Сведения об обеспеченности дисциплины учебно-методической литературой

Кафедра Технологии хранения и переработки с-х продукции Учебная дисциплина – Биохимия продуктов питания Направление подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии

профиль Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных

производств

Автор, название, год издания	Количест во экз в библиотек е Уч./Мето д.	Книго обеспе чен ность
Основная: Основы биохимии: Учебное пособие / Т.Л. Ауэрман, Т.Г. Генералова, Г.М. Суслянок М.: НИЦ Инфра-М, 2017 400 с. Режим доступа: http://www.znanium.com/	д. 1 ЭД	1
Дополнительная: Биохимические основы переработки и хранения сырья животного происхождения [Текст] : учебное пособие / Ю. Г. Базарнова [и др.] СПб. : Проспект науки, 2011 192 с 13 экз.		
Данилова Н. С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: учеб. пособие для вузов/ Н. С. Данилова. — М.:КолосС,2008. — 280 с.: ил. — 10 экз.		
Короткевич О. С. Биохимия молока: учеб. пособие для студ. вузов/ О. С. Короткевич, Т. А. Дементьева. — Новосибирск: НГАУ, 2007. — 218 с.:ил. — 10 экз.		
Рогожин В. В. Биохимия мышц и мяса: учеб. пособие для студ. вузов/ В. В. Рогожин. — СПб:ГИОРД,2006. — 240 с.:ил — 20 экз.		

Зав. библиотекой Кемеровского ГСХИ

Зпи Зайцева Г. Ф.