

ФГБОУ ВО Омский ГАУ
Научная сельскохозяйственная библиотека

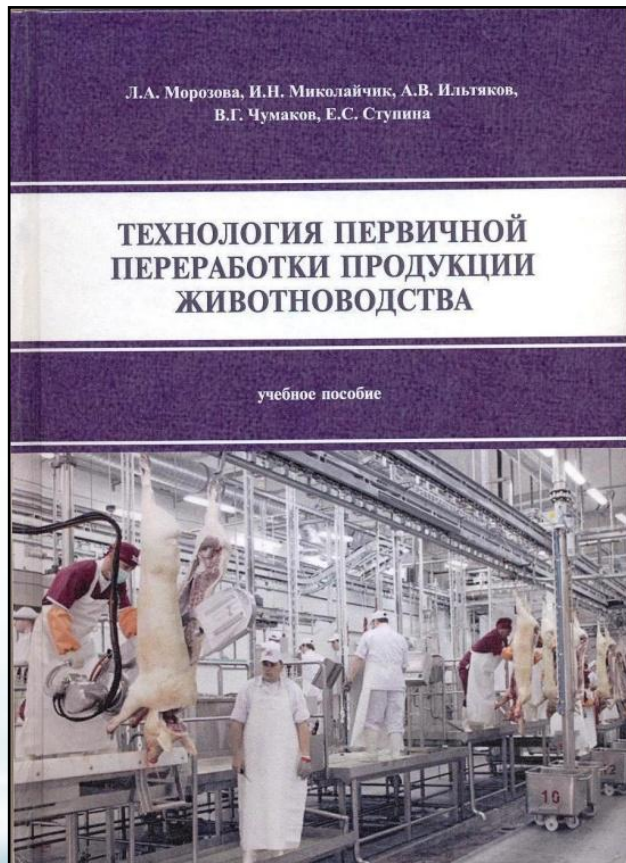
**ИТОГИ VI МЕЖДУНАРОДНОГО КОНКУРСА
НА ЛУЧШЕЕ УЧЕБНОЕ И НАУЧНОЕ ИЗДАНИЕ
КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА-ПРОСМОТР**

ПОБЕДИТЕЛИ В РАЗЛИЧНЫХ НОМИНАЦИЯХ

НОМИНАЦИЯ

**«Лучшее печатное учебное издание
по сельскохозяйственным наукам»**

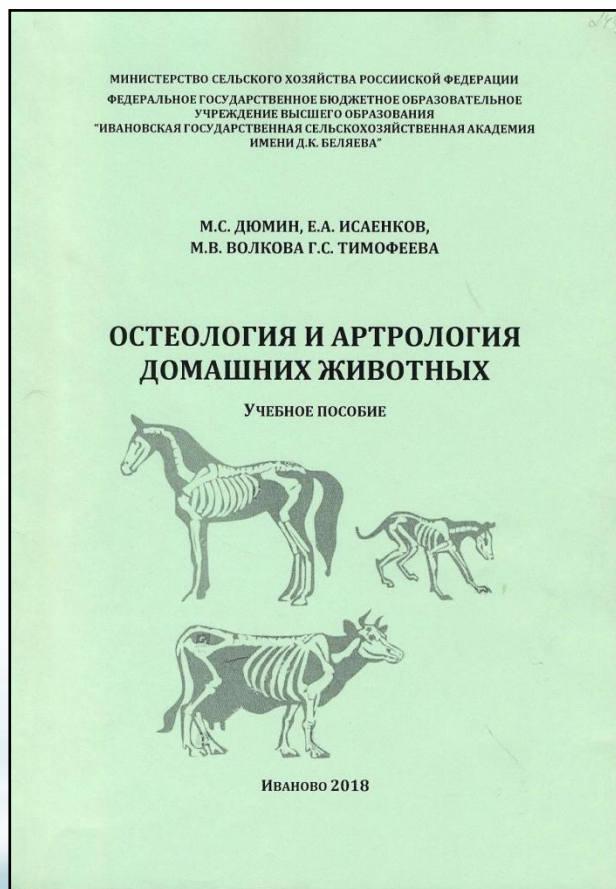
1 место - Технология первичной переработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. А. Морозова, И. Н. Миколайчик, А. В. Ильтяков [и др.] – 2-е издание, переработанное и дополненное. – Курган: Курганская ГСХА, 2019. – 268 с. – ISBN 978-5-98271-285-1. – Текст : непосредственный.



В учебном пособии кратко описаны технологические процессы первичной переработки убойных животных. Изложены основные требования к транспортировке и предубойной подготовке животных. Рассмотрен морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса, а также его функционально-технологические свойства различных качественных групп автолиза, биохимические изменения в мясе во время созревания, хранения и консервирования. Даны основы переработки животных жиров, крови, кишок, кожевенного сырья, производства колбас и мясных консервов. Рассмотрены вопросы послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и его клеймение, а также технология производства пищевых яиц.



2 место - **Остеология и артрология домашних животных : учебное пособие / М. С. Дюмин, Е. А. Исаенков, М. В. Волкова, Г. С. Тимофеева. – Иваново: ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА, 2018. – 112 с. - Текст : непосредственный.**



Учебное пособие для лабораторно-практических занятий и самостоятельной работы студентов. Содержит основную информацию по темам, изучаемым на дисциплинах «Анатомия животных» и «Морфология животных». Выделение ключевых позиций по тексту полужирным шрифтом и использование рисунков в качестве сопровождения излагаемой информации способствует облегчению восприятия материала.

Информация, содержащаяся в учебном издании, соответствует современному научному уровню, изложена последовательно и системно, структурирована и иллюстрирована, без перегрузки материала подробностями. При написании учебного пособия использована последняя редакция международной ветеринарной анатомической терминологии.



3 место - Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. – 2-е издание, стереотипное. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 176 с. – ISBN 978-5-8114-1452-9. – Текст : непосредственный.



В предлагаемом практикуме изложены вопросы, связанные с определением упитанности убойных животных и туш.

Представлены материалы по определению качества мяса здоровых и больных животных, санитарному исследованию пищевых животных жиров, технологии производства колбас, копченостей, кожевенно-мехового сырья. Кроме того, в пособии содержатся вопросы, касающиеся методов оценки качества меда, яиц, рыбы, уделено внимание сертификации животноводческой продукции.

Практикум составлен в соответствии с государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования и учебным планом по направлению подготовки «Зоотехния» (квалификация (степень) «бакалавр»), примерной программой по дисциплине «Технология первичной переработки продуктов животноводства».



3 место - Корепанова, Е. В. Повышение эффективности льноводства : учебное пособие / Е. В. Корепанова, И. Ш. Фатыхов, Р. А. Алборов. – Ижевск : ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2018. – 92 с. – ISBN 978-5-9620-0347-4. – Текст : непосредственный.



Учебное пособие содержит материал вузовского курса растениеводства, земледелия, агрохимии, экономики, раскрывающий современные представления о биологических особенностях льна-долгунца, адаптивных технологиях возделывания на волокно и семена, концепции развития льняного подкомплекса АПК.

Предназначено для студентов, аспирантов, руководителей и специалистов АПК.

