***Законодательные и нормативные акты***

1. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство пищевых концентратов». Постановление Министерства здравоохранения
Республики Беларусь от 06.09.2012 № 136. Минск, 2012. – Режим доступа: <http://minzdrav.gov.by/ru/static/acts/normativnye/postanovlenia_ministerstva/ob-utverzhdenii-sanitarnyx-norm-i-pravil-sanitarno-epidemiologicheskie-trebovanija-dlja-organizatsij-osuschestvljajuschix-proizvodstvo-pischevyx-kontsentratov-priznanii-utrativs>. – Дата доступа: 25.04.2014.
2. Национальный Интернет-портал Республики Беларусь [Электронный ресурс] / Нац. центр правовой информ. Респ. Беларусь PravoBy.info. О санитарно-эпидемическом благополучии населения: Закон Республики Беларусь от 07.01.2012 г. № 340-З / Текст документа по состоянию на январь 2012. – Минск, 2012. – Режим доступа : <http://www.pravo.by/main.aspx>? guid=3871&p0=H11200340&p2={NRPA} – Дата доступа : 12.04.2014.
3. Национальный Интернет-портал Республики Беларусь [Электронный ресурс] / Нац. центр правовой информ. Респ. Беларусь PravoBy.info. О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека: Закон Республики Беларусь № 217-3 от 29 июня 2003 г. / Текст документа по состоянию на август 2003. – Режим доступа : http://www.pravo.by/main.aspx?guid=3871&p0=h10300217&p2={NRPA} – Дата доступа : 12.04.2014.
4. О внесении дополнений и изменений в Закон Республики Беларусь «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека»: Закон Республики Беларусь. № 302 – 3 от 5 июля 2004 г. // Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь. № 11, 22 июля 2004 г. С. 14 – 15.
5. Санитарные нормы и правила и гигиенические нормативы «Требования к потреблению пищевых веществ и энергии для различных групп населения Республик Беларусь» // Постановление Министерства здравоохранения Респ. Беларусь от 14 марта 2011 г. № 16.

**ЛИТЕРАТУРА**

***Основная:***

1. Бачурская, Л.Д. Пищевые концентраты / Л.Д. Бачурская, В.Н. Гуляев. – М.: Пищевая промышленность, 1976. – 336 с.
2. Гуляев, В.Н. Технология пищевых концентратов [Текст] / В.Н. Гуляев –М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 488 с.
3. [Гуляев, В.Н.](http://library.baa.by/cgi-bin/irbis32r_12/cgiirbis_32.exe?LNG=&Z21ID=&I21DBN=BELAL&P21DBN=BELAL&S21STN=1&S21REF=5&S21FMT=fullwebr&C21COM=S&S21CNR=10&S21P01=0&S21P02=1&S21P03=A=&S21STR=%D0%93%D1%83%D0%BB%D1%8F%D0%B5%D0%B2%2C%20%D0%92%2E%20%D0%9D%2E)  Справочник технолога пищеконцентратного и овощесушильного производства [Текст] : справочное издание / Ред. В.Н. Гуляев – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 487 с.
4. [Домарецкий, В.А. Производство концентратов, экстрактов и безалкогольных напитков. Справочник. [Текст] / В.А. Домарецкий – К.: Урожай, 1990. – 244 с.](http://www.fptl.ru/biblioteka/pisjhevie-proizvodstva/domaretskij_1990.rar)
5. [Иванова, Т.Н.](http://library.baa.by/cgi-bin/irbis32r_12/cgiirbis_32.exe?LNG=&Z21ID=&I21DBN=BELAL&P21DBN=BELAL&S21STN=1&S21REF=5&S21FMT=fullwebr&C21COM=S&S21CNR=10&S21P01=0&S21P02=1&S21P03=A=&S21STR=%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%A2%2E%20%D0%9D%2E) Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности «Товароведение и экспертиза товаров» / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский. – М.: Академия, 2004. – 299 с.
6. Иванова, Т.Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: учебник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, В.Ф. Добровольский 2-е изд., испр. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 264 с.
7. Калашников, Г.В. Ресурсосберегающие технологии пищевых концентратов: монография / Г.В. Калашников, А.Н. Остриков. – В.: Воронежский государственный университет, 2001. – 356 с.
8. [Позняковский, В.М.](http://library.baa.by/cgi-bin/irbis32r_12/cgiirbis_32.exe?LNG=&Z21ID=&I21DBN=BELAL&P21DBN=BELAL&S21STN=1&S21REF=5&S21FMT=fullwebr&C21COM=S&S21CNR=10&S21P01=0&S21P02=1&S21P03=A=&S21STR=%D0%9F%D0%BE%D0%B7%D0%BD%D1%8F%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%2C%20%D0%92%2E%20%D0%9C%2E) Экспертиза пищевых концентратов [Текст]: учебное пособие для студентов высших учебных заведений обучающихся по специальности «Товароведение и экспертиза товаров» / В.М. Позняковский, И.Ю. Резниченко, А.М. Попов; ред. В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб. унив. Изд-во, 2009. – 226 с.
9. [Позняковский, В.М.](http://www.knigafund.ru/authors/7382) Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие / В.М. Позняковский, И.Ю. Резниченко, А.М. Попов. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2010 г. – 232 с.

