

1. Кондитерское производство+:	2
2. Крахмало-паточное и сахарное производство+:	3
3. Масложировое производство+:	4
4. Молочная промышленность+:	4
5. Мукомольное, крупяное, комбикормовое производство+:	8
6. Мясная и рыбная промышленность+:	10
7. Общая технология пищевых производств+:	11
8. Общественное питание+:	12
9. Овощеконсервное и пищекокцентратное производство+:	13
10. Пивобезалкогольное и бродильные производства+:	13
11. Спиртовое и винодельческое производство+:	14
12. Хлебопекарное и макаронное производство+:	16
13. Ферментное, дрожжевое производства и пищевая биотехнология+:	18
14. Экология, вентиляция пищевых производств+:	18
15. Машины и аппараты пищевых производств+:	19
16. Расчет и конструирование машин и аппаратов+:	20
17. Процессы и аппараты пищевых производств+:	21
18. Охрана труда в пищевой промышленности+:	22
19. Каталоги оборудования+:	22
20. Прочее+:	23

1. Кондитерское производство+:

1. Бутейкис Н. Г., Жукова А. А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.:Академия, 2000.-302с.
2. Драгилев А.И., Невзоров Г.М. Практикум по расчетам оборудования кондитерского производства.-М.:Агропромиздат, 1990.-176с.+
3. Драгилев А.И., Руб М.Д. Сборник задач по расчету технологического оборудования кондитерского производства.-М.:ДеЛи Принт, 2005.-244с. (ISBN 5-94343-078-4)+
4. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Технологическое оборудование предприятий кондитерского производства.-М.:Колос, 2000.-496с.+
5. Зубченко А.В. Технология кондитерского производства / Воронеж. гос. технол. Акад.-Воронеж, 1999.- 432с. ISBN 5-89448-054-X)
6. Конфеты.-М.:Пищевая промышленность, 1979.-292с.
7. Кузнецова Л. С, Сиданова М. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебн. для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Мастерство, 2002. - 320 с. ISBN 5-294-00009-1
8. Лунин О.Г., Драгилев А.И., Черноиванник А.Я. Технологическое оборудование предприятий кондитерской промышленности.-М.:Легкая и пищевая промышленность, 1984.-384с.+
9. Лунин О.Г., Черноиванник А.Я. Технологическое оборудование предприятий кондитерской промышленности.-М.:Пищевая промышленность, 1975.-344с.+
10. Лурье И.С. Технология и технохимический контроль кондитерского производства.- М.:Легкая и пищевая промышленность, 1981.-328с.
11. Олейникова А.Я., Магомедов Г.О., Мирошникова Т.Н. Практикум по технологии кондитерских изделий.-СПб.:ГИОРД, 2005.-480с.
12. Проектирование кондитерских предприятий. Олейникова А.Я., Магомедов Г.О. - СПб.: Гиорд, 2005. - 416 с. (ISBN 5-901065-69-7)+
13. Проектирование кондитерских предприятий: Учебник / А, Я. Олейникова, Г. О. Магомедов, Г. П. Мальцев; Воронеж, гос. технол. акад. -Воронеж, 2000. -212 с: ил. ISBN 5-89448-086-8.
14. Рецептуры на карамель.-М.:Пищевая промышленность, 1970.-605с.+
15. Рецептуры на конфеты и ирис.-М.:Пищевая промышленность, 1971.-825с.+
16. Рецептуры на мармелад, пастилу и зефир.-М.:Пищевая промышленность, 1974.-208с.+
17. Рецептуры на печенье, галеты и вафли.-М.:Пищевая промышленность, 1969.-553с.+
18. Рецептуры на торты, пирожные, кексы и рулеты. Часть I. Бисквитные торты.- М.:Пищевая промышленность, 1978.-459с.+
19. Рецептуры на торты, пирожные, кексы и рулеты. Часть II. Торты песочные, слоеные, заварные и др..-М.:Пищевая промышленность, 1978.-464с.+
20. Рецептуры на торты, пирожные, кексы и рулеты. Часть III. Пирожные, кексы, рулеты, полцфабрикаты.-М.:Пищевая промышленность, 1978.-769с.+
21. Рецептуры на шоколад, шоколадные изделия и порошок какао.-М.:Пищевая промышленность, 1968.-153с.+
22. Сборник основных рецептов сахаристых изделий-Спб:ГИОРД, 2000.-232с. (ISBN 5-901065-22-0)+
23. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий.-М.:Гидрометеиздат, 1998.-с.294с.+
24. Сборник технологических инструкций по производству карамели, конфет, ириса, шоколада, порошка какао, мармеладо-пастильных изделий, драже и халвы.- М.:Пищепромиздат, 1960.- 299с.+

25. Технология кондитерских изделий. Под ред. Г.А. Маршалкина.-М.:Пищевая промышленность, 1978.-445с.
26. Хамидулин Ф.П. Оборудование отрасли. Технологическое оборудование отрасли (кондитерских предприятий). Учебно-практическое пособие. – М., МГУТУ, 2005 г.

2. Крахмало-паточное и сахарное производство+:

27. Андрианов И.О., и др. Ремонт, модернизация и наладка диффузионных установок.- М.:Пищевая промышленность, 1979.-142с.+
28. Водное хозяйство сахарных заводов/ В.В. Спичак, В.Н. Базлов, П.А. Ананьева, Т.В. Поливанова; Под ред. Д-ра техн. Наук, проф. В.В. Спичака.-Курск: ГНУ РНИИСП Россельхозакадемии, 2005.-167с.
29. Востоков А.И. Несвекловичные сахароносы и производство из них сахара.- М.:Пищепромиздат, 1952.-71с.+
30. Гребенюк С.М. Технологическое оборудование сахарных заводов.-М.:Пищевая промышленность, 1969.-528с.+
31. Гулый И.С. Непрерывная варка и кристаллизация сахара.-М.:Пищевая промышленность, 1976.-269с.+
32. Даишев М.И. Теоретические основы технологии сахара. Часть 1. Технология получения диффузионного сока (современное состояние и перспективы развития).- Краснодар, 1997.-70 с.
33. Жарова Е.Я. и др. Производство кристаллической глюкозы из крахмала.- М.:Пищевая промышленность, 1967.-239с.+
34. Загородский С. Тепловое хозяйство сахарных заводов. Пер. с польск.-М.:Легкая и пищевая промышленность, 1984.-128с.+
35. Инструкция по ведению технологических процессов приемки, хранения и переработки сахара сырца на свеклосахарных заводах.-М.:ТОО «Сахинформ», 1994.-88с.
36. Колесников В.А., Нечаев Ю.Г. Теплосиловое хозяйство сахарных заводов.- М.:Пищевая промышленность, 1980.-392с.+
37. Комбинированное производство спирта и крахмала на спиртовых заводах/ В.Л.Яровенко, Б.А.Устинников, С.В.Пыхова-М.:ЦИНИТИПищепрома,1965.-64с.+
38. Крутошинова А., Угер М. Природные и синтетические сладкие вещества.-М.:Мир, 1988.-120с.+
39. Нормы проектирования свеклосахарных заводов.-М.:ГИПРОСАХАР, 1967.-173с.
40. Обуховский Э.А. Производство мальтозной патоки.-М.:Пищепромиздат, 1959.-155с.+
41. Производство сахаристых веществ / В.В. Петрушевский, Е.Г.Бондарь, Е.В. Винокурова-К.:Урожай, 1989.-168с.(ISBN 5-337-00407-7)+
42. Прудюс Б.В., Хоменко А.И. Расчет оборудования сахарных заводов.- М.:Агропромиздат, 1985.-223с.+
43. Сапронов А.Р. и др. Общая технология сахара и сахаристых веществ.- М.:Агропромиздат, 1990.-397с.+
44. Силин П.М. Технология сахара.-М.:Пищевая промышленность, 1967.- 625с.
45. Славянский А.А. Технологическое оборудование сахарных заводов: классификация, техническая характеристика, компоновка. М.: Издательский комплекс МГУПП, 2006.-120с.
46. Технология крахмала и крахмалопродуктов/ Н.Н. Трегубов, Е.Я. Жарова, А.И. Жушман, Е.К. Сидорова;/ под ред. Н.Н. Трегубова.-М.:Легкая и пищевая пром-сть, 1981.-472с.+

47. Штангеев К.О. Рационализация теплоиспользования в свеклосахарном производстве.-М.:ООО «МГУПП-Пищепромэнергонадка», 2005.-68с.

3.Масложировое производство+:

48. Васильева Г.Ф. Дезодорация масел и жиров.-Спб:ГИОРД, 2000.-192с.+
49. Гавриленко И.В. Маслоэкстракционное производство.-М.:Пищепромиздат, 1960.-247с.+
50. Гидрогенизация жиров/ Товбин И.М., Меламуд Н.Л., Сергеева А.Г.-М.:Легкая и пищевая промышленность, 1981.-296с.+
51. Копейковский В.М. Лабораторный практикум по «Технологии производства растительных масел».-М.: -,192с.
52. Кошевой Е. П. Технологическое оборудование предприятий производства растительных масел.— СПб: ГИОРД, 2001. — 368 с. ISBN 5-901065-44-
53. Лабораторный практикум по технологии переработки жиров/ Н.С.Арутюнян, Л.И. Янова, Е.А. Аришева и др.-М.:Агропромиздат, 1991.-160с.+
54. Нечаев А.П. и др. Майонезы. — СПб: ГИОРД, 2000. — 80 с. ISBN 5-901065-17-4
55. Производство мыла/ Товбин И.М., Залиопо М.Н., Журавлев А.М.-М.:Пищевая промышленность, 1976.-206с.+
56. Рецептуры на маргарины и жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные.- Л.:Ленинград, 1980.-65с.+
57. Руководство по технологии получения и переработки растительных масел и жиров. Том I. Книга вторая. Под ред. А.Г. Сергеева.-Л.-1974г.-591с.
58. Руководство по технологии получения и переработки растительных масел и жиров. Том I. Книга первая. Под ред. А.Г. Сергеева.-Л.-1975г.-727с.
59. Руководство по технологии получения и переработки растительных масел и жиров. Том III. Книга вторая. Под ред. А.Г. Сергеева.-Л.-1977г.-353с.
60. Руководство по технологии получения и переработки растительных масел и жиров. (Типовые и принципиальные технологические схемы, оборудование и его эксплуатация. Технология производственных процессов. Технологические инструкции).Том III, кн. 2 (Производство маргариновой продукции, майонеза и пищевой горчицы). Под ред. А.Г. Сергеева. – Л.:ВНИИЖа, 1977.- 353с.+
61. Технология натуральных эфирных масел и синтетических душистых веществ/ И.И. Сидоров, Н.А. Турышева, Л.П. Фалеева, Е.И. Ясюкевич.-М.:Легкая и пищевая промышленность, 1984.-368с.+
62. Технология переработки жиров. Арутюнян Н. С, Аришева Е. А. Л., Янова Л. И., Захарова И. И., Меламуд Н. Л. М.: Агропромиздат, 1985.— 368 с.
63. Товбин И. М., Файнберг Е. Е.. Технологическое проектирование жироперерабатывающих предприятий.- М.:Пищевая промышленность, 1965.-516с.
64. Тютюнников Б.Н., Маркман А.Л. Технология жиров.Том 1-М.:Снабтехиздат, 1962.-318с.
65. Щербаков В. Г. Технология получения растительных масел. — 3-е изд., перераб. и доп. — М.: Колос, 1992. — 207 с. ISBN 5-10-002361-9

