|  |
| --- |
| **ПЕЧАТНЫЕ ИЗДАНИЯ** |
| ***№ п/п*** | ***Название нормативного документа*** |
| 1 | Стратегия научного обеспечения развития производства общественных конкуренто-способных продуктов питания высокого качества. М. ВНИИМП, **2010** г. Лисицын А.Б., Сизенко Е.И. |
| 2 | Качество и безопасность продукции: создание и развитие систем управления. М. ВНИИМП, **2010** г. Лисицын А.Б., Чернуха И.М., Берлова Г.А., Кузнецова О.А. |
| 3нет в нал | Мясо и здоровое питание. **2007**, Лисицын А.Б.. Сизенко Е.И., Чернуха И.М., Алексахина В.А., Семенова А.А., Дурнев А.Д. |
| 4 нет в нал. | Мясожировое производство. Убой животных. Обработка туши и побочного сырья. М., ВНИИМП, **2007** г. Лисицын А.Б., Чернуха И.М., Костенко Ю.Г. и др. |
| 5нет в нал  | Современные аспекты теплового консервирования мясопродуктов. **2007**, Лисицын А.Б., Сметанина Л.Б., Костенко Ю.Г., Гутник Б.Е., Чернуха И.М., Захаров А.Н. |
| 6 | Мясо и религия. **Продукты халяль**. **2007**, Лисицын А.Б., Семенова А.А., Захаров А.Н. и др.  |
| 7 | Научные и практические аспекты получения и применения растительно – мясных экструдатов. М., ВНИИМП **2006** 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, **2006** г. Л. Ляйстнер, Г. Гоулд |
| 9 | **Каталог оборудования** для предприятий мясной промышленности. Часть 1. Оборудование для убоя, первичной переработки скота и побочного сырья. Часть 2. Оборудование для производства колбасных изделий, полуфабрикатов, копченостей и консервов, производимое в СНГ, **2005** г. |
| 10 | Производство мясной продукции на основе биотехнологии. М, ВНИИМП, **2005** г. Лисицын А.Б., Липатов Н.Н., Кудряшов Л.С.,Алексахина В.А.  |
| 11 | Теория и практика переработки мяса. М., ВНИИМП , **2008** г. Лисицын А.Б., Липатов Н.Н., Кудряшов Л.С., Алексахина В.А., Чернуха И.М. |
| 12 | Люпин – перспективный источник пищевых компонентов. М., ВНИИМП, **2004** г. Сизенко Е.И., Лисицын А.Б., Кудряшов Л.С., Растяпина А.В. |
| 13нет в нал | Продукты для детского питания на основе мясного сырья. М., ВНИИМП, **2003**, 438 с. А.В. Устинова., Н.В. Тимошенко |
| 14 | Функциональные антимутогенные продукты .М., ВНИИМП, **2003** г. Литвинова Е.В., Лисицын А.Б., Зубцов Ю.Н. и др. |
| 15 | Основы биохимической переработки животного и комбинированного сырья. М., ВНИИМП, **2003** г. Неклюдов А.Д., Иванкин А.Н., Бердутина А.В. |
| 16 | **Методы** практической биотехнологии. ВНИИМП, **2002**, 408 с. А.Б. Лисицын, А.Н. Иванкин, А.Д. Неклюдов |
| 17 | Губкообразная энцефалопатия крупного рогатого скота (обзор). М., **2001**, 64 с., И.А. Рогов, А.Б. Лисицын, Ю.Г. Костенко |
| 18нет в нал | Полуфабрикаты состояние и тенденции (обзор). М., ВНИИМП, **2001**, 32 с., А.Б. Лисицын, К.И. Тарасов, М.И. Ботов |
| 19 | **Справочник** по переработке и использованию побочных сырьевых ресурсов мясной промышленности и охране окружающей среды (под редакцией А.Б. Лисицына), М., ВНИИМП, **2000**, 405 с. |
| 20 | Охлаждение, разделка, холодильное хранение, созревание. Влияние на качество мяса. (Кульмбахская серия **1998** г.) |
| 21 | **Справочник** мастера цеха технических фабрикатов, **1996** г. |
| 22 | Свинина: производство и переработка. М., РИФ «Антиква», **1994**, 96 с. Ю.В. Татулов, Т.М. Ильина |
| 23 | Убой свиней и крупного рогатого скота. Перевод с немецкого. М, ВНИИМП, **1994**г. |
| 24 | Малоотходные технологии на мясокомбинатах. М. «Колос», **1993**, 207 с., М.Л. Файвишевский |
| 25 | Безопасное производство мяса и мясных продуктов, **1990** г. Кульмбахская серия, том 10 |
| 26 | **Справочник**: Химический состав мяса. **Лисицын А.Б., Чернуха И.М., Кузнецова Т.Г., Орлова О.Н., Мкртичян В.С.** Москва: ВНИИМП, **2011.-** 102 с. |
| 27 | Кишечное производство наука и практика. Сидорова Е.В., Сусь И.В. Москва: ВНИИМП, 2011 - 225с. |
| 28 | Справочник по проведению химического и физического анализа мяса и мясных продуктов. Москва: ВНИИМП, 2011 - 256с. |
| 29 | **Справочник** технолога консервного производства.Крылова В.Б., Лисицын А.Б.Москва: ВНИИМП, **2013**.- 233 с. |
| 30 | **Экономические проблемы** мясной отрасли АПК Российской Федерации. Лисицын А.Б., Небурчилова Н.Ф., Волынская И.П., Петрунина И.В.Москва: ВНИИМП**, 2013**г.  |
| 31 нет в нал  | **Качество мяса и мясных продуктов.** В. Бранштайд, К.О. Хоникель, К. Трёгер (издатель). Изд: «Дойчер Фахферлаг» 2007. **Том I:** Часть 1 (с. 358), Часть 2 (с. 332). |
| 32 | **Энциклопедический словарь терминов мясной промышленности** |
| 33 | **Повышение глубины переработки животноводческого сырья. Комплексное и рациональное использование побочного сырья на предприятиях мясной отрасли АПК** |
| 34 | **Мясная промышленность России (прошлое, настоящее, будущее).**Лисицын А.Б., Небурчилова Н.Ф., Петрунина И.В. Москва : ВНИИМП, 2016г. – 259 с. |
| 35  |  **Прижизненное формирование состава и свойств животного сырья. А. Б. Лисицын, И.М. Чернуха, О. И. Лунина, Л. В. Федулова** |