

## СОДЕРЖАНИЕ

УКАЗАТЕЛЬ КНИГ .....	2
ХИМИЯ .....	11
ОБЩАЯ И НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ .....	12
ФИЗИЧЕСКАЯ ХИМИЯ.....	19
КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ .....	26
ХИМИЯ ВЫСОКОМОЛЕКУЛЯРНЫХ СОЕДИНЕНИЙ .....	29
АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ.....	32
ОРГАНИЧЕСКАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ХИМИЯ.....	37
ХИМИЧЕСКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ.....	42
ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ХИМИЯ .....	49
ЭКСПЕРТИЗА, ТЕХНОЛОГИЯ И ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ .....	53
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ МАШИНЫ И ОБОРУДОВАНИЕ .....	54
ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ .....	61
ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ .....	65
ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ .....	69



— наиболее востребованные книги



— новинки



— снижена цена

# УКАЗАТЕЛЬ КНИГ

Азаров В. И. Химия древесины и синтетических полимеров . . . . .	29
Алексеев Г. В. Виртуальный лабораторный практикум по курсу «Материаловедение». + CD. . . . .	54
Алексеев Г. В. Виртуальный лабораторный практикум по курсу «Процессы и аппараты пищевых производств». + CD . . . . .	54
Алексеев Г. В. Математические методы в пищевой инженерии . . . . .	54
Алиев Р. А. Радиоактивность . . . . .	19
Антонова С. В. Английский язык для направления подготовки «Товароведение» . . . . .	69
Артеменко А. И. Органическая химия для нехимических направлений подготовки . . . . .	37
Артеменко А. И. Органическая химия для строительных специальностей вузов . . . . .	37
Артеменко А. И. Практикум по органической химии для студентов строительных специальностей вузов . . . . .	37
Артемова Е. Н. Бортовое питание . . . . .	69
Афанасьев Б. Н. Физическая химия . . . . .	19
Ахметов Н. С. Лабораторные и семинарские занятия по общей и неорганической химии . . . . .	12
Ахметов Н. С. Общая и неорганическая химия . . . . .	12
Ахметов Т. Г. (под ред.) Химическая технология неорганических веществ. Том 1 . . . . .	42
Ахметов Т. Г. (под ред.) Химическая технология неорганических веществ. Том 2 . . . . .	42
Баранов Д. А. Процессы и аппараты химической технологии . . . . .	42
Белоусова Р. В. Вирусология и биотехнология. . . . .	69
Белюстин А. А. Потенциометрия: физико-химические основы и применения . . . . .	32
Березин Д. Б. Органическая химия. Базовый курс . . . . .	38
Бессарабов В. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. . . . .	61
Блинов Л. Н. Сборник задач и упражнений по общей химии . . . . .	13
Блинов Л. Н. Химия. . . . .	12
Борзова Л. Д. Основы общей химии . . . . .	13
Боровков М. Ф. (под ред.) Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства . . . . .	70
Ботов М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование) . . . . .	55
Бредихин С. А. Технологическое оборудование переработки молока. . . . .	55
Бредихин С. А. (под ред.) Процессы и аппараты пищевой технологии . . . . .	55
Бредихина О. В. Научные основы производства рыбных продуктов . . . . .	61
Буданов В. В. Химическая кинетика . . . . .	19
Буданов В. В. Химическая термодинамика . . . . .	20

Васильева В. И. Спектральные методы анализа. Практическое руководство .....	32
Васюкова А. Н. Типовые расчеты по физической и коллоидной химии .....	20
Вережников В. Н. Коллоидная химия поверхностно-активных веществ .....	26
Вобликов Е. М. Технология элеваторной промышленности .....	56
Вобликова Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств .....	56
Волков В. А. Коллоидная химия. Поверхностные явления и дисперсные системы. ....	26
Волков В. А. Теоретические основы охраны окружающей среды .....	49
Вшивков С. А. Фазовые и структурные переходы жидкокристаллических наносистем .....	20, 29
Вшивков С. А. Фазовые переходы полимерных систем во внешних полях .....	29
Гаврилов А. Н. Средства и системы управления технологическими процессами .....	43
Гайдукова Б. М. Техника и технология лабораторных работ .....	43
Ганеев А. А. Атомно-абсорбционный анализ .....	32
Гельфман М. И. Коллоидная химия .....	26
Гельфман М. И. Неорганическая химия .....	14
Гельфман М. И. Химия .....	14
Голубева Л. В. Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельного молока .....	61
Голубева Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов. ....	62
Голубева Л. В. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий молочной промышленности. ....	62
Гордиенко В. А. Экология. Базовый курс для студентов небиологических специальностей .....	49
Госманов Р. Г. Санитарная микробиология .....	70
Госманов Р. Г. Санитарная микробиология пищевых продуктов .....	70
Гумеров А. М. Математическое моделирование химико-технологических процессов .....	43
Дамаскин Б. Б. Электрохимия .....	21
Денисов В. Я. Сборник задач по органической химии .....	38
Джафаров М. Х. Стероиды. Строение, получение, свойства и биологическое значение, применение в медицине и ветеринарии .....	38
Дмитренко В. П. Техносферная токсикология .....	49
Дмитренко В. П. Экологический мониторинг техносферы .....	50
Долганова Н. В. Микробиология рыбы и рыбных продуктов .....	62
Долгонос А. М. Колоночная аналитическая хроматография: практика, теория, моделирование .....	33
Донченко Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях + CD .....	71
Драгилев А. И. Основы кондитерского производства .....	65
Драгилев А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское .....	56

Егоров В. В. Неорганическая и аналитическая химия.	
Аналитическая химия . . . . .	33
Егоров В. В. Экологическая химия . . . . .	50
Егоров В. В. Теоретические основы неорганической химии.	
Краткий курс для студентов сельскохозяйственных вузов . . . . .	14
Забдалова Л. А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого . . . . .	63
Злочевский В. Л. Исследование прочностных свойств зерновых материалов . . . . .	65
Ильин А. П. Производство азотной кислоты . . . . .	44
Иозеп А. А. Химическая технология лекарственных веществ.	
Основные процессы химического синтеза биологически активных веществ . . . . .	44
Иозеп А. А. Химическая технология фармацевтических субстанций . . . . .	44
Иржак В. И. Структурная кинетика формирования полимеров . . . . .	30
Камышов В. М. Строение вещества . . . . .	21
Качмазов Г. С. Дрожжи бродильных производств.	
Практическое руководство . . . . .	65
Ким Г. Н. Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных . . . . .	63
Кленин В. И. Высокомолекулярные соединения . . . . .	30
Козадеров О. А. Современные химические источники тока . . . . .	21
Конапатов Ю. В. Биохимия животных . . . . .	39
Конюхов В. Ю. Хроматография . . . . .	33
Коровин Н. В. Общая химия. Теория и задачи . . . . .	15
Кругляков П. М. Физическая и коллоидная химия. Практикум . . . . .	22, 27
Кузнецов Д. Г. Органическая химия . . . . .	39
Кузъмичев В. А. Основы проектирования вибрационного оборудования . . . . .	57
Кулезнев В. Н. Химия и физика полимеров . . . . .	30
Лебухов В. И. Физико-химические методы исследования . . . . .	34
Лисин П. А. Компьютерное моделирование производственных процессов в пищевой промышленности . . . . .	57
Магомедов М. Г. Производство плодовоощных консервов и продуктов здорового питания . . . . .	66
Мамаев А. В. Тара и упаковка молочных продуктов . . . . .	63
Мезенова О. Я. (под ред.) Биотехнология рационального использования гидробактерий . . . . .	64
Минченков Е. Е. Практическая дидактика в преподавании естественнонаучных дисциплин . . . . .	15
Мишанин Ю. Ф. Икhtiопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. . . . .	71
Мокроусов Г. М. Межфазные превращения и формирование поверхности многокомпонентных полупроводников в жидких средах . . . . .	22
Морачевский А. Г. Физическая химия.	
Гетерогенные системы . . . . .	23
Морачевский А. Г. Физическая химия.	
Поверхностные явления и дисперсные системы . . . . .	22

Морачевский А. Г. Физическая химия.	
Термодинамика химических реакций . . . . .	23
Морачевский А. Г. Термодинамика жидких металлов и сплавов . . . . .	23
Москвичев Ю. А. Теоретические основы химической технологии . . . . .	45
Мотовилов О. К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность . . . . .	71
Нечипоренко А. П. Донорно-акцепторные свойства поверхности твердофазных систем. Индикаторный метод . . . . .	34
Нигматуллин Н. Г. Физическая и коллоидная химия . . . . .	24
Новикова И. В. Технологическое проектирование производства спиртных напитков . . . . .	66
Остриков А. Н. Расчет и проектирование массообменных аппаратов . . . . .	57
Остриков А. Н. Расчет и проектирование сушильных аппаратов . . . . .	58
Охрименко О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции . . . . .	39
Павлов Н. Н. Общая и неорганическая химия . . . . .	15
Панфилов В. А. (под ред.) Инновационное развитие техники пищевых технологий . . . . .	58
Панфилов В. А. (под ред.) Проектирование, конструирование и расчет техники пищевых технологий . . . . .	58
Панфилов В. А. (под ред.) Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов животного происхождения . . . . .	59
Панфилов В. А. (под ред.) Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов растительного происхождения . . . . .	59
Пащенко Л. П. Технология хлебопекарного производства . . . . .	66
Перфилова И. Л. (под ред.) Химия . . . . .	13
Позняковский В. М. (под ред.) Атлас аннотированный «Рыбы пресноводные и полупроходные» . . . . .	72
Позняковский В. М. (под ред.) Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность . . . . .	72
Пономарева Е. И. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) . . . . .	67
Попов Г. В. Физические основы измерений в технологиях пищевой и химической промышленности . . . . .	45, 59
Попова А. А. Методы защиты от коррозии. Курс лекций . . . . .	24, 45
Попова А. А. Физическая химия . . . . .	24
Потехин В. М. Основы теории химических процессов технологии органических веществ и нефтепереработки . . . . .	46
Пресс И. А. Основы общей химии для самостоятельного изучения . . . . .	16
Пресс И. А. Основы органической химии для самостоятельного изучения . . . . .	40
Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум . . . . .	72
Резников В. А. Сборник задач и упражнений по органической химии . . . . .	40
Ренязева Т. В. Технология кондитерских изделий . . . . .	67
Рогожин В. В. Практикум по биохимии . . . . .	40
Родионова Л. Я. Технология безалкогольных напитков . . . . .	67

Рудаков О. Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей. . . . .	73
Рудаков О. Б. Товарный менеджмент и экспертиза жировых товаров . . .	73
Рудакова Л. В. Информационные технологии в аналитическом контроле биологически активных веществ . . . . .	34
Русанов А. И. Лекции по термодинамике поверхностей . . . . .	27
Русанов А. И. Мицеллообразование в растворах поверхностно-активных веществ . . . . .	27
Сажин С. Г. Средства автоматического контроля технологических параметров . . . . .	60
Самойлов Н. А. Примеры и задачи по курсу «Математическое моделирование химико-технологических процессов» . . . . .	46
Саргаев П. М. Неорганическая химия. . . . .	16
Сарданашвили А. Г. Примеры и задачи по технологии переработки нефти и газа . . . . .	46
Сафронова Т. М. Сырье и материалы рыбной промышленности . . . . .	64
Свердлова Н. Д. Общая и неорганическая химия: экспериментальные задачи и упражнения . . . . .	16
Свиридов В. В. Физическая химия . . . . .	25
Селеменев В. Ф. Спектральные методы анализа. Практическое руководство . . . . .	35
Семчиков Ю. Д. Введение в химию полимеров . . . . .	31
Сибаров Д. А. Катализ, каталитические процессы и реакторы. . . . .	47
Сизова О. В. Молекулярная симметрия в неорганической и координатной химии. . . . .	17
Сон К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения . . . . .	64
Стась Н. Ф. Введение в химию. . . . .	17
Стась Н. Ф. Задачи, упражнения и вопросы по общей химии . . . . .	18
Стась Н. Ф. Решение задач по общей химии. . . . .	17
Сычев С. Н. Высокоэффективная жидкостная хроматография: аналитика, физическая химия, распознавание многокомпонентных систем . . . . .	35
Тамахина А. Я. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум . . . . .	73
Терещенко В. П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) . . . . .	74
Титова Л. М. Массообменные процессы в химической и пищевой технологии. Лабораторные и практические занятия . . . . .	47, 60
Топалова О. В. Химия окружающей среды. . . . .	50
Фридрихсберг Д. А. Курс коллоидной химии . . . . .	28
Харлампиди Х. Э. (под ред.) Общая химическая технология. Методология проектирования химических процессов . . . . .	47
Харлампиди Х. Э. (под ред.) Общая химическая технология. Основные концепции проектирования ХТС . . . . .	48
Хозиев О. А. Технология пивоварения . . . . .	68
Хозяев И. А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств . . . . .	60
Шабаров Ю. С. Органическая химия. . . . .	41

Шачнева Е. Ю. Водоподготовка и химия воды . . . . .	35
Шачнева Е. Ю. Хемометрика. Базовые понятия . . . . .	36
Шилова О. А. (под ред.) Золь-гель технология микро- и нанокompозитов . . . . .	28
Щербаков В. Г. Биохимия и товароведение масличного сырья. . . . .	68
Юркевич А. А. Технологические основы производства химических компонентов систем жизнеобеспечения . . . . .	48, 51
Ягодин Б. А. Агрохимия . . . . .	18

**Издательство «ЛАНЬ»** — единственное издательство Санкт-Петербурга, специализирующееся на выпуске естественнонаучной и технической учебной литературы для вузов. Уже 20 лет мы издаем новые и ставшие классическими учебники и учебные пособия по общим и общепрофессиональным направлениям подготовки.

Мы активно сотрудничаем с представителями высшей школы, научно-методическими советами Министерства образования и науки РФ, УМО по различным направлениям и специальностям по вопросам грифования, рецензирования учебной литературы и формирования перспективных планов издательства.

В этом каталоге мы предлагаем Вашему вниманию книги по направлениям:

- **общая и неорганическая химия**
- **физическая химия**
- **коллоидная химия**
- **химия высокомолекулярных соединений**
- **аналитическая химия**
- **органическая и биологическая химия**
- **химическая технология**
- **экологическая химия**
- **технологические машины и оборудование**
- **продукты питания животного происхождения**
- **продукты питания растительного происхождения**
- **товароведение и экспертиза продуктов питания**

Издательство «ЛАНЬ» с благодарностью рассмотрит Ваши пожелания об издании или переиздании литературы, которую Вы считаете полезной и актуальной.



Мы будем благодарны Вам за отзывы об изданных нами книгах, а также за предложения и пожелания по изданию книг новых авторов и переизданию уже существующих трудов.

Мы заинтересованы в сотрудничестве с высшими учебными заведениями и открыты для Ваших предложений по улучшению нашего взаимодействия.

Теперь Вы можете звонить нам бесплатно из любых городов России по телефону:

**8-800-700-40-71**

Дополнительную информацию и ответы на вопросы Вы также можете получить, обратившись по электронной почте:

**[market@lanbook.ru](mailto:market@lanbook.ru)**

Наши адреса и телефоны:  
РФ, 196105, Санкт-Петербург,  
пр. Юрия Гагарина, 1, лит. А.  
**(812) 412-92-72, 336-25-09**

[www.lanbook.ru](http://www.lanbook.ru)



---

ХИМИЯ

---

# ОБЩАЯ И НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ



АХМЕТОВ Н. С.

## ОБЩАЯ И НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

8-е изд., стер., 2014. 752 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый  
ISBN 978-5-8114-1710-0

В книге рассмотрены основные понятия и законы химии: строение вещества, химическая связь (метод молекулярных орбиталей, метод валентных связей, зонная теория кристаллов), важнейшие положения химической термодинамики и химической кинетики, методы исследования структуры веществ. Химия элементов изложена на основе периодического закона Д. И. Менделеева с привлечением структурных и термодинамических представлений.

Учебник предназначен для студентов, аспирантов и преподавателей химических факультетов университетов, а также химико-технологических вузов.

Цена 1100,00 руб.



АХМЕТОВ Н. С., АЗИЗОВА М. К., БАДЫГИНА Л. И.

## ЛАБОРАТОРНЫЕ И СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ ПО ОБЩЕЙ И НЕОРГАНИЧЕСКОЙ ХИМИИ

6-е изд., стер., 2014. 368 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый  
ISBN 978-5-8114-1716-2

В данном пособии вопросы теории и практики соединены в единую форму занятий. Выполнение опытов построено как самостоятельное научное исследование: постановка задачи, ее теоретическое обоснование и экспериментальная проверка. Используются квантово-механические и структурные представления, а также основные термодинамические и кинетические закономерности протекания химических процессов.

Учебное пособие предназначено для студентов университетов, химико-технологических и педагогических специальностей высших учебных заведений.

Цена 839,96 руб.



БЛИНОВ Л. Н., ГУТЕНЕВ М. С., ПЕРФИЛОВА И. Л. И ДР.

## ХИМИЯ

1-е изд., 2016. 480 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый

*Допущено УМО по классическому университетскому образованию в качестве учебника для студентов, обучающихся по специальности ВПО № 020300 (химия, физика и механика материалов)*

ISBN 978-5-8114-1289-1

В учебнике на основе современных химических знаний представлено изложение курса химии с учетом логики дисциплины и всех требований по ее усвоению. Текстовый материал дополнен необходимыми иллюстрациями и справочными материалами.

Предназначен студентам высших учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки и специальностям в области техники и технологий. Содержание учебника полностью соответствует Государственному образовательному стандарту ВПО.



Цена 824,34 руб.



Цена **900,02** руб.

**БЛИНОВ Л. Н., ПЕРФИЛОВА И. Л. И ДР.**



### **ХИМИЯ**

1-е изд., 2016. **272 с.** Формат: **16,5×23,5 см.** Переплет: твердый  
**ISBN 978-5-8114-2038-4**

Содержание учебника полностью соответствует программе по химии для иностранных студентов, готовящихся к поступлению в высшие учебные заведения технического профиля; включает основные положения современных теорий строения атомов и молекул, химической связи, периодического закона, основные закономерности протекания химических процессов, теорию растворов, свойства и специфические особенности важнейших металлов, а также способы их получения. Первые главы пособия строго адаптированы по русскому языку, что соответствует начальному этапу языковой подготовки иностранных студентов; постепенно степень адаптации снижается. Каждый раздел заканчивается контрольными вопросами.

В конце учебника приведен краткий справочник, в котором даны определения основных понятий и формулировки законов химии на русском языке с переводом на английский и китайский языки.

Для готовящихся к поступлению в вузы технического профиля, в том числе учащихся, для которых русский язык является неродным.



Цена **796,40** руб.

**БЛИНОВ Л. Н., ПЕРФИЛОВА И. Л., СОКОЛОВА Т. В.**



### **СБОРНИК ЗАДАЧ И УПРАЖНЕНИЙ ПО ОБЩЕЙ ХИМИИ**

1-е изд., 2016. **188 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый  
**ISBN 978-5-8114-2039-1**

Пособие составлено в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом ВПО и рабочей программой по химии для студентов инженерных (технических) специальностей первого уровня профессиональной подготовки. Последовательность изложения материала и его содержание в пособии соответствуют последовательности и содержанию учебника «Химия», авторов Блинова Л. Н., Гутенева С. М., Перфиловой И. Л. и др., вышедшего в издательстве «Лань» в 2012 году.

Пособие предназначено для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки и специальностям в области техники и технологий.



Цена **1100,00** руб.

**БОРЗОВА Л. Д., ЧЕРНИКОВА Н. Ю., ЯКУШЕВ В. В.**

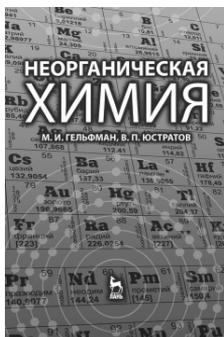
### **ОСНОВЫ ОБЩЕЙ ХИМИИ**

1-е изд., 2014. **480 с.** Формат: **16,5×23,5 см.** Переплет: твердый

*Рекомендовано УМО по образованию в области подготовки педагогических кадров в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению «Педагогическое образование»*

**ISBN 978-5-8114-1608-0**

В пособии для иностранных студентов подготовительных факультетов вузов даны основные положения общей химии в современной трактовке с использованием минимального лингвистического материала. Таблицы и графики включают максимально формализованные и структурированные тексты. При написании учитывались программы по химии для иностранных студентов, занимающихся на подготовительных факультетах учебных заведений РФ. Каждая глава содержит лексико-грамматический материал, новые для студентов грамматические формы. Предлагаемое пособие является основным звеном учебного комплекса по курсу «Общая химия» для иностранных студентов подготовительных факультетов Российского университета дружбы народов. Рекомендуется также к использованию абитуриентами и студентами младших курсов.



Цена **827,64** руб.

**ГЕЛЬФМАН М. И., ЮСТРАТОВ В. П.**

## **НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ**

2-е изд., стер., 2016. **528 с.** Формат: **14×21 см.** Переплет: твердый

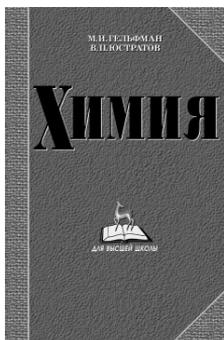
*Рекомендовано Сибирским региональным учебно-методическим центром высшего профессионального образования для межвузовского использования в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по технологическим направлениям и специальностям*

**ISBN 978-5-8114-0730-9**

Изучение химии занимает важное место в системе подготовки специалистов для различных областей промышленности.

Предлагаемое пособие написано в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта и новыми программами курса неорганической химии для технологических направлений и специальностей.

Приводится обширный справочный материал.



Цена **535,48** руб.

**ГЕЛЬФМАН М. И., ЮСТРАТОВ В. П.**

## **ХИМИЯ**

4-е изд., стер., 2016. **480 с.**, ил. Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Рекомендовано Министерством образования Российской Федерации в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по техническим специальностям и направлениям*

**ISBN 978-5-8114-0200-7**

В книге изложены современные представления о строении атомов, молекул, кристаллических веществ и о природе химической связи. Рассмотрены закономерности протекания химических реакций и электрохимические процессы. Приводится обзор химических свойств неметаллов и металлов. Дано описание фазовых равновесий и дисперсных систем.

Книга предназначена для студентов технических направлений и специальностей вузов.



Цена **699,60** руб.

**ЕГОРОВ В. В.**

## **ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ НЕОРГАНИЧЕСКОЙ ХИМИИ**

*Краткий курс для студентов сельскохозяйственных вузов*

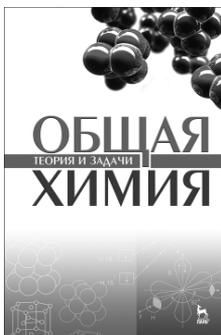
1-е изд., 2016. **192 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Допущено Министерством сельского хозяйства РФ в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям «Зоотехния» и «Ветеринария»*

**ISBN 5-8114-0593-6**

Настоящий учебник является первым томом курса неорганической химии. Подготовлен в рамках образовательного стандарта для сельскохозяйственных, в частности ветеринарных вузов в соответствии с типовыми учебными программами по курсу неорганической химии. Весь фактический материал изложен с учетом данных смежных дисциплин, главным образом, биологического профиля.

Настоящий учебник можно рекомендовать в качестве учебного пособия для студентов биологических специальностей других вузов, а также студентам-технологам.



