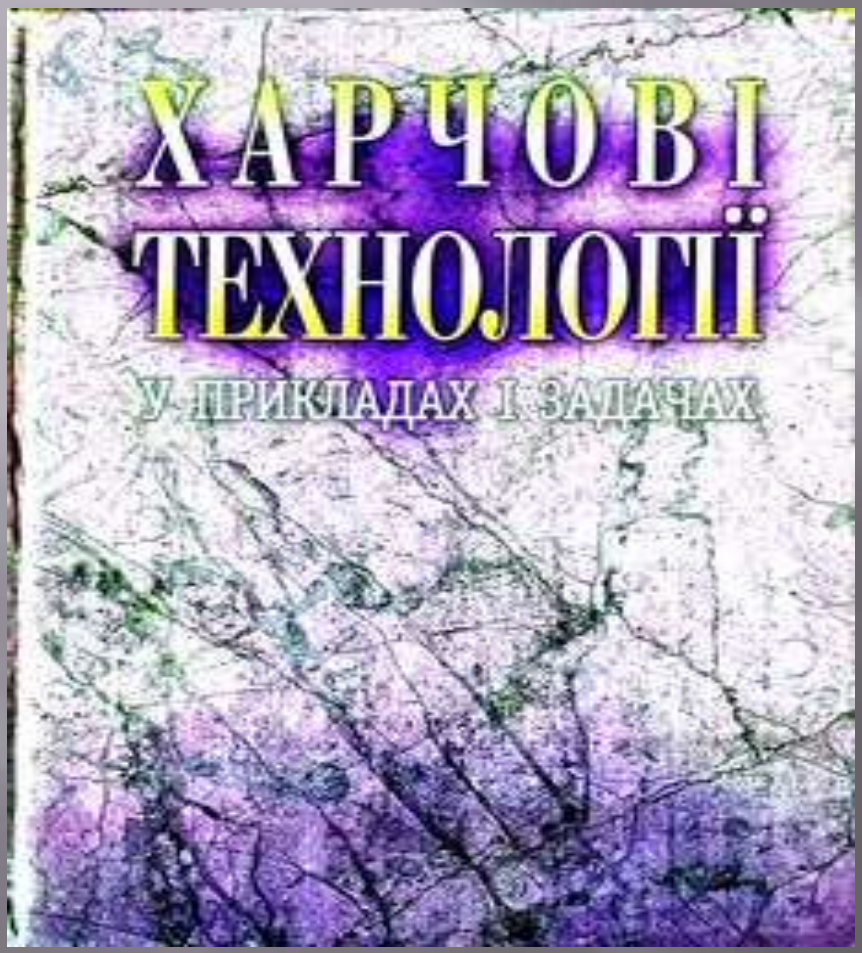
Харчові технології та продовольча безпека



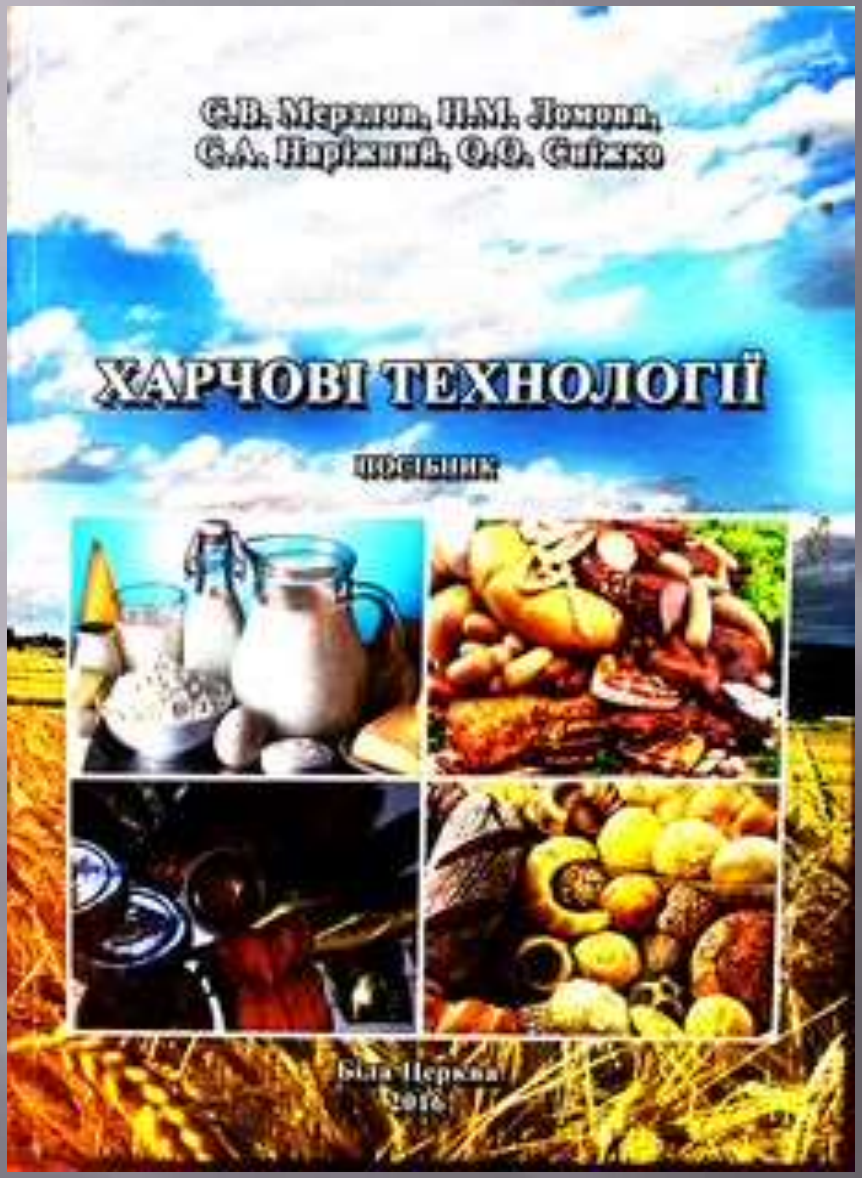
Віртуальна книжкова виставка галузевого відділу №3 наукової бібліотеки БНАУ до Дня працівників харчової промисловості України

Харчові технології: від сировини до готового продукту



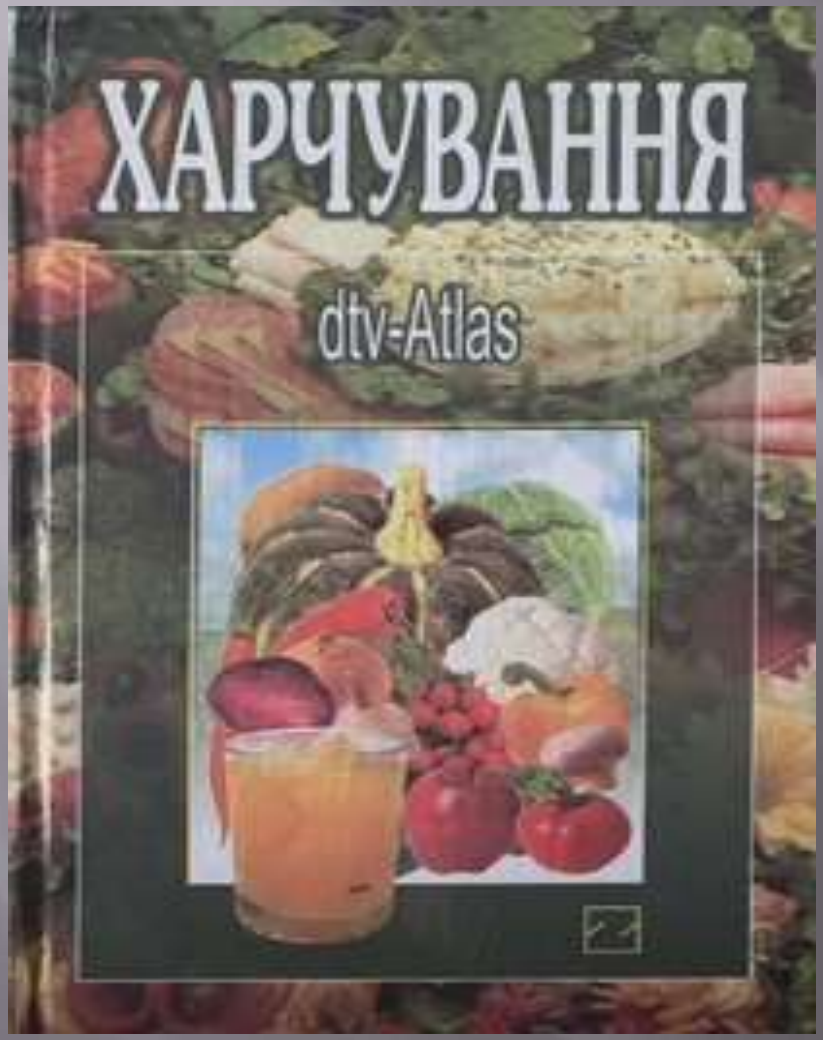
Харчові технології у прикладах і задачах: підручник / Л.Л. Товажнянський, С.І. Бухкало, П.О. Капустенко, О.П. Арсєньєва. - Київ : Центр учбової літератури, 2008. - 576 с.

