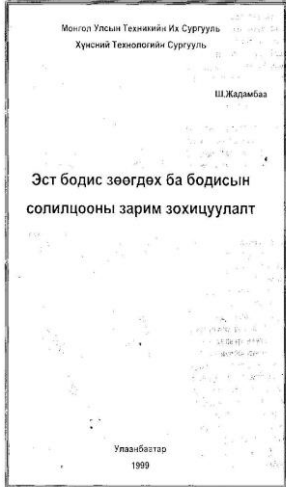



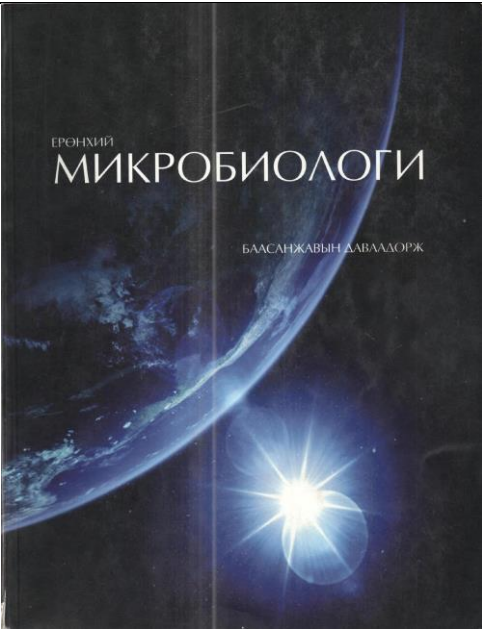
**БИОТЕХНОЛОГИ, ШИМ ТЭЖЭЭЛИЙН САЛБАРЫН
БАГШ НАРЫН БҮТЭЭЛИЙН ТАНИЛЦУУЛГА**

№	Номны нэр	Танилцуулга
1		<p>Номны нэр: Эст бодис зөөгдөх ба бодисын солилцооны зарим зохицуулалт</p> <p>Зохиогч: Ш.Жадамба, доктор /Ph.D/, профессор</p> <p>Хэвлэсэн он: 1999 он</p> <p>Хэвлэлийн газар:</p> <p>Энэхүү номонд эсийн бодисын солилцооны химийн механизмыг тайлбарласан байдаг бөгөөд Хүнсний хими технологи, Хоолзүй тэжээхүй ухаан, Хүнсний биотехнологи, Хүнсний микробиологи мэргэжлээр суралцаж буй бакалавр, магистрын түвшний оюутнуудад зориулагдсан болно.</p>
2		<p>Номны нэр: Хүнсний биохимийн үндэс</p> <p>Зохиогч: Ш.Жадамба, доктор /Ph.D/, профессор, Ч.Эрдэнэзаяа, магистр</p> <p>Хэвлэсэн он: 1999 он</p> <p>Хэвлэлийн газар: ХСҮТ</p> <p>Энэхүү ном нь Хүнсний биохимийн хичээлийн агуулгад бүрэн тохирсон байдаг бөгөөд Хүнсний хими технологи, Хоолзүй тэжээхүй ухаан, Хүнсний биотехнологи, Хүнсний микробиологи, Хүнсний технологи, Хүнс үйлдвэрлэлийн технологи, эрүүл ахуй, Хүнсний чанар, аюулгүй байдал, Хүнсний үйлдвэрлэлийн менежмент зэрэг мэргэжлээр суралцаж буй бакалавр, магистрын түвшний оюутнуудад зориулагдсан болно.</p>
		<p>Номны нэр: Хүнсний микробиологийн үндэс</p> <p>Зохиогч: Б.Даваадорж, доктор /Ph.D/, профессор, Ж.Ариунаа, доктор /Ph.D/</p>