4. Молочная промышленность+:

66. Алагезян Р.Г. Моющие и дезинфицирующие средства в молочной промышленности: Справочное пособие.-М.:Легкая и пищевая промышленность, 1981.-168с.+

67. Арсеньева Т.П. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т.4. Мороженое.-Спб:ГИОРД, 2002.-184с. (ISBN 5-901065-40-9)+
68. Богданова Е. А., Богданова Г. И. Производство цельномолочных продуктов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1982. —200 с.
69. Босин И.Н. Охлаждение молока на комплексах и фермах.-М.:Колос, 1993.-46с.
70. Бредихин С. А., Космодемьянский Ю. В., Юрин В. Н. Технология и техника переработки молока. — М.: Колос, 2003, — 400 с.; ил. ISBN 5-9532-0081-1
71. Буянова И.В., Генералова И.А., Захарова Л.М.. Технология цельномолочных продуктов и мороженого: Лабораторный практикум / Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2002. - 116 с. ISBN 5-89289-116-X
72. Вагн Вестергаард .Технология производства сухого молока. Выпаривание и распылительная сушка.- Копенгаген, Дания, 2003г.-304с.
73. Ведищев С.М. Технологии и механизация первичной обработки и переработки молока: Учеб. пособие / С.М. Ведищев, А.В. Милованов. Тамбов:Изд-во Тамб. гос. техн. ун-та, 2005. 152 с.
74. Волчков И.И. Автоматы для фасовки и упаковки молока и молочных продуктов.- М.:Пищевая промышленность, 1977.-128с.+
75. Гальперин Д.М. Оборудование молочных предприятий: монтаж, наладка, ремонт: Справочник.-М.:Агропромиздат, 1990.-352с.+
76. Золотин Ю.П. Оборудование предприятий молочной промышленности.- М.:Агропромиздат, 1985.-270с.+
77. Инструкция по определению производственной мощности предприятий молочной промышленности.-60с.
78. Калинина Л. В., Ганина В. И., Дунченко Н. И. Технология цельномолочных продуктов : Учебное пособие. - СПб.: ГИОРД, 2008. - 248 с.
79. Кивенко С. Ф. Производство молочных консервов.-М.:Пищевая промышленность, 1969.-160с.
80. Ковалев Ю.Н. От амфоры до тетрапака.-М.:Агропромиздат, 1989.-206с. (ISBN 5-10-001295)+
81. Котова О.Г. Повышение качества сливочного масла.- М.:Пищевая промышленность, 1979.-91с.+
82. Краснокутский Ю.В. Механизация первичной обработки молока.- М.:Агропромиздат, 1988.-335с.+
83. Крусь Г.Н., Шальгина А.М., Волокитина З.В. Методы исследования молока и молочных продуктов/ Под общ.редакцией А.М.Шальгиной.-М.:Колос, 2000.-368с. (ISBN 5-10-003440)+
84. Кузнецов В. В., Липатов Н. Н. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т. 6. Технология детских молочных продуктов. — СПб.: ГИОРД, 2005. - 512с.: ил. ISBN 5-901065-96-4
85. Микробиологические основы молочного производства: Справочник/ Л.А. Банникова, Н.С. Королева, В.Ф. Семенихина; под ред. Я.И. Костина.- М.:Агропромиздат, 1987.-400с.+
86. Молочнокислые бактерии и пути их использования. Квасников Е.И., Нестеренко О.А.-М.:Наука, 1975.-390с.+
87. Монтаж, наладка, диагностика, ремонт и сервис оборудования предприятий молочной промышленности. Илюхин В.В., Тамбовцев И.М., Бурлев М. Я. - СПб.: ГИОРД, 2006. -500 с: ил. ISBN 5-98879-022-4
88. Новые и улучшенного качества цельномолочные продукты. Богданова Г. И., Богданова Е. А.-М.:Пищевая промышленность, 1974.-119с.
89. Оленев Ю.А. Технология и оборудование для производства мороженого.- М.:ДеЛи, 1999.-272с.+

90. Переработка и использование молочной сыворотки: Технологическая тетрадь/А.Г.Храмцов, В.А.Павлов, П.Г. Нестеренко и др.- М.:Росагропромиздат,1989.-271с. (ISBN 5-260-00084-6)+
91. Производство казеина: основы теории и практики: Научно-практическое издание. Монография. – Минск: РУП «Институт мясо-молочной промышленности». Дымар О.В., Чаевский С.И., Минск, 2007. 70с. ISBN 978-985-90132-5-6
92. Производство молока: Справочник / Сост. Н.Г Дмитриев.-М.:Агропромиздат, 1985.-336с.+
93. Производство молочных продуктов. А.В. Оноприйко, А.Г. Храмцов, В.А. Оноприйко . Ростов-на-Дону : Издательство «Март», 2004.-411с.
94. Сепараторы для молочной промышленности. Карл-Хайнц Цеттьер, Вернер Ханшманн Вестфалия Сепаратор Фуд Тек ГмбХ.- Издание компании Вестфалия Сепаратор АГ, -2003.-46с.
95. Синдеев Ю.Г. Шеина И.Б. Переработка молока в домашних условиях. Серия «Подворье». Ростов н/Д: «Феникс», 2000. — 96 с.+
96. Соколова З.С. Сборник задач по курсу "Технология молока и молочных продуктов".-М.:Пищевая промышленность, 1975.-200с.+
97. Соколова З.С. Технология сыра и продуктов переработки сыворотки.- М.:Агропромиздат, 1992.-335с.
98. Справочник по производству мороженого .-М.:Пищевая промышленность, 1970.-432с.
99. Степанов В.М. и др. Проектирование предприятий молочной промышленности с основами САПР.-М.:Агропромиздат, 1989.-205с.
100. Степанова Л.И. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. В трех томах. Т.1. Цельномолочные продукты.-Спб:ГИОРД, 1999.-384с.+
101. Степененко П.П. Микробиология молока и молочных продуктов.-М.:Колос, 1996.-271с.
102. Сыроделие на мини-заводах и специализированных модулях А.В. Оноприйко, В.А. Оноприйко. Санкт–Петербург :ГИОРД , 2004.-163с.
103. Твердохлеб Г.В. и др. Технология молока и молочных продуктов .- Киев.:Выща школа, 1978.-408с.
104. Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности/ Сурков В.Д., Липатов Н.Н., Золотин Ю.П.-М.:Легкая и пищевая промышленность, 1983.-432с.+
105. Технология и техника переработки молока. Бредихин С. А., Космодемьянский Ю. В., Юрии В. Н. — М.: Колос, 2003. — 400 с: ил. ISBN 5-9532-0081-1
106. Технология молока и молочных продуктов/ Г.В.Твердохлеб, З.Х.Дилаян, Л.В.Чекулаева, Г.Г.Шилер.-М.:Агропромиздат, 1991.-463с. (ISBN 5-10-000957-8)+
107. Технология производства молока/Авт - сост. С.Н. Александров. — М. ООО «Издательство АСТ»; Донецк: "Сталкер", 2004. — 238. [2] с: ил — (Приусадебное хозяйство). ISBN 5-17-024207-7 (ООО "Издательство АСТ")
108. Технология производства молочных продуктов. Справочник - Вакуум-выпарные аппараты. Тетрапак.-8с.
109. Технология производства молочных продуктов. Справочник - Восстановленные молочные продукты. Тетрапак.-8с.
110. Технология производства молочных продуктов. Справочник - Гомогенизаторы. Тетрапак.-7с.
111. Технология производства молочных продуктов. Справочник - Заквасочные культуры и их производство. Тетрапак.-8с.