Викладено основи технології харчових виробництв, її фізико-хімічні, біохімічні та технологічні закономірності. Подана характеристика сировини, асортимент харчових продуктів, апарати і технологічні процеси їх виготовлення. Наведено різні типи сучасних пластинчастих теплообмінників та їх конструкцій, представлено метод енергозбереження - пінч-аналіз. Для студентів харчових спеціальностей технічних вищів.



Харчові технології: посібник до лаборат.-практ. занять в умовах ННДЦ та в аудиторії студ-в денної форми навч. напряму підг. 6.051701 -" Харчові техн. та інженерія" / уклад. С.В. Мерзлов, Н.М. Ломова, С.А. Наріжний, О.О. Сніжко. - Біла Церква, 2016. - 450 с.

Видання містить основні теми лабораторних і практичних занять. До кожної теми подано мету, теоретичні відомості, завдання, запитання для самоперевірки, наведено список основних нормативно-технічних документів, які пов'язані з викладанням курсу "Харчові технології".



Гаубер-Швенк Габі

Харчування: dtv-Atlas : [довідник] / Г. Гаубер-Швенк, М. Швенк. - Київ : Знання-Прес, 2004. - 183 с.

У довіднику висвітлюються питання стосовно правильного харчування і здорового способу життя. Подана корисна інформація з властивості поживних речовин, створених шляхом генної інженерії продуктів харчування, опроміненні продуктів, хвороби, що виникають унаслідок порушення органічних вимог до харчування, дієти тощо. Довідник містить кольорові ілюстрації. Для широкого кола читачів.



Зубар Н. М.

Теоретичні основи харчових виробництв: підручник / Н. М. Зубар. - Київ : Кондор, 2020. - 304 с.

У підручнику викладені теоретичні основи харчових виробництв, дана характеристика технологічних процесів, функціонально-технологічних властивостей основних нутрієнтів та перетворення їх при виробництві харчової продукції. Розглянуто технологічне забезпечення якості продуктів харчування. Для студентів вищих навчальних закладів III-IV рівнів акредитації за спеціальністю 015 Професійна освіта. Харчові технології та може бути корисним для спеціальності 181 Харчові технології.



Бухкало С. І.

Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (тестові завдання): підр. / С. І. Бухкало. - Київ : ЦУЛ, 2014. - 412 с.

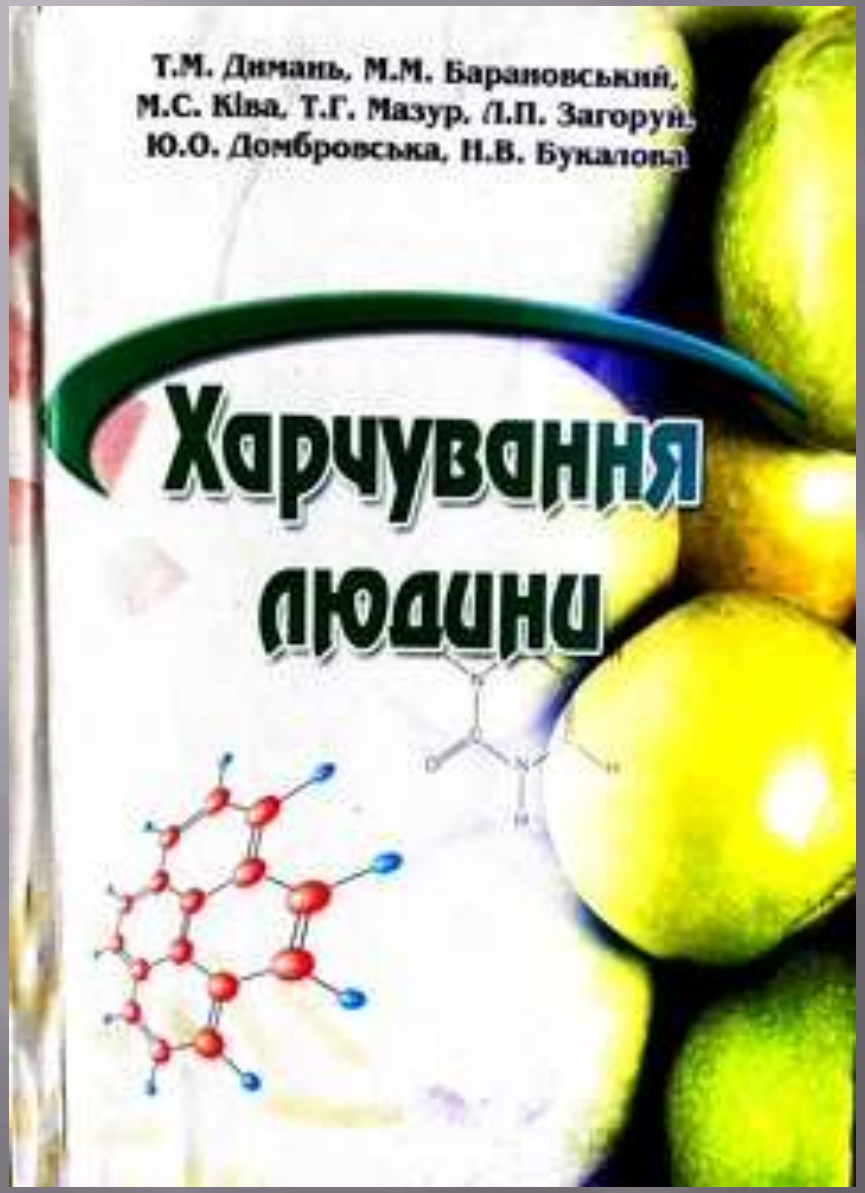
До підручника увійшли основні технології харчової промисловості, методи аналізу властивостей сировини та продуктів, загальні принципи організації виробництва та прикладні задачі з темами. Студенти дізнаються про методичні принципи складання рецептур та асортимент основних продуктів харчових виробництв, технологічні особливості, режим і обладнання цих виробництв. Для студентів харчових спеціальностей вищів, викладачів.



Бухкало С. І.

Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (інноваційні заходи) : підр. / С. І. Бухкало. - Київ : ЦУЛ, 2014. - 456 с.

До підручника увійшли технології, інновації, загальні принципи та задачі з тем. Об'єктами вивчення є сировина, напівфабрикати, готові продукти, тара та пакування, процеси (біохімічні, мікробіологічні, хімічні, теплофізичні, гідродинамічні) і апарати в яких вони протікають. Приведені основні розрахункові формули для інноваційних заходів, норм витрат сировини і допоміжних матеріалів. Для студентів харчових спеціальностей вищів.



Харчування людини / Т. М. Димань, М. М. Барановський, М. С. Ківа та ін. ; за ред. Т.М. Димань. - Біла Церква : БДАУ, 2005. - 302 с.