**КОРОВИН Н. В., КУЛЕШОВ Н. В. И ДР.**

### **ОБЩАЯ ХИМИЯ. ТЕОРИЯ И ЗАДАЧИ**

1-е изд., 2014. **496 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый  
**ISBN 978-5-8114-1736-0**

Учебное пособие по общей химии предназначено для студентов вузов технических направлений и специальностей. Пособие включает главы: строение атома и периодическая система Д. И. Менделеева, химическая связь, комплексные соединения и взаимодействие молекул, химическая термодинамика, химическое равновесие, химическая кинетика, растворы, электрохимические процессы, коррозия и защита металлов.

Главы содержат теоретический материал, примеры решения задач, задачи для самостоятельного решения с ответами, многовариантные контрольные задачи. Пособие также включает справочный материал.

Цена **799,92** руб.



**МИНЧЕНКОВ Е. Е.**

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ ДИДАКТИКА В ПРЕПОДАВАНИИ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫХ ДИСЦИПЛИН**

2-е изд., испр., 2015. **480 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый  
**ISBN 978-5-8114-1945-6**



Раскрываются теоретические и практические аспекты педагогической деятельности учителя. Центральной частью данного курса являются практические работы студентов, выполняемые ими в выделенное программой время для самостоятельной работы. При освещении семинаров раскрываются наиболее часто встречающиеся ошибки студентов при выполнении заданий. Приводятся указания для правильного выполнения работ или преодоления ошибок студентов.

Курс может быть использован как целиком, так и собран по отдельным темам и вопросам, в зависимости от выделенного на преподавание времени.

Книга будет полезна преподавателям методик естественнонаучных дисциплин и студентам.

Цена **949,96** руб.



**ПАВЛОВ Н. Н.**

### **ОБЩАЯ И НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ**

3-е изд., испр. и доп., 2016. **496 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Рекомендовано Учебно-методическим объединением вузов России по образованию в области технологии, конструирования изделий легкой промышленности в качестве учебника для технологических и химико-технологических направлений подготовки бакалавров и магистров*

**ISBN 978-5-8114-1196-2**

Учебник предназначен для бакалавров и дипломированных специалистов, обучающихся по химико-технологическим и технологическим направлениям подготовки. Рассмотрены основы теоретической химии, описываются свойства неметаллов, полупроводников и металлов и их соединений. Бурное развитие нанохимии обусловило целесообразность дополнить эту часть новой главой «Начала нанохимии», в которой дано понятие о наноматериалах, принципах их получения, свойствах и применении.

Значительное сокращение изучения химии в средних учебных заведениях и желание автора помочь первокурсникам быстрее ликвидировать пробелы в их знаниях по химии привело к необходимости ввести в учебник «Приложение», в котором достаточно доходчиво объясняются основные темы основ теоретической химии, включая номенклатуру неорганических соединений.

Цена **1001,00** руб.



Цена **1108,58** руб.

ПРЕСС И. А.

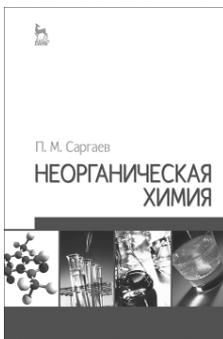
## ОСНОВЫ ОБЩЕЙ ХИМИИ

для самостоятельного изучения

2-е изд., перераб., 2016. **496 с.** Формат: **14×21 см.** Переплет: твердый  
**ISBN 978-5-8114-1203-7**

В учебном пособии изложены теоретические основы современной химии. Настоящее издание предназначено студентам высших учебных заведений, изучающих дисциплины химического цикла, прежде всего — студентам, совмещающим работу и учебу, т. е. обучающимся без отрыва от своей профессиональной деятельности. Учебное пособие разработано с учетом специфики обучения взрослых. Учтена возможность дефицита времени и недостаточно высокого уровня довузовской подготовки.

Учебное пособие может оказать реальную помощь в процессе самостоятельной работы по изучению дисциплин химического и природоохранного циклов, в том числе при подготовке к экзамену. Представлено большое количество материалов для самостоятельной учебной работы и самоконтроля. Приведены решения типичных задач и тестовых заданий.



Цена **695,64** руб.

САРГАЕВ П. М.

## НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

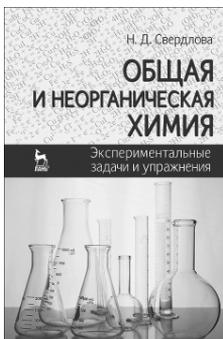
2-е изд., испр. и доп., 2013. **384 с.** Формат: **12,8×20 см.**  
Переплет: твердый

*Допущено Министерством сельского хозяйства РФ в качестве учебного пособия для студентов вузов по специальности «Ветеринария»*

**ISBN 978-5-8114-1455-0**

Изложены основные понятия и законы химии, принципы современной химической номенклатуры, представления о строении атомов и молекул и химической связи. Рассмотрены вопросы химической термодинамики, кинетики и равновесий. Обсуждаются основные химические реакции и их роль в живом организме. Описаны свойства, биологическая роль, токсическое и противоядное действие многих неорганических веществ. Даны методики установления подлинности и качества фармакопейных препаратов на основе неорганических веществ.

Учебное пособие предназначено для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности «Ветеринария».



Цена **310,31** руб.

СВЕРДЛОВА Н. Д.

## ОБЩАЯ И НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ:

*ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫЕ ЗАДАЧИ И УПРАЖНЕНИЯ*

1-е изд., 2013. **352 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый  
*Рекомендовано УМО по специальным педагогическим образованиям в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по специальности «Химия»*

**ISBN 978-5-8114-1482-6**

Экспериментальные задачи и упражнения по общей и неорганической химии предназначены для проведения практических, семинарских занятий и самостоятельной работы студентов, обучающихся по направлениям естественнонаучного образования, профилям химия, биология и химия, биоэкология. Содержание практикума охватывает химию s-, p-, b-, d-элементов и представлено в виде отдельных познавательных заданий, усложняющихся по мере углубления освоения теоретических основ курса. Методическое пособие создано с целью реализации развивающего личностно-ориентированного подхода к обучению студентов. Оно построено таким образом, чтобы, с одной стороны, максимально обеспечить самостоятельность познавательной работы студентов в практикуме и развитие их мыслительных способностей, а с другой — создать условия для развития коммуникативных навыков, необходимых в работе специалиста любого профиля.

%



СИЗОВА О. В., ИВАНОВА Н. В., ВАНИН А. А.

NEW

## МОЛЕКУЛЯРНАЯ СИММЕТРИЯ В НЕОРГАНИЧЕСКОЙ И КООРДИНАТНОЙ ХИМИИ

2-е изд., перераб. и доп., 2016. 276 с. Формат: 12,8×20 см.  
Переплет: твердый

*Рекомендовано Ученым советом Института химии Санкт-Петербургского государственного университета в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по основным образовательным программам «Химия» (бакалавриат, магистратура)*

ISBN 978-5-8114-2173-2

Изложены основы теоретико-группового анализа геометрического и электронного строения молекулярных систем. Даны необходимые вводные сведения из теории групп. Аппарат теории групп рассматривается как основа классификации электронных состояний молекул. Рассмотрено приложение теоретико-групповых методов к задачам колебательной и электронной спектроскопии. Показана роль этих методов в теории кристаллического поля.

Учебное пособие рассчитано на студентов и аспирантов химических факультетов университетов.

Цена 939,40 руб.



СТАСЬ Н. Ф.

NEW

## ВВЕДЕНИЕ В ХИМИЮ

1-е изд., 2016. 140 с. Формат: 16,5×23,5 см.  
Переплет: твердый

ISBN 978-5-8114-2273-9

В пособии рассматриваются понятия и закономерности атомно-молекулярного учения, классификация и номенклатура неорганических соединений, структура и закономерности периодической системы химических элементов, типы химических реакций, образование и состав растворов.

Предназначено для студентов с недостаточной школьной подготовкой по химии.

Цена 699,60 руб.



СТАСЬ Н. Ф., КОРШУНОВ А. В.

NEW

## РЕШЕНИЕ ЗАДАЧ ПО ОБЩЕЙ ХИМИИ

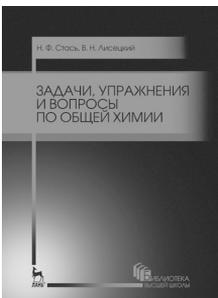
3-е изд., стер., 2016. 168 с. Формат: 16,5×23,5 см.  
Переплет: твердый

ISBN 978-5-8114-2274-6

Пособие содержит примеры решения расчетных задач и упражнений по основным разделам общей химии.

Предназначено для студентов химических и общетехнических направлений и специальностей технических университетов.

Цена 800,80 руб.



**СТАСЬ Н. Ф., ЛИСЕЦКИЙ В. Н.**



**ЗАДАЧИ, УПРАЖНЕНИЯ И ВОПРОСЫ ПО ОБЩЕЙ ХИМИИ**

1-е изд., 2016. **108 с.** Формат: **14×21 см.** Переплет: магкий

**ISBN 978-5-8114-2282-1**

Пособие содержит 920 задач, упражнений и вопросов по традиционным (основные понятия и законы химии, закономерности реакций, строение вещества, растворы, электрохимические процессы) и специальным вопросам общей химии (новые классы неорганических веществ, природные неорганические соединения, очистка веществ, химия воды и водоподготовки, химия и экология и т. д.).

Предназначено для студентов химических и нехимических специальностей вузов.

Цена **550,00 руб.**



**ЯГОДИН Б. А., ЖУКОВ Ю. П., КОБЗАРЕНКО В. И.**



**АГРОХИМИЯ**

2-е стер., 2016. **584 с.** Формат: **14×21 см.**

Переплет: твердый

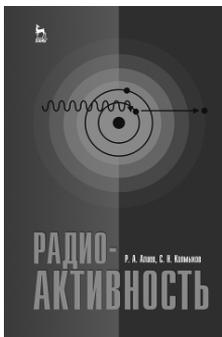
*Допущено Министерством сельского хозяйства РФ в качестве учебника для студентов вузов, обучающихся по агрономическим специальностям*

**ISBN 978-5-8114-2136-7**

В учебнике изложены теоретические основы питания растений, свойства почвы и их значение для правильного применения удобрений, методы химической мелиорации почв, состав и взаимодействие с почвой минеральных и органических удобрений, системы удобрения в севообороте. Рассмотрены методы исследований и методика опытного дела в агрохимии, диагностика минерального питания растений, технология внесения удобрений, применение удобрений в связи с охраной окружающей среды, экологическая агрохимия.

Для студентов вузов по агрономическим специальностям.

Книга в работе



Цена **738,32** руб.

**АЛИЕВ Р. А., КАЛМЫКОВ С. Н.**

## **РАДИОАКТИВНОСТЬ**

1-е изд., 2013. **304 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Допущено УМО по классическому университетскому образованию в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению ВПО 020100 (магистр химии) и специальности ВПО «Фундаментальная и прикладная химия»*

**ISBN 978-5-8114-1391-1**

Книга посвящена различным фундаментальным и прикладным аспектам учения о радиоактивности: устойчивости ядра и видам ионизирующих излучений, их детектированию, радиационной безопасности и воздействию излучения на организм, основам ядерной медицины и получению изотопов. Изложены физические и химические принципы, лежащие в основе ядерной медицины — от производства нуклида до готового радиофармпрепарата. Завершающая глава посвящена проблемам и перспективам развития ядерной энергетики в XXI в. Читательская аудитория: студенты вузов, аспиранты, научные работники, занятые в области радиохимии, ядерной физики, ядерной медицины, наук о Земле, ядерного топливного цикла, и все те специалисты, кому приходится сталкиваться с использованием источников излучений и радиоактивными веществами.



Цена **795,74** руб.

**АФАНАСЬЕВ Б. Н., АКУЛОВА Ю. П.**

## **ФИЗИЧЕСКАЯ ХИМИЯ**

1-е изд., 2016. **464 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Допущено УМО по образованию в области химической технологии и биотехнологии в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Химическая технология», «Биотехнология» и «Энерго- и ресурсосберегающие процессы в химической технологии, нефтехимии и биотехнологии»*

**ISBN 978-5-8114-1402-4**

Изложены основные понятия, экспериментальные и теоретические методы, используемые в физической химии при изучении строения молекул, химических равновесий и кинетики химических реакций.

Учебное пособие предназначено для бакалавров, магистров, специалистов, обучающихся в химических вузах на дневной, вечерней и заочной формах обучения, а также может быть полезно для аспирантов, научных сотрудников и инженеров.



Цена **850,08** руб.

**БУДАНОВ В. В., ЛОМОВА Т. Н., РЫБКИН В. В.**

## **ХИМИЧЕСКАЯ КИНЕТИКА**

1-е изд., 2014. **288 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Рекомендовано ФГБОУ ВПО «Российский химико-технологический университет им. Д. И. Менделеева» в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки «Химическая технология», «Биотехнология», «Энерго- и ресурсосберегающие процессы в химической технологии, нефтехимии и биотехнологии»*

**ISBN 978-5-8114-1542-7**

Изложены основы формальной кинетики простых и сложных гомогенных реакций и теорий элементарного акта. Значительное внимание уделено современной интерпретации кинетики и механизмов реакций в жидких средах, а также каталитических и гетерогенных (в том числе топочимических) реакций. Пособие рассчитано на использование во многоуровневой системе преподавания, в связи с чем изложение материала постепенно изменяется от элементарного до принятого в монографической литературе. В заключительных главах рассмотрено применение кинетического метода в координационной химии на примере реакций металлопорфиринов и дан обзор современного состояния теории неравновесной кинетики на примере плазмохимических реакций. Написано в соответствии с ФГОС по направлениям «Химия», «Химическая технология и биотехнология». Предназначено студентам, магистрантам, аспирантам, а также преподавателям и научным сотрудникам.



Книга в работе

**БУДАНОВ В. В., МАКСИМОВ А. И.**

### **ХИМИЧЕСКАЯ ТЕРМОДИНАМИКА**

2-е изд., испр., 2016. **312 с.** Формат: **12,8×20 см.**

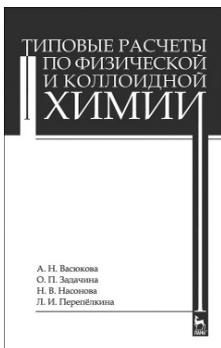
Переплет: твердый

*Допущено Министерством образования и науки РФ в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению «Химическая технология и биотехнология» и химико-технологическим направлениям подготовки дипломированных специалистов*

**ISBN 978-5-8114-2271-5**

В краткой и доступной форме рассмотрены основные положения феноменологической (равновесной и неравновесной) и статистической термодинамики, их применение к расчетам химических реакций и сопутствующих физических процессов. Большое внимание уделено проблемам недостаточно освещенным в литературе: стандартизации и размерностям термодинамических величин, существенным деталям выводов основополагающих уравнений и их применению в неидеальных системах.

Написано в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлениям «Химия», «Химическая технология и биотехнология». Предназначено студентам, магистрантам, аспирантам, а также научным сотрудникам и преподавателям для самостоятельной работы над курсом.



Цена **489,94** руб.

**ВАСЮКОВА А. Н., ЗАДАЧИНА О. П., НАСОНОВА Н. В., ПЕРЕПЕЛКИНА Л. И.**

### **ТИПОВЫЕ РАСЧЕТЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ И КОЛЛОИДНОЙ ХИМИИ**

1-е изд., 2014. **144 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: мягкий

**ISBN 978-5-8114-1605-9**

Пособие составлено согласно программам курсов «Физическая и коллоидная химия» и «Химия дисперсных систем» для студентов очной и заочной форм обучения всех направлений бакалавриата, изучающих данные дисциплины.

В пособии содержатся задачи по всем разделам физической и коллоидной химии. Сборник построен по классическому принципу: каждый раздел начинается с подробного теоретического введения, по ходу которого рассматриваются примеры решения типовых задач. Затем следуют задачи для самостоятельного решения. В приложении приведена вся необходимая для решения задач справочная информация.



Цена **343,42** руб.

**ВШИВКОВ С. А.**

### **ФАЗОВЫЕ И СТРУКТУРНЫЕ ПЕРЕХОДЫ ЖИДКОКРИСТАЛЛИЧЕСКИХ НАНОСИСТЕМ**

3-е изд., испр. и доп., 2016. **112 с.** Формат: **12,8×20 см.**

Переплет: мягкий

**ISBN 978-5-8114-1301-0**

В учебном пособии рассмотрены экспериментальные и теоретические данные о фазовых переходах и структуре жидкокристаллических наносистем (растворов и гелей эфиров целлюлозы) в магнитном и механическом полях, а также вне поля. Обсуждено влияние молекулярной массы, полярности молекул растворителей, напряженности магнитного поля, скорости сдвигаго деформирования на положение пограничных кривых, отделяющих изотропные области от анизотропных, и на структуру систем.

Пособие предназначено для бакалавров, обучающихся по профилям «Высокомолекулярные соединения» и «Физическая химия» направления подготовки «Химия», студентов и аспирантов, специализирующихся в области физической химии полимеров, а также химиков, физико-химиков, занимающихся исследованием, синтезом и переработкой полимеров.



Цена **1100,00** руб.

**ДАМАСКИН Б. Б., ПЕТРИЙ О. А., ЦИРЛИНА Г. А.**

### **ЭЛЕКТРОХИМИЯ**

3-е изд., испр., 2015. **672 с.** Формат: **14×21 см.** Переплет: твердый

*Допущено УМО по классическому университетскому образованию в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Химия»*

**ISBN 978-5-8114-1878-7**

Приведены примеры использования количественных соотношений электрохимической термодинамики и кинетики для описания и прогнозирования свойств реальных систем, основы научного подхода к решению задач, связанных с практическим применением электрохимических систем. Рассмотрены последние достижения в области разработки новых материалов для электрохимических систем, современное состояние физических представлений об элементарных явлениях в электрохимических процессах, физические методы исследования растворов, межфазных границ и электродных материалов. Для студентов, обучающихся по направлениям «Химия», «Химия, физика и механика материалов», «Химические технологии», «Энерго- и ресурсосберегающие процессы в химической технологии, нефтехимии и биотехнологии», «Фундаментальная и прикладная химия», «Химическая технология энергонасыщенных материалов и изделий», «Химическая технология материалов современной энергетики».



Книга в работе

**КАМЫШОВ В. М., МИРОШНИКОВА Е. Г., ТАТАУРОВ В. П.**

### **СТРОЕНИЕ ВЕЩЕСТВА**

2-е изд., испр. и доп., 2016. **236 с.** Формат: **14×21 см.** Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-2313-2**

Настоящее учебное пособие представляет последовательное и многостороннее изложение одной из важнейших составляющих химических наук — раздела о строении вещества. На основе квантово-механического подхода рассматриваются вопросы строения вещества от микроскопических состояний (атомы, молекулы) до макроскопического (газы и конденсированные фазы). Строение атомов изложено на уровне электронных оболочек и не касается вопросов строения атомного ядра.

Учебное пособие предназначено для студентов нехимических направлений подготовки в высших учебных заведениях.



Книга в работе

**КОЗАДЕРОВ О. А., ВВЕДЕНСКИЙ А. В.**

### **СОВРЕМЕННЫЕ ХИМИЧЕСКИЕ ИСТОЧНИКИ ТОКА**

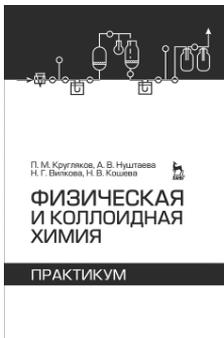
1-е изд., 2016. **132 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-2121-3**

Представлены основы теории электрохимической энергоконверсии, а также описаны принципы работы, базовые конструкции и физико-химические особенности функционирования современных химических источников тока: солевых и щелочных гальванических элементов с цинковым или литиевым анодом; свинцово-кислотных, никельметаллогидридных, литий-ионных вторичных элементов и аккумуляторов для крупномасштабного хранения энергии; а также низко- и высокотемпературных топливных элементов.

Книга адресована студентам, обучающимся по направлениям «Химия», «Химия, физика и механика материалов», «Фундаментальная и прикладная химия», «Химическая технология».





**КРУГЛЯКОВ П. М., НУШТАЕВА А. В. И ДР.  
ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ.**

**ПРАКТИКУМ**

1-е изд., 2013. 208 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый

*Рекомендовано УМО вузов РФ по образованию в области строительства в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по направлению «Строительство» по профилю подготовки «Производство строительных материалов, изделий и конструкций»*

**ISBN 978-5-8114-1376-8**

Приведены краткие теоретические сведения, методики выполнения лабораторных работ и контрольные вопросы по разделам «Физическая химия» и «Коллоидная химия». Практикум разработан на кафедре химии Пензенского государственного университета архитектуры и строительства и предназначен для студентов 2–3 курсов направлений «Техносферная безопасность» (профиль «Инженерная защита окружающей среды»), «Строительство» (профиль «Производство строительных материалов, изделий и конструкций»), «Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов» (профиль «Автомобильные дороги и аэродромы»).

Практикум также может использоваться студентами других нехимических специальностей высших учебных заведений (степень выпускника — бакалавр) при изучении курсов «Физическая химия» и «Коллоидная химия».

Цена **347,82** руб.



**МОКРОУСОВ Г. М., ЗАРУБИНА О. Н., БЕКИЗИНА Т. П.  
МЕЖФАЗНЫЕ ПРЕВРАЩЕНИЯ И ФОРМИРОВАНИЕ  
ПОВЕРХНОСТИ МНОГОКОМПОНЕНТНЫХ  
ПОЛУПРОВОДНИКОВ В ЖИДКИХ СРЕДАХ**

1-е изд., 2015. 112 с. Формат: 16,5×23,5 см. Переплет: мягкий

**ISBN 978-5-8114-1872-5**

Рассмотрены типичные межфазные превращения, протекающие в системах многокомпонентное соединение — вода (pH). При этом поверхность представлена в виде структуры, состоящей из поверхностного фазового слоя и приповерхностного кристаллического слоя, находящегося между поверхностным фазовым слоем (или при отсутствии такового — раствором) и объемом твердого тела. Данное пособие поможет моделировать границы раздела фаз сложных неорганических веществ и материалов, целенаправленно прогнозировать и создавать их межфазные границы с необходимым составом и строением путем различных (электро-) химических операций, устранять или вводить дефекты в приповерхностные области кристаллических веществ, управлять свойствами структур типа П-М, П-Д и осуществлять наноструктурирование поверхности кристаллических материалов. Пособие предназначено для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Химия», «Химия, физика и механика материалов», «Фундаментальная и прикладная химия».

Цена **700,04** руб.



**МОРАЧЕВСКИЙ А. Г.**

**ФИЗИЧЕСКАЯ ХИМИЯ.  
ПОВЕРХНОСТНЫЕ ЯВЛЕНИЯ И ДИСПЕРСНЫЕ СИСТЕМЫ**

2-е изд., стер., 2015. 160 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый

*Рекомендовано УМО по университетскому политехническому образованию в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки магистров «Техническая физика»*

**ISBN 978-5-8114-1857-2**

В учебном пособии изложены общие вопросы термодинамики поверхностных явлений на границах раздела фаз в системах с различной степенью дисперсности. Рассмотрены процессы адсорбции на твердых и жидких поверхностях, обсуждается стабильность дисперсных систем. Отдельные главы посвящены коллоидным растворам и основным понятиям о наноматериалах.

Учебное пособие предназначено для студентов высших учебных заведений, обучающихся по магистерской программе «Материаловедение наноматериалов и компонентов электронной техники» направления подготовки магистров «Техническая физика». Оно может быть также использовано при обучении студентов направлений подготовки «Материаловедение и технологии материалов», «Металлургия», в системах повышения квалификации, в учреждениях дополнительного профессионального образования.

