Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки

1. Борисевич, С. Н. Применение биологически активных добавок к пище (БАД) в спортивной практике : практическое руководство / С. Н. Борисевич. - Минск : БГУФК, 2008. - 64 c.
2. Закревский В. В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище : практич. руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору / В. В. Закревский ; М-во здравоохранения и социального развития РФ, Санкт-Петербургская государственная медицинская академия им. И.И. Мечникова. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2004. - 280 c.
3. Иванова, Л. А. Пищевая биотехнология : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 240902 "Пищевая биотехнология". Кн. 2 : Переработка растительного сырья / Л. А. Иванова, Л. И. Войно, И. С. Иванова ; под ред. И. М. Грачевой. - Москва : КолосС, 2008. - 472 c.
4. Инновационные технологии переработки сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для студентов и магистрантов учреждений высшего образования по специальностям "Техническое обеспечение процессов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции", "Технология продовольственных продуктов" / Н. В. Казаровец [и др.]. - Минск : ИВЦ Минфина, 2013. - 288 c.
5. Люк, Э. Консерванты в пищевой промышленности. Свойства и применение / Э. Люк, М. Ягер ; научный редактор М. Н. Пульцин ; пер. с нем. Л. А. Сарафановой. - 3-е изд. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2003. - 256 c.
6. Магомедов, М. Д. Экономика пищевой промышленности : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Производство продуктов питания из растительного сырья", "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания", "Пищевая инженерия" / М. Д. Магомедов, А. В. Заздравных, Г. А. Афанасьева. - Москва : Дашков и К, 2011. - 232 с.
7. Микробиологическая и молекулярно-генетическая оценка пищевой продукции, полученной с использованием генетически модифицированных микроорганизмов : методические указания (МУ 2.3.2.1830 - 04). Ч. 2.3.2 : Пищевые продукты и пищевые добавки / Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России. - Москва : [б. и.], 2004. - 56 c.
8. Образование и просвещение для устойчивого потребления : сборник научных статей / УО "Барановичский государственный университет" ; [редкол.: В. В. Рудский и др.]. - Минск : Орех, 2011. - 150 c.
9. Основы органической химии пищевых, кормовых и биологически активных добавок : учебное пособие для студентов вузов по направлению "Биотехнология" / А. Т. Солдатенков [и др.]. - Москва : Академкнига, 2006. - 279 c.
10. Переработка и управление качеством сельскохозяйственной продукции : сборник статей IV Международной научно-практической конференции (Минск, 21-22 марта 2019 года) / Минсельхозпрод РБ, УО "БГАТУ", БРФФИ ; [редкол.: В. Я. Груданов (науч. ред.), А. М. Мазур, А. А. Бренч]. - Минск : БГАТУ, 2019. - 428 с.
11. Переработка сельскохозяйственной продукции. Технологии и оборудование : учебное пособие для студентов магистратуры учреждений высшего образования по специальности "Технология продовольственных продуктов" / В. Я. Груданов [и др.] ; Минсельхозпрод РБ, УО "БГАТУ", Костанайский государственный университет им. А. Байтурсынова (Республика Казахстан). - Минск : БГАТУ, 2017. - 195 с.
12. Пищевая химия : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям: 552400 "Технология продуктов питания", 655600 "Производство продуктов питания из ..." / А. П. Нечаев [и др.] ; под ред. А. П. Нечаева. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2001. - 592 c.
13. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник для студентов вузов по направлениям "Технология сырья и продуктов животного происхождения", "Биотехнология", "Пищевая биотехнология", "Стандартизация, сертификация и метрология" и др. / В. М. Позняковский. - 4-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2005. - 528 c.
14. Русинович, А. А. О лабораторном контроле пищевых продуктов и сырья / А. А. Русинович // Наше сельское хозяйство. - 2019. - N 8. - С. 6-13.
15. Сарафанова, Л. А. Применение пищевых добавок : технические рекомендации / Л. А. Сарафанова. - 6-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2005. - 200 c.
16. Сборник научных статей по материалам XV Международной студенческой научной конференции (Гродно, 15 мая 2014 года) : Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции / Минсельхозпрод РБ, УО ГГАУ. - Гродно : ГГАУ, 2014. - 178 c.
17. Теплов, В. И. Физиология питания : учебное пособие [для бакалавров] / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2017. - 456 c.
18. Технологии пищевых производств : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Машины и аппараты пищевых производств", "Пищевая инженерия малых предприятий", "Пищевая инженерия" / А. П. Нечаев [и др.] ; под общ. ред. А. П. Нечаева. - Москва : КолосС, 2008. - 768 c.
19. Торган, А. Б. Качество и безопасность сельскохозяйственной продукции : пособие для магистрантов вузов по специальности 1-74 80 08 Технология продовольственных продуктов / А. Б. Торган, Е. С. Пашкова, Л. А. Расолько ; Минсельхозпрод РБ, УО "БГАТУ". - Минск : БГАТУ, 2019. - 150 с.
20. Хлебников, В. И. Технология товаров (продовольственных) : учебник для студ. вузов, обучающихся по специальности 061600 "Товароведение и экспертиза товаров" / В. И. Хлебников. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2002. - 428 с.