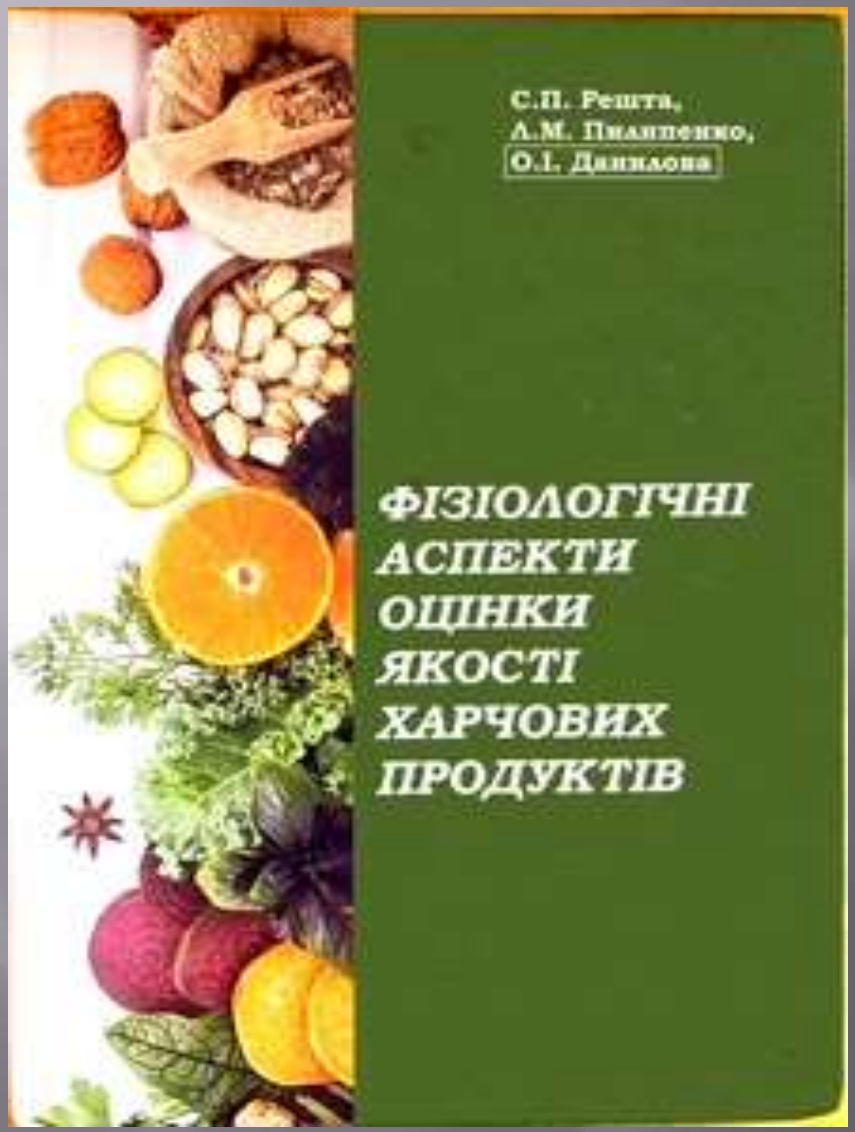
У книзі на сучасному науковому рівні викладенні концептуальні та практичні аспекти раціонального харчування. Особлива увага приділена екологічним проблемам харчування. Наведені дані про харчову та біологічну цінність харчових продуктів, їх збалансованість у харчовому раціоні. Для широкого кола читачів.

Якість та безпечність харчових продуктів



Методи контролю якості харчової продукції : навч. посіб. / О.І. Черевко, Л.М. Крайнюк, Л.О.Касілова та ін. ; за заг. ред. Л.М. Крайнюк. - Суми : Університетська книга, 2012. - 512 с.

У посібнику висвітлено загальні підходи та правову базу контролю якості харчової продукції, охарактерізовано нормативні показники та методи їх вимірювання, описано методологію добору проб харчової продукції під час контролю. Для студентів ВНЗ, аспірантів і викладачів вищої школи, а також фахівців м'ясної і молочної промисловості.



Решта, С. П.

Фізіологічгі аспекти оцінки якості харчових продуктів : навч. посіб. / С. П. Решта, Л. М. Пилипенко, О. І. Данилова ; за ред. Л.М. Пилипенко. - Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. - 334 с. -

Навчальний посібник місить сучасні матеріали щодо теоретичних основ харчування, біологічної дії їжі на організм та її ролі у харчуванні сучасної людини, відомості про основні забруднювачі, харчові добавки і їх вплив на фізіологічну цінність і якість харчових продуктів, особливості складу та фізіологічну цінність нутрієнтів різних груп і видів харчової сировини. Охарактеризовано методологічні основи органолептичних, фізичних, фізико-хімічних, біологічних методів оцінки якості та безпеки, регламентованих для контролю харчової сировини, рослинної, тваринної продукції та гідробіонтів. В посібнику наведено відомості про зміну харчової та фізіологічної цінності продуктів при зберіганні, різних видах їх технологічної обробки, висвітлено сучасні напрями і шляхи розробки нових продуктів, надано рекомендації для фізіологічної корекції раціону харчування. Для студентів за спеціальностями 181 "Харчові технології", 101 "Екологія", 076 "Підприємництво, торгівля і біржова діяльність", 073 "Менеджмент", 183 "Технологія захисту навколишнього середовища" та спеціалістів підприємств харчової галузі.



Кордзая Н. Р.

Основні поняття продовольчої безпеки країни: монографія / Н. Р. Кордзая, Б. В. Єгоров. - стереотип. видання. - Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2024. - 148 с.

В монографії зроблена спроба узагальнення проблем формування продовольчої безпеки від зародження поняття терміну та його розвитку до сучасного трактування. Зроблено огляд різних точок зору щодо генезису поняття "продовольча безпека". Сформульовано нове визначення терміну "продовольча безпека", де одним з основних чинників є взаємозв'язок основних факторів впливу і формування продовольчих ринків та імпортозалежність у кожному з них. Досліджено стан розвитку законодавства країн світу та України щодо вирішення проблем продовольчого забезпечення. Запропоновано механізм формування продовольчих ринків. Розроблено модель формування продовольчої безпеки. Визначено основні елементи, які впливають на рівень продовольчої безпеки країни, серед яких одне з центральних місць посідає саме процес формування продовольчих ринків. Для науковців, керівників промислових підприємств, студентів, аспірантів.



Екотрофологія. Основи екологічного безпечного харчування: навч. посіб. / Т.М. Димань, М.М. Барановський, Г.О. Білявський, О.В. Власенко, Л.В. Мороз ; за ред. Т.М. Димань. - Київ : Лібра, 2006. - 304 с.

У навчальному посібнику на сучасному науковому рівні викладено концептуальні та практичні аспекти екотрофології - нової для нашої країни науки. Особливу увагу приділено екологічним проблемам харчування, наведено дані про харчову та біологічну цінність харчових продуктів тощо. Для студентів вищів, де вивчаються курси: "Екологія людини", "Основи екологічних знань".



Димань Т. М.

Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник / Т. М. Димань, Т. Г. Мазур. - Київ : Академія, 2011. - 520 с.

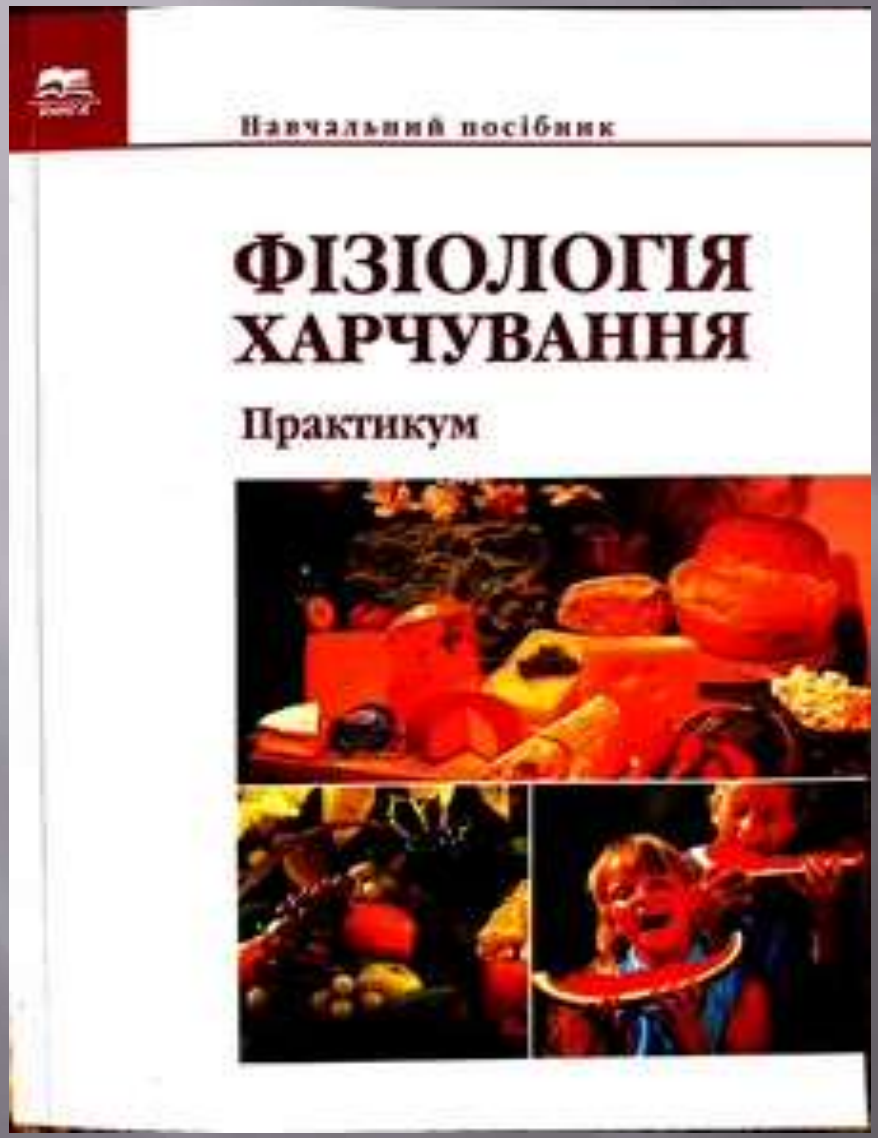
Людина, створюючи блага, часто продукує і загрози своєму здоров'ю, навіть життю. Ознака цього-перевантаженість екологічного та соціального середовищ джерелами шкідливих впливів на організм і психіку. Одним із кроків до побудови системи захисту від наслідків промислового егоїзму може стати опанування викладеного у пропонованому підручнику матеріалу.