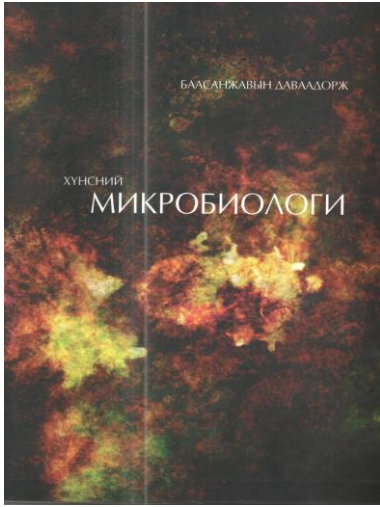
3		<p>Хэвлэсэн он: 2000 он</p> <p>Хэвлэлийн газар: ХСҮТ</p> <p>Энэхүү ном нь Микробиологи хичээлийн агуулгад бүрэн тохирсон байдаг бөгөөд Хүнсний хими технологи, Хоолзүй тэжээхүй ухаан, Хүнсний биотехнологи, Хүнсний микробиологи, Хүнсний технологи, Хүнс үйлдвэрлэлийн технологи, эрүүл ахуй, Хүнсний чанар, аюулгүй байдал, Хүнсний үйлдвэрлэлийн менежмент зэрэг мэргэжлээр суралцаж буй бакалавр, магистрын түвшний оюутнуудад зориулагдсан болно. 2010 онд шинэчлэгдсэн.</p>
4		<p>Номны нэр: Биологийн идэвхит бодис</p> <p>Зохиогч: Ш.Жадамба, доктор /Ph.D/, профессор, Ө.Гантоого, доктор /Ph.D/</p> <p>Хэвлэсэн он: 2008 он</p> <p>Хэвлэлийн газар:</p> <p>Энэхүү ном нь Биологийн идэвхит бодисын үйлдвэрлэл хичээлийн агуулгад бүрэн тохирсон байдаг бөгөөд Хүнсний хими технологи, Хүнсний биотехнологи, Хүнсний микробиологи зэрэг мэргэжлээр суралцаж буй бакалавр, магистрын түвшний оюутнуудад зориулагдсан болно.</p>

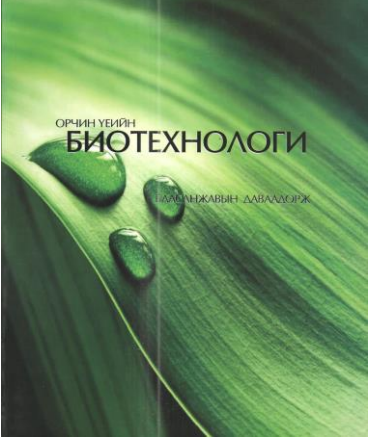
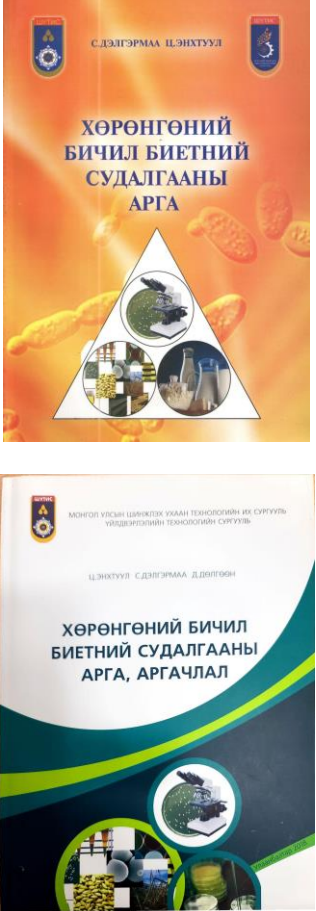
<p>5</p>		<p>Номны нэр: Биологийн идэвхит бодис /аминдэм/ Зохиогч: Ш.Жадамба, доктор /Ph.D/, профессор, Ө.Гантогоо, доктор /Ph.D/ Хэвлэсэн он: 2008 он Хэвлэлийн газар: Энэхүү ном нь Биологийн идэвхит нэгдэл номны 2 дахь цуврал бөгөөд аминдэм, түүний үүрэг, эх үүсвэр зэргийг багтаасан байдаг. Хүнсний хими технологи, Хүнсний биотехнологи, Хүнсний микробиологи зэрэг мэргэжлээр суралцаж буй бакалавр, магистрын түвшний оюутнуудад зориулагдсан болно.</p>
<p>6</p>		<p>Номны нэр: Хоол зохицохуй Зохиогч: Ш.Жадамба, доктор /Ph.D/, профессор, Ч.Цэнд-Аюуш, доктор /Ph.D/ Хэвлэсэн он: 2008 он Хэвлэлийн газар: Энэхүү ном нь хоолны хүний биенд шингэх процесс, түүний шим тэжээлийн үнэт бодисуудын тухай бөгөөд Хоолзүй тэжээхүй ухаан, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний технологи мэргэжлээр суралцаж буй бакалавр, магистрын түвшний оюутнуудад зориулагдсан болно.</p>
<p>7</p>		<p>Номны нэр: Хооллолтын физиологи, бодисын солилцоо Зохиогч: Ш.Жадамба, доктор /Ph.D/, профессор Хэвлэсэн он: 2007 он Хэвлэлийн газар: Энэхүү ном нь хүний биед хоол хүнс хэрхэн шингэх процесс, түүний шим тэжээлийн үнэт бодисуудын тухай бөгөөд Хоолзүй тэжээхүй ухаан, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний технологи мэргэжлээр суралцаж буй бакалавр, магистрын түвшний оюутнуудад зориулагдсан болно.</p>