112. Технология производства молочных продуктов. Справочник - Казеин. Тетрапак.-6с.
113. Технология производства молочных продуктов. Справочник – Кисломолочные продукты. Тетрапак.-18с.
114. Технология производства молочных продуктов. Справочник – Масло и молочные пасты. Тетрапак.-12с.
115. Технология производства молочных продуктов. Справочник - Мембранные фильтры. Тетрапак.-8с.
116. Технология производства молочных продуктов. Справочник – Молоко с длительным сроком хранения. Тетрапак.-16с.
117. Технология производства молочных продуктов. Справочник – Мороженое. Тетрапак.-7с.
118. Технология производства молочных продуктов. Справочник - Насосы. Тетрапак.-9с.
119. Технология производства молочных продуктов. Справочник – Пастеризованные молочные продукты. Тетрапак.-10с.
120. Технология производства молочных продуктов. Справочник – Переработка сыворотки. Тетрапак.-16с.
121. Технология производства молочных продуктов. Справочник – Сгущенное молоко. Тетрапак.-4с.
122. Технология производства молочных продуктов. Справочник – Сухое молоко. Тетрапак.-9с.
123. Технология производства молочных продуктов. Справочник – Сыр. Часть 1. Тетрапак.-24с.
124. Технология производства молочных продуктов. Справочник – Сыр. Часть 2. Тетрапак.-10с.
125. Технология производства молочных продуктов. Справочник - Теплообменники Тетрапак.-12с.
126. Технология производства молочных продуктов. Справочник - Трубы, клапаны и арматура. Тетрапак.-12с.
127. Технология производства молочных продуктов. Справочник - Центробежные сепараторы. Тетрапак.-13с.
128. Технология сыра. Труды. Выпуск 6. Под ред. И.И. Климовского.- М.:Пищепромиздат, 1960.-99с.+
129. Технология сыра: Справочник /Г.А. Белова, И.П.Бузов, К.Д.Буткус и др.; Под общ.ред. Г.Г.Шилера.-М.:Легкая и пищевая промышленность, 1984.-312с.+
130. Томбаев Н.И. Справочник по оборудованию предприятий молочной промышленности.-М.:Пищевая промышленность, 1972.-544с.
131. Храмцов А.Г., Нестеренко П.Г. Безотходная технология в молочной промышленности.-М.:Агропромиздат, 1989.-279с.
132. Шалыгина А.М., Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов.-М.:КолосС, 2004.-200с. (ISBN 5-9532-0123-0)+
133. Технология цельномолочных продуктов и молочно- белковых концентратов: Справочник/Е. А. Богданова, Р. Н. Хандак, З. С. Зобкова и др. — М.: Агропромиздат, 1989.— 311 с.: ил. ISBN 5—10—000200—Х
134. Крусъ Г. Н., Тиняков В. Г., Фофанов Ю. Ф. Технология молока и оборудование предприятий молочной промышленности. — М.: Агропромиздат, 1986.— 280 с.
135. Производство сыра: учеб. пособие для студентов высших учебных заведений по специальности «Технология хранения и переработки животного сырья» / Т. И. Шингарева, Р. И. Раманаускас. — Минск: ИВЦ Минфина, 2008. — 384 с. ISBN 978-985-6847-70-0

136. Кодекс Алиментариус. Молоко и молочные продукты / Пер. с англ. — М.: Издательство «Весь Мир», 2007. — с 118. ISBN 978-5-7777-0415-3
137. Временная технологическая инструкция по производству творога 9,0%-ной жирности, творога "Крестьянский" 5,0 % жирности и нежирного на механизированной линии Я9-ОПТ-5 производительностью 5000 л/час, 1984.-13с.
138. Сыворожка молочная пастеризованная. Технические условия ТУ 10.02.803.89 – 14 листов.
139. Технологическая инструкция по производству технического молочнокислотного и сычужного казеина, вырабатываемого зерненным способом.-М.:ЦНИИТЭИ, 1973.-19с.
140. Технология продуктов консервирования молока и молочного сырья [Текст] : учебное пособие для вузов / Л.В.Чекулаева,К.К.Полянский,Л.В.Голубева. - М. : ДеЛи принт, 2002. - 249 с. - Библиогр.:с.244(14 назв.). - ISBN 5-94343-019-9

5. Мукомольное, крупяное, комбикормовое производство+:

141. Айзикович Л.Е. Технологический процесс на пневматической мельнице.-М.: Из-во технической и экономической литературы по вопросам хлебопродуктов, 1960.-159с.
142. Боуманс Г. Эффективная обработка и хранение зерна/Пер. с англ. В. И. Дашевского. — М.: Агропромиздат, 1991. — 608 с: ил. ISBN 5—10—001277—3
143. Бутковский В.А., Мельников Е.М. Технология мукомольного, крупяного и комбикормового производства (с основами экологии).-М.:Агропромиздат, 1989.-464с. (ISBN 5-10-000513-0)+
144. Бутковский В.А., Птушкина Г.Е. Технологическое оборудование мукомольного производства. - М.: ГП "Журнал Хлебопродукты", - 1999. 208-с.: ил. - (Учебное пособие)
145. Глебов Л.А., Касьянов Б.В. Проектирование комбикормовых заводов с основами САПР.-М.:Агропромиздат, 1988.-303с.(ISBN 5-10-000110-0)+
146. Гринберг Е. Н. Производство крупы. - М.: Агропромиздат, 1986. - 103 с., ил.
147. Демский А. Б., Веденьев В.Ф. Оборудование для производства муки, крупы и комбикормов. Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 760 с. ISBN5-94343-084-9
148. Инструкция по проектированию элеваторов, зерноскладов и других предприятий, зданий и сооружений по обработке и хранению зерна (СН 261-77).-М.:СИ, 1977.-45с.
149. Интенсификация помола зерна в муку в СССР и за рубежом. Максимчук Б. М., Швецова И. А., Лейки н Я. И., Неменуший А. Ф., Ильин А. С., Сибиряков В. А., Костельцева Н. Н., Колкунова Г. К., Шихман М. И., Ключник И Д. Серия «Мукомольно-крупяная промышленность». М., ЦНИИТЭИ Минзага СССР, 1976. 76 с.
150. Козьмина Н.П. Зерно и продукты его переработки.-М.:Из-во технической и экономической лит-ры, 1961ю-520с.
151. Крупяные концентраты, не требующие варки/ Генин С.А., Дмитриева Е.Т., Каурцева И.В., Торопова Т.Н.-М.:Пищевая промышленность, 1975.-168с.+
152. Крылов М.М. и др. Курсовое и дипломное проектирование предприятий элеваторной промышленности.-М.:Агропромиздат, 1985.-159с.+
153. Кулак В. Г., Максимчук Б. М. Технология производства муки. - М.: Агропромиздат 1991 - 224 с.: ил. ISBN 5-10-000507-6

154. Куприц Я.Н. Физико-химические основы размола зерна.-М.:Заготиздат, 1946.-215 с.
155. Малин Н. И. Технология хранения зерна. — М.: КолосС, 2005. - 280 с: ил. — (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений). ISBN 5-9532-0338-1
156. Малис А.Я., Демидов А.Р. Машины для очистки зерна воздушным потоком.-М.: Машгиз, 1962.-176с.
157. Мартыненко Я. Ф., Чеботарев О. Н. Проектирование мукомольных и крупяных заводов с основами САПР. — М.: Агропромиздат, 1992. — 240 с..ISBN 5—10—000539—4
158. Мельник Б. Е. Активное вентилирование зерна: Справочник.— М.: Агропромиздат, 1986.— 159 с., ил.
159. Мельников Е. М. Основы крупяного производства. — М.: Агропромиздат, 1988.— 191 с.: ил. ISBN 5—10—000112—7
160. Мельников Е. М. Технология крупяного производства. - М.: Агропромиздат, 1991.- 207 с. ил. ISBN 5-10-000540 -8
161. Мукомольная промышленность за рубежом. Кулак В. Г. Серия «Мукомольно-крупяная промышленность». М. ЦНИИТЭИ Минзага СССР, 1976.55 с.
162. Мукомольная промышленность США. Данилин А. С., Тихомиров И. И. Серия "Мукомольно-крупяная промышленность". М. ЦПИИТЭИ Мизага СССР. 1974, 76 с.
163. Неретина В.М. Курсовое и дипломное проектирование по мукомольно-крупяному производству.-М.:Колос, 1984.-224с.
164. Опыт сушки семян подсолнечника в Казахстане. Журавлев А. П., Комышник Л. Д., Хасанова Ф. М. Обзорная информация, серия: Элеваторная промышленность.— М.: ЦНИИТЭИ хлебопродуктов, 1991, с. 1—36.
165. Опыт эксплуатации высокопроизводительных машин ударно-стирающего и ударного действия. Максимчук Б.М.,Неменуций А.Ф. Серия «Мукомольно-крупяная промышленность». М..ЦИИИТЭИ Минзага СССР, 1983, 28 стр.
166. Платонов П.Н. И др. Элеваторы и склады: Учебник для вузов.-М.:Агропромиздат, 1987.-319с.+
167. Правила организации и ведения технологического процесса на элеваторах и хлебоприемных предприятиях.-М.: ЦНИИТЭИ, 1984.-122с.
168. Прогрессивный технологический процесс сортового помола пшеницы на мукомольных заводах, оснащенных воспроизводимым оборудованием. Новый сорт пшеничной муки «Подольская». Братухин А. М., Ефремов В. И., Косов И. П., Ганичев Н.И., Качанова Г.И., Куликова О.Л., Токарева Г. А., Свирид Е.Е., Китайкина Л. С. Обзорная информация, серия: Мукомольно-крупяная промышленность. М.: ЦНИИТЭИ хлебопродуктов. 1990, с. 1—20
169. Проектирование зерноперерабатывающих предприятий с основами САПР/И. Т. Мерко, Н. Е. Погирной, Б. В. Касьянов, А. П. Чакар. — М.: Агропромиздат, 1989.-367 с.: ил.ISBN 5-10- 000525-4
170. Производство и использование гранулированных комбикормов/В. И. Левченко, Г. Д. Гуменюк, Е. Л. Дмитрук и др. Под ред. В. И. Левченко.—К.: Урожай, 1982. — 120 с.
171. Производство, хранение и переработка зерна в Швеции. Баум А. Е., Кулак В. Г., Кравцова Б. Е. Серия «Мукомольно-крупяная промышленность». М. ЦНИИТЭИ Минзага СССР, 1978. с.
172. Прянишников В.С. Производство сухих завтраков.-М.:Пищепромиздат, 1949.-240с.
173. Птушкина Г. Е., Товбин Л. И. Высокопроизводительное оборудование мукомольных заводов. -М.: Агропромиздат, 1987.-288 с.: ил.