Цена **700,04** руб.

**МОРАЧЕВСКИЙ А. Г., ФИРСОВА Е. Г.**

### **ФИЗИЧЕСКАЯ ХИМИЯ. ГЕТЕРОГЕННЫЕ СИСТЕМЫ**

2-е изд., стер., 2015. **192 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый  
*Рекомендовано УМО по университетскому политехническому образованию  
в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по  
направлению подготовки магистров «Техническая физика»*

**ISBN 978-5-8114-1859-6**

В учебном пособии изложены вопросы, связанные с термодинамическим описанием равновесий в одно-, двух- и трехкомпонентных системах. В качестве примеров рассмотрены преимущественно металлургические системы. Специальное внимание уделено аналитическому представлению концентрационной зависимости термодинамических функций в двойных жидких системах, расчету термодинамических свойств тройных систем по данным о граничных двойных системах, расчетам фазовых диаграмм. Учебное пособие предназначено для студентов высших учебных заведений, обучающихся по магистерской программе «Материаловедение наноматериалов и компонентов электронной техники» направления подготовки магистров «Техническая физика». Оно может быть также использовано при обучении студентов направлений подготовки «Материаловедение и технологии материалов», «Металлургия», в системах повышения квалификации, в учреждениях дополнительного профессионального образования.



Цена **550,00** руб.

**МОРАЧЕВСКИЙ А. Г., ФИРСОВА Е. Г.**

### **ФИЗИЧЕСКАЯ ХИМИЯ. ТЕРМОДИНАМИКА ХИМИЧЕСКИХ РЕАКЦИЙ**

2-е изд., испр., 2015. **112 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: мягкий

*Рекомендовано УМО по университетскому политехническому образованию  
в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по  
направлению подготовки магистров «Техническая физика»*

**ISBN 978-5-8114-1858-9**

В учебном пособии кратко изложены основные положения химической термодинамики и их применение к расчету термодинамических химических реакций. Учебное пособие предназначено для студентов высших учебных заведений, обучающихся по магистерской программе «Материаловедение наноматериалов и компонентов электронной техники» направления подготовки магистров «Техническая физика». Оно может быть также использовано при обучении студентов направлений подготовки «Материаловедение и технологии материалов», «Металлургия», в системах повышения квалификации, в учреждениях дополнительного профессионального образования.



Цена **500,06** руб.

**МОРАЧЕВСКИЙ А. Г., ФИРСОВА Е. Г.**

### **ТЕРМОДИНАМИКА ЖИДКИХ МЕТАЛЛОВ И СПЛАВОВ**

1-е изд., 2016. **240 с.** Формат: **14×21 см.** Переплет: мягкий

**ISBN 978-5-8114-2293-7**

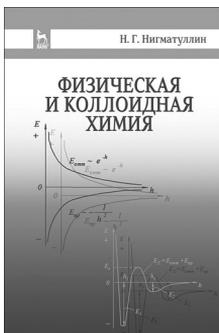
В учебном пособии изложены вопросы, связанные с термодинамическим описанием одно-, двух- и трехкомпонентных металлургических систем в жидком состоянии. Изложены основные методы экспериментального исследования термодинамических свойств жидких сплавов. Рассмотрена структура и термодинамические свойства индивидуальных жидких металлов. Обсуждается связь между фазовой диаграммой и термодинамическими свойствами в жидком состоянии двойных металлургических систем.

Учебное пособие предназначено для студентов высших учебных заведений, обучающихся по магистерской программе «Материаловедение наноматериалов и компонентов электронной техники» направления подготовки магистров «Техническая физика». Оно может быть также использовано при обучении студентов направлений подготовки «Материаловедение и технологии материалов», «Металлургия», в системах повышения квалификации, в учреждениях дополнительного профессионального образования.



Книга в работе





Цена **999,90** руб.

**НИГМАТУЛЛИН Н. Г.**

### **ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ**

2-е изд., испр., 2015. **288 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Допущено Министерством сельского хозяйства РФ в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по технологическим специальностям*

**ISBN 978-5-8114-1983-8**

Изложены основы термодинамики, химической кинетики и катализа, фазового и химического равновесия, электрохимии, поверхностных явлений, теории дисперсных систем и описаны отдельные виды дисперсных систем.

Учебное пособие предназначено для бакалавров технологических направлений обучения.



Цена **669,90** руб.

**ПОПОВА А. А.**

### **МЕТОДЫ ЗАЩИТЫ ОТ КОРРОЗИИ. Курс лекций**

2-е изд., перераб., 2014. **288 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Рекомендовано УМО вузов РФ по образованию в области строительства в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по программе бакалавриата по направлению подготовки «Строительство» (профили «Промышленное и гражданское строительство», «Городское строительство»)*

**ISBN 978-5-8114-1721-6**

Пособие содержит значительный теоретический и иллюстрационный материал, позволяющий изучить коррозию металлических, неметаллических, бетонных, полимерных, композиционных материалов в различных средах. В пособии приведены основные электрохимические и коррозионные определения, закономерности и экспериментальные данные, необходимые для глубокого освоения сложной и многогранной проблемы коррозии и эффективной борьбы с ней, формирования грамотного инженерного подхода к решению практических коррозионных задач. Пособие предназначено для студентов строительных, нефтяных и технологических специальностей и направлений высших учебных заведений. Пособие будет полезно также магистрам и преподавателям химических дисциплин.



Цена **949,96** руб.

**ПОПОВА А. А., ПОПОВА Т. Б.**

### **ФИЗИЧЕСКАЯ ХИМИЯ**

1-е изд., 2015. **496 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Рекомендовано ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет пищевой промышленности» в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки укрупненной группы — «Промышленная экология и биотехнологии» уровня бакалавриата*

**ISBN 978-5-8114-1796-4**

Издание содержит развернутые теоретические главы, соответствующие основным разделам курса физической химии, и лабораторный практикум, освоение которого будет способствовать более глубокому пониманию изучаемого материала, осознанному закреплению прикладных и исследовательских навыков у обучающихся, формированию необходимых компетенций. В каждой работе рассматриваются примеры расчетов, использующихся при выполнении экспериментальных заданий, приводятся задачи для самостоятельного решения и контрольные вопросы, охватывающие все дидактические единицы теоретического курса.

Пособие предназначено для студентов инженерных и технологических направлений, а также может быть полезно магистрам, аспирантам и преподавателям химических дисциплин в высших учебных заведениях.



**ЛАНЬ**

**ОФОРМЛЕНИЕ  
В РАБОТЕ**

Книга в работе

---

**СВИРИДОВ В. В., СВИРИДОВ А. В.**

**ФИЗИЧЕСКАЯ ХИМИЯ**

1-е изд., 2016. **600 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-2262-3**

Учебное пособие полностью соответствует требованиям Федерального государственного стандарта. Оно включает в себя следующие разделы: строение вещества; химическая термодинамика; термодинамическое описание реальных газовых и жидких систем; фазовые превращения и равновесия; электрохимические процессы и равновесия; кинетика и катализ химических реакций.

Учебное пособие предназначено для студентов химико-технологических вузов всех направлений и специализаций. Оно может быть полезно также для студентов других технических вузов и факультетов университетов, магистров и аспирантов.



# КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ

ВЕРЕЖНИКОВ В. Н., ГЕРМАШЕВА И. И., КРЫСИН М. Ю.

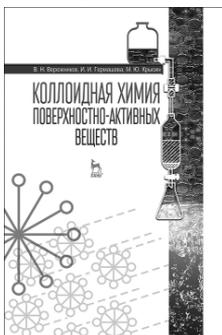
## КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ПОВЕРХНОСТНО-АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ

1-е изд., 2015. 304 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый

ISBN 978-5-8114-1929-6

Изложены вопросы поверхностной активности и самоорганизации в растворах ПАВ (мицеллообразования, солюбилизации, образования микроэмульсий). Существенно переработан материал, посвященный рассмотрению фазовых равновесий в системах ПАВ вода в области точки Крафта. Показаны плодотворные возможности применения метода политермической кондуктометрии, описан оригинальный и физически обоснованный подход к получению «коллоидно химически чистых» препаратов ПАВ в различных солевых формах. Приведены соответствующие методики (новизна которых подтверждена патентами), а в Приложении — справочные данные для широкого круга ПАВ.

Пособие предназначено для студентов классических университетов, обучающихся по направлению/специальности «Химия» и специализирующихся в области коллоидной химии, а также студентов химико-технологических вузов. Может представлять интерес и для специалистов, работающих в этой области.



Цена 1100,00 руб.

ВОЛКОВ В. А.

## КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ. ПОВЕРХНОСТНЫЕ ЯВЛЕНИЯ И ДИСПЕРСНЫЕ СИСТЕМЫ

2-е изд., испр., 2015. 672 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый

*Допущено УМО по образованию в области технологии, конструирования изделий легкой промышленности в качестве учебника для бакалавров и магистров по направлениям «Технология и проектирование текстильных изделий» и «Технология изделий легкой промышленности»*

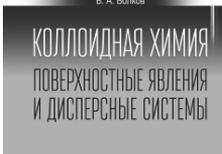
ISBN 978-5-8114-1819-0

Изложены физико-химические основы поверхностных явлений и дисперсных систем. Приведены примеры проявления поверхностных явлений и применения дисперсных систем в производстве текстильных материалов и их облагораживания.

Предназначен для студентов химико-технологических специальностей высших учебных заведений текстильного профиля и легкой промышленности, изучающих курс коллоидной химии.



В. А. Волков



Цена 1899,92 руб.

ГЕЛЬФМАН М. И., КОВАЛЕВИЧ О. В., ЮСТРАТОВ В. П.

## КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ

5-е изд., стер., 2016. 336 с., ил. Формат: 12,8×20 см.

Переплет: твердый

ISBN 978-5-8114-0478-0

В книге изложены физико-химические основы учения о поверхностных явлениях и дисперсных системах. Подробно рассматриваются способы получения дисперсных систем, вопросы их устойчивости и физические свойства лиофобных золь и лиофильных коллоидов. Значительное внимание уделяется описанию микрогетерогенных систем: суспензий, эмульсий, пен, аэрозоль, порошков, широко встречающихся в природе и применяемых в различных областях промышленности.

Предназначается для студентов технологических высших учебных заведений.



Цена 535,26 руб.



КРУГЛЯКОВ П. М., НУШТАЕВА А. В. и ДР.

### ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ. ПРАКТИКУМ

1-е изд., 2013. 208 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый

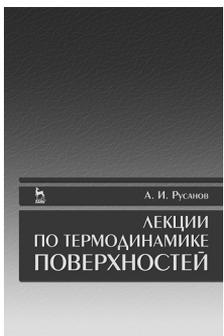
*Рекомендовано УМО вузов РФ по образованию в области строительства в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по направлению «Строительство» по профилю подготовки «Производство строительных материалов, изделий и конструкций»*

ISBN 978-5-8114-1376-8

Приведены краткие теоретические сведения, методики выполнения лабораторных работ и контрольные вопросы по разделам «Физическая химия» и «Коллоидная химия». Практикум разработан на кафедре химии Пензенского государственного университета архитектуры и строительства и предназначен для студентов 2-3 курсов направлений «Техносферная безопасность» (профиль «Инженерная защита окружающей среды»), «Строительство» (профиль «Производство строительных материалов, изделий и конструкций»), «Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов» (профиль «Автомобильные дороги и аэродромы»).

Практикум также может использоваться студентами других нехимических специальностей высших учебных заведений (степень выпускника — бакалавр) при изучении курсов «Физическая химия» и «Коллоидная химия».

Цена 347,82 руб.



РУСАНОВ А. И.

### ЛЕКЦИИ ПО ТЕРМОДИНАМИКЕ ПОВЕРХНОСТЕЙ

1-е изд., 2013. 240 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый

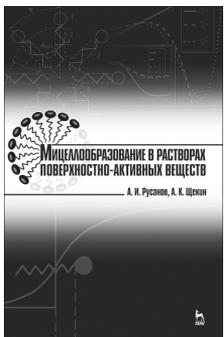
*Допущено УМО по классическому университетскому образованию в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению ВПО «Химия» и специальности «Фундаментальная и прикладная химия»*

ISBN 978-5-8114-1487-1

Книга представляет собой лекционное учебное пособие по равновесной термодинамике поверхностей для слушателей, уже знакомых с химической термодинамикой. Включает 12 лекций по основным направлениям термодинамики поверхностей.

Издание рассчитано на студентов и аспирантов физических и химических специальностей классических университетов и химико-технологических вузов, получающих подготовку в области поверхностных явлений, и может быть полезным широкому кругу специалистов, интересующихся современным состоянием науки в этой области.

Цена 695,64 руб.



РУСАНОВ А. И., ЩЁКИН А. К.

### МИЦЕЛЛООБРАЗОВАНИЕ В РАСТВОРАХ ПОВЕРХНОСТНО-АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ

2-е изд., доп., 2016. 612 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый

ISBN 978-5-8114-2126-8

На основе концепции мицелл как двумерно жидких и одномерно твердых объектов строится термодинамика мицелл как фазовых частиц, электростатика ионной мицеллярной ячейки, теория полиморфизма и полидисперсности мицелл. Изложена теория мицеллообразования, основанная на законе действия масс. Сформулированы основы кинетической теории мицеллообразования. Рассмотрены аналитические и численные подходы в кинетике мицеллообразования и мицеллярной релаксации. Кратко характеризуются солубилизация в мицеллярных системах и микроэмульсиях.

Книга предназначена для научных работников и инженеров-технологов, занимающихся проблемами поверхностно-активных веществ. Может быть полезна студентам и аспирантам при изучении курса коллоидной химии.

Цена 1500,40 руб.



**ФРИДРИХСБЕРГ Д. А.**

### **КУРС КОЛЛОИДНОЙ ХИМИИ**

4-е изд., испр. и доп., 2016. **416 с.** Формат: **12,8×20 см.**  
Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-1070-5**

Изложены общие закономерности физикохимии дисперсных систем и поверхностных явлений, учение о поверхностных силах и адсорбции, устойчивости дисперсных систем, физическая химия высокомолекулярных соединений, микцеллообразование, свойства порошков, суспензий, эмульсий, поверхностных пленок и аэрозолей.

Учебник предназначен для студентов технологических специальностей.

Цена **899,80** руб.

---



**ШИЛОВА О. А. (ПОД РЕД.)**

### **ЗОЛЬ-ГЕЛЬ ТЕХНОЛОГИЯ МИКРО- И НАНОКОМПОЗИТОВ**

1-е изд., 2013. **304 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Рекомендовано УМО вузов РФ по образованию в области радиотехники, электроники, биомедицинской техники и автоматизации в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки «Электроника и наноэлектроника» и «Нанотехнологии и микросистемная техника»*

**ISBN 978-5-8114-1417-8**

Данное учебное пособие призвано помочь учащимся и специалистам разобраться в особенностях золь-гель синтеза и освоить основные технологические приемы. Оно соответствует ФГОС ВПО третьего поколения и может быть рекомендовано для обучения бакалавров и магистров по направлениям «Электроника и наноэлектроника» и «Нанотехнологии и микросистемная техника». Книга может быть полезна аспирантам материаловедческих специальностей и специалистам в области жидкофазного синтеза материалов, а также может использоваться на курсах повышения квалификации специалистов, работающих в области технологии и диагностики микро- и наноматериалов.

Цена **802,56** руб.

---

# ХИМИЯ ВЫСОКОМОЛЕКУЛЯРНЫХ СОЕДИНЕНИЙ



**АЗАРОВ В. И., БУРОВ А. В., ОБОЛЕНСКАЯ А. В.**

## **ХИМИЯ ДРЕВСИНЫ И СИНТЕТИЧЕСКИХ ПОЛИМЕРОВ**

2-е изд., испр., 2016. **624 с.** Формат: **14×21 см.** Переплет: твердый

*Допущено УМО по образованию в области лесного дела в качестве учебника для студентов вузов, обучающихся по направлению «Химическая технология органических веществ и топлив» по специальности «Технология химической переработки древесины»*

**ISBN 978-5-8114-1061-3**

Излагается строение макромолекул и физическая структура полимеров. Рассмотрены процессы синтеза полимеров. Излагаются свойства синтетических полимеров, используемых при получении разнообразных материалов и изделий на основе древесины и продуктов ее переработки. Учебник содержит необходимые сведения по анатомии древесины и строению клеточной стенки. Значительное место отводится изложению теоретических основ процессов химической переработки древесины и ее компонентов. Учебник предназначен для студентов лесотехнических специальностей «Технология химической переработки древесины» и «Технология деревообработки».

Цена **1500,40 руб.**



**ВШИВКОВ С. А.**

## **ФАЗОВЫЕ И СТРУКТУРНЫЕ ПЕРЕХОДЫ ЖИДКОКРИСТАЛЛИЧЕСКИХ НАНОСИСТЕМ**

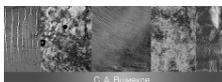
3-е изд., испр. и доп., 2016. **112 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: мягкий

**ISBN 978-5-8114-1301-0**

В учебном пособии рассмотрены экспериментальные и теоретические данные о фазовых переходах и структуре жидкокристаллических наносистем (растворов и гелей эфиров целлюлозы) в магнитном и механическом полях, а также вне поля. Обсуждено влияние молекулярной массы, полярности молекул растворителей, напряженности магнитного поля, скорости сдвигового деформирования на положение пограничных кривых, отделяющих изотропные области от анизотропных, и на структуру систем.

Пособие предназначено для бакалавров, обучающихся по профилям «Высокомолекулярные соединения» и «Физическая химия» направления подготовки «Химия», студентов и аспирантов, специализирующихся в области физической химии полимеров, а также химиков, физико-химиков, занимающихся исследованием, синтезом и переработкой полимеров.

Цена **343,42 руб.**



**ВШИВКОВ С. А.**

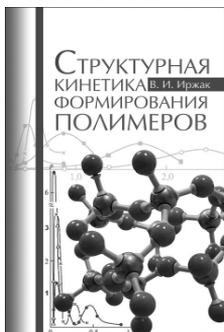
## **ФАЗОВЫЕ ПЕРЕХОДЫ ПОЛИМЕРНЫХ СИСТЕМ ВО ВНЕШНИХ ПОЛЯХ**

2-е изд., испр. и доп., 2013. **368 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-1529-8**

Обобщены и проанализированы результаты исследования фазовых переходов в растворах, смесях и гелях полимеров в механическом поле, в электрическом и магнитном полях, а также вне поля. Рассмотрены системы с аморфным расслаиванием с верхними и нижними критическими температурами растворения, с кристаллическим разделением фаз и с жидкокристаллическими фазовыми переходами. Проанализировано влияние молекулярной массы, гибкости цепи и концентрации полимера, полярности и размеров молекул растворителя, скорости деформирования, напряженности магнитного поля, поверхностных энергий компонентов на фазовые переходы полимерных систем в механическом, магнитном и электрическом полях. Описаны фазовые диаграммы и пульсирующий механизм фазового распада гелей шитых полимеров. Рассмотрены методы построения и способы расчета фазовых диаграмм полимерных систем. Учебное пособие предназначено для студентов, специализирующихся в области фазовых переходов многокомпонентных систем.

Цена **1069,86 руб.**



**ИРЖАК В. И.**

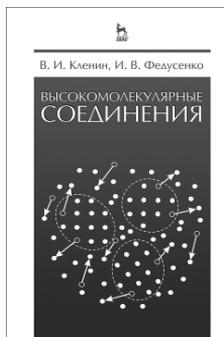
### **СТРУКТУРНАЯ КИНЕТИКА ФОРМИРОВАНИЯ ПОЛИМЕРОВ**

1-е изд., 2015. **448 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый  
**ISBN 978-5-8114-1684-4**

Определено понятие структурной кинетики формирования высокомолекулярных соединений, изложены методы ее количественного и качественного описания в аспектах химического, топологического и надмолекулярного уровней структуры.

Предназначено для студентов старших курсов, магистрантов, аспирантов, научно-педагогических и производственных работников, обучающихся и работающих в области химии и технологии полимеров.

Цена **1100,00** руб.



**КЛЕНИН В. И., ФЕДУСЕНКО И. В.**

### **ВЫСОКОМОЛЕКУЛЯРНЫЕ СОЕДИНЕНИЯ**

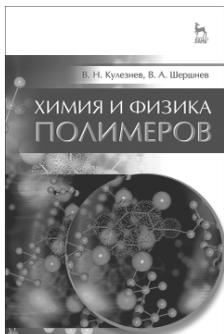
2-е изд., испр., 2013. **512 с.** Формат: **16,5×23,5 см.**  
Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-1473-4**

В учебнике изложены основные понятия и представления химии, физики, физико-химии полимеров и систем с участием полимеров. Тематика глав в основном соответствует типовой программе курса «Высокомолекулярные соединения» для студентов химических факультетов университетов. Более подробно представлены физические и физико-химические разделы науки о полимерах. Особое внимание уделено статистике полимерных цепей в связи с главной особенностью полимеров: молекулярно-массовым распределением, проблемой конформаций макромолекул и их гибкости, обуславливающих фундаментальные свойства полимерных материалов. Изложение ведется строгим языком современного естествознания.

Для студентов и аспирантов химического факультета, научных сотрудников.

Цена **1600,06** руб.



**КУЛЕЗНЕВ В. Н., ШЕРШНЕВ В. А.**

### **ХИМИЯ И ФИЗИКА ПОЛИМЕРОВ**

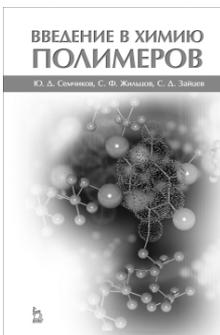
3-е изд., испр., 2014. **368 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Допущено УМО по образованию в области химической технологии и биотехнологии в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению «Химическая технология»*

**ISBN 978-5-8114-1779-7**

Изложены научные основы получения полимеров; описана их структура и ее зависимость от методов синтеза; рассмотрены физические и механические свойства полимеров в связи с их структурой, химической природой и физическими состояниями; приведены основные химические реакции полимеров и показаны возможности стабилизации, химической и физической модификации полимеров для получения нового комплекса свойств, в том числе путем сшивания макромолекул и формирования сетчатых структур. Указаны пути более полного и долговечного использования полимерных материалов и изделий. Для студентов химико-технологических вузов по направлению «Химическая технология высокомолекулярных соединений и полимерных материалов». Предназначено для студентов, обучающихся по направлению «Полимерное материаловедение» и смежным специальностям, а также для научных сотрудников и специалистов, работающих в области полимеров и полимерного материаловедения.

Цена **850,08** руб.



**СЕМЧИКОВ Ю. Д., ЖИЛЬЦОВ С. Ф., ЗАЙЦЕВ С. Д.**

**ВВЕДЕНИЕ В ХИМИЮ ПОЛИМЕРОВ**

2-е изд., стер., 2014. **224 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Допущено УМО по классическому университетскому образованию в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению ВПО «Химия» и специальности «Фундаментальная и прикладная химия»*

**ISBN 978-5-8114-1325-6**

Учебное пособие представляет собой вводный курс «Высокомолекулярные соединения», предназначено для химических специальностей вузов, а также для нехимических специальностей классических университетов, медицинских, строительных и сельскохозяйственных вузов.

Рассмотрены методы синтеза, свойства, химические превращения высокомолекулярных соединений, природа и свойства их растворов. Охарактеризованы основные полимерные материалы, их применение и динамика роста производства.

