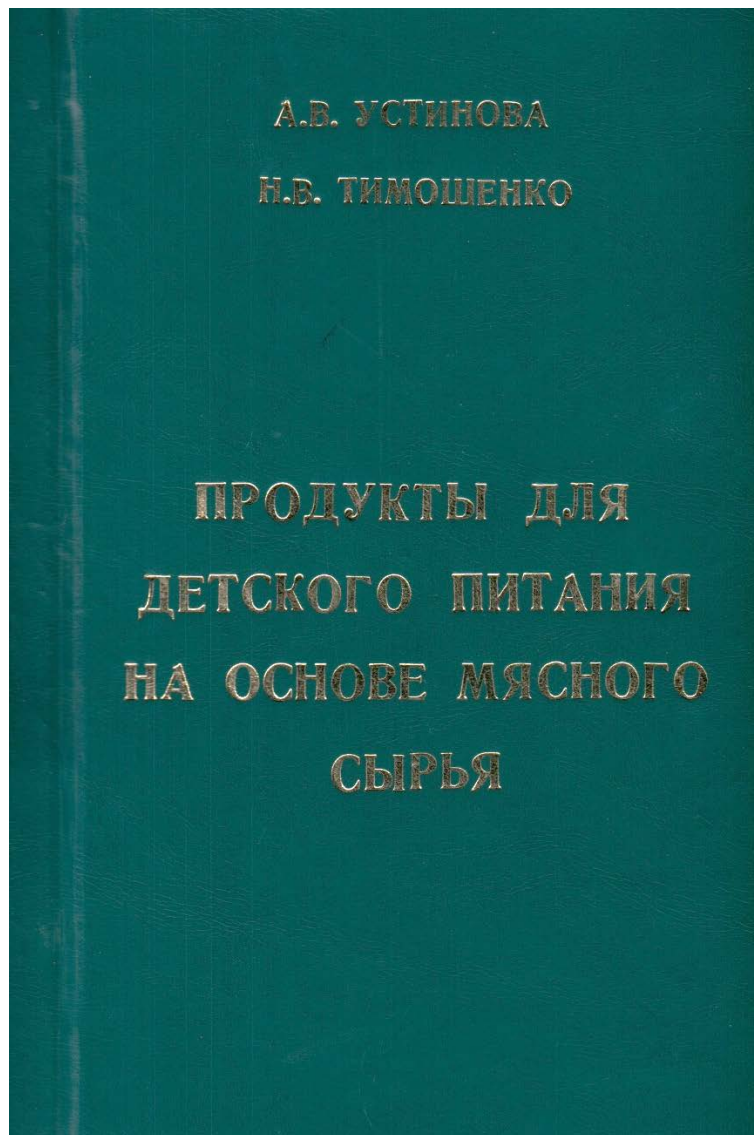
Тимошенко Николай Васильевич – SPIN-код: 2148-8630

Учебно-методическое пособие является руководством для выполнения курсового и дипломного проектов. В нем приведены методики технологических расчетов, даны рекомендации по организации технологического процесса, приведены нормативные и справочные данные, основные параметры технологических характеристик современного технологического оборудования, ассортимент, рецептура, нормы расхода сырья и материалов, технологические схемы производства.

ISBN 5–901957–27–X

Библиографическое описание:

Тимошенко Н. В. Проектирование предприятий мясной промышленности : учеб.-метод. пособие / Н. В. Тимошенко. Краснодар : КубГАУ. 2005. – 304 с.



Учебное пособие

Авторы:

Устинова Александра Васильевна

Тимошенко Николай Васильевич – SPIN-код: 2148-8630

Книга представлена в качестве учебного пособия для студентов, аспирантов, инженерно-технических работников мясной и мясоперерабатывающей промышленности, ветеринарно-санитарных служб, а также научных сотрудников и специалистов, занимающихся проектированием и организацией производства по выработке продуктов детского питания.

В книге показаны состояние и перспективы дальнейшего развития выпуска продуктов для детского питания на основе мясного сырья.

Рассмотрено медико-биологические и экологические аспекты детского и диетического питания. Научно обоснованы принципы разработки рецептур и технологических процессов производства продуктов для детского питания на основе мясного сырья. Разработаны основы создания и эксплуатации экологически чистых комплексов по выработке указанных продуктов, санитарно-гигиенические требования, частные технологии и контроль качества от сырья до готовой продукции.