174. Пунков С. П., Румянцев Г. М. Проектирование элеваторов и хлебоприемных предприятий.— М.: Колос, 1982.— 239 с., ил.
175. Пышкин В.П. Пневматические перегружатели зерна.-М.: Из-во технической и экономической литературы по вопросам заготовок, 1962.-103с.
176. Рекомендации сушке зерна на зерносушилках шахтного типа. Омск- 1983.-88с.
177. Совершенствование технологии помолов пшеницы и ржи в СССР и за рубежом. Макс и м ч у к В. М., С и б и р я - ков В. А.. Скрыбин В. А., Костельцева Н. Н., Никифорова И. А.. Сухарев А. В. Обзорная информация. серия: Мукомольно-крупяная промышленность. — М.: ЦНИИТЭИ Минзага СССР, 1981, с. 1—10
178. Совершенствование технологических процессов пшеничных помолов на мельницах (при выработке макаронной муки из твердой пшеницы). Братухин А. М., Максимчук Б.М., Серия «Мукомольно-крупяная промышленность». М.ЦИИТЭИ Минзага СССР, 1973, 72 стр.
179. Соколов А.Я. Технологическое оборудование предприятий по хранению и переработке зерна.-М.:Колос, 1975.-496с.+
180. Справочник по оборудованию элеваторов и складов/ Юкиш А. Е., Рыбалка Н. И., Селицкий И. Е..-М.:Колос, 1970.-240с.
181. Сушка и хранение семян подсолнечника/Л.Д. Комышник, А.П. Журавлев, Ф.М. Хасанова.—М.: Агропромиздат, 1989. — 95 с. ISBN 5—10—000103—8
182. Сушка семян кукурузы /В. И. Атаназевич, Г.О.Воронцов, О. В Ивентьева. - М.: Агропромиздат, 1986. - 95 с, ил.
183. Технология переработки зерна. Под ред. Г. А. Егорова. Изд. 2-е, доп. и перераб. М., «Колос»,. 1977.-378с.
184. Технология производства муки на мельницах Швейцарии. Данилин А. С., Птушкин А. Т., Чакар А. П., Базулина Л.И. Серия «Мукомольно-крупяная промышленность». М., ЦНИИТЭИ Минзага СССР. 1973, стр. 68.
185. Филин В.М., Филин Д.В. Шелушение зерна крупяных культур. Совершенствование технологического оборудования.-М.:ДеЛи принт, 2002.-135с.(ISBN 5-94343-023-7)+
186. Хранение зерна и зерновых продуктов/Пер. с англ. В. И. Дашевского, Г. А. Закладного; Предисл. Л. А. Трисвятского. — М.: Колос, 1978. —472 с, ил.
187. Цециновский В.М., Птушкина Г.Е. Технологическое оборудование зерноперерабатывающих предприятий.-М.:Колос, 1976.-368с.+
188. Черняев Н. П. Технология комбикормового производства. — М.: Агропромиздат, 1985. — 256 с.
189. Щербаков В.Г., Иваницкий С.Б. Производство белковых продуктов из масличных семян.-М.:Агропромиздат, 1987.-152с.
190. Элеваторы и зерноперерабатывающие предприятия / Под ред. Б.Е. Мельника.- М.:Агропромиздат, 1985.-368с.+
191. Юкиш А. Е. Справочник по оборудованию элеваторов и складов.— Изд. 2-е, перераб. и доп. —М.: Колос, 1978. —240 с.. ил.
192. Ямпиров С. С., Цыбенков Ж.Б. Технологии и технические средства для очистки зерна с использованием сил гравитации. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2006. - 167 с. ISBN 5- 89230-180-X
193. Ямпиров С.С. Технологические и технические решения проблемы очистки зерна решетками. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2004. -165 с. ISBN 5- 89230

6. Мясная и рыбная промышленность+:

194. Архангельская Н. М. Курсовое и дипломное проектирование предприятий мясной промышленности: Учеб, пособие для студентов вузов. —М.: Агропромиздат, 1986. — 200 с.
195. Бражников А.М. Теория термической обработки мясопродуктов.- М.:Агропромиздат, 1987.-271с.
196. Курко В.И. Основы бездымного копчения.-М.:Легкая и пищевая промышленность, 1984.-228с.+
197. Курочкин А.А., Лященко В.В. Технологическое оборудование для переработки продуктов животноводства / Под ред. В.М. Баутина.-М.:Колос, 2001.-440с.(ISBN 5-10-003649-4)+
198. Оборудование для переработки мяса / В. И. Ивашов. - СПб.: ГИОРД, 2007. — 464 с.: ил. — (Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности : Учеб. пособие : в 2 ч. / В. И. Ивашов ; ч. II). ISBN 5-98879-023-2
199. Оборудование для убоя скота, птицы, производства колбасных изделий и птицепродуктов. Справочник. Под ред. В.М. Горбатова.-М.:Пищевая промышленность, 1975.-591с.
200. Пелеев А.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. – М.: Пищевая промышленность, 1963. – 676 с.
201. Переработка мяса в мини-цехах и индивидуальных хозяйствах.Соснина В.А., Оноприйко В.А., Трудова М.А., Рябченко Н.А. – Ставрополь, 2002. – 115 с.
202. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР. Антипова Л.В., Ильина Н.М. и др. - М.: КолосС, 2003. - 320 с.+
203. Проектирование предприятий мясомолочной отрасли и рыбообрабатывающих производств. Виноградов А.Я., Косой В.Д. и др. - СПб.: Гиорд, 2005. - 336 с. (ISBN 5-901065-97-2)+
204. Сборник рецептур мясных изделий и колбас.-С.-Петербург: , 1998.-323с.+
205. Сборник рецептур рыбных изделий и консервов. СПб.:Гидрометеиздат, 1998.- 207с.+
206. Справочная книга работника новой советской мясной промышленности. Составил Ф.Корнюшин.-М. и Л.:СНАБТЕХИЗДАТ, 1933.-453с.
207. Технологическое оборудование мясокомбинатов /С. А. Бредихин, О. В. Бредихина, Ю. В. Космодемьянский, Л. Л. Никифоров.—2-е изд., испр,—М.: Колос, 2000. — 392 с.: ил. ISBN 5-10-003622-2
208. Технологическое проектирование предприятий мясной промышленности. Процюк Т. Б., Руденко В. И. -Киев: Вища школа. Головное изд-во, 1982. -269 с.
209. Технология мяса и мясопродуктов /Л.Т. Алехина, А.С. Большаков, В.Г. Боресков и др.:Под ред. И.А. Рогова.-М.:Агропромиздат, 1988.-576с. (ISBN 5-10-000212-3)+
210. Технология мяса и мясопродуктов. А. С. Большаков, Л. М. Рейн, Н. П. Янушкин.- М.: Пищевая промышленность, 1976.-399с.
211. Технология обработки водного сырья.-М.:Пищевая промышленность, 1976.- 695с.+
212. Чижикова Т. В. Машины для измельчения мяса и мясных продуктов. — М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1982, — 302 с.

7. Общая технология пищевых производств+:

213. Абакумова Т.Н., Кичаева Т.Г. Технология пищевых производств. Общая часть. Учебное пособие. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2004. - 88с

214. Василюнец И.М. Основы технологий пищевых продуктов из сырья растительного происхождения. Текст лекций. СПб.: СПбГАХПТ, 1999. - 151 с. (ISBN 5-895954-020-1)+
215. Лабораторный практикум по общей технологии пищевых производств, А.А. Виноградова, Г.М. Мелькина, Л.А. Фомичева и др.; Под ред Л.П. Ковальской. -М.: Агропромиздат, 1991.-335с. (ISBN 5-10-002282-5)+
216. Ларин А.Н. Общая технология отрасли: Учеб. пособие/ Иван. гос. хим.-технол. ун-т. – Иваново, 2006. – 76 с. ISBN
217. Общая технология пищевых производств/ Под ред. Н.И. Назарова.-М.: Легкая и пищевая пром-ть, 1981.-360с.+
218. Технологии пищевых производств / Под ред. А. П. Нечаева. — М.: КолосС, 2005. — 768 с: ил. ISBN 5-10—003813—6
219. Технология пищевых производств / Л.П. Ковальская, Г.М. Мелькина, Н.Н. Шебершнева и др.: Под ред. Л.П. Ковальской.- М.:Агропромиздат, 1988.-286с. (ISBN 5-10-000195-X)+
220. Технология пищевых производств /Под ред. Л.П. Ковальской.-М.:Колос, 1999.-752с.
221. Химический состав пищевых продуктов. Книга 2: Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, макро- и микроэлементов, органических кислот и углеводов / Под ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева.-М.: Агропромиздат, 1987.-360с.+
222. Химический состав пищевых продуктов: Книга 1: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов / Под ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева.-М.: Агропромиздат, 1987.-224с.+
223. Химический состав пищевых продуктов: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов / Под ред. А.А. Покровского.-М.: Пищевая промышленность, 1976.-228с.+
224. Химический состав российских пищевых продуктов:Справочник/ Под ред. И.М.Скурихина и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи принт, 2002.-236с. (ISBN 5-94343-028-8)+

8. Общественное питание+:

225. Ананьев А.А. Супы.- М.:Госторгиздат, 1957.-с.192с.+
226. Ануфриев В., Кириллова Г., Кикнадзе Н. Соусы специи.-М.:Госторгиздат, 1959.-с.158с.+
227. Белобородов В.В., Гордон Л.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания.-М.:Экономика, 1983.-304с.+
228. Богушева В.И. Технология приготовления пищи.-Ростов н/Д:Феникс, 2007.-374с. (ISBN 978-5-222-12158-0)+
229. Былинская Н.А., Леенсон Г.Х. Механическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. -М.:Экономика, 1985.-295с.+
230. Кенгис Р.П. Изделия из теста.-М.:Госторгиздат, 1960.-с.184с.+
231. Кирпичников В. П., Леенсон Г. Х. Справочник механика: (Общественное питание). - М.: Экономика, 1990.-382 с.(ISBN 5-282-00041-5)+
232. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.-Ростов н/Д:Феникс, 2006.-323с.(ISBN 5-222-08980-0)+
233. Справочник технолога общественного питания.-М.:Экономика, 1977.-400с.+

