



**Пищевая химия: Лабораторный практикум. Пособие для вузов / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова и др.; Под ред. А. П. Нечаева. — СПб: ГИОРД, 2006. - 304 с: ил.**

**ISBN 5-98879-037-2**

В учебном пособии описаны методы работы, позволяющие изучить свойства различных веществ, входящих в состав пищевых продуктов, определить их содержание, а также исследовать некоторые процессы, приводящие к изменениям состава и свойств основных веществ пищи.

Для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям: 552400 «Технология продуктов питания», 655600 «Производство продуктов питания из растительного сырья», 655700 «Технология продуктов специального назначения и общественного питания», 655800 «Пищевая инженерия» (специальность 271300).