ISBN 5–901768–11–6

Библиографическое описание:

Устинова А. В. Продукты для детского питания на основе мясного сырья : учеб. пособие / А. В. Устинова, Н. В. Тимошенко. М. : ВНИИМП. 2003. – 438 с.

С. В. Патиева
Н. Н. Забашта
Н. В. Тимошенко

СИСТЕМА ЭКОЛОГИЧЕСКОГО МОНИТОРИНГА БЕЗОПАСНОСТИ МЯСНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО И ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Монография

Авторы:

Патиева Светлана Владимировна – SPIN-код: 6943-2970

Забашта Николай Николаевич – SPIN-код: 9092-6342

Тимошенко Николай Васильевич – SPIN-код: 2148-8630

В монографии освещены вопросы актуальности технологии производства экологически безопасного и функционального животноводческого сырья для производства продуктов детского и специализированного назначения.

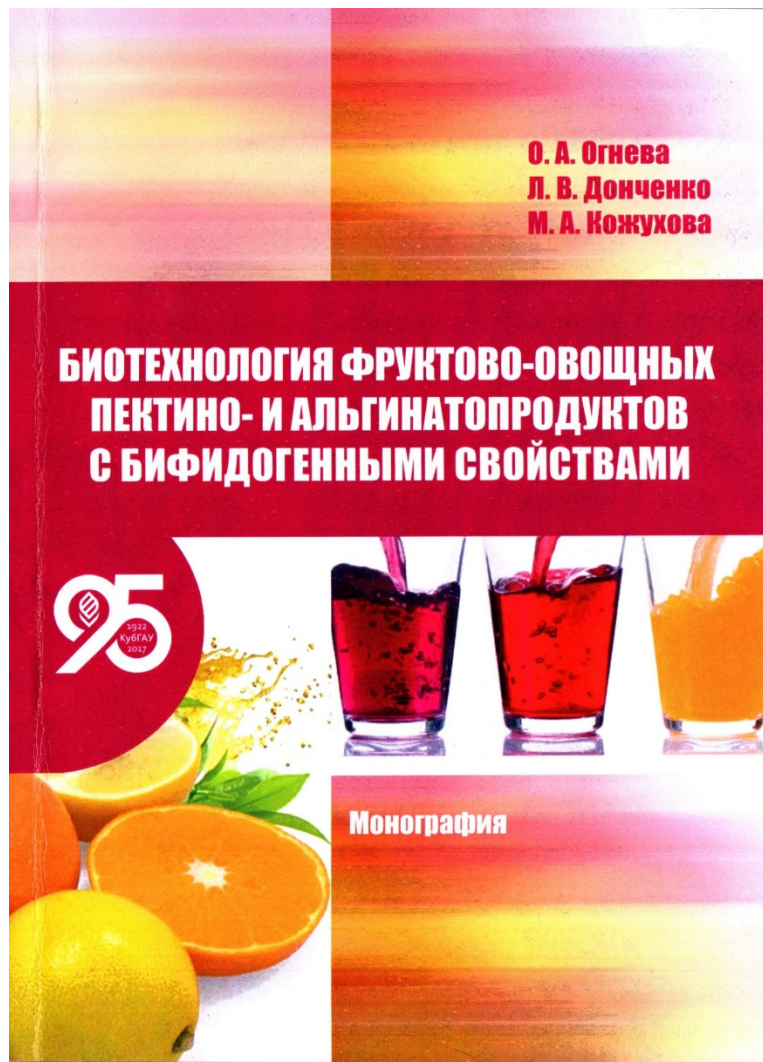
Научно обоснованы система экологического мониторинга безопасности мясного сырья для детского и функционального питания и методологические подходы к созданию инновационных технологий выращивания, переработки экологически безопасного и функционального животноводческого сырья.

Предназначена для студентов, аспирантов, научных работников и специалистов, занимающихся разработкой и производством специализированных продуктов для детского и функционального питания.