Цена **599,94 руб.**

---



**БЕЛЮСТИН А. А.**

## **ПОТЕНЦИОМЕТРИЯ: ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ И ПРИМЕНЕНИЯ**

1-е изд., 2015. **336 с.** Формат: **14×21 см.** Переплет: твердый

*Допущено УМО по классическому университетскому образованию в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки ВПО «Химия» и специальности ВПО «Фундаментальная и прикладная химия»*

**ISBN 978-5-8114-1838-2**

Описаны теоретические основы потенциометрии и применение потенциометрического метода в физической, аналитической химии, электрохимии, биологии, медицине, химическом производстве. Предмет изложен на двух уровнях сложности: первичное знакомство с основами; углубление и детализация сведений. В книге представлены последние достижения в рассматриваемой области науки. Пособие предназначено для обучения бакалавров и магистров, а также аспирантов на естественнонаучных факультетах университетов. Пособие полезно специалистам химикам-аналитикам и физико-химикам, биологам и геологам, инженерно-техническим работникам, измеряющим pH и окислительно-восстановительные потенциалы на химическом, фармацевтическом и т. п. производствах.

Цена **850,08** руб.



**ВАСИЛЬЕВА В. И., СТОЯНОВА О. Ф., ШКУТИНА И. В. И ДР.**

## **СПЕКТРАЛЬНЫЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА.**

*Практическое руководство*

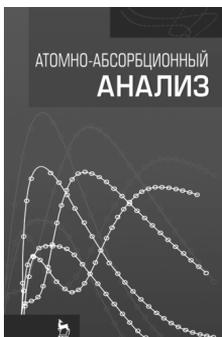
1-е изд., 2014. **416 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Допущено УМО по классическому университетскому образованию в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по специальности ВПО «Фундаментальная и прикладная химия»*

**ISBN 978-5-8114-1638-7**

Представлены теоретические основы и возможности спектральных методов анализа, рассмотрены принципы подготовки и проведения спектроскопических экспериментов, обработки их результатов. Приведено подробное описание лабораторных работ и аппаратуры по основным разделам спектрального анализа: атомно-эмиссионный анализ, атомно-абсорбционная спектрометрия и молекулярная абсорбционная спектрометрия, люминесцентный анализ и рефрактометрия. Пособие предназначено для студентов вузов, обучающихся по химическим, биологическим и фармацевтическим специальностям, будет полезно аспирантам, преподавателям и сотрудникам, специализирующимся в области аналитической спектрометрии.

Цена **850,08** руб.



**ГАНЕЕВ А. А., ШОЛУПОВ С. Е., ПУПЫШЕВ А. А.,  
БОЛЬШАКОВ А. А., ПОГАРЕВ С. Е.**

## **АТОМНО-АБСОРБЦИОННЫЙ АНАЛИЗ**

1-е изд., 2016. **304 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-1117-7**

В учебном пособии подробно рассмотрено современное состояние атомно-абсорбционного анализа, и на конкретных примерах показаны возможности его применения в различных областях.

Книга ориентирована на студентов-химиков старших курсов университетов и институтов, специализирующихся в области аналитической химии, магистров и аспирантов соответствующих специальностей. Она будет полезна преподавателям аналитической химии и может быть использована в практикумах по аналитической химии.

Цена **796,40** руб.



ЭБС

**ДОЛГОНОСОВ А. М., РУДАКОВ О. Б., ПРУДКОВСКИЙ А. Г.**

### **КОЛОНОЧНАЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХРОМАТОГРАФИЯ:**

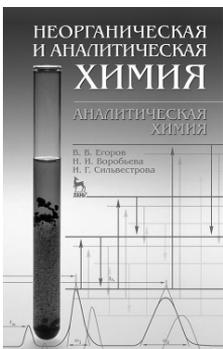
*ПРАКТИКА, ТЕОРИЯ, МОДЕЛИРОВАНИЕ*

2-е изд., испр., 2015. **468 с.** Формат: **21×29 см.** Переплет: мягкий

**ISBN 978-5-8114-1870-1**

В монографии приводятся базовые сведения о современных методах хроматографического анализа, таких как жидкостная, ионная и газовая хроматографии, рассмотрены возможности применения математического моделирования, информационно-аналитических систем для повышения достоверности результатов анализа, развиваются теоретические представления о высокоэффективных хроматографических процессах.

Книга предназначена для научных работников, преподавателей, аспирантов, магистрантов и студентов, занимающихся хроматографией, аналитической химией, химией, физикой и механикой материалов, содержит богатый справочный и библиографический материал, может быть использована в качестве учебного пособия при подготовке кадров высшей квалификации в университетах Министерства образования и науки РФ и институтах РАН.



Цена **599,94** руб.

**ЕГОРОВ В. В., ВОРОБЬЕВА Н. И., СИЛЬВЕСТРОВА И. Г.**

### **НЕОРГАНИЧЕСКАЯ И АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ**

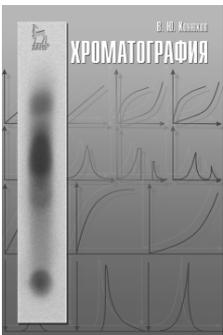
*Аналитическая химия*

1-е изд., 2014. **144 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Допущено УМО вузов РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебника для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки (специальности) «Ветеринария» (квалификация (степень) «специалист»)*

**ISBN 978-5-8114-1602-8**

Учебник содержит полный курс аналитической химии (качественный и количественный анализ), соответствующий программе «Аналитическая химия» для сельскохозяйственных вузов в сокращенном варианте, преподаваемом студентам Московской ветеринарной академии (ветеринары, зоотехнологи, товароведы, биологи, биотехнологи). Он может быть использован не только в лекционной и самостоятельной работе, но и в лабораторно-практических занятиях и семинарах.



Цена **474,98** руб.

**КОНЮХОВ В. Ю.**

### **ХРОМАТОГРАФИЯ**

1-е изд., 2016. **224 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-1333-1**

В учебнике описаны основные хроматографические методы анализа и исследования физико-химических свойств веществ. Несмотря на небольшой объем книги, в ней достаточно подробно изложены теоретические основы методов, их особенности и аппаратурное оформление, подробно рассматриваются практические вопросы хроматографии.

Учебник предназначен для студентов, специализирующихся в области аналитической химии, для научных работников, аспирантов и сотрудников заводских лабораторий, специалистов в области аналитического приборостроения.



В. М. Лебухов  
А. И. Окара  
А. П. Павлюченкова

### ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ

Цена **1081,96** руб.

**ЛЕБУХОВ В. И., ОКАРА А. И., ПАВЛЮЧЕНКОВА Л. П.**

### ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ

1-е изд., 2013. **480 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-1320-1**

Дано описание физико-химического состояния объекта, его свойств, как объективной особенности товара; их изменений при различных технологических процессах; приведены краткие сведения и основные понятия качества, безопасности товаров и подготовки их к анализу; представлена классификация и описаны теоретические основы инструментальных методов исследования физико-химических свойств и качества товаров, используемых в том числе и в практике процедуры подтверждения соответствия; даны принципиальные схемы устройства приборов, кратко освещены основы и порядок выборочного контроля; отбора и подготовки к анализу проб; приемы математической обработки результатов измерений. Во второй части учебника описаны лабораторные работы, используемые приборы для измерения физико-химических свойств конкретных объектов. Для студентов, обучающихся по направлению «Товароведение»; может быть использован при подготовке бакалавров по «Технологии продовольственных продуктов и потребительские товары», а также может быть полезен специалистам и работникам исследовательских и производственных лабораторий при текущем и выходном контроле качества и безопасности потребительских товаров.

**НЕЧИПОРЕНКО А. П.**

### ДОНОРНО-АКЦЕПТОРНЫЕ СВОЙСТВА ПОВЕРХНОСТИ ТВЕРДОФАЗНЫХ СИСТЕМ. ИНДИКАТОРНЫЙ МЕТОД



1-е изд., 2014. **144 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-2309-5**

Изложены методические и теоретические основы «Индикаторного метода – РЦА», используемого при исследовании и анализе комплекса кислотно-основных характеристик поверхности твердых тел и веществ, таких как функция кислотности, дискретно-локальная кислотность активных центров (функциональных группировок), распределение центров по кислотной силе с дифференцированной идентификацией принадлежности к протонному или апротонному типу и примеры алгоритмов расчета их локальных структурно-химических параметров.

Полезно студентам, магистрантам, аспирантам, преподавателям и научным сотрудникам, так или иначе связанным по роду своей профессиональной деятельности или научных интересов с твердофазными системами неорганического, растительного, животного происхождения (катализаторы, сорбенты, огнеупоры, люминофоры, оптическая керамика, композиты на основе полимерных материалов, пищевое сырье, продукты его переработки и многое другое).



**ЛАНЬ**

### ОФОРМЛЕНИЕ В РАБОТЕ

Книга в работе

**РУДАКОВА Л. В., РУДАКОВ О. Б.**

### ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В АНАЛИТИЧЕСКОМ КОНТРОЛЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ

2-е изд., испр., 2015. **364 с.** Формат: **21×29 см.** Переплет: мягкий

**ISBN 978-5-8114-1871-8**

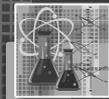
В монографии рассмотрены возможности применения информационно-аналитических систем, цифровых технологий, унифицированных критериев, интегральных показателей и алгоритмов их использования для усовершенствования инструментальных методик химического анализа растворов биологически активных веществ, показаны примеры решения с помощью информационно-аналитических систем задач идентификации и проверки подлинности многокомпонентной продукции с вариативным составом, описаны способы обработки многопараметрического аналитического сигнала, получаемого от мультисенсорных, хроматографических или спектроскопических систем.

Книга содержит богатый справочный материал и может представлять интерес не только для аспирантов и студентов естественнонаучных, медицинских, инженерных профилей подготовки в качестве учебного пособия, но и для специалистов, работающих в соответствующих областях науки и промышленности.



Л. В. Рудакова, О. Б. Рудakov

### ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В АНАЛИТИЧЕСКОМ КОНТРОЛЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ



ЭБС



ЭБС

**СЕЛЕМЕНЕВ В. Ф., СЕМЕНОВ В. Н. (ПОД РЕД.)  
СПЕКТРАЛЬНЫЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА.  
ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО**

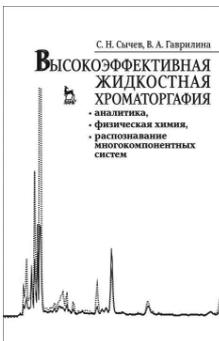
1-е изд., 2014. 304 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый

*Допущено УМО по классическому университетскому образованию в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по специальности ВПО «Фундаментальная и прикладная химия»*

**ISBN 978-5-8114-1638-7**

В учебном пособии представлены теоретические основы и возможности спектральных методов анализа, рассмотрены принципы подготовки и проведения спектроскопических экспериментов, обработки их результатов. Содержание пособия соответствует программе по спецкурсу «Спектральные методы анализа» для химических специальностей вузов.

Пособие предназначено для студентов высших учебных заведений, обучающихся по химическим, биологическим и фармацевтическим направлениям подготовки и специальностям, будет полезно аспирантам, преподавателям и сотрудникам, специализирующимся в области аналитической спектроскопии, и широкому кругу специалистов, работающих в сфере производства полимерных материалов и продуктов органического синтеза, экспертизы качества и безопасности фармацевтической и пищевой продукции.



Цена 294,25 руб.

**СЫЧЕВ С. Н., ГАВРИЛИНА В. А.**

**ВЫСОКОЭФФЕКТИВНАЯ ЖИДКОСТНАЯ ХРОМАТОГРАФИЯ:**

*АНАЛИТИКА, ФИЗИЧЕСКАЯ ХИМИЯ, РАСПОЗНАВАНИЕ МНОГОКОМПОНЕНТНЫХ СИСТЕМ*

1-е изд., 2013. 256 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-1377-5**

В предлагаемой книге изложены основы теории и практики высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ) как аналитического метода, примеры решения наиболее распространенных задач, в том числе по определению фальсификации и безопасности продукции как для простых случаев, так и для систем с неизвестным составом и изменяемым количеством компонентов. В пособие включены вопросы для контроля знаний и лабораторные работы, необходимые для выполнения практикума по ВЭЖХ. Особое внимание в книге уделено использованию ВЭЖХ в физической химии для исследования межмолекулярных взаимодействий на границе раздела фаз «твердое тело — жидкость». Книга предназначена для студентов, аспирантов, преподавателей и специалистов, изучающих или использующих метод ВЭЖХ.



Книга в работе

**ШАЧНЕВА Е. Ю.  
ВОДОПОДГОТОВКА И ХИМИЯ ВОДЫ**

1-е изд., 2016. 104 с. Формат: 14×21 см. Переплет: мягкий

**ISBN 978-5-8114-2304-0**

Пособие написано на основе курса «Водоподготовка и химия воды» и предназначено для студентов (магистрантов) обучающихся по направлению «Химия» и «Педагогическое образование» («Химическое образование»). Пособие также может быть полезно при чтении лекций и проведении лабораторно-практических занятий для студентов различных форм обучения других направлений.

В настоящем пособии представлен достаточно обширный систематизированный теоретический и практический материал, включающий в себя основные сведения о свойствах, химическом составе вод. Рассмотрены классификация природных вод, приведены методики определения различных компонентов в природных водах.

Книга может быть полезна студентам, магистрантам, аспирантам и преподавателям вузов, сотрудникам НИИ и аналитических служб и заводских лабораторий. Пособие может быть использовано в учебном процессе при чтении лекций и проведении лабораторно-практических занятий учебных курсов «Водоподготовка и химия воды» и «Современные проблемы обеспечения населения чистой водой», а также «Подземные источники водоснабжения в Астраханской области».





**ОФОРМЛЕНИЕ  
В РАБОТЕ**

Книга в работе

**ШАЧНЕВА Е. Ю.**

**ХЕМОМЕТРИКА. БАЗОВЫЕ ПОНЯТИЯ**

1-е изд., 2016. **160 с.** Формат: **14×21 см.** Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-2301-9**



Пособие написано на основе курса «Хеометрика» и предназначено для студентов, обучающихся по направлению «Химия» и специальности «Фундаментальная химия», а также магистров обучающихся по направлению «Химия» (по направлениям) и «Педагогическое образование» («Химическое образование»). Пособие также может быть полезно при чтении лекций и проведении лабораторно-практических занятий для студентов различных форм обучения других направлений. В настоящем пособии, посвященном новой прикладной дисциплине, возникшей на стыке экспериментальной химии и математики, даны теоретические основы обоснования основных методов и приемов статистической обработки экспериментальных данных химического анализа.

В пособии также рассматриваются вопросы, связанные с использованием хеометрических процедур при анализе экспериментальных данных в различных областях химии, приводятся примеры практических заданий. Хеометрика использует математические, статистические и другие методы для извлечения достоверной химической информации из экспериментальных данных.

# ОРГАНИЧЕСКАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

%



Цена **474,98** руб.

**АРТЕМЕНКО А. И.**

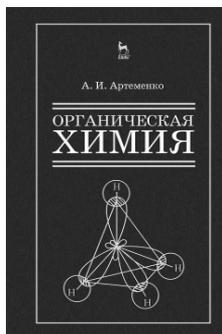
## ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

*Для НЕХИМИЧЕСКИХ НАПРАВЛЕНИЙ ПОДГОТОВКИ*

3-е изд., испр., 2013. **608 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый  
**ISBN 978-5-8114-1620-2**

В учебном пособии излагаются основы теории и фактический материал курса органической химии. Материал пособия тесно связан с санитарно-гигиеническими характеристиками важнейших органических соединений, что дает возможность оценить их потенциальную опасность для биосферы Земли. В книге выделены «Специальные разделы органической химии», в которых достаточно полно рассмотрены высокомолекулярные соединения, ПАВ и СМС, органические красители.

Пособие предназначено для студентов нехимических направлений подготовки вузов. Будет также полезно для тех, кто специализируется в области промышленной экологии, охраны окружающей среды и рационального природопользования.



Цена **1200,10** руб.

**АРТЕМЕНКО А. И.**

## ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

*Для СТРОИТЕЛЬНЫХ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ ВУЗОВ*

8-е изд., испр., 2014. **560 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый  
**ISBN 978-5-8114-1643-1**

В учебнике изложены основные теоретические положения и фактический материал курса органической химии. В книге отражена специфика курса, предназначенного для специальностей, связанных с химической технологией строительных материалов: включены главы, посвященные высокомолекулярным, поверхностно-активным и кремнийорганическим соединениям.

Учебник предназначен для студентов строительных специальностей вузов.



Цена **599,94** руб.

**АРТЕМЕНКО А. И., ТИКУНОВА И. В., АНУФРИЕВ Е. К.**

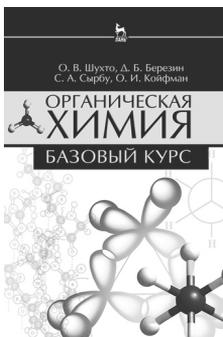
## ПРАКТИКУМ ПО ОРГАНИЧЕСКОЙ ХИМИИ

*Для СТУДЕНТОВ СТРОИТЕЛЬНЫХ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ ВУЗОВ*

4-е изд., испр., 2014. **192 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый  
**ISBN 978-5-8114-1663-9**

Практикум представляет собой руководство по лабораторным и семинарским занятиям. Материал подобран с учетом специализации, связанной с химической технологией строительных материалов, производством строительных изделий и конструкций. В пособии рассмотрены современные методы исследования органических соединений (спектроскопия, ЯМР, хроматография и др.), а также основы технического анализа некоторых полимерных соединений. Приведены основные сведения о справочной и реферативной литературе по органической химии.

Учебное пособие предназначено для студентов строительных направлений подготовки вузов.



Цена **599,94** руб.

**БЕРЕЗИН Д. Б., ШУХТО О. В., СЫРБУ С. А., КОЙФМАН О. И.**

### **ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ. БАЗОВЫЙ КУРС**

2-е изд., испр. и доп., 2014. **240 с.** Формат: **12,8×20 см.**  
Переплет: твердый

*Допущено УМО по образованию в области химической технологии и биотехнологии в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Химическая технология» и «Энерго- и ресурсосберегающие процессы в химической технологии, нефтехимии и биотехнологии»*

**ISBN 978-5-8114-1604-2**

Учебное пособие содержит основные теоретические положения курса лекций по дисциплине «Органическая химия и основы биохимии», контрольное задание и рекомендации по его выполнению.

Рекомендовано учебно-методическим объединением по образованию в области химической технологии и биотехнологии в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям «Химическая технология» и «Энерго- и ресурсосберегающие процессы в химической технологии, нефтехимии и биотехнологии».



Цена **1200,10** руб.

**ДЕНИСОВ В. Я., МУРЫШКИН Д. Л. И ДР.**

### **СБОРНИК ЗАДАЧ ПО ОРГАНИЧЕСКОЙ ХИМИИ**

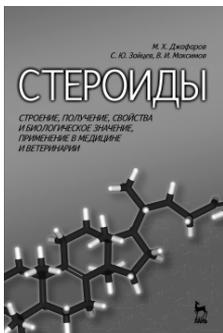
1-е изд., 2014. **544 с.** Формат: **16,5×23,5 см.** Переплет: твердый

*Допущено УМО по классическому университетскому образованию в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению ВПО «Химия» и специальности «Химия»*

**ISBN 978-5-8114-1582-3**

Основную часть учебного пособия составляют задачи и вопросы, посвященные объяснению механизмов органических реакций, сравнению реакционной способности органических соединений, в зависимости от строения и влияния заместителей. Данный сборник (ч.1 и ч. 2) включает в себя около 1800 вопросов и задач, а также ответов к ним или ссылок на соответствующую литературу.

Учебное пособие может быть рекомендовано в помощь студентам, обучающимся по направлениям и специальностям химического профиля, изучающим органическую химию в значительном объеме, а также преподавателям и аспирантам тех вузов, где органическая химия входит в число основных учебных курсов.



Цена **500,28** руб.

**ДЖАФАРОВ М. Х., ЗАЙЦЕВ С. Ю., МАКСИМОВ В. И.**

### **СТЕРОИДЫ**

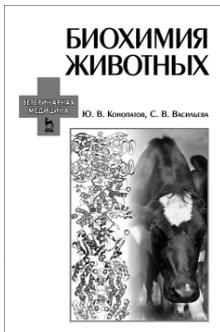
*Строение, получение, свойства и биологическое значение, применение в медицине и ветеринарии*

1-е изд., 2016. **288 с.** Формат: **14×21 см.** Переплет: твердый

*Допущено Учебно-методическим объединением высших учебных заведений Российской Федерации по образованию в области ветеринарии и зоотехнии в качестве учебного пособия для высших учебных заведений по специальностям «Ветеринария» и «Зоотехния»*

**ISBN 978-5-8114-0869-6**

Пособие освещает систематизированную совокупность современных знаний по биохимии и физиологии стероидов человека, животных и растений. В книге дана общая характеристика стероидов. Рассматриваются: механизм биологического синтеза холестерина; биосинтез, метаболизм, значение и распространение в природе отдельных классов стероидных соединений; современные представления по механизму действия стероидных гормонов; методы выделения, очистки и идентификации стероидных веществ; практическое применение отдельных представителей стероидов в медицине и ветеринарии, а также в сельском хозяйстве. Для студентов высших учебных заведений по специальностям «Ветеринария», «Зоотехния», аспирантов и начинающих научных работников.



Цена **850,08** руб.

**КОНОПАТОВ Ю. В., ВАСИЛЬЕВА С. В.**

### **БИОХИМИЯ ЖИВОТНЫХ**

1-е изд., 2015. **384 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Допущено Министерством сельского хозяйства РФ в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению «Ветеринарная медицина»*

**ISBN 978-5-8114-1823-7**

Учебное пособие составлено на основе современных знаний развития биологической химии — активно развивающейся области естествознания, с использованием огромного материала отечественных и зарубежных исследователей. Биохимия является одной из фундаментальных наук биологического цикла. Без знаний основ биохимии невозможно понимание функционирования живой клетки, органов и систем. Превращение белков, жиров, углеводов является основой энергетического и пластического обмена любой живой системы, который регулируется с участием гормонов, витаминов, ферментов. Учебное пособие составлено с использованием теоретического материала, известного современной отечественной и зарубежной науке на сегодняшний день. Пособие предназначено для студентов и аспирантов ветеринарных факультетов, факультетов биоэкологии, водных ресурсов и аквакультуры, ветеринарно-санитарной экспертизы в указанных научных направлениях.



Цена **980,10** руб.

**КУЗНЕЦОВ Д. Г.**

### **ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ**

1-е изд., 2015. **640 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Рекомендовано УМО по медицинскому и фармацевтическому образованию вузов России в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования — программам специалитета по специальности «Фармация»*

**ISBN 978-5-8114-1913-5**

В настоящем учебном пособии в систематизированном виде изложен материал по органической химии в соответствии с требованиями программы.

Пособие предназначено для студентов вузов, обучающихся по специальности высшего образования «Фармация».



Книга в работе

**ОХРИМЕНКО О. В.**

### **ОСНОВЫ БИОХИМИИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

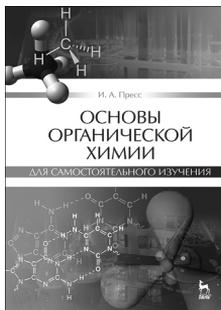


1-е изд., 2016. **384 с.** Формат: **16,5×23,5 см.** Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-2237-1**

Пособие содержит 4 главы. Материал первых трех формирует теоретическую часть дисциплины. Первая глава посвящена вопросам статической биохимии. Во второй — раскрываются вопросы динамической биохимии, в третьей приводятся сведения по частной биохимии сельскохозяйственной продукции: молока, мяса, растительных масел. Четвертая глава представляет собой практикум по дисциплине. В приложениях приведены способы приготовления реактивов, таблицы химического состава сельскохозяйственной продукции. Для проверки качества полученных знаний разработаны вопросы и задания для самоконтроля, которые приводятся в конце каждой темы.