9. Овощеконсервное и пищекокцентратное производство+:

234. Марх А.Т. Биохимия консервирования плодов и овощей.-М.:Пищевая промышленность, 1973.- 371с.+
235. Пищевые концентраты / Бачурская Л.Д., Гуляев В.Н.-М.:Пищевая промышленность, 1976.-335с.+
236. Сборник рецептур на плодоовощную продукцию/ Сост. М.Г. Чухрай.- СПб:ГИОРД, 1999.-336с. (ISBN 5-901065-09-3)+
237. Ситников Е.Д. Дипломное проектирование заводов по переработке плодов и овощей.-М.: ВО «Агропромиздат», 1990.-223с.+
238. Ситников Е.Д. Дипломное проектирование заводов по переработке плодов и овощей.-М.:Пищевая промышленность, 1977.-214с.+
239. Ситников Е.Д. Практикум по технологическому оборудованию консервного и пищекокцентратного производств.-СПб.:ГИОРД,2004.-416с. (ISBN 5-901065-73-5)+
240. Ситников Е.Д. Практикум по технологическому оборудованию консервных заводов.-М.:Агропромиздат, 1989.- 134с. (ISBN 5-10-000915-2)+
241. Ситников Е.Д., Качанов В.А., Оборудование консервных заводов.- М.:Легкая и пищевая пром-сть, 1981.-248с.+
242. Справочник технолога пищекокцентратного и овощесушильного производства /Под ред. В.Н. Гуляева.-М.:Легкая и пищевая промышленность, 1984.-489с.(вся книга)+
243. Сушеные овощи и фрукты / Под ред. В.Н. Гуляева.-М.:Пищевая промышленность, 1980.-190с.+
244. Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции /Загибалов А.Ф., Зверькова А.С., Титова А.А., Флауменбаум Б.Л.- М.:Агропромиздат, 1992.-352с. (ISBN 5-10-000911-X)+

10. Пивобезалкогольное и бродильные производства+:

245. Балашов В.Е. Дипломное проектирование предприятий по производству пива и безалкогольных напитков.-М.:Легкая и пищевая пром-сть, 1983.-288с.+
246. Балашов В.Е. Оборудование предприятий по производству пива и безалкогольных напитков.-М.:Легкая и пищевая пром-сть, 1984.-248с.+
247. Балашов В.Е., Рудольф В.В. Техника и технология производства пива и безалкогольных напитков.-М.:Легкая и пищевая промышленность, 1981.-248с.
248. Домарецкий В.А. Производство концентратов, экстрактов и безалкогольных напитков: Справочник.- Киев: Урожай, 1990. -245с. (ISBN 5-337-00631-2)+
249. Достижение в технологии солода и пива: Интенсификация производства и повышение качества.-М.:Пищевая промышленность, 1980.-350с.
250. Ермолаева Г.А., Колчева РА. Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков. -М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. - 416 с. ISBN 5-8222-0118-0 (ИРПО) ISBN 5-7695-0631-8 (Изд. центр «Академия»)
251. Инженерные расчеты технологического оборудования предприятий бродильной промышленности. Кретов И.Т., Антипов С.П. и др. - М.: КолосС, 2006. - 391 с.+
252. Инженерные расчеты технологического оборудования предприятий бродильной промышленности. Кретов И. Т., Антипов С. Т., Шахов С. В.— М.: КолосС, 2004. — 391 с: ISBN 5-9532-0232-6
253. Ковалевский К.А. Технология бродильных производств: учебное пособие. - Киев: Фирма "ИНКОС", 2004. - 340 с. ISBN 966-8347-07-2
254. Кретов И.Т. Технологическое оборудование предприятий бродильной промышленности..-М.:Легкая и пищевая промышленность, 1983.-464с.

255. Кретов И.Т., Антипов С.Т. Технологическое оборудование предприятий бродильной промышленности: Учебник. — Воронеж: Издательство государственного университета, 1997. — 624 с.
256. Кунц В., Мит Г. Технология солода и пива.-М.:Профессия, 2001.-912 с. (ISBN: 5-93913-006-2)+
257. Методы исследования качества сырья, полупродуктов и готовой продукции бродильных производств. Часть 1. Анализ сырья бродильных производств.Т.Ф, Киселева, Л.В. Пермякова. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. Кемерово. 2001. - 68с.
258. Основы технологии пива. А.В. Оноприйко, В.А. Оноприйко Учебное пособие. — Ставрополь, 2002. — 82 с.
259. Пивоварение. Главачек Ф., Лхотский А. пер. с чешского.-М.:Пищевая промышленность, 1977.-623с.+
260. Привалова Е.А. Технология отрасли. Технологические расчеты в бродильных производствах: Учеб. пособие. Иркутск: Изд-во ИрГТУ, 2007.— 72 с.
261. Сборник рецептур на напитки безалкогольные, квасы и напитки из хлебного сырья и сиропы товарные.-М.1983.-111с.+
262. Справочник по производству безалкогольных напитков .-М.:Пищевая промышленность, 1979.-370с.
263. Сырье и вспомогательные материалы в пивоварении / Меледина Т.В. —Спб: Профессия, 2003.- 304с. . (ISBN 5-93913-054-2)
264. Технологическая инструкция по производству солода и пива.-М., 1985.-165с.+
265. Технология солода.-М.:Пищевая промышленность, 1980.-504с.
266. Тихомиров В. Г. Технология пивоваренного и безалкогольного производств. - М.: Колос, 1998. - 448 с. (ISBN 5-10-4103187-5)+
267. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в индустрии напитков. — СПб.: Профессия, 2007. - 240 с, ил. ISBN 5-93913-125-5

11. Спиртовое и винодельческое производство+:

268. Бачурин П.Я., Смирнов В.А. Технология ликеро-водочного производства.- М.:Пищевая промышленность, 1975. — 325с.
269. Бачурин П.Я., Устинников Б.А Оборудование для производства спирта и спиртпродуктов .-М.:Агропромиздат, 1985.-343с.
270. Валуйко Г.Г. Технология виноградных вин. - Симферополь: Таврида, 2001. - 624 с.
271. Великая Е. И., Суходол В. Ф. Лабораторный практикум по курсу общей технологии бродильных производств (общие методы контроля).-М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1983.- 312 с.+
272. Герасимов М.А. Технология вина.- М.:Пищепромиздат, 1959.-643с.
273. Грязнов В. П. Практическое руководство по ректификации спирта.- М.:Пищевая промышленность, 1968.-192с.
274. Дорош А.К., Лысенко В.С. Производство спиртных напитков.-К.:Либідь, 1995.- 272с.+
275. Жбанков Б.В. Технологическое оборудование ликеро-водочного производства.- М.:Легкая и пищевая промышленность, 1983.-152с.
276. Зайчик Ц. Р. Технологическое оборудование винодельческих предприятий. 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ДеЛи, 2001. - 522 с. ISBN 5-93314-014-7
277. Зайчик Ц.Р. Машины и аппараты первичного виноделия. Основы расчета.- М.:Машиностроение, 1970.-328с.

278. Зайчик Ц.Р. Номограммы к расчету оборудования первичного виноделия.- М.:Пищевая промышленность, 1971.-108с.
279. Зайчик Ц.Р. Сборник задач по расчетам оборудования винодельческого производства.-М.:Колос, 1995.-159с. (ISBN 5-10-003140-9)+
280. Зайчик Ц.Р. Сборник задач по расчетам оборудования винодельческого производства.-М.:Легкая и пищевая промышленность, 1983.-200с.
281. Кишковский З. Н., Мержаниан А. А.Технология вина.— М.: Легкая и пищевая пром-1984.— 504 с.
282. Колосков С.П. Оборудование спиртовых заводов .-М.:Пищевая промышленность, 1975.-296с.
283. Комбинированное производство спирта и крахмала на спиртовых заводах/ В.Л.Яровенко, Б.А.Устинников, С.В.Пыхова-М.:ЦИНИТИПищепрома,1965.-64с.+
284. Коньячный спирт: получение, выдержка, использование. Оноприйко А. В., Оноприйко В. А. Учебное пособие – Ставрополь, 2002 – 31 с.
285. Ли Э., Пигготт Дж. Спиртные напитки: Особенности брожения и производства / Э. Ли, Дж.Пигготт (ред.); перевод с англ. под общ. ред. А. Л. Панасюка. — СПб.: Профессия, 2006. — 552 с, ил. — (Серия: Научные основы и технологии). ISBN 5-93913-086-0 ISBN 0-306-47706-8 (англ.)
286. Литвак В.С., Осипова В.П. Резервуарное хранение коньячных спиртов.- М.:Пищевая промышленность, 1978.-50с.
287. Макаров А.С. Производство шампанского. Под ред. Валуйко Г.Г. - Симферополь: «Таврия», 2008. - 416 с. ISBN 978-966-435-197-0
288. Малтабар В.М.,Шприцман Э.М. Справочник по виноделию.-М.:Пищевая промышленность, 1973.-408с.
289. Малченко А.Л., Ашкинузи З.К. Полунепрерывная технологическая схема производства спирта.-К.:ГИТЛУ, 1951.-263с.+
290. Мальцев П.М. Технология бродильных производств: Общий курс.-М.:Пищевая промышленность, 1980.-360с.
291. Микробиология виноделия / Н.И. Бурьян, Л.В. Тюрина.-М.:Пищевая промышленность, 1979.-271с.
292. Моисеенко Д.А.,Ломакин В.Ф. Производство вин на поточных автоматизированных линиях.-М.:Пищевая промышленность, 1981.-224с.
293. Николаев А.П. Оптимальное проектирование и эксплуатация брагоректификационных установок.-М.:Пищевая промышленность, 1975.-184с.
294. Паперно Г.А., Дашкевич Т.Н. Справочное пособие по плодово-ягодному виноделию.-Минск:Урожай, 1968.-260с.(не все)+
295. Пищевой спирт: получение, очистка и использование. Оноприйко А. В., Оноприйко В. А., Рябченко Н.А.Учебное пособие. – Ставрополь, 2001. - 68 с.
296. Попов В.И. Технологическое оборудование бродильных производств.- М.:Пищевая промышленность, 1958.-515с.
297. Попов В.И. Технологическое оборудование предприятий бродильной промышленности.-М.:Пищевая промышленность, 1972.-590с.
298. Похлебкин В.В. История водки (IX-XX вв.).-М.:Интер-Версо, 1991.-288с. (ISBN 5-85217-012-7)+
299. Приемов С.И. Техника безопасности и производственная санитария в спиртовой и ликероводочной промышленности.-М.:Пищевая промышленность, 1979.-192с.+
300. Риберо-Гайон Ж., Пейно Э. И др. Теория и практика виноделия. Т.3. Способы производства вин. Превращения в винах.-М.:Пищевая промышленность, 1980.-480с.
301. Риберо-Гайон и др. Теория и практика виноделия. Т.4. Осветление и стабилизация вин. Оборудование и аппаратура .-М.:Легкая и пищевая промышленность, 1981.-416с.