ISBN 978–5–00097–115–4

Библиографическое описание:

Патиева С. В. Система экологического мониторинга безопасности мясного сырья для детского и функционального питания : монография / С. В. Патиева, Н. Н. Забашта, Н. В. Тимошенко. – Краснодар : КубГАУ, 2016. – 264 с.



Монография

Авторы:

Огнева Ольга Александровна – SPIN-код: 6160-1086

Донченко Людмила Владимировна – SPIN-код: 4318-2512

Кожухова М. А.

Монография посвящена проблеме расширения объемов и ассортимента продуктов питания с бифидогенными свойствами. Описаны концептуальные подходы к разработке технологии десертов с бифидогенными свойствами на основе фруктовых и овощных соков и пюре, содержащих студнеобразователи природного происхождения, пролонгирующие действие биологически активных веществ в организме человека.

Издание предназначено для технологов, аспирантов и студентов биологических специальностей вузов, специалистов АПК, интересующихся вопросами разработки технологий продуктов питания с бифидогенными свойствами.

ISBN 978–5–00097–172–7

Библиографическое описание:

Огнева О. А. Биотехнология фруктово-овощных пектино- и альгинато-продуктов с бифидогенными свойствами : монография / О. А. Огнева, Л. В. Донченко, М. А. Кожухова – Краснодар : КубГАУ, 2016. – 120 с.



Монография

Авторы:

Фролов Владимир Юрьевич – SPIN-код: 5236-4331

Сарбатова Наталья Юрьевна – SPIN-код: 9655-6440

В монографии систематизированы результаты многолетних исследований авторов в области механизации приготовления и раздачи прессованных кормов. Рассматриваются теоретические и экспериментальные аспекты разработки и расчетов технических средств для малых ферм.

Книга предназначена для научных работников, преподавателей, аспирантов, магистров и студентов, занимающихся вопросами приготовления и раздачи кормов, заготовленных в прессованном виде.

ISBN 978–5–94672–873–7

Библиографическое описание:

Фролов В. Ю. Механико-технологическое обоснование процесса приготовления и раздачи прессованных кормов : монография / В. Ю. Фролов, Н. Ю. Сарбатова. – Краснодар : КубГАУ, 2015. – 112 с.



Монография

Авторы:

Тимошенко Николай Васильевич – SPIN-код: 2148-8630

Патиева Александра Михайловна – SPIN-код: 4416-2637

Нестеренко Антон Алексеевич – SPIN-код: 9522-0210

Кенийз Надежда Викторовна – SPIN-код: 6140-4114

В монографии рассмотрены результаты исследования применения электромагнитного поля низких частот для обработки мясного сырья и стартовых культур в технологии производства сырокопченых колбас.

Предназначена студентам вузов, аспирантам, научным сотрудникам, а также специалистам мясоперерабатывающей промышленности.

ISBN 978–5–94672–887–4

Библиографическое описание:

Интенсификация процесса изготовления сырокопченых колбас (инновационные технологии) : монография / Н. В. Тимошенко, А. М. Патиева, А. А. Нестеренко, Н. В. Кенийз. – Краснодар : КубГАУ, 2015. – 163 с.



Дмитрий Бибко · Александр Решетняк · Антон Нестеренко

Применение инновационных энергосберегающих технологий

Монография


Palmarium
academic publishing

Монография

Авторы:

Бибко Дмитрий Анатольевич

Решетняк Александр Иванович

Нестеренко Антон Алексеевич – SPIN-код: 9522-0210

Монография содержит обзор применения сушильных, водородных и магнитных установок в промышленности и АПК, исследования оптимальных параметров импульсных источников питания водородных и электромагнитных установок и применения их в промышленности и АПК.

Издание предназначено для магистров инженерных специальностей и инженерно технических работников

ISBN 978–3–8473–9621–5

Библиографическое описание:

Бибко Д.А. Применение инновационных энергосберегающих технологий / Д.А. Бибко, А.И. Решетняк, А.А. Нестеренко. – Германия: Palmarium Academic Publishing, 2014. – 237 с.



