

Technologia przetwórstwa mięsnego, drobiarskiego i rybnego

Mam do sprzedania **pracę dyplomową** na temat Technologia Przetwórstwa: Mięsnego, Drobiarskiego, Rybnego oceniona na 5, stron 138.

1. Gospodarka Mięsna – Czasopismo Stowarzyszenia Naukowo-Technicznego Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, Wyd. SIGMA NOT
2. Grabowski T., Kijowski J., Mięso i przetwory drobiowe. Technologia. Higiena. Jakość, WNT, Warszawa 2004
3. Litwińczuk Z. (red.), Surowce zwierzęce – ocena i wykorzystanie, PWRiL, Warszawa 2004.
4. Mięso i Wędliny – Czasopismo Polskiego Wydawnictwa Fachowego Sp. z o.o.
5. Olszewski A., Technologia przetwórstwa mięsa, WNT, Warszawa 2007.
6. Pisula A., Pospiech E., Mięso – podstawy nauki i technologii, SGGW, Warszawa 2011.
7. Przemysł Spożywczy – Czasopismo Stowarzyszenia Naukowo-Technicznego Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, Wyd. SIGMA NOT
8. Rutkowski A., Stosowanie dozwolonych substancji dodatkowych w przetwórstwie mięsa, drobiu i ryb, Hortimex, Konin 2004.
9. Sikorski Z. E., Ryby i bezkręgowce morskie, WNT, Warszawa 2004
10. Trziszka T. (red.), Jajczarstwo – nauka, technologia, praktyka, WAR, Wrocław 2000.

Jeśli chcesz zamówić pisanie pracy od podstaw, to zapraszamy na stronę [pisanie prac](#) - sprawdzony serwis