



Перцевий Ф. В., Терешкін О. Г., Гурський П. В., Ладика В. І., Янчева М. О., Камсуліна Н. В., Саєнко С. Ю., Хомічак Л. М.

Промислові технології переробки м'яса, молока та риби: Підручник. – Київ: Фірма «ІНКОС», 2014. – 340 с.

ISBN 978-617-598-098-9

В підручнику приділено особливу увагу чинникам, які впливають на формування якості та безпеки продукції: характеристиці сировини, особливостям технологічних процесів виробництва харчової продукції та візуальному представленню технологічних схем в 2D і 3D форматах для кращого розуміння взаємодії обладнання та протікання технологічних процесів.

Видання призначене для використання в навчальному процесі підготовки магістрів та спеціалістів закладів ресторанного господарства та харчових виробництв і студентів вищих навчальних закладів Міністерства аграрної політики та продовольства України.

Матеріал буде корисним аспірантам, науковим співробітникам та практичним працівникам, які займаються переробкою харчової сировини, а також для широкого кола читачів, професійні інтереси яких пов'язані з харчовими технологіями.