Зубар Н. М.

Основи фізіології та гігієни харчування: підр. / Н. М. Зубар. - Київ : ЦУЛ, 2010. - 336 с.

У підручнику розкрито фізіолого-гігієнічний вплив їжі та її компонентів на функціонування основних фізіологічних систем організму, що дозволяє критично підійти до вибору харчових продуктів, технологічного процесу виробництва кулінарної продукції та складання раціонів харчування. Для студентів за напрямом 0917 "Харчова інженерія".



Фізіологія харчування: практикум / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, Є.Я. Левітін та ін. - Суми : Університетська книга, 2025. - 152 с.

Практикум містить детальний опис 4 лабораторних робіт та 8 лабораторно-практичних занять. Виконання лабораторних робіт передбачає експериментальні лослідження будови та механізму функціонування основних систем організму, зокрема травної системи, системи кровообігу, дихання, виділення тощо).



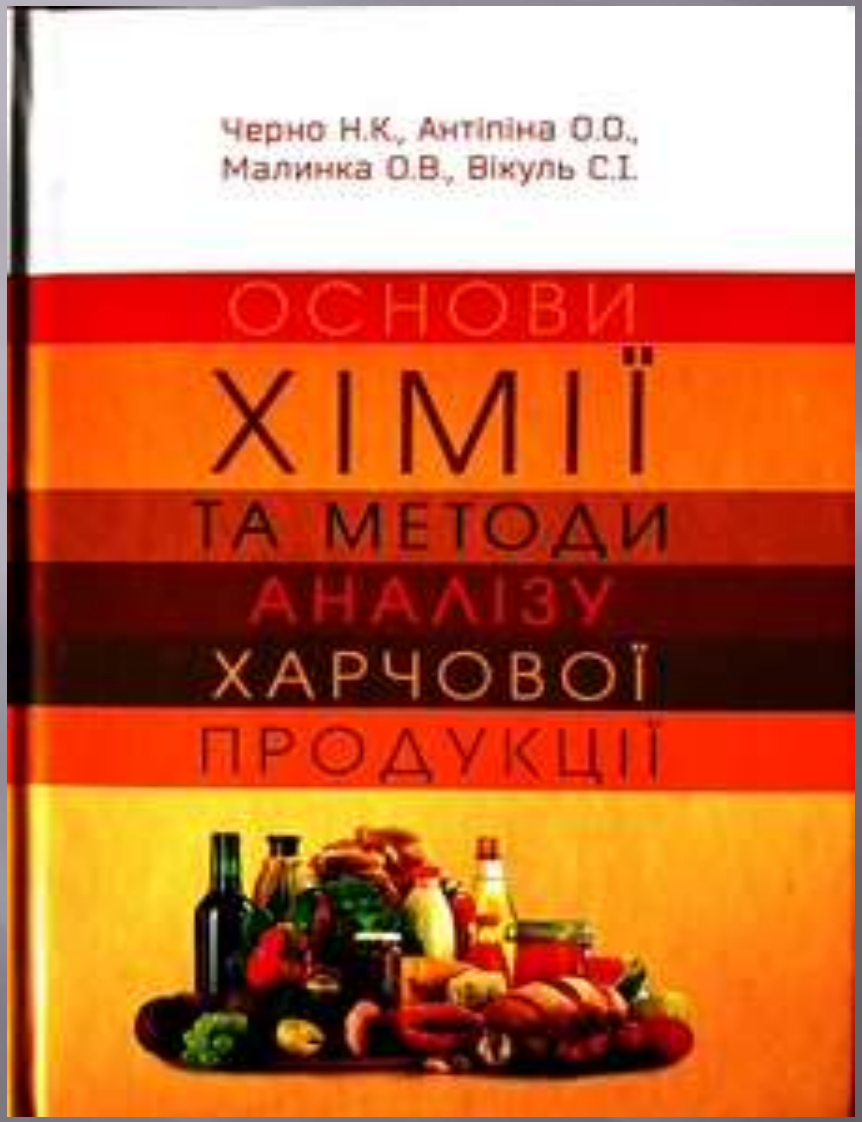
Мікробіологія та фізіологія харчування: навч. посіб. / В.Д. Малигіна, О.А. Ракша-Слюсарева, В.П. Ракова та ін. - Київ : Кондор, 2009. - 242 с.

У навчальному посібнику наведені морфологічні та фізіологічні особливості мікроорганізмів, їх роль у переробці продуктів харчування. Визначено основні принципи фізіології харчування.



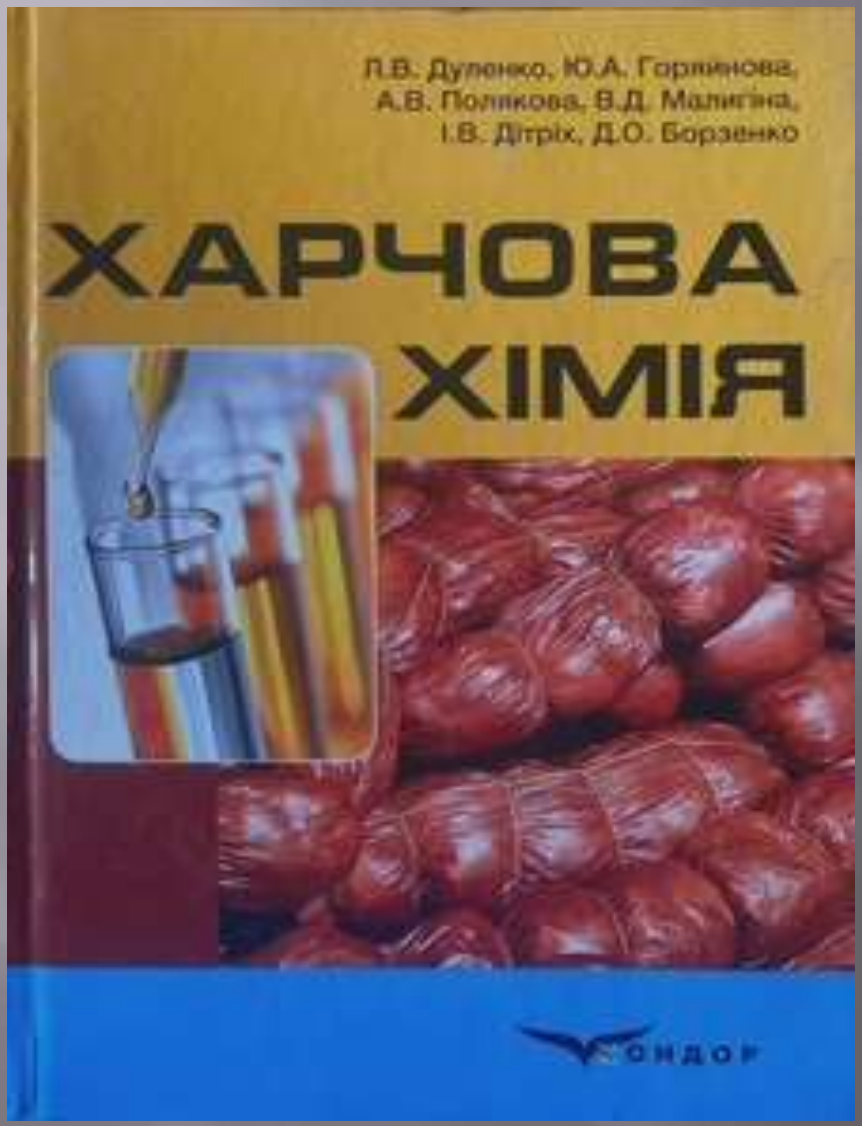
Основи сенсорного аналізу харчових продуктів: навч. посіб. / О.Б. Ткаченко, Н.В. Каменева, О.О. Тітлова та ін. - вид. стереотип. - Одеса : Видавн. дім "Гельветика", 2025. - 304 с.