8		<p>Номны нэр: Хүнсний хими</p> <p>Зохиогч: Ш.Жадамба, доктор /Ph.D/, профессор</p> <p>Хэвлэсэн он: 2004 он</p> <p>Хэвлэлийн газар:</p> <p>Энэхүү ном нь Хүнсний хими бакалаврын хөтөлбөрийн хичээлийн агуулгад бүрэн тохирсон сурах бичиг бөгөөд Хүнсний үйлдвэрлэлийн технологи, Хүнсний хими технологи, Хүнсний биотехнологи, Хүнсний микробиологи, Хоолзүй тэжээхүй ухаан, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний технологи мэргэжлээр суралцаж буй бакалавр, магистрын түвшний оюутнуудад зориулагдсан болно.</p>
9		<p>Номны нэр: Сүү, цагаан идээний хими</p> <p>Зохиогч: Ш.Жадамба, доктор /Ph.D/, профессор</p> <p>Хэвлэсэн он: 2003 он</p> <p>Хэвлэлийн газар:</p> <p>Энэхүү ном нь Хүнсний иэргэжлээр суралцаж буй бакалаврын хөтөлбөрийн Хүнсний хими, Сүүний технологи хичээлийн агуулгад тохирсон сурах бичиг бөгөөд Хүнсний үйлдвэрлэлийн технологи, Хүнсний хими технологи, Хүнсний биотехнологи, Хүнсний микробиологи, Хоолзүй тэжээхүй ухаан, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний технологи мэргэжлээр суралцаж буй бакалавр, магистрын түвшний оюутнуудад зориулагдсан болно.</p>
		<p>Номны нэр: Хүнсний биотехнологи</p> <p>Зохиогч: Б.Даваадорж, доктор /Ph.D/, профессор</p> <p>Хэвлэсэн он: 2003 он</p> <p>Хэвлэлийн газар: ХСҮТ</p> <p>Энэхүү ном нь Хүнсний биотехнологи хичээлийн агуулгыг багтаасан ба Хүнсний биотехнологи, Хүнсний микробиологи, Хүнсний технологи зэрэг мэргэжлээр суралцаж буй бакалавр, магистрын түвшний оюутнуудад зориулагдсан болно. 2012 онд</p>