Анна Бердина · Наталья Воронова · Антон Нестеренко

Липопротеиновый комплекс семян подсолнечника

Монография


Palmarium
academic publishing

Монография

Авторы:

Бердина Анна Николаевна

Воронова Наталья Сергеевна – SPIN-код: 5300-0169

Нестеренко Антон Алексеевич – SPIN-код: 9522-0210

В монографии рассмотрены вопросы изменения химического и компонентного состава липопротеинов семян подсолнечника современной селекции при созревании, послеуборочной обработке и хранении семян и научно обоснована возможность получения на основе липопротеинов активных эмульгаторов, применяемых в технологии жировых эмульсионных продуктов.

На основании правильно поставленной цели и определенного круга задач получены интересные результаты: о взаимосвязи поверхностно-активных свойств липопротеинов семян подсолнечника, и их биохимических характеристик – по изменению электрофоретических спектров белкового компонента и изменениям группового и жирнокислотного состава липидного компонента при тепловой сушке и хранении.

ISBN 978–3–639–81443–9

Библиографическое описание:

Бердина А. Н. Липопротеиновый комплекс семян подсолнечника/А. Н. Бердина, Н. С. Воронова, А. А. Нестеренко. -Саарбрюккен: Palmarium Academic Publishing, 2014. -105 с.



Наталья Воронова

Модифицированные белковые изоляты из подсолнечного жмыха

Монография



Монография

Автор:

Воронова Наталья Сергеевна – SPIN-код: 5300-0169

В монографии рассмотрена возможность применения ферментов подсырной молочной сыворотки и растительных протеаз пророщенных семян подсолнечника для получения модифицированных белковых изолятов из подсолнечного жмыха с повышенной биологической ценностью и улучшенными функционально-технологическими свойствами. Предложен способ направленной последовательной ферментативной модификации белковых изолятов подсолнечного жмыха. Дана характеристика функционально-технологических свойств полученных МБИ, определена их относительная биологическая ценность, с целью их использования при производстве мучных кондитерских изделий повышенной пищевой и биологической ценности. Издание предназначено для научных работников, аспирантов, студентов высших и средних учебных заведений биологического и пищевого направления.

ISBN 978–3–639–49794–6

Библиографическое описание:

Воронова Н. С. Модифицированные белковые изоляты из подсолнечного жмыха / Н. С. Воронова. - Саарбрюккен: Palmarium Academic Publishing, 2014. - 109 с.



Николай Забашта
Елена Головки
Светлана Патијева

Производство органического мясного сырья для продуктов питания

Монография



Монография

Автор:

Забашта Николай Николаевич – SPIN-код: 9092-6342

Головки Елена Николаевна

Патијева Светлана Владимировна – SPIN-код: 6943-2970

В монографии научно обоснованы особенности производства органического мясного сырья в условиях предгорной зоны Северного Кавказа.

Монография предназначена для руководителей и специалистов агропромышленного комплекса зооветеринарного профиля и студентов высших учебных заведений по направлениям: зоотехния, ветеринария и переработка животноводческой продукции.

ISBN 978–3–659–58231–8

Библиографическое описание:

Забашта Н. Н. Производство органического мясного сырья для продуктов питания / Н. Н. Забашта, Е. Н. Головки, С. В. Патијева – Саарбрюккен : LAP LAMBERT Academic Publishing, 2014. – 205 с.



Виталий Запашный
Антон Нестеренко

**Применение
молозивного масла в
консервах для
детского питания**

Монография



Монография

Автор:

Запашный Виталий Владимирович

Нестеренко Антон Алексеевич – SPIN-код: 9522-0210

В монографии рассмотрены вопросы актуальности разработки новых продуктов детского питания – мясорастительных консервов с добавлением молозивного масла.

В основу работы положены материалы исследований, выполненных в рамках научных тематик ведущих научно-исследовательских институтов, а также с использованием обширных литературных источников.

На основании правильно поставленной цели и определенного круга задач получены интересные результаты: разработаны рецептурные композиции мясорастительных консервов для питания детей с использованием ингредиента, значительно повышающего их питательную ценность – молозивного масла.

ISBN 978-3-659-57945-5

Библиографическое описание:

Запашный В. В. Применение молозивного масла в консервах для детского питания / В. В. Запашный, А. А. Нестеренко. – Саарбрюккен: LAP LAMBERT Academic Publishing, 2014. – 121 с.