302. Скрипников Ю.Г. Производство вин: Учебное пособие/ Ю.Г. Скрипников. Мичуринск: изд-во МичГАУ, 2007.– 54 с.
 303. Смирнов В.А. Технология спирта.-М.:Легкая и пищевая промышленность, 1981.- 416с.
 304. Справочник по производству спирта. Оборудование, средства механизации и автоматизации.-М.:Легкая и пищевая промышленность, 1983.-480с.
 305. Справочник по производству спирта. Сырье, технология и теххимконтроль/ В.Л. Яровенко, Б.А.Устинников, Ю.П. Богданов, С.И. Громов.-М.:Легкая и пищевая пром-сть, 1981.-336с.+
 306. Стабилизация виноградных вин / Г. Г. Валуйко, В. И. Зинченко, Н. А. Мехузла. Изд. 3-е, доп. - Симферополь: «Таврида», 2002. -208с. ISBN 966-584-099-1
 307. Стабников В.Н. Перегонка и ректификация этилового спирта.-М.:Пищевая промышленность, 1969.-456с.+
 308. Стабников В.Н. Ректификация в пищевой промышленности.-М.:Легкая и пищевая промышленность, 1982.-232с.
 309. Таблицы для определения содержания этилового спирта в водноспиртовых растворах..-М.:Издательство стандартов, 1979.-366с.
 310. Технологическая инструкция по ликеро-водочному производству.-Москва, 1973.- 275с.+
 311. Технологические правила виноделия. В 2 тт./ Под ред. Г. Г. Валуйко и В. А. Загоруйко. Т 2: Игристые вина. Коньяки. Плодово-ягодные вина. - Симферополь: Таврида, 2006. - 288 с. ISBN - 966-572-995-0
 312. Технологические правила виноделия. В 2 тт./ Под ред. Г.Г. Валуйко и В.А. Загоруйко. - Симферополь: Таврида, 2006. Т 1: Общие положения. Тихие вина. - 488 с. ISBN 966-572-965-9
 313. Халаим А.Ф. Технология спирта.-М.:Пищевая промышленность, 1972.-192с.
 314. Халаим А.Ф., Паченко И.Н. Оборудование предприятий спиртовой и ликерно-водочной промышленности.-М.:Пищевая промышленность, 1976.- 297с.
 315. Цыганков П.С. Ректификационные установки спиртовой промышленности.-М.:Легкая и пищевая промышленность, 1984.-336с.
 316. Яровенко В.Л., Маринченко В.А., Смирнов В.А., Устинников Б.А. и др. Технология спирта.-М.:Колос, 1999.-464с.
- Бонусом – книга Стивенсон Вино.

12. Хлебопекарное и макаронное производство+:

317. Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник. — 9-е изд.; перераб. и доп. / Под общ. ред. Л. П. Пучковой. - СПб: Профессия, 2005. - 416 с, ил.
318. Вандакурова Н.И. Технологическое проектирование макаронных предприятий : учебное пособие. - / Н.И. Вандакурова; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2005. - 88 с. ISBN 5-89289-367-7
319. Гатилин Н.Ф. Проектирование хлебозаводов.- М.:Пищевая промышленность, 1975.-376с.+
320. Зайцев Н.В. Технологическое оборудование хлебозаводов.-М.:Пищевая промышленность, 1967.-584с.+
321. Ильинский Н.А., Ильинская Т.Н. Производство сухарных изделий.-М.:Легкая и пищевая промышленность, 1982.-208с.+
322. Калачев М.В. Поточные линии и оборудование хлебобулочного и макаронного производства / М.В. Калачев. –М.:Дрофа, 2006.-128с. (ISBN 5-358-01294-X)+

323. Калачев М.В., Чернов М.Е. Оборудование отрасли. Технологическое оборудование отрасли (хлебобулочных и макаронных предприятий). Учебно-практическое пособие. – М., МГУТУ, 2004
324. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий. Калачев М.В. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 288 с.+
325. Медведев Г.М. Технология макаронных изделий.-СПб.:ГИОРД, 2006.-312 с. (ISBN 5-901065-95-6)+
326. Назаров Н.И. Технология макаронных изделий.-М.:Пищевая промышленность, 1978.-288с.
327. Поляков Е.С. Технология и оборудование макаронного производства.- М.:Пищевая промышленность, 1968.-257с.
328. Проектирование хлебопекарных предприятий с основами САПР. Пучкова Л.И. и др. - М.: Колос, 1994. - 224 с. (ISBN 5-10-002246-9)+
329. Производство макаронных изделий быстрого приготовления. Чернов М.Е., Гнатув Е.М. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 165 с.+
330. Рензьяев О.П. Технологическое оборудование предприятий макаронной промышленности: Учебное пособие Ч 1. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2004. - 96 с. ISBN 5-89289-225-5
331. Рензьяев О.П. Технологическое оборудование предприятий макаронной промышленности: Учебное пособие. Ч 2. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2004. - 136 с. ISBN 5-89289-230-1
332. Сарычев Б.Г. Технология и биохимия ржаного хлеба.-М.:Пищепромиздат, 1959.-199с.+
333. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия/ Сост. П.С. Ершов.-СПб.-191с. (ISBN 5-286-01365-1)+
334. Стабровская О.И. Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий: Учебное пособие. - / Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2005. - 104 с. ISBN 5-89289-331-6
335. Стабровская О.И. Проектирование предприятий отрасли. Методический комплекс для студентов заочного факультета специальности 2703 дистанционной формы обучения. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2002. - 60с.
336. Техника и технология макаронного производства фирмы "Паван Мапимпьянти СПа". Чернов М.Е. Обзорная информация, серия: Хлебопекарная и макаронная промышленность. - М.: ЦНИИТЭИ хлебопродуктов, 1992, с.1 – 32
337. Технологическая служба на хлебопекарных предприятиях / Н.Г.Мартыненко. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности.- Кемерово, 2002 – 108с. ISBN 5 89289 127-5
338. Технологическое оборудование предприятий хлебопекарной промышленности: Учебное пособие, Ч. I. О.П. Рензьяев. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2001. - 164 с. ISBN 5-89289-154-2
339. Технологическое оборудование предприятий хлебопекарной промышленности: Учебное пособие. Ч. II./ О.П. Рензьяев. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2001.-180с. ISBN 5-89289-154-2
340. Технология и организация хлебопекарного производства: курс лекций / А.Г, Талабан; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2005. - 100 с. ISBN 5-89289-337-5
341. Технология и технхимический контроль хлебопекарного производства / Зверева Л.Ф., Немцова З.С., Волкова Н.П..-М.:Легкая и пищевая пром-сть, 1983.-416с.+
342. Хромеев В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик.-СПб.:ГИОРД, 2004.-496 с. (ISBN 5-901065-45-X)+

343. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. -М.: ПрофОбрИздат, 2002. - 432 с. ISBN 5-94231-006-8
344. Чернов М.Е. Оборудование предприятий макаронной промышленности. - М.:Агропромиздат, 1988.-263с. (ISBN 5-10-000199-2)+
345. Чернов М.Е. Справочник по макаронному производству.-М.:Легкая и пищевая промышленность, 1984.-304с.+

13. Ферментное, дрожжевое производства и пищевая биотехнология+:

346. Беккер М.Е. Введение в биотехнологию.-М.:Пищевая промышленность, 1978.-231с.+
347. Биотехнология: Учебное пособие для вузов. В 8 кн./ Под ред. Н.С. Егорова, В.Д. Самуилова. Кн.5: Производство белковых веществ/ В.А. Быков, М.Н. Манаков, В.И. Панфилов и др.-М.:Высш. шк., 1987. -142 с.+
348. Грачева И.М. Технология ферментных препаратов.-М.:Агропромиздат, 1987.-335с.+
349. Кислухина О.В. Ферменты в производстве пищи и кормов.-М.:ДеЛи принт, 2002.-336с. (ISBN 5-94343-021-0)+
350. Колосков С.П. Оборудование предприятий ферментной промышленности. - М.:Пищевая промышленность, 1969.-386с.+
351. Лабораторный практикум по технологии ферментных препаратов/ И.М. Грачева, Ю.П. Грачев, М.С. Мосичев и др. – М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1982.-240с.+
352. Мосичев М.С., Складнев А.А., Котов В.Б. Общая технология микробиологических производств.-М.:Легкая и пищевая пром-сть. 1982.-264с.+
353. Новаковская С.С. Справочник по производству хлебопекарных дрожжей. - М.:Пищевая промышленность, 1980.-с.
354. Новаковская С.С. Справочник технолога дрожжевого производства.-М.:Пищевая промышленность, 1973.-288с.
355. Пищевые и биологически активные добавки/ В.Н. Голубев, Л.В. Чичева-Филатова, Т.В. Шленская.-М.:Издательский центр «Академия», 2003.-208с. (ISBN 5-7695-1175-3)+
356. Способ выделения ферментов солода для осахаривания заторов с использованием крахмала солода для разваривания и сбраживания.- М.: ЦНИИТЭИПИЩЕПРОМ, 1973.-22с.+
357. Способы получения иммобилизованных ферментов и их применение в пищевой промышленности.-М.: ЦНИИТЭИПИЩЕПРОМ, 1974.-55с.+
358. Технологическое проектирование предприятий ферментной промышленности.- М.:Пищевая промышленность, 1973.-288с.