У навчальному посібнику наведено загальну класифікацію та характеристику органолептичних властивостей таких груп продуктів, як вина, соків та сік-містких напоїв, кави, чаю, хлібо-булочних виробів, м'ясних та рибних продуктів. Крім того, розглянуто питання якості з точки зору органолептичних властивостей, впливу сировини на якість, правила дегустації та основи організації сенсорного аналізу харчових продуктів вищезазначених груп.



Основи хімії та методи аналізу харчової продукції: підручник / Н.К. Черно, О.О. Антіпіна, О.В. Малинка, С.І. Вікуль. - стереотип. вид. - Херсон : Олді-плюс, 2024. - 360 с.

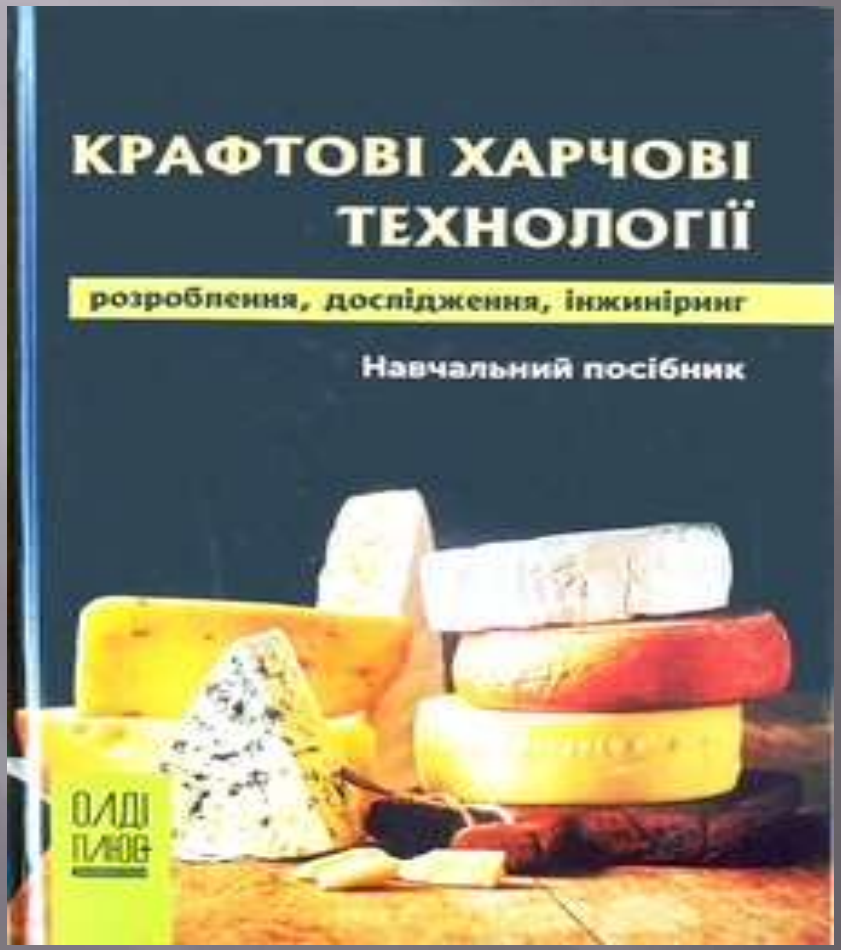
У підручнику представлені основні поняття й базові відомості з найважливіших розділів хімії: загальної та неорганічної, органічної, аналітичної, без яких неможливо опанування технологічних дисциплін виробництва харчових продуктів. Розглянуті класифікація, головні властивості, способи добування неорганічних та органічних сполук, найважливіші представники кожного класу та їх застосування, а також методи якісного та кількісного аналізу, що використовуються у сучасних дослідженнях якості продукції та контролю виробництва. Рекомендується для студентів ступеня "Бакалавр" спеціальності "Харчові технології.



Харчова хімія : навч. посіб. / Л.В. Дуленко, Ю.А. Горяйнова, А.В. Полякова та ін. - Київ : Кондор, 2012. - 248 с.

У посібнику представлені основні розділи курсу "Харчова хімія": макро- та мікроелементи, ферменти, розчини, основи аналізу та дослідження харчових систем, білки, жири, вуглеводи, вітаміни, харчові кислоти тощо. Для студентів напряму підготовки "Готельно-ресторанна справа", "Технологія харчування".

Інновації у виробництві харчових продуктів



Крафтові харчові технології: розроблення, дослідження, інжиніринг : навч. посіб. / І.М. Дударєв, О.В. Кузьмін, І.В. Тарамович та ін. - Одеса : Олді+, 2024. - 322 с.

У навчальному посібнику подано матеріали щодо технологій крафтових харчових продуктів, організації виробництва безпечних харчових продуктів, розглянуті особливості органолептичного оцінювання харчової продукції та визначення її фізико-хімічних показників, а також питання інклюзивного інжинірингу, запропонована послідовність розроблення й виведення крафтового харчового продукту на ринок. Видання може бути корисним здобувачам, які навчаються за освітніми програмами зі спеціальності 181 "Харчові технології", та початківцям-підприємцям у галузі виробництва крафтових харчових продуктів.



Сучасні досягнення харчової науки: навч. посіб. / В.І. Ладика, Л.З. Шильман, Ф.В. Перцевой та ін. ; за заг. ред. В.І. Ладики. - Херсон : ОЛДІ+, 2022. - 352 с.

Уперше в Україні підготовлено посібник із виконання наукової роботи з технології харчової продукції. У ньому наведено приклади проведення досліджень у різних видах харчової продукції. Для студентів, аспірантів спеціальності 181 "Харчові технології" під час підготовки випускних робіт.



Ростовський В. С.

Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості: навч. посіб. / В. С. Ростовський, Н. В. Олейник. - Київ : Кондор, 2009. - 136 с.

Навчальний посібник висвітлює гостру потребу у впровадженні безвідходних і маловідходних технологій в харчову промисловість, зокрема в громадському харчуванні. Для студентів вищих навчальних закладів.



Свідло К. В.

Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі: підр. / К. В. Свідло, Т. А. Лазарєва, Л. О. Бачієва. - Х. : Світ Книг, 2013. - 225 с.

У підручнику викладено роль науки у науково-технічному прогресі, розглянуто основні задачі наукознавства, питання системності та логіки у науковому пізнанні, характері особливості інформації у дослідницькій роботі, методику наукових досліджень в харчовій галузі, основи патентознавства, форми підготовки наукових кадрів. Для магістрів, аспірантів, науковців, викладачів вищої школи.



Скопенко Н. С.

Інтеграційні процеси в харчовій промисловості України: сучасна концепція розвитку: монографія / Н. С. Скопенко, Т. Л. Мостенська. - Київ : Кондор, 2020. - 394 с.

Монографія присвячена дослідженню розвитку інтеграційних процесів, особливостям створення, організації діяльності та функціонування інтегрованих об'єднань в харчовій промисловості України. Розглядаються теоретичні та практичні основи розвитку інтеграційних процесів в економіці України в цілому та харчовій промисловості зокрема, формування та розвитку інтегрованих об'єднань в Україні. Обгрунтовано перспективи сталого розвитку АПК України на основі формування інтегрованих структур. Видання призначене для державних службовців, вітчизняних і закордонних дослідників, аспірантів, студентів і викладачів економічних спеціальностей.