***Дополнительная:***

1. Австриевских, А.Н. Продукты здорового питания: новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения / А.Н. Австриевских, А.А. Вековцев, В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. – 413 с.
2. Булдаков, А.С. Пищевые добавки. Справочник. [Текст] / А.С. Булдаков. – СПб.: «Ut:», 1996. – 240 с.
3. Вытовтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб. пособие / А.А. Вытовтов – СПб.: ГИОРД, 2010. – 232 с.
4. Гельфанд, С.Ю. Статистические методы контроля качества продукции в консервной и пищеконцентратной промышленности / С.Ю. Гельфанд, Э.В. Дьяконова. — М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 160 с.
5. Зуева, Е.А. Справочник по биодобавкам / Е.А. Зуева. – Ростов – н/ Дону: Феникс, 2003. – 320 с.
6. Иванова, Л. Пряности, специи, приправы / Л. Иванова. – Смоленск: Русич, 1998. – 624 с.
7. [Касьянов, Г.И.](http://library.baa.by/cgi-bin/irbis32r_12/cgiirbis_32.exe?LNG=&Z21ID=&I21DBN=BELAL&P21DBN=BELAL&S21STN=1&S21REF=5&S21FMT=fullwebr&C21COM=S&S21CNR=10&S21P01=0&S21P02=1&S21P03=A=&S21STR=%D0%9A%D0%B0%D1%81%D1%8C%D1%8F%D0%BD%D0%BE%D0%B2%2C%20%D0%93%2E%20%D0%98%2E) Технология производства сухих завтраков [Текст] : учебно-практическое пособие для специалистов и студентов вузов пищевого профиля / Г.И. Касьянов, А.В. Бурцев, В.А. Грицки. – Ростов-на-Дону: Издательский центр «МарТ», 2002. – 93 с.
8. Кругляков, Г.Н. Товароведение мясных и яичных товаров. Товароведение молочных товаров и пищевых концентратов: учебник. 3-е изд. / Г.Н. Кругляков, Г.В. Круглякова. **–**  М.: Издательство «Маркетинг»,2006. – 487 с**.**
9. [Кунижев, С.М.](http://library.baa.by/cgi-bin/irbis32r_12/cgiirbis_32.exe?LNG=&Z21ID=&I21DBN=BELAL&P21DBN=BELAL&S21STN=1&S21REF=5&S21FMT=fullwebr&C21COM=S&S21CNR=10&S21P01=0&S21P02=1&S21P03=A=&S21STR=%D0%9A%D1%83%D0%BD%D0%B8%D0%B6%D0%B5%D0%B2%2C%20%D0%A1%2E%20%D0%9C%2E) Новые технологии в производстве молочных продуктов [Текст] / С.М. Кунижев, В.А. Шуваев. – М.: ДеЛи принт, 2004. – 202 с.
10. Лифляндский, В.Г. Новейшая энциклопедия незаменимых веществ / В.Г. Лифляндский. – Санкт–Петербург: Издательский дом «Нева», 2004. – 384 с.
11. [Люк, Э. Консерванты в пищевой промышленности. / Э. Люк, М. Ягер — 3-е изд. пер. с нем. – СПб: ГИОРД, 1998 – 256 с.](http://www.fptl.ru/biblioteka/pisjhevie-proizvodstva/luck_1998.rar)
12. Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров / Л.П. Нилова. – 2-е изд. – М.: ИНФРА-М, 2013. – 448 с.
13. [Нечаев, А.П. Технологии пищевых производств / А.П. Нечаев, И.С. Шуб — М.: КолосС, 2005. – 768 с.](http://www.fptl.ru/biblioteka/pisjhevie-proizvodstva/nechaev_2005.rar)
14. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов / В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб. унив. Изд-во, 2002. – 556 с.
15. Рыжова, И. Товароведение молочных, мясных, рыбных товаров и пищевых концентратов / И. Рыжова, Н. Прокопенко, Н. Косолапова. – М.: ООО "Издательский центр "Академия", 2012. – 64 с.
16. Сергейчик, С.А. Физиологическая роль химических элементов продуктов питания: учебно-методическое пособие / С.А. Сергейчик. – Минск: БГЭУ, 2008. – 193 с.
