

№ п.п.	Наименование реферата
1	2
1	Ассортимент и баланс выхода продукции на мукомольных предприятиях.
2	Ассортимент и расчет выхода продукции на крупяных предприятиях.
3	Органолептические и физико-химические показатели муки-крупчатки.
4	Технология получения и применения муки-крупчатки.
5	Современные методы обработки и способы обогащения муки.
6	Использование высокобелковой муки.
7	Современные методы получения высокобелковой муки.
8	Способы и нормы ввода витаминов в муку.
9	Использование зародыша злаковых культур.
10	Современные способы выделения зародыша при помолах.
11	Особенности выделения кукурузного зародыша.
12	Ассортимент и производство быстрорастворимых круп.
13	Ассортимент и производство круп, не требующих варки.
14	Особенности производства и ассортимент круп повышенной питательной ценности.
15	Сырье для производства круп повышенной питательной ценности.
16	Современные способы производства хлопьев из овса.
17	Специальные технологии получения плющенных круп.
18	Пищевая ценность и технология производства воздушных зерен.
19	Современные технологии производства сухих завтраков из зерновых культур.
20	Специальные методы гидротермической обработки при производстве гречневой крупы.
21	Способы выделения белка из злаковых культур.
22	Получение крахмала из зерновых культур.