Технологічне обладнання зернопереробних та олійних виробництв: навч. посіб. / О.В. Дацишин, А.І. Ткачук, О.В. Гвоздєв та ін. ; за ред. О.В. Дацишина. - Вінниця : Нова книга, 2009. - 488 с. - Бібліогр.: с.486.

У навчальному посібнику розглянуто сучасні механізовані процеси та технологічне обладнання борошномельного, круп'яного, олійного і комбікормового виробництва. Окремий розділ присвячено механізації технологічних процесів та обладнанню для зберігання зернових продуктів. Приведені принцип дії, будова, робота, технологічні регулювання та інженерні розрахунки основного технологічного обладнання. Посібник прозрахований на студентів аграрних вищих навчальних закладів II-IV рівнів акредитації.



Розрахунки обладнання підприємств переробної та харчової промисловості: підр. / В.Г. Мирончук, Л.О. Орлов, А.І. Українець, М.М. Пушанко та ін.; за ред. В.Г. Мирончука. - 2-ге вид., перероб. і доп. - Вінниця : Нова Книга, 2004. - 288 с.

Розглянуто приклади розрахунку обладнання переробних і харчових виробництв у відповідності до програми дисципліни "Технологічне обладнання харчових виробництв". Наведено варіанти контрольних завдань і рекомендовану літературу щодо розрахунку конкретного обладнання.Розрахован для студентів вищих навчальних закладів II-IVрівнів акредитації, що готують фахівців для переробної і харчової промисловості за спеціальністю "Обладнання переробних і харчових виробництв" професійно-освітнього напрямку "Інженерна механіка".



Обладнання підприємств переробної та харчової промисловості: підр. / В.Г. Мирончук, І.С. Гулий, М.М. Пушанко, Л.О. Орлов та ін.; за ред. В.Г. Мирончука. - 2-ге вид., перероб. і доп. - Вінниця : Нова Книга, 2007. - 648 с.

Розглянуто теоретичні основи технологічних процесів, що мають місце в переробній і харчовій промисловості. Приводиться призначення, будова, принцип дії та основні розрахункові залежності типового технологічного обладнання, згрупованого за функціональним призначенням. Для ефективного засвоєння та використання матеріалу в практичній діяльності майже в усіх розділах підручника приведені конкретні приклади розрахунку обладнання.



Черевко О. І.

Процеси і апарати харчових виробництв: підр. / О. І. Черевко, А. М. Поперечний. - 2-ге вид., доп. та випр. - Харків : Світ Книг, 2014. - 496 с.

У підручнику розкриваються основні поняття, класифікація, моделювання процесів та апаратів харчової галузі, описуються гідравлічні, гідромеханічні, механічні, теплові, масообмінні та біохімічні процеси, що мають важливе значення у виготовленні продукції харчових виробництв. Для спеціалістів кваліфікації інженер-механік, аспірантів, студентів-магістрантів, науковців.



Поперечний А. М.

Моделювання процесів та обладнання харчових виробництв: підручник / А. М. Поперечний, В. О. Потапов, В. Г. Корнійчук. - Київ : ЦУЛ, 2012. - 312 с.

У підручнику розглянуті питання, які пов'язані з моделюванням процесів і обладнання харчових виробництв, та роллю моделювання в проведенні науково-дослідних і конструкторських робіт. Особлива увага приділена існуючим методам моделювання, їх класифікації і областям застосування. Для студентів вищів за спеціальністю "Обладнання переробних і харчових виробництв".

Технологія м’яса та м’ясних продуктів



Баль-Прилипко Л. В.

Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса : підручник / Л. В. Баль-Прилипко. - Київ : КВІЦ, 2010. - 468 с.

У підручнику висвітлені питання забезпечення якості м'яса та м'ясних продуктів при зберіганні. Детально викладені методи, способи зберігання та консервування; описано дію різних видів консервантів та антиоксидантів; наведено характеристику сучасних видів ковбасних оболонок з урахуванням особливостей виробництва та умов зберігання; розглянуто інноваційні технології пакування; представлено скринінг інформації та розробка концепції активної упаковки з реалізацією прийомів нанотехнологій. Для спеціалістів, магістрів спеціальностей "Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса", аспірантів, науковців напряму "Харчові технології та інженерія", а також фахівців, які працюють в системі переробних галузей АПК.



Кишенько І. І.

Технологія м'яса і м'ясопродуктів: практикум : навч. посіб. / І. І. Кишенько, В. М. Старчова, Г. І. Гончаров. - Київ : НУХТ, 2010. - 367 с.

Наведено сучасні методи аналізу, які дають змогу оцінити біохімічні властивості речовини тваринного походження, харчову цінність і якість продуктів. Розглянуто лабораторне обладнання, методи приготування розчинів і відбору проб, функціонально-технологічні та структурно-механічні властивості й показники якості м'ясної сировини і м'ясопродуктів. Для студентів вищів за напрямом підготовки "Харчові технології та інженерія".



М'ясо і м'ясні продукти : довідник у запитаннях і відповідях / В.І. Семанюк, З.В. Крушельницький, М.В. Козак та ін. ; за заг. ред. В.І. Семанюка. - Тернопіль, 2005. - 736 с.

У довіднику наведена роль санітарно-мікробіологічних досліджень в покращенні якості м'яса і м'ясних продуктів, розглядається роль служби ветеринарної медицини у вирішенні питань будівництва і введення в експлуатацію переробного закладу, заготівлі, транспортування, передзабійної підготовки і переробки тварин, контролю технологічних процесів виробництва ковбас. Для лікарів ветеринарної медицини, фахівців по переробці м'яса.



Технологія м'яса та м'ясних продуктів: підруч. / М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін. ; за ред. М.М. Клименка. - Київ : Вища освіта, 2006. - 640 с.

У підручнику подано характеристики основних видів і порід забійних тварин, птиці та кролів. Наведено хімічний склад, технологічні та біологічні властивості м'яса і продуктів забою.



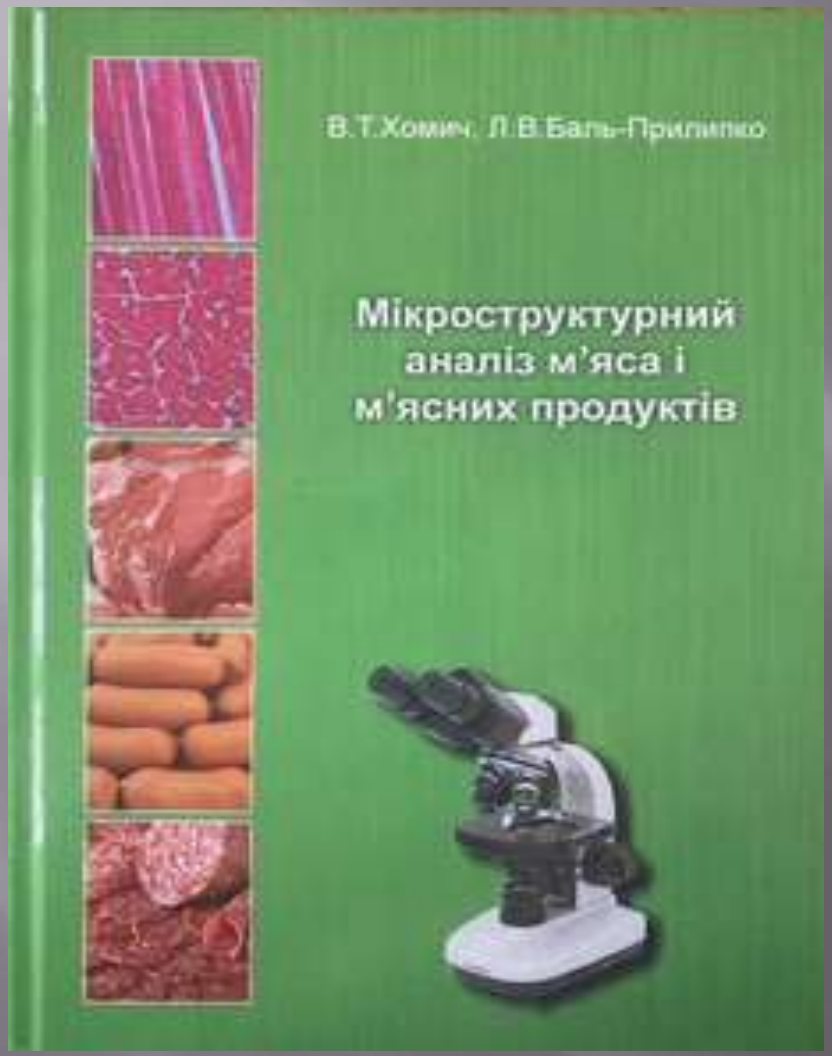
Промислові технології переробки м'яса, молока та риби: підручник / за ред. Ф.В. Перцевого, О.Г. Терешкіна, П.В. Гурського. - Київ : ІНКОС, 2014. - 340 с.