Учебное пособие предназначено для бакалавров, обучающихся по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль: «Организация предпринимательской деятельности в агропромышленном комплексе (АПК)». Может быть полезно студентам пищевых вузов и колледжей, изучающих аналогичные дисциплины, а также широкому кругу читателей, интересующихся вопросами производства и потребления сельскохозяйственной продукции.



Цена **1349,92** руб.

ПРЕСС И. А.

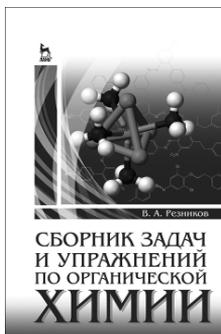
## ОСНОВЫ ОРГАНИЧЕСКОЙ ХИМИИ

Для САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ

1-е изд., 2015. **464 с.** Формат: **16,5×23,5 см.** Переплет: твердый

ISBN 978-5-8114-1931-9

Рассмотрены основные теоретические положения современной органической химии, вопросы номенклатуры органических соединений, классификация и механизм органических реакций. Учебный материал модульно структурирован, каждый модуль содержит подробные решения типичных заданий, а также тренировочные тесты, позволяющие анализировать успешность изучения каждой темы. Рассмотрение отдельных классов органических соединений подразумевает обсуждение таких вопросов, как структурные особенности и характер химических связей, номенклатура и изомерия, методы получения, физические и химические свойства, аспекты практического применения. Расшифровку понятий и терминов можно найти в глоссарии. Перечень именных реакций и терминов содержит более 400 наименований. Издание предназначено для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки и специальностям в области техники и технологии, и может быть полезно при самостоятельной проработке учебного материала и подготовке к экзамену.



Цена **680,02** руб.

РЕЗНИКОВ В. А.

## СБОРНИК ЗАДАЧ И УПРАЖНЕНИЙ ПО ОРГАНИЧЕСКОЙ ХИМИИ

2-е изд., стер., 2014. **288 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Допущено УМО по классическому университетскому образованию в качестве учебно-методического пособия для студентов вузов, обучающихся по специальности ВПО «Химия» и по направлению «Химия»*

ISBN 978-5-8114-1634-9

Учебно-методическое пособие содержит задачи по всем разделам базового курса «Органическая химия». Задачи и упражнения сгруппированы по темам — основным классам органических соединений. Для некоторых задач приведены решения.

Сборник предназначен в первую очередь для студентов классических университетов, обучающихся по направлению «Химия» и изучающих курс «Органическая химия», в частности для студентов естественнонаучных, медицинских и геолого-геофизических факультетов.



Цена **550,00** руб.

РОГОЖИН В. В.

## ПРАКТИКУМ ПО БИОХИМИИ

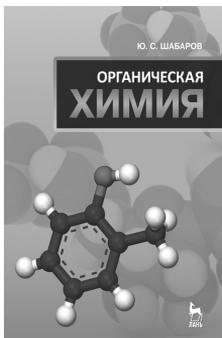
1-е изд., 2013. **544 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Допущено УМО вузов РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки (специальности) «Ветеринария» (квалификация (степень) «специалист») и направлению подготовки (специальности) «Зоотехния» (квалификация (степень) «бакалавр»)*

ISBN 978-5-8114-1586-1

Основной целью практикума является ознакомление студентов с практическими методами биохимических исследований крови, сыворотки или плазмы и биогенных тканей, закрепление теоретических знаний в области биохимии, развитие экспериментальных навыков и привитие научного мировоззрения студентам высших учебных заведений. В практикуме рассматриваются биохимические методы исследования ферментов, энергетических процессов и витаминов, а также основных показателей аминокислотного, белкового, нуклеинового, углеводного, липидного, пигментного и минерального обменов. Предлагаемые аналитические исследования предусмотрены программой обучения при выполнении лабораторных исследований, а также могут быть использованы при самостоятельном выполнении заданий УИРС. Издание предназначено для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности «Зоотехния» и «Ветеринария».

%



**ШАБАРОВ Ю. С.**

## **ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ**

5-е изд., стер., 2016. **848 с.** Формат: **14×20 см.** Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-1069-9**

В книге рассмотрены основные классы циклических и нециклических органических соединений, их строение, свойства, получение. Теоретические представления, спектральные характеристики, вопросы стереохимии, кинетики и термодинамики, сведения о важнейших современных методах синтеза и анализа излагаются в тесной связи с обсуждаемым материалом.

Учебник предназначен для студентов химических факультетов университетов и химических вузов.

Цена **1087,46** руб.

---

# ХИМИЧЕСКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ

АХМЕТОВ Т. Г. (ПОД РЕД.)

NEW

## ХИМИЧЕСКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ НЕОРГАНИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ ТОМ 1

2-е изд., перераб., 2016. 688 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый

*Допущено Министерством образования РФ в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по специальности «Химическая технология неорганических веществ» направления подготовки дипломированных специалистов «Химическая технология неорганических веществ и материалов»*

ISBN 978-5-8114-2332-3

В пособии даны сведения по технологии соединений натрия, калия, меди, стронция, цинка, бора, алюминия, свинца, титана, азота, фосфора, мышьяка, серы, железа, хрома, кобальта, хлора, фтора, брома, йода, марганца и никеля. Рассмотрены вопросы промышленной безопасности и санитарно-технических норм описанных производств. Приводится описание физико-химических основ и конкретных способов их получения.

Учебное пособие предназначено для студентов вузов, обучающихся по направлению «Химическая технология неорганических веществ», также может быть полезно преподавателям и студентам кафедр химической технологии неорганических веществ, электрохимии, охраны труда и безопасности жизнедеятельности.



ОФОРМЛЕНИЕ  
В РАБОТЕ

Книга в работе



ОФОРМЛЕНИЕ  
В РАБОТЕ

Книга в работе

АХМЕТОВ Т. Г. (ПОД РЕД.)

NEW

## ХИМИЧЕСКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ НЕОРГАНИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ ТОМ 2

2-е изд., перераб., 2015. 560 с. Формат: 16,5×23,5 см. Переплет: твердый

*Допущено Министерством образования РФ в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по специальности «Химическая технология неорганических веществ» направления подготовки дипломированных специалистов «Химическая технология неорганических веществ и материалов»*

ISBN 978-5-8114-2333-0

В пособии даны сведения по технологии соединений мышьяка, серы, железа, хрома, кобальта, хлора, фтора, брома, йода, марганца и никеля. Рассмотрены вопросы промышленной безопасности и санитарно-технических норм описанных производств. Приводится описание физико-химических основ и конкретных способов их получения.

Учебное пособие предназначено для студентов вузов, обучающихся по направлению «Химическая технология неорганических веществ», также может быть полезно преподавателям и студентам кафедр химической технологии неорганических веществ, электрохимии, охраны труда и безопасности жизнедеятельности.



ОФОРМЛЕНИЕ  
В РАБОТЕ

Книга в работе

БАРАНОВ Д. А.

NEW

## ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ХИМИЧЕСКОЙ ТЕХНОЛОГИИ

1-е изд., 2016. 416 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый

ISBN 978-5-8114-2295-1

В учебнике рассмотрены теоретические основы различных технологических процессов химической технологии – гидромеханических, тепловых, массообменных и механических. Описаны конструкции типовых аппаратов для их осуществления, приведены методы их расчета и области применения, рассмотрены критерии выбора аппаратов для конкретных условий эксплуатации.



Книга в работе

ГАВРИЛОВ А. Н., ПЯТАКОВ Ю. В.



### СРЕДСТВА И СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ

1-е изд., 2016. 376 с. Формат: 14×20 см. Переплет: твердый

ISBN 978-5-8114-2294-4

Учебник составлен в помощь студентам, преподавателям и аспирантам по направлению подготовки «Автоматизация технологических процессов и производств» и предназначен для закрепления теоретических знаний по дисциплине «Автоматизация технологических процессов и производств». Учебник может быть использован для подготовки специалистов и бакалавров по общему курсу автоматизации технологических процессов.



Цена 470,80 руб.

ГАЙДУКОВА Б. М., ХАРИТОНОВ С. В.



### ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

2-е изд., стер., 2016. 176 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый

*Одобрено Экспертным советом по профессиональному образованию Министерства образования России в качестве учебного пособия для учреждений начального профессионального образования*

ISBN 978-5-8114-2145-9

Рассмотрены классические и современные методы работы в химических лабораториях, дано описание наиболее часто используемых приборов и оборудования, приведены примеры практических заданий, необходимых для закрепления теоретических знаний, изложены требования по математической обработке результатов химического анализа.

Для учащихся учреждений СПО — будущих лаборантов-аналитиков и лаборантов-экологов.



Цена 500,06 руб.

ГУМЕРОВ А. М.

### МАТЕМАТИЧЕСКОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ ХИМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

2-е изд., перераб., 2014. 176 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый

*Допущено УМО по образованию в области химической технологии и биотехнологии в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Химическая технология» и «Энерго- и ресурсосберегающие процессы в химической технологии, нефтехимии и биотехнологии»*

ISBN 978-5-8114-1533-5

Изложены основные подходы к построению математических моделей и этапы математического моделирования. Подробно рассмотрены математические модели структуры потоков в химических аппаратах, тепло- и массообмена, а также кинетики химических реакций. В качестве примера приведено построение моделей химического реактора. Изложен вероятностный подход к математическому моделированию, рассмотрены различные уравнения регрессии, а также методы планирования эксперимента. Большинство теоретических вопросов сопровождается решением конкретных примеров с использованием современных средств. Предназначено для студентов технологических специальностей, может быть полезно аспирантам и преподавателям.



ИЛЬИН А. П., КУНИН А. В.

## ПРОИЗВОДСТВО АЗОТНОЙ КИСЛОТЫ

2-е изд., испр., 2013. 256 с. Формат: 16,5×23,5 см.  
Переплет: твердый

ISBN 978-5-8114-1459-8

В учебном пособии рассмотрены физико-химические основы процессов, применяемых в производстве азотной кислоты, а также технологические схемы её производства. Приведены подходы к расчету основных технологических стадий получения азотной кислоты. Представлены новые технологические решения для совершенствования производства.

Предназначено для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки «Химическая технология» профиля подготовки «Химическая технология неорганических веществ» при выполнении домашних заданий и контрольных работ по дисциплине «Технология основного неорганического синтеза», а также курсового и дипломного проектов по специальности.

%

Цена 454,74 руб.



ИЗОПЕ А. А., ПАССЕТ Б. В., САМАРЕНКО В. Я., ЩЕННИКОВА О. Б.

NEW

## ХИМИЧЕСКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ЛЕКАРСТВЕННЫХ ВЕЩЕСТВ. ОСНОВНЫЕ ПРОЦЕССЫ ХИМИЧЕСКОГО СИНТЕЗА БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ

1-е изд., 2016. 356 с. Формат: 16,5×23,5 см.  
Переплет: твердый

ISBN 978-5-8114-2037-7

В учебном пособии изложены основные процессы технологии тонкого органического синтеза применительно к синтезу лекарственных веществ. Классификация материала осуществлена по целевым продуктам (методы получения сульфокислот, нитропродуктов, галогенидов и т. д.).

Учебное пособие предназначено для студентов, специализирующихся в области химической технологии биологически активных соединений. Будет полезно преподавателям химических и фармацевтических вузов, инженерно-техническим и научным работникам химико-фармацевтических предприятий и научных учреждений.

Книга в работе



ИЗОПЕ А. А., ПАССЕТ Б. В., САМАРЕНКО В. Я., ЩЕННИКОВА О. Б.

NEW

## ХИМИЧЕСКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ФАРМАЦЕВТИЧЕСКИХ СУБСТАНЦИЙ

1-е изд., 2016. 384 с. Формат: 12,8×20 см.  
Переплет: твердый

ISBN 978-5-8114-2164-0

Во второй части учебного пособия изложены основы химической технологии фармацевтических субстанций, выпускаемых в России в разные годы. Приводятся химические схемы и основные технологические подходы к их получению.

Учебное пособие предназначено для студентов, специализирующихся в области химической технологии биологически активных соединений. Будет полезно преподавателям химических и фармацевтических вузов, инженерно-техническим и научным работникам химико-фармацевтических предприятий и научных учреждений.

Книга в работе



Книга в работе

МОСКВИЧЕВ Ю. А., ГРИГОРИЧЕВ А. К., ПАВЛОВ О. С.



## ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ХИМИЧЕСКОЙ ТЕХНОЛОГИИ

2-е изд., испр., 2016. 272 с. Формат: 12,8×20 см.  
Переплет: твердый

*Допущено Министерством образования РФ в качестве учебного пособия для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования*

ISBN 978-5-8114-2297-5

Рассмотрены теоретические основы химической технологии. Приведены примеры наиболее важных технологических схем применительно к конкретному производству. Большое внимание уделено изложению теоретических основ процессов химического превращения веществ и взаимосвязанных с ними процессов разделения реакционных смесей как неотъемлемых составляющих современного химического производства.

Для студентов средних профессиональных учебных заведений.



Цена 749,98 руб.

ПОПОВ Г. В., ЗЕМСКОВ Ю. П., КВАШНИН Б. Н.

## ФИЗИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИЗМЕРЕНИЙ В ТЕХНОЛОГИЯХ ПИЩЕВОЙ И ХИМИЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1-е изд., 2015. 256 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый

*Допущено УМО вузов по университетскому политехническому образованию для межвузовского использования в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Стандартизация и метрология»*

ISBN 978-5-8114-1730-8

Изложены краткие теоретические сведения о закономерностях измерений, измерительных системах, элементах физической картины мира, а также о принципах измерений на основе различных физических явлений. Показано, что наивысшая точность измерений физических величин в настоящее время достигается при использовании методов квантовой физики. Учебное пособие предназначено для подготовки студентов по направлениям «Стандартизация и метрология» и «Управление качеством» и изучения теоретического материала по дисциплине «Физические основы измерений и эталоны». Содержит главы, в которых дается описание физических величин, измерительных систем, фундаментальных пределов точности измерений, физических явлений, используемых в измерениях, и фундаментальные физические законы, используемые в измерительной технике.



Цена 669,90 руб.

ПОПОВА А. А.

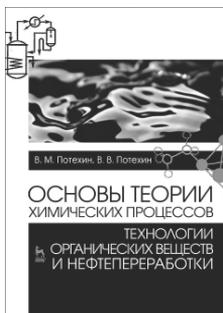
## МЕТОДЫ ЗАЩИТЫ ОТ КОРРОЗИИ. Курс лекций

2-е изд., перераб., 2014. 288 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый

*Рекомендовано УМО вузов РФ по образованию в области строительства в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по программе бакалавриата по направлению подготовки «Строительство» (профили «Промышленное и гражданское строительство», «Городское строительство»)*

ISBN 978-5-8114-1721-6

Пособие содержит значительный теоретический и иллюстрационный материал, позволяющий изучить коррозию металлических, неметаллических, бетонных, полимерных, композиционных материалов в различных средах. В пособии приведены основные электрохимические и коррозионные определения, закономерности и экспериментальные данные, необходимые для глубокого освоения сложной и многогранной проблемы коррозии и эффективной борьбы с ней, формирования грамотного инженерного подхода к решению практических коррозионных задач. Пособие предназначено для студентов строительных, нефтяных и технологических специальностей и направлений высших учебных заведений. Пособие будет полезно также магистрам и преподавателям химических дисциплин.



Цена **2500,08** руб.

**ПОТЕХИН В. М., ПОТЕХИН В. В.**  
**ОСНОВЫ ТЕОРИИ ХИМИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ТЕХНОЛОГИИ ОРГАНИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ И НЕФТЕПЕРЕРАБОТКИ**

3-е изд., испр., 2014. **896 с.** Формат: **16,5×23,5 см.** Переплет: твердый

*Рекомендовано Санкт-Петербургским государственным технологическим институтом (технический университет) в качестве учебника для бакалавров и магистров, обучающихся по направлениям: «Химическая технология» (бакалавры), «Химическая технология» (магистры)*

**ISBN 978-5-8114-1662-2**

Изложены основные положения по теории и практике типовых процессов многотоннажной технологии органических веществ и нефтепереработки. Рассмотрена характеристика химических процессов, реакторов и растворителей, применяемых в научных и промышленных синтезах, а также приведен термодинамический и кинетический анализ простых и сложных по стехиометрии реакций. Большое внимание уделено механизмам химических реакций, элементарным реакциям, реакционной способности и активации реагентов, гомогенному и гетерогенному катализу. В конце каждой части приводятся упражнения и задачи, список рекомендуемой литературы. Предназначен для студентов, специализирующихся в области нефтехимии и нефтепереработки, в органическом синтезе.



Цена **449,90** руб.

**САМОЙЛОВ Н. А.**

**ПРИМЕРЫ И ЗАДАЧИ ПО КУРСУ «МАТЕМАТИЧЕСКОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ ХИМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»**

3-е изд., испр. и доп., 2013. **176 с.** Формат: **12,8×20 см.**  
Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-1553-3**

В учебное пособие включено более 30 примеров решения разнообразных задач химической технологии по моделированию кинетики химических реакций, компьютерному расчету и оптимизации работы технологической аппаратуры (реакторы, массообменные аппараты, теплообменники, аппараты для очистки сточных вод и отходящих газов), обработке экспериментальных данных в ходе исследовательских работ, принципам расчета сложных химико-технологических схем и оптимизации технологических процессов. В качестве приложения приведены основные элементы алгоритмизации и программирования, необходимые для самостоятельного решения инженерных задач на ЭВМ.

Для студентов, обучающихся по направлениям подготовки: «Энерго- и ресурсосберегающие процессы в химической технологии, нефтехимии и биотехнологии», «Химическая технология», «Биотехнология».



Книга в работе

**САРДАНАШВИЛИ А. Г., ЛЬВОВА А. И.**

**ПРИМЕРЫ И ЗАДАЧИ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ НЕФТИ И ГАЗА**

3-е изд., стер., 2016. **272 с.** Формат: **12,8×20 см.**  
Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-2260-9**

В книге приведены примеры и задачи по курсу «Технология переработки нефти и газа», относящиеся к процессам первичной переработки нефти (физические свойства нефтей и нефтепродуктов, перегонка и ректификация), к процессам теплообмена, разделения неоднородных систем, деструктивной переработке нефти и газа и др.

Книга является учебным пособием для студентов нефтяных специальностей вузов и может служить практическим руководством для инженерно-технических работников нефтеперерабатывающих заводов.





Книга в работе



Цена **650, 10** руб.



Цена **1016, 40** руб.

**СИБАРОВ Д. А., СМИРНОВА Д. А.**



## **КАТАЛИЗ, КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ И РЕАКТОРЫ**

1-е изд., 2016. **192 с.** Формат: **12,8×20 см.**  
Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-2158-9**

Рассмотрены наиболее важные аспекты адсорбции, диффузии, гетерогенного катализа и гетерогенно-каталитических реакций, характеристики свойств металллических и оксидных катализаторов, их применение в отдельных технологических процессах. Описаны особенности работы каталитических реакторов полного вытеснения и смешения, приведены схемы отдельных реакционных аппаратов.

Данное учебное пособие предназначено для студентов очной формы обучения по направлению «Энерго- и ресурсосберегающие процессы в химической технологии, нефтехимии и биотехнологии» (уровень бакалавриата), профиль подготовки – «Рациональное использование материальных и энергетических ресурсов», соответствует рабочей программе дисциплины «Катализ, каталитические процессы и реакторы».

Учебное пособие также может быть полезно студентам заочной формы обучения, магистрам и аспирантам.

**ТИТОВА Л. М., АЛЕКСАНИЯ И. Ю., НУГМАНОВ А. Х. -Х.**

## **МАССООБМЕННЫЕ ПРОЦЕССЫ В ХИМИЧЕСКОЙ И ПИЩЕВОЙ ТЕХНОЛОГИИ. Лабораторные и практические занятия**

1-е изд., 2014. **224 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Рекомендовано УМО РАЕ по классическому университетскому и техническому образованию в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки: «Энерго- и ресурсосберегающие процессы в химической технологии, нефтехимии и биотехнологии» (профиль «Машины и аппараты химических производств»), «Технологические машины и оборудование» (профиль «Машины и аппараты пищевых производств»)*

**ISBN 978-5-8114-1729-2**

Включены примеры решения типовых задач, основы теории процесса и методы расчета аппаратов, тестовые задания для контроля усвоения знаний, методики выполнения расчетно-графических работ и лабораторного практикума. Приведен необходимый теоретический и справочный материал, а также список рекомендуемой литературы и контрольных вопросов. Пособие предназначено для студентов направлений подготовки бакалавриата «Энерго- и ресурсосберегающие процессы в химической технологии, нефтехимии и биотехнологии» и направления подготовки бакалавриата «Технологические машины и оборудование» и охватывает один из основных разделов курса дисциплин «Процессы и аппараты химической технологии» и «Процессы и аппараты пищевой промышленности».

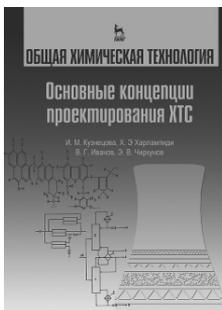
**ХАРЛАМПИДИ Х. Э. (ПОД РЕД.)**

## **ОБЩАЯ ХИМИЧЕСКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ. МЕТОДОЛОГИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ХИМИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ**

2-е изд., перер., 2013. **448 с.** Формат: **16,5×23,5 см.** Переплет: твердый  
*Рекомендовано Государственным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Российский химико-технологический университет им. Д. И. Менделеева» в качестве учебника для студентов вузов, обучающихся по химико-технологическим направлениям подготовки и специальностям*

**ISBN 978-5-8114-1478-9**

Изложены основы методологии проектирования важнейших компонентов химико-технологических систем, начиная от выбора ресурсов и способа производства химического продукта и заканчивая разработкой общей структуры производящей системы. Рассматриваются методики проектирования технологии реакции и соответствующей реакционной техники. Книга предназначена для студентов и аспирантов химико-технологических специальностей высших учебных заведений, а также для слушателей факультетов повышения квалификации, для инженерно-технических работников, занимающихся проектированием, модернизацией, исследованием и эксплуатацией системотехнических комплексов химического профиля. Книга может быть также полезна разработчикам реакционной химической техники и систем управления технологическими процессами.



Цена **850,08** руб.

ХАРЛАМПИДИ Х. Э. (ПОД РЕД.)

## **ОБЩАЯ ХИМИЧЕСКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ. ОСНОВНЫЕ КОНЦЕПЦИИ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ХТС**

2-е изд., перер., 2014. **384 с.** Формат: **16,5×23,5 см.** Переплет: твердый  
*Рекомендовано ГОУ ВПО «Российский химико-технологический университет им. Д. И. Менделеева» в качестве учебника для студентов вузов, обучающихся по химико-технологическим направлениям подготовки и специальностям*

**ISBN 978-5-8114-1479-6**

Изложены основы методологии проектирования важнейших компонентов химико-технологических систем, начиная от выбора ресурсов и способа производства химического продукта и заканчивая разработкой общей структуры производящей системы. Рассмотрены основные ресурсы химико-технологической системы, проблемы экологизации, материало- и энергосбережения. Учебник предназначен для студентов и аспирантов химико-технологических специальностей вузов, а также для слушателей факультетов повышения квалификации, для инженерно-технических работников, занимающихся проектированием, модернизацией, исследованием и эксплуатацией системотехнических комплексов химического профиля. Книга может быть также полезна разработчикам реакционной химической техники и систем управления технологическими процессами.