4 книги бонусом

14. Экология, вентиляция пищевых производств+:

359. Алешковская В.В. Практическое руководство по эксплуатации аспирационных и пневмотранспортных систем на предприятиях перерабатывающей промышленности: Практическое пособие. - М.: ДеЛи, 2000. - 148 с.(ISBN 5-93314-007-4)+
360. Веселов С. А. Практикум по вентиляционным установкам.- М.: Колос, 1982.—255с.

361. Веселов С.А., Веденьев В.Ф. Вентиляционные и аспирационные установки предприятий хлебопродуктов.-М.:КолосС, 2004.-240с. (ISBN 5-9532-0054-4)+
362. Веселое С. А. Проектирование вентиляционных установок предприятий по хранению и переработке зерна. М., «Колос», 1974.- 228 с.
363. Временная методика расчета плановых показателей по охране атмосферного воздуха зерноперерабатывающих предприятий и элеваторов.-М.:ЦНИИТЭИ, 1989.-40с.
364. Дмитрук Е. А. Борьба с пылью на комбикормовых заводах. - М.: Агро-промиздат, 1987. -85 с.: ил.
365. Донин Л.С. Справочник по вентиляции в пищевой промышленности.- М.:Пищевая промышленность, 1977.-352с.+
366. Малова Н.Д. Системы вентиляции и кондиционирования. Рекомендации по проектированию для предприятий пищевой промышленности.-М.:ТермоКул, 2005.-304с. (ISBN 5-902676-03-7)+
367. Оборудование для очистки воздушных выбросов и сточных вод пищевых предприятий : Учеб. пособие . Гавриленков А.М. и др. - СПб.: Гиорд, 2007. - 120 с.+
368. Рекомендации по расчету систем вентиляции и кондиционирования воздуха в горячих цехах предприятий общественного питания.-М.:Стройиздат, 1975.- 108с.+
369. Справочник по аспирационным и пневмотранспортным .установкам / Н. П. Володин, М. Г. Касторных, А. И. Кривошеин.— М: Колос, 1984,—288 с
370. Штокман Е.А. Вентиляция, кондиционирование и очистка воздуха на предприятиях пищевой промышленности. -М.: АСВ, 2001-563с.+
371. Штокман Е.А. Очистка воздуха от пыли на предприятиях пищевой промышленности.-М.:Пищевая промышленность, 1977.-304с.+
372. Экологическая безопасность пищевых производств : Учеб. пособие . Гавриленков А.М. и др. - СПб.: Гиорд, 2006. - 272 с.+

15. Машины и аппараты пищевых производств+:

373. Аткинсон Б. Биохимические реакторы.-М.:Пищевая промышленность, 1979.-280с.
374. Валентас К. Дж., Ротштейн Э., Сингх Р. П. Пищевая инженерия: справочник с примерами расчетов / Валентас К. Дж., Ротштейн Э., Сингх Р. П. (ред.) / пер. с англ. под общ. науч. ред. А. Л. Ишевского. - СПб: Профессия, 2004. - 848 е., ил., табл., сх. - (Серия: Справочник).
375. Горбатов А. В. Реология мясных и молочных продуктов .-М.:Пищевая пром-ть, 1979.-383с.
376. Гребенюк С.М. Расчёт и конструирование экстракторов пищевой промышленности .- М.:.- 1976.-62с.
377. Драгилев А. И., Дроздов В.С. Технологические машины и аппараты пищевых производств. — М.: Колос, 1999. — 376 с. ISBN 5-10-003416-5.
378. Зайчик Ц.Р., Драгилев А.И., Федоренко Б.Н. Курсовое и дипломное проектирование технологического оборудования пищевых производств./ Под ред. Ц.Р. Зайчика.-М.:ДеЛи принт, 2004.-152с. (ISBN 5-94343-070-9)+
379. Кошевой Е.П. Практикум по расчетам технологического оборудования пищевых производств.-СПб:ГИОРД,2007.-232с. (ISBN 5-901065-92-1)+
380. Курсовое и дипломное проектирование технологического оборудования пищевых производств /О. Г. Лунин, В. Н. Вельтищев, Ю. М. Березовский и др. — М.: Агропром-издат, 1990. — 269 с. ISBN 5—10—001159—9

381. Лунин О.Г, Вельтишев В.Н. Теплообменные аппараты пищевых производств.- М.:Агропромиздат, 1987.-239с.
382. Машиностроение.Энциклопедия/ Ред.совет: К.В.Фролов и др.- М.:Машиностроение. Машины и оборудование пищевой и перерабатывающей промышленности.Т.IV-17/С.А.Мачихин, В.Б.Акопян, С.Т.Антипов и др.; Под ред. С.А.Мачихина, 2003.-736с. (ISBN 5-217-03181-6 (Т.IV-17) ISBN 5-217-01949-2)+
383. Машины и аппараты пищевых производств : учебник для вузов : в 3 кн. Кн. 1 / С.Т/ Антипов [и др.]; под ред. акад. РАСХН В.Н. Панфилова, проф, В.Я. Груданова. — Минск : БГАТУ, 2007. — 420 с. ISBN 978-985-6770-50-3 (Т. 1) ISBN 978-985-6770-49-7
384. Машины и аппараты пищевых производств : учебник для вузов ; в 3 кн.: Кн. 2. Т.1 / С.Т. Антипов [и др.]; под ред. акад. РАСХН В.А. Панфилова, проф. В.Я. Груданова. — Минск: БГАТУ, 2008. — 580 с. ISBN 978-985-6770-89-3 (Кн.2,т.1) ISBN 978-985-6770-49-7
385. Машины и аппараты пищевых производств : учебник для вузов ; в 3 кн.: Кн. 2. Т.2 / С.Т. Антипов [и др.]; под ред. акад. РАСХН В.А. Панфилова, проф. В.Я. Груданова. — Минск: БГАТУ, 2008. — 591 с
386. Машины и аппараты пищевых производств. В 2-х кн. Антипов С.Т. и др. - М.: Высшая школа, 2001. - 1383 с. (ISBN 5-06-004168-9 кн.1) (ISBN 5-06-004169-7 кн.2) (ISBN 5-06-004074-7)+
387. Машины и аппараты пищевых производств. Основы теории технологического потока. Конспект лекций; В А. Панфилов, А.Ф.Сорокопуд.-Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. 2001.- 80 с
388. Остриков А.Н., Парфенопуло М.Г., Шевцов А.А. Практикум по курсу «Технологическое оборудование»/Воронеж. Гос. Технол. Акад.-Воронеж, 1999.- 424с.+
389. Панфилов В. Л. Технологические линии пищевых производств (теория технологического потока). - М.: Колос, 1993. - 288 с. ISBN 5-10-003040-2.
390. Реология пищевых масс. Гуськов К. П., Мачихин Ю. А., Мачихин С. А., Лунин Л. Н .1971, стр. 208.
391. Семенов Г.В., Касьянов Г.И. Сушка сырья: мясо, рыба, овощи, фрукты, молоко. Учебно-практическое пособие. Серия «Технологии пищевых -производств». — Ростов н/Д: издательский центр «Март», 2002.- 112 с.
392. Ситников Е.Д. Графические методы расчетов оборудования пищевых производств .-М.:Пищевая промышленность, 1969.-196с.
393. Сорокопуд А.Ф Основы теории технологического потока: Учебное пособие. - Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2004- 104с.ISBN 5 - 89289 -298-0
394. Сушка и сушила в пищевой промышленности. (Перевод с немецкого).- Л.:Ленснабтехиздат, 1932.-324с.+
395. Технологическое оборудование пищевых / Под ред,г Б. М. Азарова. — М.: Агропромиздат, 1988. —463 с. ISBN 5—10—000190—9
396. Шувалов В.Н. Машины-автоматы и поточные линии пищевой промышленности. Теория, конструирование, эксплуатация.-Л.:Машиностроение, 1973.-544с.

16. Расчет и конструирование машин и аппаратов+:

397. Васенев А.Д., Поникаров С.И., Николаев Н.А. Расчет и конструирование оборудования пищевых и химических производств.-Казань: «Печатный двор»,- 2002.-200с.+
398. Основы расчета и конструирования машин и автоматов пищевых производств. Под ред. А.Я. Соколова.-М.:Машиностроение, 1969.-637с.

399. Основы расчета и конструирования машин и аппаратов пищевых производств: Учебное пособие. Часть 1/ В.И. Петров. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово. 2002 116 стр. ISBN5 - 89289 - 102 – X
400. Основы расчета и конструирования машин и аппаратов пищевых производств: Учебное пособие. Часть 2/ В.И. Петров. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово. 2002 135 стр.
401. Остриков А. Н. и др. Расчет и конструирование машин и аппаратов пищевых производств. Учебник для вузов. — 2-е изд. перераб. и доп. — СПб.: Издательство РАПП, 2009. — 408 с. ISBN 978-5-91541-005-2
402. Остриков А.Н., Абрамов О.В. Расчет и конструирование машин и аппаратов пищевых производств.-СПб.:ГИОРД, 2004.-352с. (ISBN 5-901065-56-5)+
403. Расчет и конструирование торгово-технологического оборудования. Под. ред. Шувалова В.Н.-Л.:Машиностроение, 1985.-335с.
404. Расчеты на прочность деталей машин пищевых производств. Сергеев Б. М. М., «Машиностроение», 1969, 143 стр.
405. Соколов В.И. Основы расчета и конструирования деталей и узлов пищевого оборудования.-М.:Машиностроение, 1970.-422с.+
406. Соколов В.И. Основы расчета и конструирования машин и аппаратов пищевых производств.-М.:Машиностроение, 1983.-447с.+
407. Тимонин А.С. Основы конструирования и расчета химико-технологического и природоохранного оборудования: Справочник.Т.1.- Калуга:Издательство Н.Бочкаревой, 2002.-852с. (ISBN 5-89552-043-X)(3-тома)+
408. Тимонин А.С. Основы конструирования и расчета химико-технологического и природоохранного оборудования: Справочник.Т.2.- Калуга:Издательство Н.Бочкаревой, 2002.-1028с. (ISBN 5-89552-026-X)+
409. Тимонин А.С. Основы конструирования и расчета химико-технологического и природоохранного оборудования: Справочник.Т.3.- Калуга:Издательство Н.Бочкаревой, 2002.-968с. +
410. Ткачев А.Г. Технология аппаратостроения.- М.:Машиностроение, 2001.-111 с.
411. Харламов С.В. Конструирование технологических машин и аппаратов.-Л.:Изд. ЛГУ, 1974.-272с.
412. Харламов С.В. Конструирование технологических машин пищевых производств - Л.: Машиностроение, 1979, - 224 с.+
413. Харламов С.В. Практикум по расчету и конструированию машин и аппаратов пищевых производств.-Л.:Агропромиздат, 1991.-256с.