		шинэчлэгдсэн.
10		<p>Номны нэр: БИОХИМИ /I,II хэсэг/ Зохиогч: Ш.Жадамба, доктор /Ph.D./, профессор Хэвлэсэн он: 2012 он Хэвлэлийн газар: ХСҮТ</p> <p>Энэхүү ном нь Хүнсний биохимийн хичээлийн агуулгад бүрэн тохирсон байдаг бөгөөд Хүнсний хими технологи, Хоолзүй тэжээхүй ухаан, Хүнсний биотехнологи, Хүнсний микробиологи, Хүнсний технологи, Хүнс үйлдвэрлэлийн технологи, эрүүл ахуй, Хүнсний чанар, аюулгүй байдал, Хүнсний үйлдвэрлэлийн менежмент зэрэг мэргэжлээр суралцаж буй бакалавр, магистрын түвшний оюутнуудад зориулагдсан болно.</p>
11		<p>Номны нэр: Ерөнхий микробиологи Зохиогч: Б.Даваадорж, доктор /Ph.D./, профессор Хэвлэсэн он: 2010 он Хэвлэлийн газар: Интерпресс хэвлэлийн газар</p> <p>Энэхүү сурах бичиг нь Микробиологи хичээлийн агуулгад бүрэн тохирсон байдаг бөгөөд Хүнсний хими технологи, Хоолзүй тэжээхүй ухаан, Хүнсний биотехнологи, Хүнсний микробиологи, Хүнсний технологи, Хүнс үйлдвэрлэлийн технологи, эрүүл ахуй, Хүнсний чанар, аюулгүй байдал, Хүнсний үйлдвэрлэлийн менежмент зэрэг мэргэжлээр суралцаж буй бакалавр, магистрын түвшний оюутнуудад зориулагдсан болно. 2010 онд шинэчлэгдсэн.</p>

12		<p>Номны нэр: ЭХИЙН СҮҮ ХОЁРДОГЧ ХҮЙ</p> <p>зохиогч: Ш.Жадамба, доктор /Ph.D/, профессор</p> <p>Хэвлэсэн он: 2011 он</p> <p>Хэвлэлийн газар: ХСҮТ</p> <p>Энэхүү ном нь ШУТИС-ийн “Манай эрдэмтэд” цувралын 46-р дугаар юм. Доктор Ш.Жадамбын биохимич мэргэжлээр ажиллаж, хийсэн судалгааны үр дүнгүүдийг багтаасан нэг сэдэвт бүтээлийн нэг бөгөөд эхүү бүтээл нь магистр, доктор оюутнууд, судлаачдад зориулагдсан болно.</p> <p>ISBN 978-99962-51-71-9</p>
13		<p>Номны нэр: МАХ СУДЛАЛ</p> <p>Зохиогч: Б.Энхтуяа, доктор /Sc.D/, профессор</p> <p>Хэвлэсэн он: 2011 он</p> <p>Хэвлэлийн газар: ХСҮТ</p> <p>Энэхүү ном нь ШУТИС-ийн “Манай эрдэмтэд” цувралын 46-р дугаар юм. Энэхүү бүтээлийн эмхэтгэлд бэлчээрийн монгол малын махны судалгааг багтаасан байна. Хүнсний хими технологи, Хоолзүй тэжээхүй ухаан, Хүнсний биотехнологи, Хүнсний микробиологи, Хүнсний технологи, Хүнс үйлдвэрлэлийн технологи, эрүүл ахуй, Хүнсний чанар, аюулгүй байдал, Хүнсний үйлдвэрлэлийн менежмент зэрэг мэргэжлээр суралцаж буй магистр, докторын түвшний оюутнуудад зориулагдсан болно.</p> <p>ISBN 978-99929-66-93-9</p>


