

Рекомендуемая литература

1. Хозяев И.А., Ильченко В.Д., Тупольских Т.И. Специальные технологии переработки зерна в муку и крупу. – Ростов н/Д, ДГТУ, 2006г. 75с.
2. Бутковский В.А. Технология зерноперерабатывающих производств /В.А. Бутковский, А.И. Мерко, Е.М. Мельников. – М.: Интерграф Сервис, 1999, 471 с.
3. Бутковский В.А. Технологическое оборудование мукомольного производства /В.А. Бутковский, Г.Е. Птушкина. – М.: Журнал Хлебопродукты, 1999. 208 с.
4. Егоров Г.А. Технология муки, крупы и комбикормов / Г.А. Егоров, Е.М. Мельников, Б.И. Максимчук. – М.: Колос, 1984. 376 с.
5. Егоров Г.А. Технологические свойства зерна. – М.: Агропромиздат, 1985. 334 с.
6. Егоров Г.А. Технология муки и крупы /Г.А. Егоров, Т.П. Петренко. – М.: Издательский комплекс МГУПП, 1999. 336 с.
7. Казаков Е.Д. Биохимия зерна и продуктов его переработки /Е.Д. Казаков, В.Л. Кретович. – М.: Колос, 1980. 319 с.
8. Казаков Е.Д. Зерноведение с основами растениеводства. – М.: Колос, 1983. 352 с.
9. Кузьмина Н.П. Биохимия зерна и продуктов его переработки. – М.: Колос, 1976. 375 с.
10. Правила организации и ведения технологического процесса на мукомольных заводах /Всесоюзный научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки (ВНИИЗ). – М., 1991. 21-2.
11. Правила организации и ведения технологического процесса на крупяных предприятиях /Всесоюзный научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки (ВНИИЗ). – М., 1990. 21-2.
12. Правила организации и ведения технологических процессов производства продукции комбикормовой промышленности / ОАО «Росхлебопродукт» АООТ «ВНИИКП». – Воронеж. 1997. 256 с.
13. Пшеница и оценка ее качества /Под ред. Н.П. Козьминой, Л.И. Любарского. – М.: Колос, 1968. 496 с.

14. Птушкина Г.Е. Высокопроизводительное оборудование мукомольных заводов /Г.Е. Птушкина, Л.И. Товбин. – М.: Агропромиздат, 1987. 288 с.
15. Егоров Г.А. Технологические свойства зерна. – М.: Агропромиздат, 1985. 334 с.
16. Фалунина З.Ф. Лабораторные работы по курсу «Переработка зерна»/ З.Ф. Фалунина. – М.: Колос, 1983, 286с.
17. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства / Л.Я.Ауэрман, - СПб.: Профессия, 2005, 416с.
18. Казаков Е.Д. Биохимия зерна и продуктов его переработки /Е.Д.Казаков, В.Л.Кретович. – М.: Агропромиздат, 1989, 368с.
19. Аношина О.М. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств / О.М.Аношина и др. – М.: «КолосС»,2007, 181с.
20. Бутковский В.А. Технология зерноперерабатывающих производств /В.А. Бутковский, А.И. Мерко, Е.М. Мельников. – М.: Интерграф Сервис, 1999.471с.
21. Егоров Г.А. Технология муки, крупы и комбикормов /Г.А. Егоров, Е.М. Мельников, Б.И. Максимчук. – М.: Колос, 1984. 376с.
22. Чеботарев О.Н. Технология муки, крупы и комбикормов /О.Н. Чеботарев, А.Ю. Шаззо, Я.Ф. Мартыненко. – М.: ИЦ «МарТ», 2004. 687с.
23. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров / Т.Н. Иванова. – М.: ИЦ «Академия», 2004. 288с.
24. Малин Н.И. Технология хранения зерна / Н.И.Малин. – М.: Колос, 2005, 280с.
25. Хосни Р.К. Зерно и зернопродукты / Р.Карл Хосни. – СПб.: Профессия, 2006, 336с.
26. Рогов И.А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов / И.А. Рогов – Новосибирск: Сибирское университетское изд-во, 2007,227с.
27. Могильный М.П. Пищевые и биологически активные добавки / М.П. Могильный – М.: ДеЛи принт, 2007, 240с.
28. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров / В.В. Шевченко – М.: ИНФРА-М, 2007, 544с.