17. Процессы и аппараты пищевых производств+:

414. Аминов М.С. И др. Процессы и аппараты пищевых производств.-М.:Колос, 1999.-504с.
415. Баранцев В.И. Сборник задач по процессам и аппаратам пищевых производств.- М.:Агропромиздат, 1985.-136с.
416. Гапонов К.П. Процессы и аппараты микробиологических производств.-М.:Легкая промышленность, 1981.-240с.
417. Кавецкий Г. Д., Васильев Б.В. Процессы и аппараты пищевой технологии.- М.:Колос, 1999.-551с.
418. Липатов Н.Н. Процессы и аппараты пищевых производств.-М.:Экономика, 1987.-272с.
419. Лонцин М., Мерсон Р. Основные процессы пищевых производств: Пер. с англ.— М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1983.—384 с.

420. Плаксин Ю. М., Малахов Н. Н., Ларин В. А. Процессы и аппараты пищевых производств. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: КолосС, 2007.— 760 с. ISBN 978-5-9532-0581-8
421. Проектирование процессов и аппаратов пищевых производств. Под ред. В. Н. Стабникова. — Киев: Вища школа, Головное изд-во, 1982.—199 с.
422. Процессы и аппараты пищевых производств. -М.:Пищевая промышленность, 1976.-664с.
423. Расчеты и задачи по процессам и аппаратам пищевых производств. Под ред. Гребенюка С.М.-М.:Агропромиздат, 1987.-304с.
424. Сенеш Э. и Надабан Н. Процессы выпаривания в пищевых производствах. Пер. с венгерского.-М.:Пищевая промышленность, 1969.-312с.
425. Стабников В.Н., Баранцев В.И. Процессы и аппараты пищевых производств.- М.:Легкая и пищевая промышленность, 1983.-328с.
426. Стабников В.Н., Баранцев В.И. Процессы и аппараты пищевых производств.- М.:Пищевая промышленность, 1974.-349с.
427. Федоткин И.М. Физико-математические основы интенсификации процессов и аппаратов пищевой и химической технологии.-Кишнев.:Штиинца, 1987.-262с.

18. Охрана труда в пищевой промышленности+:

428. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств:/ Ю.М. Бурашиков, А.С. Максимов - СПб.: Гиорд, 2007. - 416 с.+
429. Никитин В. С, Бурашников Ю. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности.— М.: Агропромиздат, 1991.—350 с ISBN 5—10—001160—2
430. Сегеда Д. Г., Дашевский В. И. Охрана труда в пищевой промышленности.— М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1983.— 344 с.

19. Каталоги оборудования+:

431. Машины, оборудование, приборы и средства автоматизации для перерабатывающих отраслей АПК. Каталог. Том 1, ч.1. (Мясная промышленность) - М: АгроНИИТЭИИТО, 1990. - 214с.+
432. Машины, оборудование, приборы и средства автоматизации для перерабатывающих отраслей АПК. Каталог. Том 1, ч.2. (Птицеперерабатывающая промышленность) - М: АгроНИИТЭИИТО, 1989. - 72с.+
433. Машины, оборудование, приборы и средства автоматизации для перерабатывающих отраслей АПК. Каталог. Том 1, ч.3.(Молочная промышленность) - М: АгроНИИТЭИИТО, 1990. - 260с.+
434. Машины, оборудование, приборы и средства автоматизации для перерабатывающих отраслей АПК. Каталог. Том 2, ч.1. (Сахарная и крахмалопаточная промышленность) - М: АгроНИИТЭИИТО, 1990. - 241с.+
435. Машины, оборудование, приборы и средства автоматизации для перерабатывающих отраслей АПК. Каталог. Том 2, ч.2. (Масло-жировая и эфиромасличная промышленность) - М: АгроНИИТЭИИТО, 1990. – 56 с.+
436. Машины, оборудование, приборы и средства автоматизации для перерабатывающих отраслей АПК. Каталог. Том 2, ч.3. (Кондитерская промышленность) - М: АгроНИИТЭИИТО, 1990. – 145 с.+

455. Инженерная реология биотехнологических сред / В. Д. Косой, Я. И. Виноградов, А. Д. Малышев. - СПб.: ГИОРД, 2005. -648 с: ил. ISBN 5-901065-91-3
456. Инженерная реология. Учебное пособие / А.Н. Пирогов, Д.В. Доня. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. Кемерово, 2004. – 110 с.: ил. ISBN 5-89289-106-2
457. Искусственные продукты питания. Новый путь получения пищи и его перспективы. Научные основы производства. Толстогузов В. Б. М., «Наука», 1978, 232 с+
458. Источники пищевого белка/ Пер. с англ. Н.И. Яковлевой; Под ред. И с предисл. В.Н. Сойфера.-М.:Колос, 1979.-302с.+
459. Калиновская О.П., Лысенко В.Я., Иваницкий Ю.И., Тютяев И.Ш., Филатов А.В., Чернявский А.И. Комбикорма для рыб и механизация их приготовления. – М.:ЦНИИТЭИРХ, 1973.- с.52.+
460. Крутошикова А., Угер М. Природные и синтетические сладкие вещества.- М.:Мир, 1988.-120с.+
461. Люк Э., Ягер М. Консерванты в пищевой промышленности.-СПб:ГИОРД, 1998.- 256с.+
462. Машины-автоматы для упаковки пищевых продуктов:Справочник / В.А. Благодарский, Н.С. Колесник, М.С. Зиновьева.-К.:Техніка, 1985.+
463. Натуральные пищевые красители / Харламова О.А., Кафка Б.В.-М.:Пищевая промышленность, 1979.-192с.+
464. Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Зайцев А.Н. Пищевые добавки. — М.: Колос, Колос-Пресс. 2002. — 256 с. ил. ISBN 5-10-003579-X. ISBN 5—901705-15-7.
465. Николаева М. Л., Положишниковна М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М. 2009. — 464 с.: ил. — (Высшее образование). ISBN 978-5-8199-0370-4 (ИД «ФОРУМ») ISBN 978-5-16-003409-6 (ИНФРА-М)
466. Пищевые волокна / М.С.Дудкин, Н.К. Черно, И.С. Казанская и др.-К.:Урожай, 1988-152с. (ISBN 5-337-00038-1)+
467. Пищевые и биологически активные добавки. Часть 2. Чичева-Филатова Л.В., Шленская Т.В., Тырсин Ю.А. Учебно-практическое пособие– М., МГУТУ, 2004.
468. Пищевые и биологически активные добавки: методические указания для самостоятельной работы студентов / О.Ю. Кузнецова. - Казань : Изд-во Казан, гос. технол. ун-та, 2008. - 60 с.
469. Растительный белок/ Пер. с фр. В.Г. Долгополова; Под ред. Т.П.Микулович.- М.:Агропромиздат, 1991.-684с. (ISBN 5-10-001276-5)+
470. Рогов И. А., Антипова Л. В., Дунченко Н. И. Химия пищи. — М.: КолосС, 2007. - 853 с: ил. — (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) ISBN 978-5-9532-0408-8
471. Сарафанова Л.А. Пищевые добавки: Энциклопедия.-СПб:ГИОРД,2004.-808с. (ISBN 5-901065-79-4)+
472. Серов Ю.А. Опасные пищевые Е-добавки. Информационно-справочное пособие.- 2006г.-42с.+
473. Скурихин И.М., Нечаев А.П. Все о пище с точки зрения химика: Справ.издание.- М.: Высш. шк., 1991.-288 с. (ISBN 5-06-000673-5)+
474. Смирнов В.А. Пищевые кислоты (лимонная, молочная, винная).-М.:Легкая и пищевая пром-сть, 1983.-264с.+
475. Современное оборудование для упаковки пищевых продуктов/ Под ред. Ю.В. Бурляя, Л.А. Сухого.-М.:Пищевая промышленность, 1978.-240с.+
476. Структурно-механические характеристики пищевых продуктов: Справочник / Под ред. А.В. Горбатова.-М.:Легкая и пищевая промышленность, 1982.-296с.

477. Химия вкуса и запаха мясных продуктов/ А.И.Грень, Л.Е. Высоцкая, Т.В. Михайлова.-К.:Наукова думка, 1985.-100с.+
478. Шнайдман Л.О. Производство витаминов из растительного и животного сырья.- М.:Пищепромиздат, 1950.-323с.+
479. Шнайдман Л.О. Производство витаминов.-М.:Пищевая промышленность, 1973.- 450с.+
480. Химия субтропических и пищевкусковых продуктов: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / И. И.Татарченко, И.Г.Мохначёв, Г.И.Касьянов. — М.: Издательский центр «Академия», 2003. — 256 с. ISBN 5-7695-1226-1
481. Падохин В.А., Кокина Н.Р. Физико-механические свойства сырья и пищевых продуктов: Учеб. пособие / Иван. гос. хим.-технол. ун-т., Институт химии растворов РАН. – Иваново, 2007. – 128 с. ISBN 5-9616-0220-6