Цена **850,08** руб.

ЮРКЕВИЧ А. А., ИВАХНЮК Г. К. И ДР.

## **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ХИМИЧЕСКИХ КОМПОНЕНТОВ СИСТЕМ ЖИЗНЕОБЕСПЕЧЕНИЯ**

1-е изд., 2015. **368 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-1738-4**

Содержатся базовые сведения об основах технологий производства химических компонентов систем жизнеобеспечения и средств защиты органов дыхания.

Рекомендуется в качестве учебного пособия студентам и курсантам, специализирующимся в области техносферной безопасности.



ВОЛКОВ В. А.

## ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

1-е изд., 2015. 256 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый

*Допущено УМО по образованию в области технологии, конструирования изделий легкой промышленности (УМО Лепром) в качестве учебного пособия для бакалавров и магистров по направлению «Технология и проектирование текстильных изделий»*

ISBN 978-5-8114-1830-5

В учебном пособии приведены теоретические основы наиболее распространенных при очистке сточных вод и воздуха технологических процессов — адсорбции газов на твердых адсорбентах, фазовых превращений, пенной сепарации и флотации, адсорбции из растворов и флокуляции, осаждения и фильтрации, ионного обмена, обратного осмоса и т. д.

Пособие предназначено для студентов экологических специальностей высших учебных заведений текстильной и легкой промышленности.

Цена 700,04 руб.



## ГОРДИЕНКО В. А., ПОКАЗЕЕВ К. В., СТАРКОВА М. В. ЭКОЛОГИЯ. БАЗОВЫЙ КУРС ДЛЯ СТУДЕНТОВ НЕБИОЛОГИЧЕСКИХ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ

1-е изд., 2014. 640 с. Формат: 16,5×23,5 см. Переплет: твердый

*Допущено УМО по классическому университетскому образованию РФ в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки «Физика»*

ISBN 978-5-8114-1523-6

Учебное пособие — первое в отечественной литературе, рассчитанное на студентов небиологических специальностей. Основная задача пособия — дать читателю достаточный объем материала, позволяющий грамотно ориентироваться в проблемах, которые в настоящее время называют экологическими и которые стали опасными, прежде всего, из-за того, что в оценке своих взаимоотношений с Природой люди скорее склонны изменять Природу, чем свои представления о разумности этих взаимоотношений. Наличие помимо основного материала, изучающегося в традиционных курсах экологии, достаточно большого объема информации из смежных областей, на взгляд авторов, позволит читателю более объективно подойти к анализу тех или иных положений современной экологии. Учебное пособие будет полезно не только студентам различных специализаций, но интересно широкому кругу читателей, включая профессиональных экологов.

Цена 1400,08 руб.



ДМИТРЕНКО В. П., СОТНИКОВА Е. В.

## ТЕХНОСФЕРНАЯ ТОКСИКОЛОГИЯ

2-е изд., испр. и доп., 2015. 432 с. Формат: 12,8×20 см.

Переплет: твердый

*Допущено УМО вузов по университетскому политехническому образованию в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению «Защита окружающей среды»*

ISBN 978-5-8114-1329-4

В учебном пособии изложены основные понятия токсикологии, вопросы взаимоотношений человека и окружающей среды, механизмы адаптации человека к ее условиям и меры повышения устойчивости организма к воздействию ксенобиотиков. Дана характеристика химических факторов окружающей среды, принципов их гигиенического нормирования. Представлены механизмы распределения, биотрансформации и выведения токсикантов при разных путях поступления их в организм. Наибольшее внимание уделено воздействию на организм человека приоритетных загрязнителей атмосферного воздуха, воды, почв, продуктов питания и воздушной среды помещений.

Предназначено для студентов, обучающихся по направлению «Защита окружающей среды», а также для подготовки бакалавров профиля «Инженерная защита окружающей среды» по направлению «Техносферная безопасность».

Цена 949,96 руб.



Цена **839,96** руб.

**ДМИТРЕНКО В. П., СОТНИКОВА Е. В., ЧЕРНЯВ А. В.**

## **ЭКОЛОГИЧЕСКИЙ МОНИТОРИНГ ТЕХНОСФЕРЫ**

2-е изд., испр., 2014. **368 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Допущено УМО вузов по университетскому политехническому образованию в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению «Техносферная безопасность» (квалификация/степень — бакалавр)*

**ISBN 978-5-8114-1326-3**

Материал учебного пособия построен на новейших подходах к вопросам экологического мониторинга. Изложены основы инструментальных методов мониторинга ксенобиотиков в природных средах. Специальные разделы посвящены контролю параметров загрязнения воздуха, воды, почвы и продуктов питания. Дан современный подход к вопросам нормирования антропогенных воздействий на техносферу и методам их оценки. Рассмотрены методы прогнозирования состояния техносферы с помощью математических моделей.

Пособие предназначено для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению «Техносферная безопасность» и другим смежным экологическим направлениям.



Цена **699,60** руб.

**ЕГОРОВ В. В.**

## **ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ХИМИЯ**

1-е изд., 2016. **192 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Рекомендовано Учебно-методическим объединением высших учебных заведений Российской Федерации по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям «Зоотехния» и «Ветеринария»*

**ISBN 978-5-8114-0897-9**

Учебное пособие предназначено для студентов сельскохозяйственных вузов, в том числе ветеринарного профиля. Оно содержит сведения по экологической химии — важному разделу экологии. Представлены основные понятия экологической химии, ее фундаментальные концепции и законы, а также принципы биологической экологии. Пособие построено по определенному плану, заключающемуся в последовательном рассмотрении различных сфер природы Земли: атмосферы, гидросферы, педосферы и биосферы, что помогает глубже понять их особенности и взаимодействие. В заключительном разделе приведены положения международного права и организации, отвечающие за сотрудничество в данной области.



Цена **649,00** руб.

**ТОПАЛОВА О. В., ПИМНЕВА Л. А.**

## **ХИМИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

2-е изд., стер., 2016. **160 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Рекомендовано УМО РAE по классическому университетскому и техническому образованию в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки «Техносферная безопасность» (профили «Безопасность технологических процессов», «Инженерная защита окружающей среды») и специальности «Охрана окружающей среды»*

**ISBN 978-5-8114-1504-5**

Учебное пособие раскрывает проблемы, связанные с загрязнением окружающей среды. В пособии рассматриваются химические процессы, протекающие в биосфере, круговороты биогенных элементов и основные биогеохимические циклы. Обсуждаются концепции экосистем, термодинамические принципы в экологии, химическое загрязнение окружающей среды и его влияние на экологическое равновесие.

Предназначено для студентов, аспирантов экологических и химико-экологических специальностей высших учебных заведений, учителей химии, биологии, экологии, а также для лиц, принимающих решения в области природоохранной деятельности.



**ЮРКЕВИЧ А. А., ИВАХНИК Г. К. И ДР.**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА  
ХИМИЧЕСКИХ КОМПОНЕНТОВ СИСТЕМ ЖИЗНЕОБЕСПЕЧЕНИЯ**

1-е изд., 2015. **368 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-1738-4**

Содержатся базовые сведения об основах технологий производства химических компонентов систем жизнеобеспечения и средств защиты органов дыхания.

Рекомендуется в качестве учебного пособия студентам и курсантам, специализирующимся в области техносферной безопасности.

Цена **850,08** руб.

---

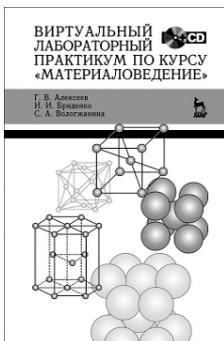


---

ЭКСПЕРТИЗА,  
ТЕХНОЛОГИЯ  
И ПРОИЗВОДСТВО  
ПРОДУКТОВ  
ПИТАНИЯ

---

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ МАШИНЫ И ОБОРУДОВАНИЕ



Цена **545,16** руб.

**АЛЕКСЕЕВ Г. В., БРИДЕНКО И. И. и ДР.**

## **ВИРТУАЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ПРАКТИКУМ ПО КУРСУ «МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ». + CD**

1-е изд., 2013. **208 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый  
*Рекомендовано УМО по университетскому политехническому образованию в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки магистров «Технологические машины и оборудование»*

**ISBN 978-5-8114-1516-8**

Пособие предназначено для бакалавров и магистров направления «Технологические машины и оборудование», обучающихся по программам «Машины и агрегаты пищевой промышленности» и «Процессы и аппараты пищевых производств». Изложены основные теоретические сведения важнейших разделов курса и приведены методические рекомендации по выполнению лабораторных работ в виртуальной реализации с помощью пакета прикладных программ Adobe Flash CS3 Professional. К учебному пособию прилагается диск в формате CD с соответствующим программным обеспечением.



Цена **800,04** руб.

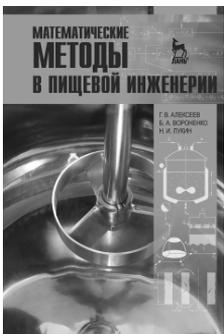
**АЛЕКСЕЕВ Г. В., БРИДЕНКО И. И., ЛУКИН Н. И.**

## **ВИРТУАЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ПРАКТИКУМ ПО КУРСУ «ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ». + CD**

1-е изд., 2016. **144 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: мягкий  
*Рекомендовано Учебно-методическим объединением вузов России по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности «Пищевая биотехнология»*

**ISBN 978-5-8114-1135-1**

В кратком, но достаточном объеме изложены основные теоретические сведения важнейших разделов курса и приведены методические рекомендации по выполнению лабораторных работ в виртуальной реализации с помощью пакета прикладных программ Adobe Flash CS3 Professional. К учебному пособию прилагается CD с соответствующим программным обеспечением. Пособие может быть полезно также при дистанционной форме обучения. Рекомендуется для студентов, аспирантов и преподавателей других пищевых направлений, а также специалистов, занимающихся разработкой аналогичных виртуальных практикумов.



Цена **457,82** руб.

**АЛЕКСЕЕВ Г. В., ВОРОНЕНКО Б. А., ЛУКИН Н. И.**

## **МАТЕМАТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ В ПИЩЕВОЙ ИНЖЕНЕРИИ**

1-е изд. **176 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по специальностям и профилям бакалавриата «Пищевая инженерия» и «Машины и аппараты пищевой промышленности»*

**ISBN 978-5-8114-1348-5**

Изложены основные теоретические сведения важнейших разделов курса и приведены методические рекомендации по выполнению практических занятий и лабораторных работ. Компоновка учебного пособия позволяет использовать его как студентам заочной формы обучения, так и студентам дневного отделения для индивидуальной работы. Оно может быть полезно также при дистанционной форме обучения. Пособие предназначено для студентов, обучающихся по специальностям «Пищевая инженерия», «Машины и агрегаты пищевой промышленности» и соответствующим программам подготовки бакалавров и магистров. Может быть полезно для студентов, аспирантов и преподавателей других пищевых направлений, а также специалистов, занимающихся разработкой аналогичных машин и оборудования.



**БОТОВ М. И., ЕЛХИНА В. Д.**

**ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ ПО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ  
ОБОРУДОВАНИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**  
(МЕХАНИЧЕСКОЕ И ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

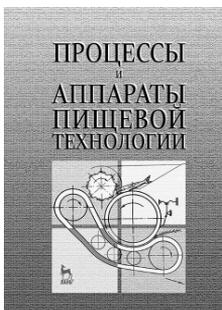
4-е изд., испр., 2015. 160 с. Формат: 14×21 см. Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-1754-4**

Рассмотрены конструкции и принципы действия оборудования, описаны приемы безопасной работы на нем, методики проведения лабораторных работ и обработки полученных результатов. В каждой работе сформулирована цель эксперимента, дано описание объекта исследования, приведена методика проведения эксперимента.

Учебное пособие предназначено для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки «Технологические машины и оборудование» и «Технология продукции и организации общественного питания».

Цена **550,00** руб.



**БРЕДИХИН С. А. (ПОД РЕД.)**

**ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВОЙ ТЕХНОЛОГИИ**

1-е изд., 2014. 416 с. Формат: 16,5×23,5 см. Переплет: твердый

*Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по направлениям подготовки бакалавров «Продукты питания из растительного сырья» и «Продукты питания животного происхождения»*

**ISBN 978-5-8114-1635-6**

В учебном пособии рассмотрены особенности функционально-технологических свойств пищевого сырья, механические, гидромеханические, теплофизические, массообменные, физико-биохимические и микробиологические процессы пищевых технологий.

Для студентов, обучающихся по направлению «Технология продуктов питания» и «Технология производства и переработки сельскохозяйственного сырья». Учебное пособие может быть также использовано научными и инженерно-техническими специалистами пищевой отрасли перерабатывающей промышленности.

Цена **1349,92** руб.



**БРЕДИХИН С. А.**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ  
ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА**

1-е изд., 2015. 416 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый

*Допущено УМО по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения для студентов вузов в качестве учебного пособия для подготовки уровня бакалавриата по направлениям «Продукты питания животного происхождения» и для подготовки уровня магистра по направлению «Продукты питания животного происхождения» и направлению подготовки «Промышленная экология и биотехнология» профиль «Продукты питания животного происхождения»*

**ISBN 978-5-8114-1775-9**

Описано основное технологическое оборудование, применяемое для переработки молока. Приведены классификация технологического оборудования молочной отрасли, анализ его типовых конструкций и расчет основных параметров. Рассмотрено оборудование для выработки молочных продуктов.

Для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения». Профиль: «Технология молока и молочных продуктов». Учебное пособие может быть также использовано научными и инженерно-техническими работниками молочной промышленности.

Цена **1100,00** руб.



Е. М. ВОБЛИКОВ

## ТЕХНОЛОГИЯ ЭЛЕВАТОРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

**ВОБЛИКОВ Е. М.**

### ТЕХНОЛОГИЯ ЭЛЕВАТОРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1-е изд., 2016. **384 с.** Формат: **14×20 см.** Переплет: твердый

**NEW**

*Рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста «Производство продуктов питания из растительного сырья», специальности «Технология хранения и переработки зерна»*

**ISBN 978-5-8114-0971-6**

В учебнике изложены базовые материалы, позволяющие сформировать у студентов достаточные знания о технологиях элеваторной промышленности, устройстве основных типов зернохранилищ, свойствах зерновой массы как сыпучего материала, методах оперативного расчета зернохранилищ, автоматизации и механизации производственных процессов, управлении технологическими процессами, эксплуатации предприятий и др.

Учебник предназначен для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов «Производство продуктов питания из растительного сырья», специальности «Технология хранения и переработки зерна».

Цена **809,60 руб.**



Т. В. Бобрикова, С. Н. Шалов  
А. В. Пермяков

## ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

**ВОБЛИКОВА Т. В., ШЛЫКОВ С. Н., ПЕРМЯКОВ А. В.**

### ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

2-е изд., перераб., доп., 2016. **204 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

**NEW**

*Рекомендовано УМО вузов РФ по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по направлениям подготовки бакалавров «Продукты питания из растительного сырья», «Продукты питания животного происхождения» и «Технологические машины и оборудование»*

**ISBN 978-5-8114-2106-0**

Содержит 19 тем дисциплины, в каждой из которых излагаются теоретические основы процессов пищевых производств, схемы и конструкции наиболее распространенных типовых аппаратов и машин, а также основные расчетные формулы. В конце каждой темы приведены вопросы для самоконтроля.

Для студентов, обучающихся по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья», «Продукты питания животного происхождения», «Технологические машины и оборудование».

Цена **550,00 руб.**



А. И. Драгилев, В. М. Хромеев, М. Е. Чернов

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ,  
МАКАРОННОЕ  
И КОНДИТЕРСКОЕ

**ДРАГИЛЕВ А. И., ХРОМЕЕНКОВ В. М., ЧЕРНОВ М. Е.**

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ: ХЛЕБОПЕКАРНОЕ, МАКАРОННОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ

3-е изд., стер., 2016. **432 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

**NEW**

*Допущено Министерством образования РФ в качестве учебника для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»*

**ISBN 978-5-8114-2242-5**

В учебнике приведены сведения о конструктивных материалах, транспортно-производственных устройствах, общем и специализированном оборудовании для производства хлебных, макаронных и кондитерских изделий.

Предназначен для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.

Цена **1260,60 руб.**



**КУЗЬМИЧЕВ В. А.**

## **ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ВИБРАЦИОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ**

1-е изд., 2014. 208 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый  
**ISBN 978-5-8114-1673-8**

В предлагаемом учебном пособии представлены материалы, изучение которых позволит получить начальные знания о проектировании некоторых типов вибрационной техники, используемой в строительстве и промышленности по производству строительных материалов.

Предназначено для студентов технических и архитектурно-строительных университетов, обучающихся по направлениям «Машиностроение» и «Технологические машины и оборудование».

Цена **559,90** руб.



## **ЛИСИН П. А. КОМПЬЮТЕРНОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРОЦЕССОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

**NEW**

1-е изд., 2016. 256 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый

*Рекомендовано УМО РАЕ по классическому университетскому и техническому образованию в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки: «Продукты питания из растительного сырья», «Продукты питания животного происхождения»*

**ISBN 978-5-8114-1984-5**

Рассмотрены основные принципы и подходы к созданию новых рецептов, медико-биологические требования к проектируемому продукту, вопросы компьютерного моделирования производственного плана и плана организации транспортировки сырья и продуктов питания, анизотропность продуктов и биотермодинамическая оценка структурированности продуктов питания. В каждой главе представлены примеры решения поставленных задач. В конце каждой главы пособия приведены вопросы и задания для закрепления изучаемого материала. Пособие предназначено для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» и «Продукты питания животного происхождения», а также для аспирантов, научных работников и широкого круга специалистов.

Цена **650,10** руб.



**ОСТРИКОВ А. Н., ВАСИЛЕНКО В. Н. И ДР.**

## **РАСЧЕТ И ПРОЕКТИРОВАНИЕ МАССООБМЕННЫХ АППАРАТОВ**

1-е изд., 2015. 352 с. Формат: 16,5×23,5 см. Переплет: твердый

*Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по направлениям подготовки уровня бакалавриата «Продукты питания из растительного сырья» и «Продукты питания животного происхождения»*

**ISBN 978-5-8114-1672-1**

Учебное пособие разработано в соответствии с требованиями ФГОС ВПО подготовки выпускников по направлениям подготовки бакалавров «Продукты питания из растительного сырья» и «Продукты питания животного происхождения». Предназначено для закрепления теоретических знаний дисциплин цикла Б2. Способствует получению студентами практических навыков расчета и проектирования массообменных аппаратов.

Приведены основные расчетные зависимости и последовательность выполнения технологического, конструктивного и гидравлического расчетов массообменных аппаратов, правила и примеры выполнения курсовых проектов.

Цена **949,96** руб.



**ОСТРИКОВ А. Н., СЛЮСАРЕВ М. И., ЖЕЛТООУХОВА Е. Ю.**

## **РАСЧЕТ И ПРОЕКТИРОВАНИЕ СУШИЛЬНЫХ АППАРАТОВ**

1-е изд., 2015. **352 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

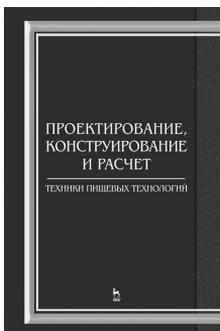
*Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по направлениям подготовки уровня бакалавриата «Продукты питания из растительного сырья» и «Продукты питания животного происхождения»*

**ISBN 978-5-8114-1953-1**

Приведены основные расчетные зависимости и последовательность выполнения теплового, конструктивного и гидравлического расчетов сушильных аппаратов, правила и примеры выполнения курсовых проектов.

Учебное пособие разработано в соответствии с требованиями ФГОС ВПО подготовки выпускников по направлениям подготовки бакалавров «Продукты питания из растительного сырья» и «Продукты питания животного происхождения». Предназначено для закрепления теоретических знаний дисциплин цикла Б2. Способствует получению студентами практических навыков расчета и проектирования сушильных аппаратов.

Цена **729,96 руб.**



**ПАНФИЛОВ В. А. (ПОД РЕД.)**

## **ПРОЕКТИРОВАНИЕ, КОНСТРУИРОВАНИЕ И РАСЧЕТ ТЕХНИКИ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

1-е изд., 2013. **912 с.** Формат: **16,5×23,5 см.** Переплет: твердый

*Рекомендовано УМО вузов по университетскому политехническому образованию в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению «Технологические машины и оборудование»*

**ISBN 978-5-8114-1345-4**

В учебном пособии обобщены методы проектирования технологических комплексов, конструирования отдельных машин (аппаратов, биореакторов) и их важнейших расчетов, которые сопровождаются примерами. Рассмотрены рабочие органы, рабочие объемы и рабочие поверхности в ведущем оборудовании практически всех пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности с точки зрения обеспечения его функционального назначения и работоспособности.

В целом книга представляет собой методологические и методические основы разработки техники для современных пищевых производств.

Для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Технологические машины и оборудование» и «Пищевая инженерия».

Цена **2399,98 руб.**



**ПАНФИЛОВ В. А. (ПОД РЕД.)**

## **ИННОВАЦИОННОЕ РАЗВИТИЕ ТЕХНИКИ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

1-е изд., 2016. **660 с.** Формат: **14×20 см.** Переплет: твердый

*Допущено УМО вузов по образованию в области автоматизированного машиностроения (УМО АМ) в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки «Конструкторско-технологическое обеспечение машиностроительных производств»*

**ISBN 978-5-8114-2075-9**

В учебном пособии изложена сущность и вопросы организации инновационных процессов в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК. Обобщены и систематизированы методы и средства для измерения технологических свойств пищевых сред. Приведены расчеты основных параметров ведущих процессов машинных технологий продуктов питания, в которых учтены эти свойства. Показана инновационная целесообразность взаимной адаптации технологических свойств пищевых сред и конструкторских решений машин, аппаратов и биореакторов.

Для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки «Конструкторско-технологическое обеспечение машиностроительных производств», а также аспирантов, научных работников и инженеров пищевых предприятий.

Цена **2500,08 руб.**



Цена **1200,10** руб.

**ПАНФИЛОВ В. А. (ПОД РЕД.)**

## **ТЕХНИКА ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ МАЛЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ.**

*Производство пищевых продуктов животного происхождения*

2-е изд., перераб., доп., 2016. **488 с.** Формат: **16,5×23,5 см.** Переплет: твердый

*Допущено УМО вузов по образованию в области автоматизированного машиностроения (УМО АМ) в качестве учебника для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки «Конструкторско-технологическое обеспечение машиностроительных производств»*

**ISBN 978-5-8114-2107-7**

В учебнике обобщены сведения о состоянии и перспективе технического обеспечения пищевых и перерабатывающих производств малых предприятий по переработке сырья животного происхождения. Представлены современные формы организации технологических комплексов для переработки сельскохозяйственного сырья животного происхождения в продукты питания. Описано ведущее технологическое оборудование и даны инженерные расчеты важнейших технических характеристик машин и аппаратов.

Для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов «Технологические машины и оборудование».



Цена **2800,60** руб.

