

A D A B I Y O T L A R

1. Медведев Г.М. Технология макаронного производства. - М. :Колос, 1998. -272 с.
2. Васиев М.Г., Васиева М.А. Макарон маҳсулотлари ишлаб чиқариш технологияси. – Тошкент: «Меҳнат», 2002 -128 б.
3. Vasiyev M.G., O’rinov N.F., Xromeenkov V.M. Non-bulka va makaron mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalari jihozlari. T.: ILM-ZIYO, 2007. -363 b.
4. Хромеев В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик. – СПб. «ГИОРД», 2003. – 496 с.
5. Технология пищевых производств /Л.П.Ковальская, И.С.Шуб, Г.М.Мелькина и др. Под редакцией Л.П.Ковальской, -М.: Колос, 1997. -752 с.
6. Сборник технологических инструкций по производству макаронных изделий. -М.: ВНИИЧП, 1991, 132 с.
7. Медведев Г.М., Васиев М.Г. Производство сырых макаронных изделий длительного хранения. -М.: ЦНИИТЭИ хлебопродуктов, 1993, -24 с.
8. Медведев Г.М., Васиева М.А. Использование рисовой дробленой крупы для производства макаронных изделий и других видов экструдированных пищевых продуктов. -М.: ЦНИИТЭИхлебопродуктов, 1994.-22 с.
9. Васиев М.Г., Васиева М.А. Новости науки, техники и технологии макаронного производства (по материалам Интернета за 2006 г.). – Бухара, 2006. – 56 с.
10. Васиев М.Г. Новости науки, техники и технологии в отраслях хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства (тексты научных работ по материалам Интернета и научно-технических и производственных журналов «Хлебопродукты и «Хлебопечение России» за 2004 г.). Бухара, 2005. -152 с.