Антон Нестеренко · Александра Патиева · Надежда Ильина

Инновационные технологии в производстве колбасной продукции

Монография


Palmarium
academic publishing

Монография

Автор:

Нестеренко Антон Алексеевич – SPIN-код: 9522-0210

Патиева Александра Михайловна – SPIN-код: 4416-2637

Ильина Надежда Михайловна

В монографии рассмотрены вопросы разработки технологии сырокопченых колбас с применением электромагнитной обработки низкими частотами мясного сырья и стартовых культур.

В работе приведены результаты исследований действия электромагнитного поля низких частот на мясное сырье и стартовые культуры. Приведено описание предлагаемых технологических решений по интенсификации сроков производства сырокопченых колбас. Проведен анализ готовой продукции.

ISBN 978–3–639–86305–5

Библиографическое описание:

Нестеренко, А. А. Инновационные технологии в производстве колбасной продукции / А. А. Нестеренко, А. М. Патиева, Н. М. Ильина. – Саарбрюккен: Palmarium Academic Publishing, 2014. – 165 с.



Светлана Патиева

Технология детских антианемических колбасных изделий

Монография



Монография

Автор:

Патиева Светлана Владимировна – SPIN-код: 6943-2970

В монографии рассмотрены вопросы актуальности разработки новых продуктов детского питания лечебно-профилактического назначения на основе мясного сырья. Представлены формализованные медико-биологические и технологические требования к специализированным продуктам детского питания на мясной основе, обладающим антианемическим эффектом.

Научно обоснованы рецептурные композиции, разработанные с учетом формализованных медико-биологических требований к составу и качеству антианемических продуктов детского питания на мясной основе, обосновано использование пищевой крови убойных животных в качестве активного ингредиента рецептурных композиций, обладающей высокой пищевой и биологической ценностью, разработана технология производства функциональных колбасных изделий для коррекции железодефицитных состояний у детей.

ISBN 978–3–659–98999–5

Библиографическое описание:

Патиева, С. В. Технология детских антианемических колбасных изделий / С. В. Патиева. - Saarbrücken: Palmarium Academic Publishing, 2014. -145 с.



Наталья Сарбатова
Владимир Фролов

Ресурсосберегающий процесс приготовления и раздачи прессованных кормов



Монография

Авторы:

Фролов Владимир Юрьевич – SPIN-код: 5236-4331

Сарбатова Наталья Юрьевна – SPIN-код: 9655-6440

В монографии систематизированы результаты многолетних исследований авторов в области механизации приготовления и раздачи прессованных кормов. Рассматривается экономико-математическая модель процессов приготовления и раздачи прессованных кормов животным, а также теоретические аспекты разработки и расчетов технических средств для ресурсосберегающих процессов. Книга предназначена для научных работников, преподавателей, аспирантов и магистров, бакалавров инженерных специальностей, занимающихся вопросами приготовления и раздачи прессованных кормов.

ISBN 978–3–659–47789–8

Библиографическое описание:

Сарбатова Н. Ю. Ресурсосберегающий процесс приготовления и раздачи прессованных кормов / Н. Ю. Сарбатова, В. Ю. Фролов. – Saarbrücken: Palmarium Academic Publishing, 2014. – 145 с.



Монография

Авторы:

Патиева Светлана Владимировна – SPIN-код: 6943-2970

В монографии рассмотрены вопросы актуальности разработки новых продуктов детского питания лечебно-профилактического назначения на основе мясного сырья. Представлены формализованные медико-биологические и технологические требования к специализированным продуктам детского питания на мясной основе, обладающих антианемическим эффектом.

Научно обоснованы рецептурные композиции, разработаны с учетом формализованных медико-биологических требований к составу и качеству антианемических продуктов детского питания на мясной основе, обосновано использование пищевой крови убойных животных в качестве активного ингредиента рецептурных композиций, обладающих высокой пищевой и биологической ценностью, разработана технология производства функциональных колбасных изделий для коррекции железодефицитных состояний у детей.

Книга предназначена для студентов, аспирантов, научных работников и специалистов, занимающихся разработкой и производством продуктов детского питания.

Библиографическое описание:

Патиева С. В. Технология функциональных колбасных изделий для коррекции железодефицитных состояний у детей : монография / С. В. Патиева. Краснодар : КубГАУ. 2009. – с. 172.