**ПАНФИЛОВ В. А. (ПОД РЕД.)**

## **ТЕХНИКА ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ МАЛЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ.**

*Производство пищевых продуктов растительного происхождения*

2-е изд., перераб., доп., 2016. **812 с.** Формат: **16,5×23,5 см.** Переплет: твердый

*Допущено УМО вузов по образованию в области автоматизированного машиностроения (УМО АМ) в качестве учебника для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки «Конструкторско-технологическое обеспечение машиностроительных производств»*

**ISBN 978-5-8114-2166-4**

В учебнике обобщены сведения о состоянии и перспективе технического обеспечения пищевых и перерабатывающих производств малых предприятий по переработке сырья растительного происхождения. Представлены современные формы организации технологических комплексов для переработки сельскохозяйственного сырья растительного происхождения в продукты питания. Описано ведущее технологическое оборудование и даны инженерные расчеты важнейших технических характеристик машин и аппаратов.

Для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов «Технологические машины и оборудование».



Цена **749,98** руб.

**Попов Г. В., Земсков Ю. П., Квашин Б. Н.**

## **ФИЗИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИЗМЕРЕНИЙ В ТЕХНОЛОГИЯХ ПИЩЕВОЙ И ХИМИЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

1-е изд., 2015. **256 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Допущено УМО вузов по университетскому политехническому образованию для межвузовского использования в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Стандартизация и метрология»*

**ISBN 978-5-8114-1730-8**

Изложены краткие теоретические сведения о закономерностях измерений, измерительных системах, элементах физической картины мира, а также о принципах измерений на основе различных физических явлений. Показано, что наивысшая точность измерений физических величин в настоящее время достигается при использовании методов квантовой физики. Учебное пособие предназначено для подготовки студентов по направлениям «Стандартизация и метрология» и «Управление качеством» и изучения теоретического материала по дисциплине «Физические основы измерений и эталоны». Содержит главы, в которых дается описание физических величин, измерительных систем, фундаментальных пределов точности измерений, физических явлений, используемых в измерениях, и фундаментальные физические законы, используемые в измерительной технике.



Цена **949,96** руб.

**САЖИН С. Г.**

## **СРЕДСТВА АВТОМАТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПАРАМЕТРОВ**

1-е изд., 2014. **400 с.** Формат: **16,5×23,5 см.** Переплет: твердый

*Допущено УМО вузов по образованию в области автоматизированного машиностроения (УМО АМ) в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки «Автоматизация технологических процессов и производств (химико-технологическая, агропромышленная отрасли)»*

**ISBN 978-5-8114-1644-8**

В книге приводится подробное описание методов и промышленных приборов для контроля температуры, давления, уровня и расхода технологических сред. Кроме того, излагаются физические основы, принципы действия и некоторые конструкции приборов, а также основные справочные материалы, необходимые для выполнения курсовых и дипломных проектов.

Книга подготовлена в соответствии с учебной программой курса «Технологические измерения и приборы» и предназначена в качестве пособия для студентов очного, заочного и вечернего отделений по направлению «Автоматизация и управление», профилю «Автоматизация технологических процессов и производств» (для химических и пищевых производств).



Цена **650,10** руб.

**ТИТОВА Л. М., АЛЕКСАНЯН И. Ю., НУГМАНОВ А. Х.-Х.**

## **МАССООБМЕННЫЕ ПРОЦЕССЫ В ХИМИЧЕСКОЙ И ПИЩЕВОЙ ТЕХНОЛОГИИ. Лабораторные и практические занятия**

1-е изд., 2014. **224 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Рекомендовано УМО РАЕ по классическому университетскому и техническому образованию в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки: «Энерго- и ресурсосберегающие процессы в химической технологии, нефтехимии и биотехнологии» (профиль «Машины и аппараты химических производств»), «Технологические машины и оборудование» (профиль «Машины и аппараты пищевых производств»)*

**ISBN 978-5-8114-1729-2**

Включены примеры решения типовых задач, основы теории процесса и методы расчета аппаратов, тестовые задания для контроля усвоения знаний, методики выполнения расчетно-графических работ и лабораторного практикума. Приведен необходимый теоретический и справочный материал, а также список рекомендуемой литературы и контрольных вопросов. Пособие предназначено для студентов направлений подготовки бакалавриата «Энерго- и ресурсосберегающие процессы в химической технологии, нефтехимии и биотехнологии» и направления подготовки бакалавриата «Технологические машины и оборудование» и охватывает один из основных разделов курса дисциплин «Процессы и аппараты химической технологии» и «Процессы и аппараты пищевой промышленности».



Цена **588,06** руб.

**ХОЗЯЕВ И. А.**

## **ПРОЕКТИРОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

1-е изд., 2016. **272 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-1146-7**

В учебном пособии на основании системного подхода описана методология проектирования технологического оборудования пищевых производств, охватывая все этапы этого процесса.

Книга предназначена прежде всего для студентов специальности «Машины и аппараты пищевых машин». Поскольку многие описанные в учебном пособии методы достаточно хорошо формализованы, то данное пособие может быть использовано и для других специальностей, связанных с проектированием машин.

# ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ



## БЕССАРАБОВ Б. Ф., МОГИЛЬДА Н. П., КРЫКАНОВ А. А. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЯИЦ И МЯСА ПТИЦЫ НА ПРОМЫШЛЕННОЙ ОСНОВЕ

1-е изд., 2016. 336 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый  
*Допущено УМО вузов РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии  
в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по  
направлению подготовки «Зоотехния» и (специальности) «Ветеринария»*  
ISBN 978-5-8114-1328-7

Обобщены достижения науки и практики по интенсивным технологиям производства яиц и мяса всех видов сельскохозяйственной птицы с использованием инновационных ресурсосберегающих технологий, позволяющих максимально использовать генетический потенциал продуктивности птицы. Даны практические рекомендации по технологическим нормативам выращивания, содержания и кормления, а также переработки птицы. Описаны новые высокопродуктивные линии и кроссы сельскохозяйственной птицы, изложены вопросы инкубации яиц. Учебное пособие предназначено для студентов зооветеринарных вузов, специалистов предприятий, преподавателей, научных сотрудников и аспирантов, а также для фермеров и птицеводов-любителей.

Цена 629,64 руб.



## БРЕДИХИНА О. В., БРЕДИХИН С. А., НОВИКОВА М. В. НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА РЫБОПРОДУКТОВ

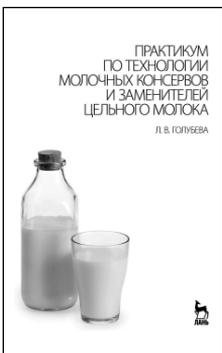
1-е изд., 2015. 224 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый  
*Допущено УМО по образованию в области технологии сырья и продуктов  
животного происхождения для студентов вузов в качестве учебного  
пособия для подготовки по направлению «Продукты питания животного  
происхождения»*

ISBN 978-5-8114-1946-3

В учебном пособии представлено основное сырье, используемое при производстве продуктов из водных биологических ресурсов. Отражены основные изменения при переработке сырья. Даны основы производства новой белковой пищи, БАВ и БАД из рыбного сырья и нерыбных объектов промысла. Представлена классификация вторичных сырьевых ресурсов и способы их переработки.

Для студентов, обучающихся по направлению «Продукты питания животного происхождения» (бакалавриат) и «Продукты питания животного происхождения» (магистратура). Учебное пособие может быть также использовано научными и инженерно-техническими работниками рыбной промышленности.

Цена 599,94 руб.



ГОЛУБЕВА Л. В.

## ПРАКТИКУМ ПО ТЕХНОЛОГИИ МОЛОЧНЫХ КОНСЕРВОВ И ЗАМЕНИТЕЛЕЙ ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА

1-е изд., 2016. 208 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый  
ISBN 978-5-8114-1067-5

Учебное пособие разработано в соответствии с требованиями ГОС ВПО подготовки инженеров по направлению «Технология сырья и продуктов животного происхождения». Оно предназначено для закрепления теоретических знаний дисциплин цикла ОПД, СД применительно к технологии продуктов консервирования молока и молочного сырья.

Приведены теоретические данные, в том числе технологии получения и сведения о составе, свойствах различных видов сгущенных и сухих молочных консервов, методики и примеры продуктовых расчетов, а также рекомендации по выполнению лабораторных работ, контрольные вопросы и список литературы. Даны современные методы исследования.

Пособие предназначено для студентов и специалистов молочной промышленности.

Цена 411,62 руб.



А. В. ГОЛУБЕВА  
О. В. БОГАТОВА  
Н. Г. ДОГАРЕВА

ПРАКТИКУМ ПО ТЕХНОЛОГИИ  
МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ.  
ТЕХНОЛОГИЯ ЦЕЛЬНОМОЛОЧНЫХ  
ПРОДУКТОВ.



Цена **938,74** руб.

**ГОЛУБЕВА Л. В., БОГАТОВА О. В., ДОГАРЕВА Н. Г.**  
**ПРАКТИКУМ ПО ТЕХНОЛОГИИ МОЛОКА  
И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ. ТЕХНОЛОГИЯ  
ЦЕЛЬНОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

1-е изд., 2016. **384 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-1202-0**

Приведены теоретические данные, формы журналов технического контроля, карты метрологического обеспечения технологического процесса, контроля качества и количества сырья, материалов и готовой продукции для производства основного ассортимента цельномолочных продуктов (молока пастеризованного, кефира, сметаны, творога). Содержит цикл работ лабораторно-исследовательского, практического и расчетного характера, а также необходимые теоретические, справочные сведения и методические рекомендации, методики проведения анализов.

В книге подробно описаны технологические процессы производства цельномолочных продуктов, а также представлены основные направления развития технологии, которые позволяют получить высококачественные, стойкие при хранении и экономичные по затратам молочные продукты. Учебное пособие предназначено для студентов, обучающихся по специальности «Технология молока и молочных продуктов», бакалавров и магистров по направлению «Технология продуктов питания» и специалистов молочной промышленности.



Цена **949,96** руб.

**ГОЛУБЕВА Л. В., КОЧЕРГА А. В., КАСЬЯНОВ Г. И. И ДР.**  
**ПРОЕКТИРОВАНИЕ, СТРОИТЕЛЬСТВО И ИНЖЕНЕРНОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ МОЛОЧНОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

1-е изд., 2015. **416 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Допущено Министерством сельского хозяйства РФ в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки высшего образования «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»*

**ISBN 978-5-8114-1688-2**

Представлены основные типы предприятий, приведены сведения об организации проектирования, строительства и инженерном оборудовании предприятий и объектов молочной отрасли, приведены методы и программные расчеты, даны рекомендации по организации технологических процессов отдельных производств, приведены нормативные и справочные данные, основной перечень технологического оборудования со стилизованным изображением и основными его параметрами, технологические схемы производства. Изложены особенности курсового проектирования и выполнения выпускной квалификационной работы для бакалавриата.

Пособие может быть использовано широким кругом специалистов молочной промышленности.



Цена **646,80** руб.

**ДОЛГАНОВА Н. В., ПЕРШИНА Е. В., ХАСАНОВА З. К.**

**МИКРОБИОЛОГИЯ РЫБЫ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ**

2-е изд., перераб., доп., 2012. **288 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-1371-3**

Изложены основы микробиологии консервирования холодом, посолом, сушкой, копчением, стерилизацией; влияние технологических режимов и условий обработки рыбного сырья, количественный и качественный состав микрофлоры; рассмотрена роль микроорганизмов в создании специфических качеств и возникновении пороков и порчи рыбопродуктов. Особое внимание уделено микробиологическому контролю рыбы и рыбопродуктов.

Освещены морфологические, культуральные и физиолого-биохимические признаки основных групп микроорганизмов и механизмы микробиологических процессов, их влияние на качество рыбы и рыбных продуктов; виды порчи рыбы; пищевые токсикоинфекции и токсикозы.

Для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению «Продукты питания животного происхождения».



Цена **1091,20** руб.

## **ЗАБОДАЛОВА Л. А., ЕВСТИГНЕЕВА Т. Н. ТЕХНОЛОГИЯ ЦЕЛЬНОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ И МОРОЖЕНОГО**



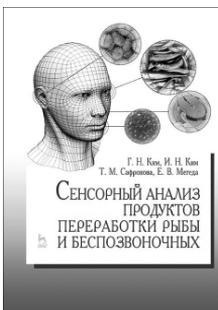
2-е изд., перераб., доп., 2016. **352 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Рекомендовано УМО по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки «Продукты животного происхождения» уровня бакалавриата*

**ISBN 978-5-8114-2109-1**

Приведена характеристика молока-сырья, условия его получения и первичной обработки на ферме. Описаны виды и способы обработки молока на предприятии; технология и оборудование для производства основных групп цельномолочных продуктов (питьевого молока и сливок, кисломолочных напитков, творога и сметаны, различных видов творожных изделий) и мороженого с учетом современных достижений в отрасли.

Учебное пособие предназначено для студентов, обучающихся по направлению «Продукты питания животного происхождения» уровня бакалавриата и магистратуры.



Цена **1450,02** руб.

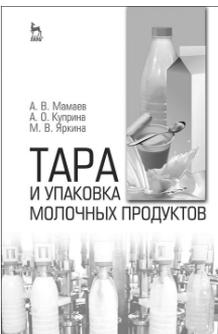
**КИМ Г. Н., КИМ И. Н., САПРОНОВА Т. М., МЕГЕДА Е. В.**

## **СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБЫ И БЕСПОЗВОНОЧНЫХ**

1-е изд., 2014. **512 с.** Формат: **16,5×23,5 см.** Переплет: твердый  
*Рекомендовано УМО по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавриата «Продукты питания животного происхождения»*

**ISBN 978-5-8114-1654-7**

Изложены теоретические основы сенсорного анализа пищевых продуктов, описаны особенности физиологического восприятия человеком продуктов питания. Рассмотрены аспекты взаимосвязи физических параметров и химического состава пищевых продуктов с их органолептическими показателями, методы сенсорных исследований и области их применения, факторы, влияющие на точность результатов сенсорного анализа. Описаны показатели степени свежести сырья и уровня качества готовой продукции, а также инструментальные методы, используемые для выделения, идентификации и распознавания химических компонентов, ответственных за формирование специфических сенсорных свойств пищевых продуктов. Учебное пособие предназначено для студентов, обучающихся по направлению «Технология переработки сырья животного происхождения», специальности «Технология рыбы и рыбных продуктов».



Цена **850,08** руб.

**МАМАЕВ А. В., КУПРИНА А. О., ЯРКИНА М. В.**

## **ТАРА И УПАКОВКА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

1-е изд., 2014. **304 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Рекомендовано УМО РАЕ по классическому университетскому и техническому образованию в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по специальности «Технология молока и молочных продуктов» и по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения» (профиль «Технология молока и молочных продуктов»)*

**ISBN 978-5-8114-1755-1**

Представлены лабораторные работы по дисциплине «Тара и упаковка пищевых продуктов».

Учебное пособие предназначено для студентов, обучающихся по специальности «Технология молока и молочных продуктов» и направлению подготовки бакалавров «Продукты питания животного происхождения» по профилю «Технология молока и молочных продуктов» и специалистов.



**БИОТЕХНОЛОГИЯ  
РАЦИОНАЛЬНОГО  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ  
ГИДРОБИОНТОВ**



Цена **497,53** руб.

**МЕЗЕНОВА О. Я. (ПОД РЕД.)**

**БИОТЕХНОЛОГИЯ РАЦИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ  
ГИДРОБИОНТОВ**

1-е изд., 2013. **416 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-1438-3**

В учебнике дана характеристика гидробионтов как сырья для производства пищевых композиций (биологически активных добавок, обогащенных изделий, функциональных продуктов), обладающих биологической активностью. Приведены основные показатели оценки биопотенциала органов и тканей гидробионтов для целей биотехнологии, показана рациональность их переработки на биопroduкцию. Специальные главы посвящены белковым изделиям, биологически активным композициям на основе липидов гидробионтов, препаратам на основе ферментов рыб и нерыбных объектов, биополимерам полисахаридной природы гидробионтов, витаминным комплексам, высокоминерализованным композициям. Описаны общие и частные технологии получения биопродуктов из рыбы и беспозвоночных, в которых освещены биохимические особенности используемого сырья, процессы формирования качества, биологическая ценность готовых изделий. Учебник предназначен для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям «Пищевая биотехнология», «Технология рыбы и рыбных продуктов», а также по направлению «Технология продуктов питания».



**СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ  
РЫБНОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Цена **802,56** руб.

**САФРОНОВА Т. М., ДАЦУН В. М., МАКСИМОВА С. Н.**

**СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

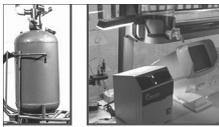
3-е изд., испр. и доп., 2013. **336 с.** Формат: **12,8×20 см.**

Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-1464-2**

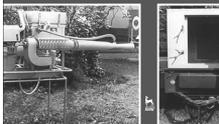
В учебнике дана технологическая характеристика водных биоресурсов. Рассмотрены строение тела и тканей рыб, морфометрическая характеристика, массовый и химический состав, структурно-механические параметры, теплофизические, оптические, акустические свойства. Описано промышленное использование рыбного сырья, беспозвоночных (моллюсков, крабов, омаров и др.), водорослей, морских трав. Освещены принципы и методы консервирования гидробионтов. Описаны основные и вспомогательные материалы рыбной отрасли.

Для студентов (курсантов) высших и средних образовательных учреждений, обучающихся по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения», а также широкого круга специалистов рыбной промышленности, занимающихся промыслом, переработкой и реализацией водных биоресурсов, работников рыбоохранных организаций, торговли и общественного питания.



К. Н. Соин, В. И. Родин, Э. В. Бесланев

**ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ  
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ  
ПО ПРОИЗВОДСТВУ И ПЕРЕРАБОТКЕ СЫРЬЯ  
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**



Цена **1016,40** руб.

**СОН К. Н., РОДИН В. И., БЕСЛАНЕВ Э. В.**

**ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПО  
ПРОИЗВОДСТВУ И ПЕРЕРАБОТКЕ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО  
ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

1-е изд., 2013. **416 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Рекомендовано УМО вузов России по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению «Ветеринарно-санитарная экспертиза»*

**ISBN 978-5-8114-1433-8**

Учебное пособие предназначено для студентов, обучающихся по направлениям «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринария», «Биология», «Технология молока». Материалы, изложенные в книге, будут полезны для ветеринарных специалистов, работающих на предприятиях по производству и переработки сырья животного происхождения, при организации и проведении ветеринарно-санитарных мероприятий.

# ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

## РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

**ДРАГИЛЕВ А. И., МАРШАЛКИН Г. А.**  
**ОСНОВЫ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА**

**NEW**

3-е изд., стер., 2016. **532 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебника для студентов вузов, обучающихся по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» направления подготовки дипломированного специалиста «Производство продуктов питания из растительного сырья»*

**ISBN 978-5-8114-2270-8**

В учебнике рассмотрены технология и оборудование для производства кондитерских изделий. Показана сущность химических и физических процессов и дано их математическое описание, достаточное для использования автоматизированных систем при управлении технологическими процессами. Изложены расчет и пересчет рецептур при замене сырья, а также технологический анализ расхода сырья.

Для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Машины и аппараты пищевых производств».



**ЛАНЬ**

**ОФОРМЛЕНИЕ  
В РАБОТЕ**

Книга в работе



**ЛАНЬ**

**ОФОРМЛЕНИЕ  
В РАБОТЕ**

Книга в работе

**ЗЛОЧЕВСКИЙ В. Л., БОРИСОВ А. П.**

**NEW**

### **ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОЧНОСТНЫХ СВОЙСТВ ЗЕРНОВЫХ МАТЕРИАЛОВ**

1-е изд., 2016. **180 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-2249-4**

В пособии отражены механико-технологические основы измельчения зерна в процессе производства муки, которые увязаны с физико-механическими свойствами зерновых материалов. Наиболее полно рассмотрены материалы, касающиеся воздействия маятниковых поверхностей на процесс разрушения отдельных зерновок. Также описана разработанная программа для автоматизированного управления и оценки процесса измельчения с удобным интерфейсом при определении энергозатрат и используемая при обучении студентов.

Данное пособие предназначено студентам специальности «Технологические машины и оборудование», «Продукты питания из растительного сырья», «Информатика, вычислительная техника», а также научным сотрудникам и специалистам в области зернопереработки и вычислительной техники.

**КАЧМАЗОВ Г. С.**

### **ДРОЖЖИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ.**

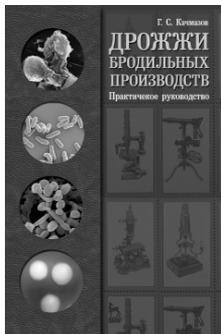
*ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО*

1-е изд., 2016. **224 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-1343-0**

В руководстве изложены лабораторные методы выделения чистых культур, селекции, технологического контроля и оценки состояния дрожжей, используемых в различных отраслях бродильной промышленности и на хлебопекарных предприятиях. Практическое руководство включает методы анализа, разработанные автором, а также заимствованные из ранее изданных руководств.

Руководство предназначено для лабораторно-практических занятий студентов технологических факультетов высших и средних специальных учебных заведений. Оно также может быть успешно использовано микробиологами и технологами предприятий бродильной и хлебопекарной промышленности для проведения микробиологических анализов.



Цена **549,56 руб.**



Цена **1499,96** руб.

**МАГОМЕДОВ М. Г.**

## **ПРОИЗВОДСТВО ПЛОДОВООВОЩНЫХ КОНСЕРВОВ И ПРОДУКТОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**

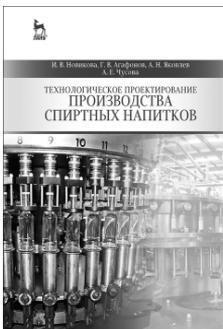
1-е изд., 2015. **560** с. Формат: **12,8×20** см. Переплет: твердый

*Допущено УМО вузов РФ по агрономическому образованию в качестве учебника для подготовки бакалавров, обучающихся по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»*

**ISBN 978-5-8114-1849-7**

Изложены общие вопросы и производственно-технологические основы производства плодовоовощных консервов и продуктов здорового питания. Рассмотрены технологии глубокой и комплексной переработки плодовоовощного сырья, нестандарта и вторичных отходов перерабатывающих производств. Освещены вопросы применения пищевых добавок и ингредиентов, технологии производства продуктов повышенной питательной и биологической ценности.

Учебник предназначен для студентов высших аграрных учебных заведений, обучающихся по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и инженерно-технических работников консервных и перерабатывающих предприятий.



Цена **949,96** руб.

## **НОВИКОВА И. В., АГАФОНОВ Г. В., ЯКОВЛЕВ А. Н., ЧУСОВА А. Е. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА СПИРТНЫХ НАПИТКОВ**

1-е изд., 2015. **384** с. Формат: **12,8×20** см. Переплет: твердый

*Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по направлениям подготовки бакалавров «Продукты питания из растительного сырья» и магистров «Продукты питания из растительного сырья»*

**ISBN 978-5-8114-1797-1**

Представлены прогрессивные аппаратурно-технологические схемы производства спиртных напитков — водок, ликероводочных изделий, виски. Приведены примеры по расчету продуктов и компоновочных решений основных технологических участков производства, характеристики новых видов оборудования, нормы расхода энергоресурсов, требования к метрологической службе, отоплению, вентиляции и теплоснабжению, требования к строительному проектированию, взрывопожаробезопасности, технике безопасности и производственной санитарии, охране окружающей среды, основные технико-экономические показатели, обобщены данные по проектированию предприятий. Предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья» и магистерской программе «Биотехнология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков».



Цена **1299,98** руб.