Приділено особливу увагу чинникам, які впливають на якість та безпеку продукції: характеристиці сировини, особливостям технологічних процесів виробництва харчової продукції та візуальному представленню технологічних схем в 2D і 3D форматах для кращого розуміння взаємодії обладнання та протікання технологічних процесів. Для аспірантів, студентів, науковців, практичних працівників харчових виробництв.



Безпечність та якість м'яса і м'ясних продуктів. Контроль виробництва в контексті НАССР : навч. посіб. / Л.В. Пешук, І.І. Штик, Р.А. Кривобік, Н.В. Новікова. - Одеса : Олді+, 2025. - 346 с.

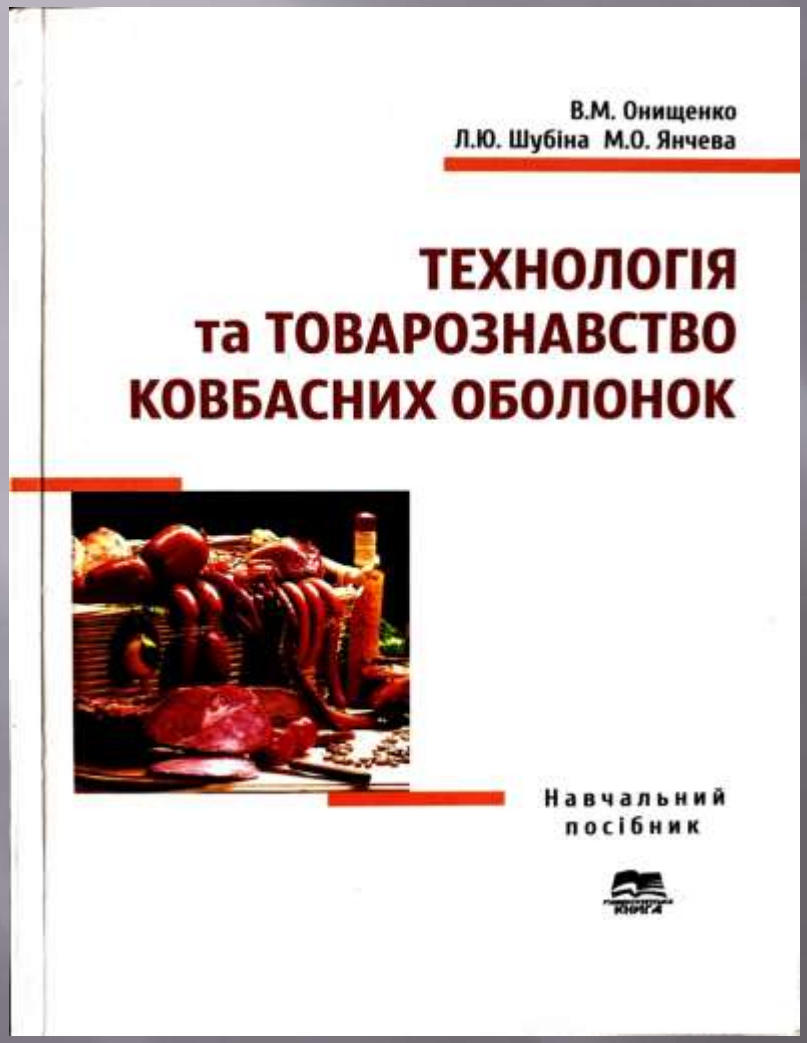
У навчальному посібнику висвітлено методологічні та організаційні аспекти контролю якості та безпечності продукції харчової галузі; контроль якості та безпека харчових продуктів та сировини. Викладено методи аналізу харчових продуктів. Посібник орієнтований на здобувачів вищої освіти вищих навчальних закладів III-IV рівнів акредитації освітньої програми "Харчові технології", а також спеціалістів і магістрів, які займаються науково-дослідними розробками для переробних галузей агропромислового комплексу, викладачів, слухачів системи підвищення кваліфікації та перепідготовки.



Хомич В. Т.

Мікроструктурний аналіз м'яса і м'ясних продуктів : навч. посіб. / В. Т. Хомич, Л. В. Баль-Прилипко ; за ред. В.Т. Хомича. - Київ : НУБіП, 2018. - 114 с.

У навчальному посібнику викладені основи технології м'яса і м'ясних продуктів та гістологічні методи їх досліджень. Посібник розраховано на студентів вищих аграрних закладів для підготовки фахівців освітнього рівня "Магістр" із спеціальностей "Харчові технології" і "Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза".



Онищенко В. М.

Технологія та товарознавство ковбасних оболонок : навч. посіб. / В. М. Онищенко, Л. Ю. Шубіна, М. О. Янчева. - Суми : Університецька книга, 2024. - 224 с.

У посібнику розглянуто наукові і практичні аспекти бар'єрних технологій у стабілізації якості ковбасних виробів та роль оболонки як однієї зі складових у формуванні якості ковбас. Висвітлено основні напрямки в розробці захисних покрить і способів для обробки м'ясних продуктів та оболонок з метою підвищення їх бар'єрних властивостей. Узагальнено технологічні основи виробництва, товарознавчі аспекти, досвід використання, переваги та недоліки, а також сучасний стан ринкових пропозицій оболонок, що використовуються м'ясопереробними підприємствами. Наводяться чинники, що зумовлюють захисні властивості та безпечність натуральних і штучних оболонок на всіх етапах життєвого циклу ковбасних виробів. Для студентів вищих навчальних закладів, що навчаються за напрямом підготовки "Харчові технології та інженерія" спеціальність "Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса", а також для підготовки фахівців за напрямом "Товарознавство і торговельне підприємництво", науковців, аспірантів, широкого кола фахівців м'ясопереробної галузі.

Технологія молока та молочних продуктів



Поліщук Г. Є.

Технологія морозива: навч. посіб. / Г. Є. Поліщук, І. С. Гудз. - Київ : ІНКОС, 2008. - 220 с.

Навчальний посібник охоплює питання розвитку галузі у світі та в Україні, наводить вітчизняну класифікацію продукції, вимоги до якості сировини та її контролювання відповідно до вимог ДСТУ на основні групи морозива. Обгрунтовано технологічні режими основних технологічних операцій, викладено особливості виготовлення окремих видів морозива.



Кочубей-Литвиненко О. В.

Технологія отримання та первинного оброблення молока : підручник / О. В. Кочубей-Литвиненко, Н. М. Ющенко. - Київ : НУХТ, 2013. - 211 с.

Наведено характеристику основних порід корів, поширених в Україні. Описано різні види кормів і кормових засобів для основи складання раціонів годівлі. Наведено особливості годівлі дійних і сухостійних корів та методи контролю повноцінності їх раціону. Розглянуто хімічний склад коров'ячого молока, біосинтез складових молока, основи фізіології молокоутворення та молоковіддачі. Описано способи доїння, основи організації первинного оброблення молока на фермах. Для студентів вищів за напрямом підготовки "Харчові технології та інженерія".



Технологія молочних продуктів: підручник / [Г.Є. Поліщук, О.В. Грек, Т.А. Скорченко, О.В. Кочубей-Литвиненко та ін.]. - Київ : НУХТ, 2013. - 502 с.

Наведено вітчизняну класифікацію основних груп молочних продуктів та вимоги до їх якості відповідно до сучасної нормативної бази, обгрунтовано режими технологічних операцій, викладено особливості виготовлення окремих видів молочних продуктів із застосуванням сучасного обладнання та раціональних способів виробництва. Для студентів, аспірантів і викладачів вищів та фахівців молочної промисловості.



Скорченко Т. А.

Технологія дитячих молочних продуктів: навч. посіб. / Т. А. Скорченко, О. В. Грек. - Київ : НУХТ, 2012. - 330 с.

