



<b>ПЕЧАТНЫЕ ИЗДАНИЯ</b>	
<i>№ n/n</i>	<i>Название нормативного документа</i>
1	Стратегия научного обеспечения развития производства общественных конкуренто-способных продуктов питания высокого качества. М. ВНИИМП, <b>2010</b> г. Лисицын А.Б., Сизенко Е.И.
2	Качество и безопасность продукции: создание и развитие систем управления. М. ВНИИМП, <b>2010</b> г. Лисицын А.Б., Чернуха И.М., Берлова Г.А., Кузнецова О.А.
3	Мясо и здоровое питание. <b>2007</b> , Лисицын А.Б., Сизенко Е.И., Чернуха И.М., Алексахина В.А., Семенова А.А., Дурнев А.Д.
4	Мясожировое производство. Убой животных. Обработка туши и побочного сырья. М., ВНИИМП, <b>2007</b> г. Лисицын А.Б., Чернуха И.М., Костенко Ю.Г. и др.
5	Современные аспекты теплового консервирования мясопродуктов. <b>2007</b> , Лисицын А.Б., Сметанина Л.Б., Костенко Ю.Г., Гутник Б.Е., Чернуха И.М., Захаров А.Н.
6	Мясо и религия. <b>Продукты халяль. 2007</b> , Лисицын А.Б., Семенова А.А., Захаров А.Н. и др.
7	Научные и практические аспекты получения и применения растительно – мясных экструдатов. М., ВНИИМП <b>2006</b> г. Крылова В.Б., Лисицын А.Б.
8	Барьерные технологии. Комбинированные методы обработки, обеспечивающие стабильность, безопасность и качество продуктов питания. Перевод с английского, М., ВНИИМП, <b>2006</b> г. Л. Ляйтнер, Г. Гоулд
9	<b>Каталог оборудования</b> для предприятий мясной промышленности. <u>Часть 1.</u> Оборудование для убоя, первичной переработки скота и побочного сырья. <u>Часть 2.</u> Оборудование для производства колбасных изделий, полуфабрикатов, копченостей и консервов, производимое в СНГ, <b>2005</b> г.
10	Производство мясной продукции на основе биотехнологии. М, ВНИИМП, <b>2005</b> г. Лисицын А.Б., Липатов Н.Н., Кудряшов Л.С., Алексахина В.А.
11	Теория и практика переработки мяса. М., ВНИИМП , <b>2004</b> г. Лисицын А.Б., Липатов Н.Н., Кудряшов Л.С., Алексахина В.А., Чернуха И.М.
12	Люпин – перспективный источник пищевых компонентов. М., ВНИИМП, <b>2004</b> г. Сизенко Е.И., Лисицын А.Б., Кудряшов Л.С., Растяпина А.В.
13	Продукты для детского питания на основе мясного сырья. М., ВНИИМП, <b>2003</b> , 438 с. А.В. Устинова., Н.В. Тимошенко
14	Функциональные антимутогенные продукты .М., ВНИИМП, <b>2003</b> г. Литвинова Е.В., Лисицын А.Б., Зубцов Ю.Н. и др.
15	Основы биохимической переработки животного и комбинированного сырья. М., ВНИИМП, <b>2003</b> г. Неклюдов А.Д., Иванкин А.Н., Бердутина А.В.
16	<b>Методы</b> практической биотехнологии. ВНИИМП, <b>2002</b> , 408 с. А.Б. Лисицын, А.Н. Иванкин, А.Д. Неклюдов
17	Губкообразная энцефалопатия крупного рогатого скота (обзор). М., <b>2001</b> , 64 с., И.А. Рогов, А.Б. Лисицын, Ю.Г. Костенко



18	Полуфабрикаты состояние и тенденции (обзор). М., ВНИИМП, <b>2001</b> , 32 с., А.Б. Лисицын, К.И. Тарасов, М.И. Ботов
19	<b>Справочник по переработке и использованию побочных сырьевых ресурсов</b> мясной промышленности и охране окружающей среды (под редакцией А.Б. Лисицына), М., ВНИИМП, <b>2000</b> , 405 с.
20	Охлаждение, разделка, холодильное хранение, созревание. Влияние на качество мяса. (Кульмбахская серия <b>1998</b> г.)
21	<b>Справочник</b> мастера цеха технических фабрикатов, <b>1996</b> г.
22	Свинина: производство и переработка. М., РИФ «Антиква», <b>1994</b> , 96 с. Ю.В. Татулов, Т.М. Ильина
23	Убой свиней и крупного рогатого скота. Перевод с немецкого. М, ВНИИМП, <b>1994</b> г.
24	Малоотходные технологии на мясокомбинатах. М. «Колос», <b>1993</b> , 207 с., М.Л. Файвишевский
25	Безопасное производство мяса и мясных продуктов, <b>1990</b> г. Кульмбахская серия, том 10
26	<b>Справочник: Химический состав мяса.</b> Лисицын А.Б., Чернуха И.М., Кузнецова Т.Г., Орлова О.Н., Мкртчян В.С. Москва: ВНИИМП, <b>2011</b> .- 102 с.
27	<b>Кишечное</b> производство наука и практика. Сидорова Е.В., Сусь И.В. Москва: ВНИИМП, <b>2011</b> - 225с.
28	<b>Справочник по проведению химического и физического анализа</b> мяса и мясных продуктов. Москва: ВНИИМП, <b>2011</b> - 256с.
29	<b>Справочник</b> технолога консервного производства. Крылова В.Б., Лисицын А.Б. Москва: ВНИИМП, <b>2013</b> .- 233 с.
30	<b>Экономические проблемы</b> мясной отрасли АПК Российской Федерации. Лисицын А.Б., Небурчилова Н.Ф., Волынская И.П., Петрунина И.В. Москва: ВНИИМП, <b>2013</b> г.
31	<b>Качество мяса и мясных продуктов.</b> В. Бранштайд, К.О. Хоникель, К. Трёгер (издатель). Изд: «Дойчер Фахферлаг» 2007. <b>Том I: Часть 1</b> (с. 358), <b>Часть 2</b> (с. 332).
32	<b>Энциклопедический словарь терминов мясной промышленности</b>
33	<b>Повышение глубины переработки животноводческого сырья. Комплексное и рациональное использование побочного сырья на предприятиях мясной отрасли АПК</b>