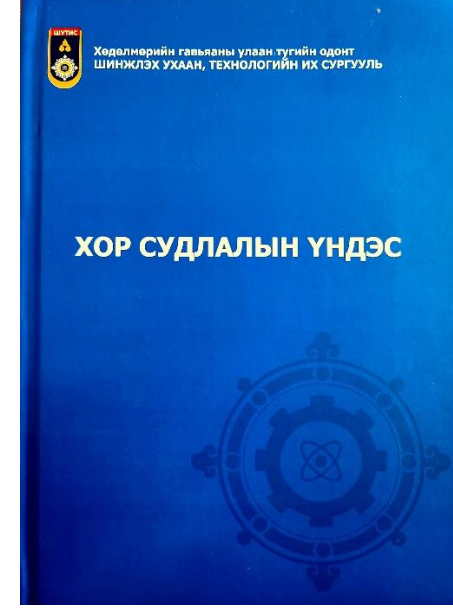
14		<p>Номны нэр: Ерөнхий микробиологи</p> <p>Зохиогч: Б.Даваадорж, доктор /Ph.D./, профессор</p> <p>Хэвлэсэн он: 2013 он</p> <p>Хэвлэлийн газар: Интерпресс хэвлэлийн газар</p> <p>Энэхүү сурах бичиг нь Микробиологи хичээлийн агуулгад бүрэн тохирсон байдаг бөгөөд Хүнсний хими технологи, Хоолзүй тэжээхүй ухаан, Хүнсний биотехнологи, Хүнсний микробиологи, Хүнсний технологи, Хүнс үйлдвэрлэлийн технологи, эрүүл ахуй, Хүнсний чанар, аюулгүй байдал, Хүнсний үйлдвэрлэлийн менежмент зэрэг мэргэжлээр суралцаж буй бакалавр, магистрын түвшний оюутнуудад зориулагдсан болно. 2012 онд II дахь хэвлэл нь гарсан бөгөөд шинээр нэг бүлэг нэмэгдсэн болно.</p>
15		<p>Номны нэр: Хүнсний микробиологи</p> <p>Зохиогч: Б.Даваадорж, доктор /Ph.D./, профессор</p> <p>Хэвлэсэн он: 2015 он</p> <p>Хэвлэлийн газар: ХҮСТ</p> <p>Энэхүү сурах бичиг нь Хүнсний микробиологи хичээлийн агуулгад бүрэн тохирсон байдаг бөгөөд Хүнсний хими технологи, Хоолзүй тэжээхүй ухаан, Хүнсний биотехнологи, Хүнсний микробиологи, Хүнсний технологи, Хүнс үйлдвэрлэлийн технологи, эрүүл ахуй, Хүнсний чанар, аюулгүй байдал, Хүнсний үйлдвэрлэлийн менежмент зэрэг мэргэжлээр суралцаж буй бакалавр, магистрын түвшний оюутнуудад зориулагдсан болно.</p> <p>ISBN 978-99973-71-53-9. Нийт 235 хуудас</p>
16		<p>Номны нэр: Орчин үеийн биотехнологи</p> <p>Зохиогч: Б.Даваадорж, доктор /Ph.D./, профессор</p> <p>Хэвлэсэн он: 2012 он</p> <p>Хэвлэлийн газар:</p> <p>Энэхүү сурах бичиг нь Биотехнологи хичээлийн</p>

		<p>агуулгад бүрэн тохирсон байдаг бөгөөд Хүнсний биотехнологи, Хүнсний микробиологи, Хүнсний технологи, Хүнс үйлдвэрлэлийн технологи, эрүүл ахуй, Хүнсний чанар, аюулгүй байдал зэрэг мэргэжлээр суралцаж буй бакалавр, магистрын түвшний оюутнуудад зориулагдсан болно.</p>
17		<p>Номны нэр: Хөрөнгөний бичил биетний судалгааны арга</p> <p>Зохиогч: С.Дэлгэрмаа, доктор /Ph.D/, д/профессор, Ц.Энхтуул, доктор /Ph.D/, д/профессор</p> <p>Хэвлэсэн он: 2012 он</p> <p>Хэвлэлийн газар: Үзэмж төгс хэвлэлийн үйлдвэр</p> <p>Энэхүү гарын авлага нь Хүнсний биотехнологи, Хүнсний микробиологи, Хүнсний технологи, Хүнс үйлдвэрлэлийн технологи, эрүүл ахуй, Хүнсний чанар, аюулгүй байдал зэрэг мэргэжлээр суралцаж буй бакалавр, магистрын түвшний оюутнуудад зориулагдсан болно.</p> <p>Номны нэр: Хөрөнгөний бичил биетний судалгааны арга, аргачлал</p> <p>Зохиогч: С.Дэлгэрмаа, доктор /Ph.D/, д/профессор, Ц.Энхтуул, доктор /Ph.D/, д/профессор, Д.Дөлгөөн, доктор (Ph.D)</p> <p>Хэвлэсэн он: 2018 он</p> <p>Хэвлэлийн газар: Алмаз пресс хэвлэлийн газар</p> <p>ISBN 978-99978-57-58-3</p>