17. [Скурихин, И.М. Все о пище с точки зрения химика: Справ, издание. / И.М. Скурихин, А.П. Нечаев – М.: Высш. шк. 1991, — 288 с.](http://www.fptl.ru/biblioteka/pisjhevie-proizvodstva/skurihin_1991.rar)
18. [Стеле, Р. Срок годности пищевых продуктов: Расчет и испытание / пер. с англ. В. Широкова – СПб.: Профессия, 2006. – 480 с.](http://www.fptl.ru/biblioteka/pisjhevie-proizvodstva/steele_2006.rar)
19. Сушка сырья и производство сухих завтраков [Текст] : учебно-практическое пособие для высших и средних специальных учебных заведений пищевого профиля / Г.И. Касьянов, Г.В. Семенов, В.А. Грицких, Т.Л. Троянова. - 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Ростов-на-Дону : МарТ, 2004. – 159 с.
20. [Твердохлеб, Г.В.](http://library.baa.by/cgi-bin/irbis32r_12/cgiirbis_32.exe?LNG=&Z21ID=&I21DBN=BELAL&P21DBN=BELAL&S21STN=1&S21REF=5&S21FMT=fullwebr&C21COM=S&S21CNR=10&S21P01=0&S21P02=1&S21P03=A=&S21STR=%D0%A2%D0%B2%D0%B5%D1%80%D0%B4%D0%BE%D1%85%D0%BB%D0%B5%D0%B1%2C%20%D0%93%2E%20%D0%92%2E) Технология молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Г.В. Твердохлеб, Г.Ю. Сажинов, Р.И. Раманаускас. – М.: ДеЛи принт, 2006. – 614 с.
21. Трыкова, Т.А. Товароведение упаковочных материалов и тары / Т.А. Трыкова. М.: Дашков и Ко, 2013. – 212 с.
22. Фаст, Р. Зерновые завтраки / Р. Фаст, Э. Колдуэлл – СПБ.: Профессия, 2007. – 528 с.
23. [Фурс, И.Н.](http://library.baa.by/cgi-bin/irbis32r_12/cgiirbis_32.exe?LNG=&Z21ID=&I21DBN=BELAL&P21DBN=BELAL&S21STN=1&S21REF=5&S21FMT=fullwebr&C21COM=S&S21CNR=10&S21P01=0&S21P02=1&S21P03=A=&S21STR=%D0%A4%D1%83%D1%80%D1%81%2C%20%D0%98%2E%20%D0%9D%2E) Товароведение зерномучных товаров [Текст]: учебник для студентов специальности «Коммерческая деятельность» высших учебных заведений / И.Н. Фурс – Минск : Ураджай, 2001. – 542 с.
24. [Харламова, О.А. Натуральные пищевые красители / О.А. Харламова, Б.В. Кафка – М.: Пищевая промышленность, 1979 – 191 с.](http://www.fptl.ru/biblioteka/pisjhevie-proizvodstva/harlamova_1979.rar)
25. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов [Текст] The composition of foods : справочник МакКанса и Уиддоусона : пер. с англ. / пер. А. К. Батурин. – 6-е изд. – Санкт-Петербург: Профессия, 2006. – 415 с.
26. [Храмцов, А.Г.](http://library.baa.by/cgi-bin/irbis32r_12/cgiirbis_32.exe?LNG=&Z21ID=&I21DBN=BELAL&P21DBN=BELAL&S21STN=1&S21REF=5&S21FMT=fullwebr&C21COM=S&S21CNR=10&S21P01=0&S21P02=1&S21P03=A=&S21STR=%D0%A5%D1%80%D0%B0%D0%BC%D1%86%D0%BE%D0%B2%2C%20%D0%90%2E%20%D0%93%2E) Технология продуктов из молочной сыворотки [Текст]: учеб. пособие / А.Г. Храмцов, П.Г. Нестеренко. – М.: ДеЛи принт, 2004. – 588 с.
27. [Чепурной, И.П.](http://library.baa.by/cgi-bin/irbis32r_12/cgiirbis_32.exe?LNG=&Z21ID=&I21DBN=BELAL&P21DBN=BELAL&S21STN=1&S21REF=5&S21FMT=fullwebr&C21COM=S&S21CNR=10&S21P01=0&S21P02=1&S21P03=A=&S21STR=%D0%A7%D0%B5%D0%BF%D1%83%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B9%2C%20%D0%98%2E%20%D0%9F%2E) Идентификация и фальсификация продовольствен-ных товаров [Текст]: учебник / И.П. Чепурной. – 2-е изд. – М.: Дашков и Ко, 2005. – 459 с.
28. Эрл М. Разработка пищевых продуктов / М. Эрл, Р. Эрл, А. Андерсон. – Пер. с англ. – СПб.: Профессия, 2007. – 382 с.