



Пирог Т. П., Антонюк М. М., Скроцька О. І., Кігель Н. Ф. Харчова біотехнологія: підручник – К.: Видавництво Ліра-К, 2016. – 408 с.

ISBN 978-617-7320-31-8

У підручнику систематизовано та викладено всі аспекти харчової біотехнології: використання мікроорганізмів і продуктів їхнього метаболізму в харчових технологіях (молочні ферментовані продукти та промислові заквашувальні культури для їх одержання, ферментовані м'ясні вироби, хлібобулочні вироби, алкогольні та безалкогольні напої, ферментовані продукти рослинного походження, вільні від глютену харчові продукти); традиційні та нові продукти мікробного синтезу як харчові добавки (поліглутамінова кислота, лактулоза, лактобіонова кислота, лікопін, астаксантин, лютеїн, 2-фенілетанол, полісахариди гелан, пулулан, курдлан тощо) та сучасні біотехнології їх одержання; переваги та недоліки, а також законодавча база використання генно-модифікованих організмів у харчових виробництвах.

Призначений для студентів вищих навчальних закладів, що навчаються за напрямом «Біотехнологія», та споріднених напрямів («Харчові технології та інженерія», «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції», «Біологія»), а також для спеціалістів, які працюють у галузі біотехнології та харчових технологій.