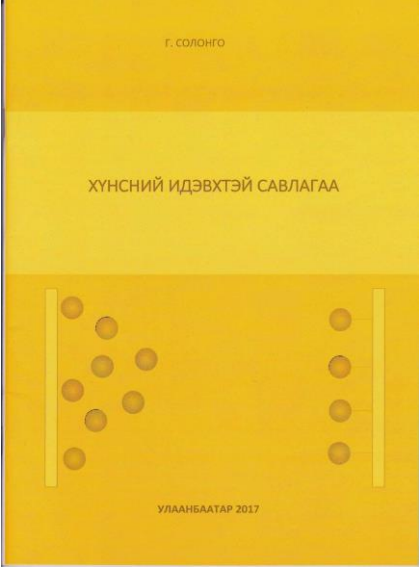
18	 <p>БАТСҮХИЙН ЭНХТУЯА</p> <p>ХҮНСНИЙ ЭРҮҮЛ АХУЙ</p> <p>УЛААНБААТАР 2013</p>	<p>Номны нэр: ХҮНСНИЙ ЭРҮҮЛ АХУЙ</p> <p>Зохиогч: Б.Энхтуяа, шинжлэх ухааны доктор /Sc.D/, профессор</p> <p>Хэвлэсэн он: 2013 он</p> <p>Хэвлэлийн газар: ШУТИС, ХҮСТ</p> <p>Энэхүү ном нь Хүнсний эрүүл ахуй хичээлийн агуулгад бүрэн тохирсон байдаг бөгөөд Хүнсний биотехнологи, Хүнсний микробиологи, Хүнсний технологи, Хүнс үйлдвэрлэлийн технологи, эрүүл ахуй, Хүнсний чанар, аюулгүй байдал, Хүнсний үйлдвэрлэлийн менежмент зэрэг мэргэжлээр суралцаж буй бакалавр, магистрын түвшний оюутнуудад зориулагдсан болно.</p> <p>ISBN 978-99973-46-06-3</p>
19	 <p>Д.РЭГДЭЛ/Б.ЭНХТУЯА</p> <p>БЭЛЧЭЭРИЙН МОНГОЛ МАЛЫН МАХ</p>	<p>Номны нэр: БЭЛЧЭЭРИЙН МОНГОЛ МАЛЫН МАХ</p> <p>Зохиогч: Д.Рэгдэл, академич, Б.Энхтуяа, шинжлэх ухааны доктор /Sc.D/, профессор</p> <p>Хэвлэсэн он: 2012 он</p> <p>Хэвлэлийн газар: “Соёмбо принтинг”, ХХК</p> <p>Бэлчээрийн монгол малын махны хүнс тэжээлийн болон биологийн үнэт чанарын судалгааны дүнг эмхэтгэн, бусад улсад үржүүлдэг малын махны үзүүлэлттэй харьцуулан үнэлэлт дүгнэлт өгөх хэлбэрээр туурвисан энэхүү монографийг хүнс, хөдөө аж ахуй болон нийгмийн эрүүл мэндийн чиглэлээр сургалт, судалгаа-шинжилгээний ажил эрхэлдэг багш, судлаач, эрдэм шинжилгээний ажилтан, мал аж ахуйн салбарын мэргэжилтэн, салбарын бодлого боловсруулах, шийдвэр гаргах түвшинийхэнд зориулав.</p> <p>ISBN 978-99962-2-177-4</p>

