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.
3	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.
5	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.
13	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
18	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., Пет-

	рунина И.В.Москва: ВНИИМП**, 2013**г.
31	**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.