У посібнику викладено технологію адаптованих рідких, пастоподібних, сухих, лікувально-профілактичних дитячих молочних продуктів сучасного асортименту, сухих каш для дитячого харчування, молочних продуктів для дітей шкільного віку, основи отримання рецептурних компонентів. Наведено апаратурно-технологічні схеми виробництва дитячих молочних продуктів. Для студентів, магістрантів, аспірантів, викладачів вищів, а також для спеціалістів молочної промисловості.



Пелих В. Г

Технологія переробки молока: навч.-метод. посіб. до виконання лаборат.-практ. робіт / В. Г. Пелих, В. М. Ковбасенко, І. О. Балабанова. - Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2022. - 166 с.

У навчально-методичному посібнику розглянуті методи дослідження складу молока і молочних продуктів, а також окремих важливих процесів, що відбуваються при їх виробництві та переробці. Особлива увага у посібнику надається сучасним методам дослідження молока та його біохімічним перетворенням. До кожної лабораторно-практичної роботи дається пояснення принципу методу та механізму хімічних, біохімічних та фізичних процесів, які досліджуються. Для студентів спеціальності "Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва".



Технологія сирного продукту замороженого з додаванням концентрату ядра арахісу : монографія / М.В. Обозна, Д.О. Бідюк, М.Ф. Перцевой та ін. ; за ред. П.В. Гурського, Ф.В. Перцевого. - Суми : Університецька книга, 2021. - 158 с.

У монографії висвітлено новий спосіб отримання комбінованого молочно-рослинного виробу - м'якого сичужного сирного продукту, виготовленого за традиційною технологією та із застосуванням заморожування. Новий сирний продукт володіє покращеними органолептичними характеристиками, сталими фізико-хімічними властивостями, високою біологічною цінністю, зниженою собівартістю виробництва, безперервністю знаходження на споживчому ринку, що досягається інноваційними рішенням - сумісним використанням низки властивостей сухого знежиреного молока, концентрату ядра арахісу, борошна кукурудзяного та заморожування. Для викладачів, аспірантів і студентів, які займаються науковою розробкою новітніх технологій у харчовій промисловості.



Технологічні розрахунки у молочній промисловості: навчальний посібник / Г.Є. Поліщук, О.В. Грек, Т.А. Скорченко та ін. - Київ : НУХТ, 2013. - 343 с.

Наведено класифікацію основних груп молочних продуктів, загальні технологічні операції виробництва молочних продуктів, основні формули для їх продуктового розрахунку, приклади розрахунків основних груп молочних продуктів, типові рецептури для нормативного методу розрахунку.



Скорченко Т. А.

Технологія молочних консервів: навч. посіб. / Т. А. Скорченко. - Київ : НУХТ, 2007. - 232 с.

Викладено традиційні технології виробництва згущених молочних консервів з цукром, стерилізованих без цукру, сухих молочних продуктів і сумішей для дитячого харчування, особливості технології молочних консервів сучасного асортименту: з фруктозою, комбінованих згущених молочних консервів з використанням соєвмісної сировини та рослинних жирів тощо. Наведено апаратурно-технологічні схеми виробництва молочних консервів. Для студентів, аспірантів, викладачів вищів, а також спеціалістів молочної промисловості.



Грек О. В.

Технологія сиру кисломолочного та сиркових виробів: навч. посіб. / О. В. Грек, Т. А. Скорченко. - Київ : НУХТ, 2009. - 235 с.

У посібнику викладено технології виробництва сиру кисломолочного та сиркових виробів, особливості сучасних автоматизованих і механізованих ліній, представлено сирковий асортимент з рослинними наповнювачами. Наведені вимоги до молочної сировини для виробництва сиру кисломолочного та сиркових виробів. Наведено апаратурно-технологічні схеми, укомплектовані новітнім обладнанням. Для студентів, магістрантів, аспірантів, викладачів вищів, а також для спеціалістів молочної промисловості.



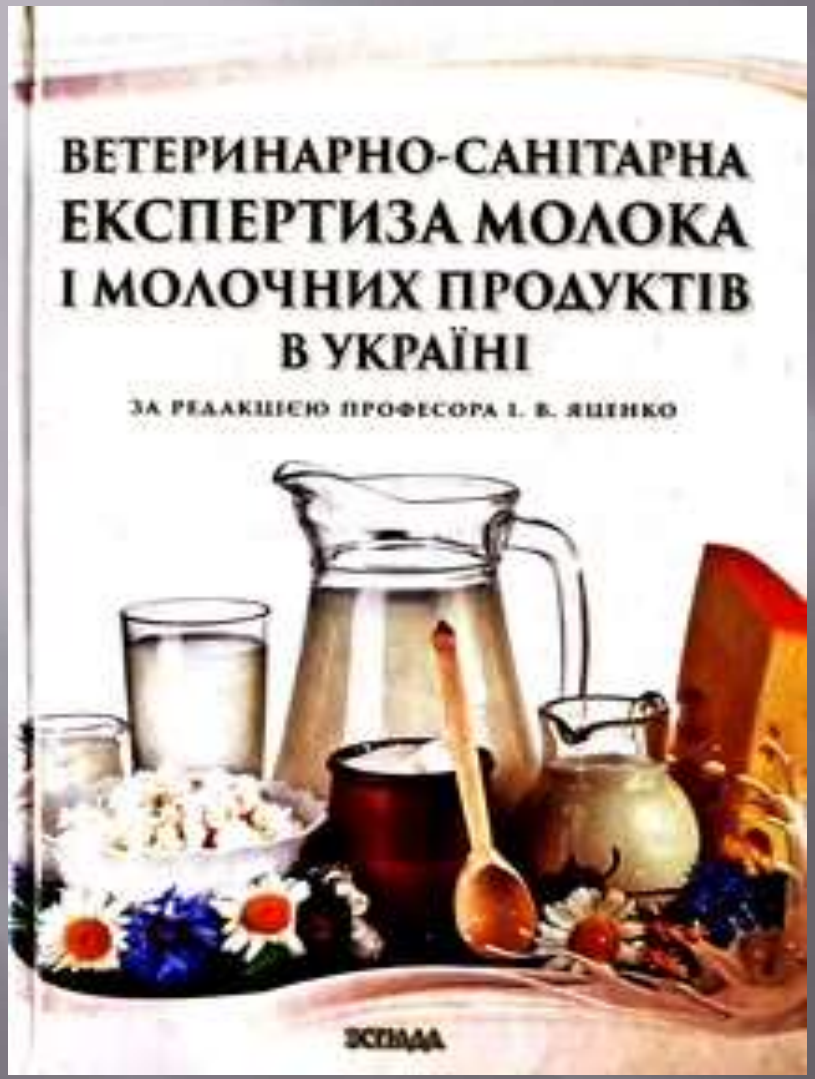
Гігієна молока і молочних продуктів: підручник. Частина 1. Гігієна молока / І.В.Яценко, Н.М.Богатко, Н.В.Букалова та ін. - Харків : Діса плюс, 2016. - 416 с.

У частині 1 підручника висвітлені новітні питання гігієни молока. Важливе місце відводиться питанням санітарних заходів та умов, спрямованих на збереження якості, забезпечення безпечності й придатності для споживання, а також контролю ризиків на всіх етапах виробництва, транспортування, приймання, зберігання й реалізації молока.



Гігієна молока і молочних продуктів: підручник. Частина 2. Гігієна молочних продуктів / І.В.Яценко, Н.М.Богатко, Н.В.Букалова та ін. - Харків : Діса плюс, 2016. - 424 с.

У частині 2 підручника висвітлені новітні питання гігієни молочних продуктів. Важливе місце відводиться питанням санітарних заходів та умов, спрямованих на збереження якості, забезпечення безпечності й придатності для споживання молочних продуктів.



Ветеринарно-санітарна експертиза молока і молочних продуктів в Україні: теоретична частина та лабораторний практикум: навчально-методичний посібник / І.В. Яценко, М.М. Бондаревський, В.В. Кам'янський, Н.О. Югай, М.О. Дегтярьов ; за ред. І.В. Яценка. - Харків : Еспада, 2013. - 384 с.

У навчально-методичному поібнику висвітлено один з головних розділів ветеринарно-санітарної експертизи - безпечність та якість молока і молочних продуктів. У ньому чітко, в доступній формі подано теоретичну частину і методи контролю безпечності і якості молока і молочних продуктів відповідно до чинних в Україні нормативно-правових і нормативно-технічних документів.

Читайте, досліджуйте, впроваджуйте інновації!

ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!

Підготувала
зав. галузевим відділом №3
Бабенко Н. В.