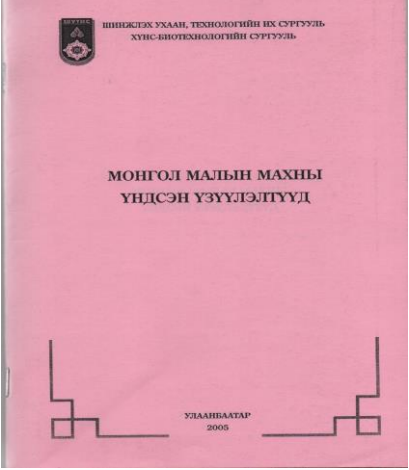
<p>20</p>		<p>Номны нэр: Хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын шинжилгээний аргууд</p> <p>Зохиогч: С.Дэлгэрмаа, доктор /Ph.D/, д/профессор, Х.Мөнхзаяа, доктор /Ph.D/, Г.Мөнхцацрал</p> <p>Хэвлэсэн он: 2015 он</p> <p>Хэвлэлийн газар: Алмаз пресс хэвлэлийн үйлдвэр</p> <p>Энэхүү шинжилгээний арга зүйн ном нь Хүнсний биотехнологи, Хүнсний микробиологи, Хүнсний технологи, Хүнс үйлдвэрлэлийн технологи, эрүүл ахуй, Хүнсний чанар, аюулгүй байдал зэрэг мэргэжлээр суралцаж буй бакалавр, магистрын түвшний оюутнуудад зориулагдсан болно. Энэхүү гарын авлага нь 5 бүлэгтэй ба химийн болон микробиологийн шинжилгээний аргачлалуудыг багтаасан болно.</p> <p>ISBN 978-99929-815-3-9, нийт 154 хуудас /B5/</p>
<p>21</p>		<p>Номны нэр: ХҮНСНИЙ АРИУН ЦЭВЭР, ЭРҮҮЛ АХУЙН МИКРОБИОЛОГИ</p> <p>Зохиогч: Ш.Нарантуяа, магистр, Н.Сүрэн</p> <p>Хэвлэсэн он: 2019 он</p> <p>Хэвлэлийн газар: ШУТИС, Хэвлэлийн газар</p> <p>Энэхүү ном нь Эрүүл ахуйн бичил амь судлал хичээлийн агуулгад бүрэн тохирсон байдаг бөгөөд Хүнсний биотехнологи, Хүнсний микробиологи, Хүнс үйлдвэрлэлийн технологи, эрүүл ахуй, Хүнсний чанар, аюулгүй байдал зэрэг мэргэжлээр суралцаж буй бакалавр, магистрын түвшний оюутнуудад зориулагдсан болно.</p> <p>ISBN 9919-21-298-8, нийт 190 хуудас /B5/</p>

<p>22</p>		<p>“Эколого-биологическая роль энтомопатогенных бактерий вида <i>Bacillus thuringiensis</i>, выделенных из лесных биоценозов Монголии, их трофические потребности” ном /монограф/</p> <p>Зохиогч: С.Дэлгэрмаа, доктор /Ph.D/, д/профессор</p> <p>Хэвлэлийн газар: Герман улсын хэвлэлийн газар</p> <p>Монограф нь Монгол орны ойн ценозоос ялган авсан талст үүсгэгч бактери болох <i>Bacillus thuringiensis</i> – ийн микробиологийн судалгааг багтаасан бүтээл юм. Бүтээлд талст үүсгэгч бактериудын морфологи, физиологи-биохимийн шинж чанарын судалгааг тусгахаас гадна тэдгээрийг өсгөвөрлөхөд хямд тэжээлт орчны шилэн сонголт явуулсан үр дүнг багтаасан болно. Энэхүү нэг сэдэвт бүтээл нь орос хэл дээр хэвлэгдсэн, ISBN 978-620-2-38668-5, нийт 91 хуудастай /A5/.</p>
<p>23</p>		<p>Номны нэр: Ферментийг ялган тодорхойлох аргууд /гарын авлага/</p> <p>Зохиогч: С.Дэлгэрмаа, доктор /Ph.D/, д/профессор, Х.Мөнхзаяа, доктор /Ph.D/, д/профессор, Болорхишиг, Б.Пүрэвдулам</p> <p>Хэвлэсэн он: 2020</p> <p>Хэвлэлийн газар: Алмаз пресс</p> <p>Энэхүү гарын авлага нь лабораторийн шинжээч, Биотехнологи, Биохими мэргэжлээр суралцаж буй бакалавр, магистр оюутнуудад зориулагдсан бөгөөд Азийн хөгжлийн банкнаас санхүүжүүлсэн оюутны санаачлагыг дэмжих төслийн хүрээнд олны хүртээл болсон бүтээл юм.</p>