**ПАЩЕНКО Л. П., ЖАРКОВА И. М.**

## **ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА**

1-е изд., 2014. **672** с. Формат: **12,8×20** см. Переплет: твердый

*Допущено УМО вузов РФ по агрономическому образованию в качестве учебника для подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»*

**ISBN 978-5-8114-1593-9**

Приведена классификация хлебобулочных изделий, их пищевая ценность. Дана характеристика сырья, подготовка его к производству, описаны процессы, протекающие при хранении, их роль в приготовлении теста. Рассмотрены современные способы приготовления теста, в том числе ускоренные, их аппаратурно-технологические схемы. Описаны технологические операции разделки теста, выпечки тестовых заготовок, подготовки продукции к реализации, ее хранение, черствение и пути его предотвращения. Приведены технологии хлебобулочных изделий пониженной влажности, в том числе сухарных и бараночных. Изложены достоинства специальных добавок для улучшения качества продукции, способы предотвращения дефектов и болезней продукции. Для подготовки бакалавров и магистров, обучающихся по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».



Цена **749,98** руб.

**ПОНОМАРЕВА Е. И., ЛУКИНА С. И. и ДР.**

## **ПРАКТИКУМ ПО ТЕХНОЛОГИИ ОТРАСЛИ**

*(ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОВОУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ)*

1-е изд., 2016. **288 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-1774-2**

Учебное пособие разработано в соответствии с требованиями основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению «Продукты питания из растительного сырья», профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Оно предназначено для закрепления теоретических знаний дисциплин профессионального цикла. В учебном пособии описываются работы по оценке качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий хлебопекарного производства с применением ЭВМ для обработки экспериментальных данных. В пособии приведены оригинальные установки, разработанные авторами, по исследованию свойств полуфабрикатов, позволяющие регулировать качество изделий в технологическом потоке. Для усиления самостоятельной подготовки студентов приведены варианты ситуационных заданий, деловая игра, контрольные вопросы. Предназначено для бакалавров профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Пособие может быть полезно технологам хлебопекарных предприятий, слушателям курсов повышения квалификации, магистрантам, аспирантам.



Книга в работе

**РЕНЗЯЕВА Т. В., НАЗИМОВА Г. И., МАРКОВ А. С.**

## **ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

2-е изд., испр., доп., 2016. **156 с.** Формат: **14×21 см.** Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-2329-3**

Представлена классификация кондитерских изделий с использованием установленных стандартами терминов и определений в области готовых изделий и полуфабрикатов кондитерского производства. Охарактеризованы состав и свойства сырья и вспомогательных материалов. Рассмотрены основные технологические схемы производства карамели, ириса, конфет, мармеладо-пастильных изделий, шоколада, мучных кондитерских изделий. Представлены закономерности формирования и требования к качеству полуфабрикатов и готовых изделий.

Учебное пособие предназначено для подготовки бакалавров по направлению «Продукты питания из растительного сырья» профилю «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий».



Книга в работе

**РОДИОНОВА Л. Я., ОЛЬХОВАТОВ Е. А., СТЕПОВОЙ А. В.**

## **ТЕХНОЛОГИЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ**

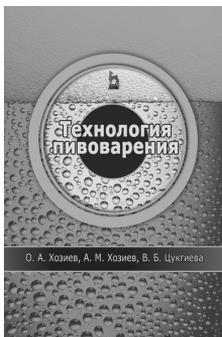
1-е изд., 2016. **320 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-2257-9**

Учебное пособие подготовлено в соответствии с современными достижениями науки, направленными на совершенствование технологии безалкогольных напитков, организацию их производства на научной основе и проведение его контроля с целью обеспечения высокого качества и безопасности вырабатываемой продукции. Книга имеет своей целью формирование технологического мышления и углубление знаний, составляющих теоретическую основу для изучения современной технологии производства безалкогольных напитков при использовании новых видов сырья, полупродуктов и вспомогательных материалов, в том числе обладающих лечебными и профилактическими свойствами.

Учебное пособие предназначено для подготовки бакалавров по направлениям «Продукты питания из растительного сырья», «Стандартизация и метрология», «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Издание также представляет интерес для аспирантов, сотрудников НИИ, организаций и предприятий АПК, владельцев предприятий отрасли различных форм собственности.





Цена **1087,46** руб.

**ХОЗИЕВ О. А., ХОЗИЕВ А. М., ЦУГКИЕВА В. Б.**

## **ТЕХНОЛОГИЯ ПИВОВАРЕНИЯ**

1-е изд., 2016. **560 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Допущено Учебно-методическим объединением вузов РФ по агрономическому образованию в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»*

**ISBN 978-5-8114-1224-2**

Рассмотрено основное и вспомогательное сырье, используемое в пивоварении, а также современные технологии приготовления ячменного солода, охмеленного сусла, процессы брожения и созревания пива, фильтрации, стабилизации и розлива пива. Описаны устройство и принцип действия используемого технологического оборудования, а также методы химико-технологического контроля качества сырья и готовой продукции. Изложены требования, предъявляемые к сырью для приготовления солода и пива, технологической воде, таре, вспомогательным материалам, к производственной санитарии и безопасным приемам труда. Рассмотрены бактерии — вредители пивоваренного процесса и санитария пивоваренного предприятия. Даны физико-химические и органолептические характеристики готового пива. Рассмотрена технология пивоваренного маркетинга и приводится алгоритм проектирования пивоваренного предприятия. Для студентов вузов и инженерно-технических работников пивоваренных предприятий.



Книга в работе

## **ЩЕРБАКОВ В. Г., ЛОБАНОВ В. Г. БИОХИМИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ МАСЛИЧНОГО СЫРЬЯ**



7-е изд., стер., 2016. **320 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебника для студентов вузов, обучающихся по специальности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» направления подготовки дипломированного специалиста «Производство продуктов питания из растительного сырья»*

**ISBN 978-5-8114-2261-6**

В учебнике излагаются современные представления о биохимических процессах в растительном масличном сырье. Даны сведения о белках масличных семян и изменениях химического состава под влиянием созревания, послеуборочной обработки, хранения и технологической переработки, определяющих биологическую ценность и безвредность получаемых пищевых и кормовых продуктов. С учетом новых данных изложены материалы о перспективных видах растительного сырья, включая дикорастущие растения и созданные в последние годы селекционерами сорта, введенные в промышленное производство.

Для студентов вузов, обучающихся по специальности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов», а также для бакалавров, магистров, аспирантов и специалистов пищевой промышленности.

# ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

АНТОНОВА С. В.

## АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК ДЛЯ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ»

2-е изд., стер., 2014. 192 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый

*Рекомендовано НМС по иностранному языкам Министерства образования и науки РФ в качестве учебного пособия для студентов вузов сельскохозяйственного профиля, обучающихся по специальности «Товароведение»*

ISBN 978-5-8114-1603-5

Целью пособия является развитие у студентов навыков и умений понимания, извлечения, обработки и воспроизведения информации из специальной литературы и популярных текстов на английском языке по специальности «Товароведение». Большое внимание уделяется овладению специальной лексикой, особенно наиболее частотными терминологическими словосочетаниями. Пособие предназначено для студентов старших курсов специальности «Товароведение», изучающих английский в рамках профессионального иностранного языка в вузах сельскохозяйственного профиля, а также для самостоятельной работы студентов экономических специальностей.



Цена 540,10 руб.



Книга в работе

## АРТЕМОВА Е. Н., ВЛАСОВА К. В. БОРТОВОЕ ПИТАНИЕ

1-е изд., 2016. 188 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый

ISBN 978-5-8114-2265-4

Предприятия бортового питания производят здоровое питание высокого класса, обеспечивают им миллионы пассажиров, предлагая множество различных рационов: традиционное, диетическое, диабетическое, вегетарианское, мусульманское, детское и так далее. И каждый этап в процессе от приготовления пищи до подачи ее пассажиру имеет свои особенности, отличные от «земного» питания.

«Бортовое питание» – учебное пособие, которое знакомит с производством бортового питания, особенностями его доставки на воздушные суда и организацией обслуживания питанием пассажиров и экипажа.

В книге рассмотрены история развития и современное состояние бортового питания. Достаточно полно представлены санитарно-гигиенические требования к размещению, устройству, оснащению предприятий бортового питания, технологический процесс производства бортового питания, обслуживание пассажиров воздушных судов рационами бортового питания. Особое внимание уделено специальным видам питания: вегетарианскому, религиозному, детскому, диетическому.

В учебном пособии приводятся вопросы для самоконтроля и список рекомендуемой литературы.



Книга в работе

## БЕЛОУСОВА Р. В., ЯРЫГИНА Е. И., ТРЕТЬЯКОВА И. В., КАЛМЫКОВА М. С., РОГОЖИН В. Н.

### ВИРУСОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИЯ

1-е изд., 2016. 188 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый

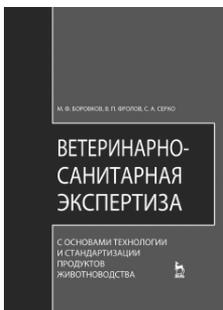
*Допущено УМО РФ по образованию в области ветеринарии и зоотехнии в качестве учебника для студентов вузов, обучающихся по специальности «Ветеринария» (квалификация «ветеринарные врач»)*

ISBN 978-5-8114-2266-1

Рассмотрены вопросы общей вирусологии и биотехнологии. Дана характеристика и описаны особенности вирусов, бактериофагов и прионов. Изложены особенности противовирусного иммунитета, специфической профилактики и диагностики вирусных болезней. Даны основы биотехнологии и генной инженерии в области вирусологии.

Учебник предназначен для студентов вузов, обучающихся по специальности «Ветеринария».





Цена **1284,14** руб.

**БОРОВКОВ М. Ф., ФРОЛОВ В. П., СЕРКО С. А.**

## **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

*С ОСНОВАМИ ТЕХНОЛОГИИ*

*и стандартизации продуктов животноводства*

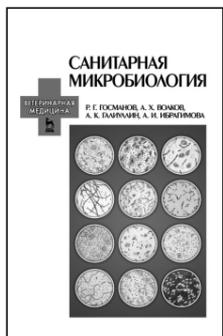
4-е изд., стер., 2013. **480 с.** Формат: **16,5×23,5 см.**

Переплет: твердый

*Рекомендовано Учебно-методическим объединением высших учебных заведений РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности «Ветеринария»*

**ISBN 978-5-8114-0733-0**

Учебник предназначен для студентов ветеринарных академий, институтов и факультетов. Изложены ветеринарно-санитарные требования к перевозке и первичной переработке животных, приведена методика предубойного исследования и послубойной ветсанэкспертизы туш и внутренних органов. Дана ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваниях, основы переработки и гигиены других продуктов животного происхождения. Освещены вопросы экспертизы молока, яиц, рыбы, мяса морских животных, растительных пищевых продуктов и меда.



Цена **750,20** руб.

**ГОСМАНОВ Р. Г., ВОЛКОВ А. Х., ГАЛИУЛЛИН А. К., ИБРАГИМОВА А. И.**

## **САНИТАРНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ**

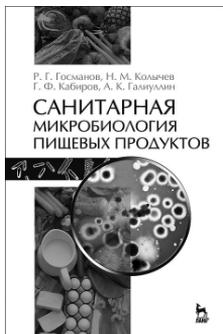
1-е изд., 2016. **240 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Рекомендовано УМО вузов РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности «Ветеринария»*

**ISBN 978-5-8114-1094-1**

Учебное пособие состоит из двух частей. В первой части изложены: предмет и задачи санитарной микробиологии, дезинфекция, дезинсекция и дератизация на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях, микробиология мяса и мясного сырья, молока и молочных продуктов, товарной рыбы и сырья для производства рыбных консервов, пищевых продуктов, токсикоинфекции и токсикозы, встречающиеся при промышленной переработке мясных, рыбных, яичных и молочных продуктов, а также микрофлора почвы, воды и воздуха.

Во второй части изложены темы лабораторных занятий: общие правила отбора, консервирования и пересылки проб продуктов животного происхождения для микробиологических исследований, бактериологические исследования мяса сельскохозяйственных животных и птиц, мясных консервов и сырья для изготовления колбас и фарша; бактериологическая оценка качества яиц и молока, яичных и молочных продуктов, рыбных консервов, а также воздуха, воды и почвы.



Цена **949,96** руб.

**ГОСМАНОВ Р. Г., КОЛЫЧЕВ Н. М. И ДР.**

## **САНИТАРНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

2-е изд., испр., 2015. **560 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Допущено УМО вузов РФ по агрономическому образованию в качестве учебного пособия для подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»*

**ISBN 978-5-8114-1737-7**

Приведены современные данные по общей микробиологии, изложены материалы о роли микроорганизмов в технологии производства и переработке сельскохозяйственной продукции, принципы и методы санитарно-микробиологических исследований продуктов животного происхождения: мяса, яиц, молока и продуктов их переработки, а также рассмотрены основные положения учения об инфекции и иммунитете; микрофлора и микробиология почвы, навоза, эпифитная микрофлора плодов и овощей, броидильных производств, таких как пивоварение, виноделие, получение уксуса; описаны микробиологические процессы при производстве сена, силоса, сенджа и дрожжании кормов. Изложены методы микробиологического контроля качества готовой продукции и сырья животного происхождения при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции. В приложении приведены: словарь специальных терминов и тестовые задания.



Цена **500,32** руб.

**ДОНЧЕНКО Л. В., ОЛЬХОВАТОВ Е. А.**  
**КОНЦЕПЦИЯ НАССР НА МАЛЫХ И СРЕДНИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ + CD**



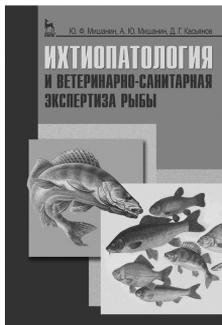
2-е изд., испр., 2016. **180 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Допущено Министерством сельского хозяйства РФ в качестве учебного пособия для студентов сельскохозяйственных вузов, обучающихся по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»*

**ISBN 978-5-8114-2110-7**

В книге изложены основы концепции анализа опасностей и критических контрольных точек (НАССР), позволяющей обеспечить безопасность пищевых продуктов на протяжении всего производственного цикла, начиная получением сырья и заканчивая реализацией продукции потребителю. К учебному пособию прилагается CD, содержимое которого наглядно иллюстрирует ключевые моменты предложенного материала и может быть использовано для мультимедийного представления лекционного курса дисциплины.

Учебное пособие предназначено для студентов, научных работников, преподавателей, аспирантов инженерно-технологических специальностей, специалистов по контролю качества и безопасности пищевого сырья и продуктов питания, технологов, менеджеров, предпринимателей и руководителей предприятий пищевой промышленности.



Цена **1497,98** руб.

**МИШАНИН Ю. Ф., МИШАНИН А. Ю., КАСЬЯНОВ Д. Г.**

**ИХТИОПАТОЛОГИЯ И ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА РЫБЫ**

1-е изд., 2016. **560 с.** Формат: **16,5×23,5 см.** Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-1295-8**

В учебное пособие включен материал по краткой физиологии и анатомии рыб, физическим свойствам воды, газовому режиму водоемов и их влиянию на организм рыб, кормлению рыб. Подробно описаны этиология, патогенез, клинические признаки, патологоанатомические изменения, диагностика, профилактика и лечение при бактериальных, вирусных, микозных, протозойных заболеваниях, гельминтозах рыб, отравлениях различными ядами, незаразных и наследственных болезнях, ветеринарно-санитарной экспертизе рыб.

Книга предназначена для студентов высших и средних учебных заведений: ихтиопатологов, ветеринарных специалистов, технологов по переработке рыбы и специалистов рыбхозов.



Цена **700,04** руб.

**МОТОВИЛОВ О. К., ПОЗНЯКОВСКИЙ В. М. И ДР.**



**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА МЯСА ПТИЦЫ, ЯИЦ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ. КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ**

4-е изд., испр., 2016. **320 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-1740-7**

Пособие содержит наиболее полный учебно-справочный материал по вопросам качества, безопасности и экспертизе мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Рассмотрены морфологический и химический состав, пищевая ценность и диетические свойства сырья и отдельных групп продукции, термины и определения, классификация, технология производства, экспертиза качества и безопасности, вопросы идентификации и фальсификации.

Предназначено для студентов и преподавателей технологических, сельскохозяйственных и торгово-экономических вузов, специалистов-агроветеринаров, коммерсантов, экспертов, научных работников и широкого круга потребителей, интересующихся качеством и безопасностью продуктов питания.



ЛАНЬ

**ОФОРМЛЕНИЕ  
В РАБОТЕ**

Книга в работе

ПОЗНЯКОВСКИЙ В. М. (ПОД РЕД.)

### АТЛАС АННОТИРОВАННЫЙ «РЫБЫ ПРЭСНОВОДНЫЕ И ПОЛУПРОХОДНЫЕ»

NEW

1-е изд., 2016. 160 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый

ISBN 978-5-8114-2327-9

Атлас «Рыбы пресноводные и полупроходные» содержит сведения, которые не вошли в книгу «Экспертиза водных биоресурсов и продуктов их переработки. Качество и безопасность» (2016). В нем приведены русские и латинские названия рыб различных семейств и их важнейших представителей, имеющих наибольшее промысловое значение, идентификационные признаки каждого вида, а также возможные направления их использования.

Атлас предназначен для широкого круга специалистов пищевой и рыбной промышленности, занимающихся промыслом, переработкой и реализацией рыбы и нерыбных продуктов, а также для работников рыбоохранных организаций, торговли и общественного питания. Она будет полезна для студентов высших учебных заведений и аспирантов, обучающихся по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», «Технология продуктов из животного сырья» и другим технологическим специальностям пищевого профиля.



ЛАНЬ

**ОФОРМЛЕНИЕ  
В РАБОТЕ**

Книга в работе

ПОЗНЯКОВСКИЙ В. М. (ПОД РЕД.)

### ЭКСПЕРТИЗА РЫБЫ, РЫБОПРОДУКТОВ И НЕРЫБНЫХ ОБЪЕКТОВ ВОДНОГО ПРОМЫСЛА.

NEW

*КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ*

1-е изд., 2016. 544 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый

ISBN 978-5-8114-2259-3

Книга содержит наиболее полный учебно-справочный материал по вопросам качества, безопасности и экспертизе рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла.

В пособии представлены следующие основные разделы по рассматриваемой группе пищевых продуктов: классификация, термины и определения, технология производства, экспертиза качества и безопасности (органолептические, физико-химические, микробиологические показатели, дефекты и пороки, идентификация), упаковка, маркировка и хранение.

Пособие предназначено для студентов высших учебных заведений (бакалавров и магистрантов), обучающихся по направлению «Товароведение» и другим технологическим направлениям пищевого и товароведно-коммерческого профиля.

В. В. Пронин, С. П. Фисенко

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ  
ЭКСПЕРТИЗА С ОСНОВАМИ  
ТЕХНОЛОГИИ И СТАНДАРТИЗАЦИИ  
ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА

ПРАКТИКУМ



ПРОНИН В. В., ФИСЕНКО С. П.

### ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА С ОСНОВАМИ ТЕХНОЛОГИИ И СТАНДАРТИЗАЦИИ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА (ПРАКТИКУМ)

2-е изд., перераб. и доп. 240 с. Формат: 12,8×20 см. Переплет: твердый

*Допущено УМО вузов РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки (специальности) «Ветеринария» (квалификация (степень) «специалист»)*

ISBN 978-5-8114-1302-7

В практикуме освещены основные темы, изучаемые студентами факультета ветеринарной медицины по ветеринарно-санитарной экспертизе на лабораторно-практических занятиях. Представлены методики исследования продуктов животного и растительного происхождения, дана их санитарная оценка при различных изменениях.

Предназначено для студентов факультетов ветеринарной медицины, ветеринарно-санитарных экспертов, слушателей ФПК.

Цена 503,80 руб.



Цена **979,88** руб.

**РУДАКОВ О. Б., КОРОЛЬКОВА Н. В., ПОЛЯНСКИЙ К. К. И ДР.**

## **ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ**

1-е изд., 2016. **576 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

*Рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста «Производство продуктов питания из растительного сырья», по специальности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»*

**ISBN 978-5-8114-1147-4**

В учебном пособии рассмотрен химический состав различных жиров, их пищевая ценность, представлены методики технохимического контроля разных стадий производства растительных и животных жиров, методики определения показателей качества и технико-эксплуатационных свойств жиров, спредов и другой масложировой продукции, даны приемы проверки качества и натуральности жиров, обнаружения их фальсификации.

Пособие предназначено для студентов, обучающихся по специальности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов», специализация «Технология жиров».



Цена **950,40** руб.

## **РУДАКОВ О. Б., ПРУДКОВСКИЙ А. Г., ЛЕСНИКОВА Э. П. И ДР. ТОВАРНЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ И ЭКСПЕРТИЗА ЖИРОВЫХ ТОВАРОВ**



1-е изд., 2016. **304 с.** Формат: **14×21 см.** Переплет: мягкий

**ISBN 978-5-8114-1954-8**

Рассмотрены химический состав и потребительские свойства жиров, схемы производства пищевых жиров на основе принципов менеджмента качества, представлены методики технохимического контроля по стадиям производства растительных и животных жиров, методики определения показателей качества и технико-эксплуатационных свойств масложировой продукции, представлены материалы действующих систем менеджмента качества передовых предприятий отечественной масложировой промышленности, даны приемы проверки качества и натуральности пищевых жиров, обнаружения их фальсификации на всех этапах технологического цикла продукции, представлены методические подходы и практический опыт управления качеством и безопасностью жировых товаров в торговле. Содержание пособия соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта поколения 3+. Пособие предназначено для подготовки бакалавров по направлениям «Товароведение», «Торговое дело», «Менеджмент», «Управление качеством», а также для магистрантов, аспирантов, работников торговых организаций и специалистов, работающих в области экспертизы качества и безопасности продукции.

**ТАМАХИНА А. Я., БЕСЛАНЕВ Э. В.**

## **СТАНДАРТИЗАЦИЯ, МЕТРОЛОГИЯ, ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ. Лабораторный практикум**

1-е изд., 2015. **320 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

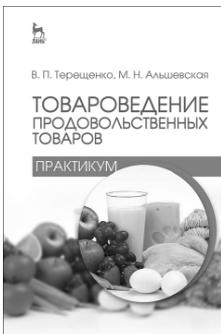
*Рекомендовано УМО вузов России по образованию в области экономики и товароведения в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению «Товароведение» (квалификация (степень) «бакалавр»)*

**ISBN 978-5-8114-1689-9**

В учебном пособии рассмотрен комплекс практических задач по основным разделам дисциплины «Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия» с изложением необходимого теоретического материала и методических указаний к выполнению лабораторных работ. Предназначено для закрепления теоретических основ и приобретения практических навыков работы в области технического регулирования, стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия. Для подготовки бакалавров по направлениям «Товароведение», «Торговое дело» и других экономических и технических специальностей. Может быть полезно магистрам, аспирантам и специалистам, занимающимся вопросами технического регулирования и подтверждения соответствия.

Цена **650,10** руб.





**ТЕРЕЩЕНКО В. П., АЛЬШЕВСКАЯ М. Н.**

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ  
(ПРАКТИКУМ)**

1-е изд., 2014. **240 с.** Формат: **12,8×20 см.** Переплет: твердый

**ISBN 978-5-8114-1773-5**

Учебное пособие является руководством по проведению цикла лабораторно-практикума по товароведению студентами, обучающимися в бакалавриате по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания». В пособии изложены основные практические приемы экспертизы качества и методы лабораторных исследований зернопродуктов, муки, хлеба, безалкогольных и слабоалкогольных напитков, пищевых масел и жиров, молока и молочных продуктов, мяса и рыбы.

Цена **650, 10** руб.

---

**ДЛЯ ЗАМЕТОК**

---

**ДЛЯ ЗАМЕТОК**

---