24		<p>Номны нэр: ХҮНСНИЙ ХАНГАМЖИЙН ТОГТОЛЦОО</p> <p>Зохиогч: Б.Энхтуяа, шинжлэх ухааны доктор /Sc.D/, профессор</p> <p>Хэвлэсэн он: 2021 он</p> <p>Хэвлэлийн газар: ШУТИС-ийн Хэвлэлийн газар</p> <p>Энэхүү ном нь Хүнсний хангамжийн тогтолцоо хичээлийн агуулгад бүрэн тохирсон байдаг бөгөөд Хүнс үйлдвэрлэлийн технологи, эрүүл ахуй, Хүнсний чанар, аюулгүй байдал зэрэг мэргэжлээр суралцаж буй бакалавр, магистрын түвшний оюутнуудад зориулагдсан болно.</p> <p>ISBN 978-9919-25-484-1</p>
25		<p>Номны нэр: Хор судлалын үндэс</p> <p>Зохиогч: С.Дэлгэрмаа, доктор /Ph.D/, д/профессор, Х.Мөнхзаяа, доктор /Ph.D/, д/профессор, Б.Амарсанаа, доктор /Ph.D/</p> <p>Хэвлэлийн газар: ШУТИС-ийн Хэвлэлийн газар</p> <p>Хэвлэсэн он: 2021</p> <p>Энэхүү их сургуулийн үндсэн сурах бичиг нь Борчин үеийн боловсрол үүсч хөгжисний 100 жилийн ойн хүрээнд хэвлэгдсэн бүтээл юм. Тус сурах бичиг нь Хүнсний чанар аюулгүй байдал, Хүнсний микробиологи, Хүнсний биотехнологи мэргэжлээр суралцаж буй бакалавр, магистр оюутнуудад зориулагдсан, ШУТИС-ийн санхүүжилтээр хэвлэгдсэн юм.</p> <p>ISBN 978-9919-25-502-2. Нийт 160 хуудас /B5/</p>


<p>26</p>		<p>Номны нэр: Тэжээлт орчин, хэрэглээ /гарын авлага/ Зохиогч: С.Дэлгэрмаа, доктор, дэд профессор Хэвлэлсэн он: 2022 Хэвлэлийн газар: Алмаз пресс хэвлэлийн газар Энэхүү гарын авлага нь микробиологийн лабораторит ажиллаж буй шинжээч, судалгаа хийж буй бакалавр, магистр, доктор оюутнуудад зориулагдсан бөгөөд төрөл бүрийн бичил биетнийг ялган дүйх зориулалтын орчин, тэгдээр дээр явагдах өнгөний өөрчлөлт зэргийн тайлбарыг багтаасан болно. ISBN978-9919-26-360-7, нийт 64 хуудастай /B5/.</p>
<p>27</p>		<p>Номны нэр: Хүнсний шинжилгээний арга Зохиогчид: С.Дэлгэрмаа, доктор (Ph.D), дэд профессор, Х.Мөнхзаяа, доктор (Ph.D), дэд профессор, Г.Мөнхцацрал, доктор (Ph.D), Э.Баярмаа, доктор (Ph.D), С.Цэрэндулам, доктор (Ph.D) Хэвлэлсэн он: 2022 Хэвлэлийн газар: Алмаз пресс хэвлэлийн газар Энэхүү ном нь Хүнсний биотехнологи, Хүнсний микробиологи, Хүнсний технологи, Хүнс үйлдвэрлэлийн технологи, эрүүл ахуй, Хүнсний чанар, аюулгүй байдал зэрэг мэргэжлээр суралцаж буй бакалавр, магистр, докторын түвшний оюутнуудад зориулагдсан болно. Энэхүү ном нь 9 бүлэгтэй ба химийн болон микробиологийн шинжилгээний аргачлалууд, шинжилгээний шинэ аргуудын онолыг багтаасан болно. ISBN 978-9919-27-3347-7, нийт 183 хуудастай /B5/.</p>

28		<p>Номны нэр: Өргөст модны дууч шувууд</p> <p>Зохиогч: Колин Маккалоу</p> <p>Орчуулагч: С.Дэлгэрмаа</p> <p>Хэвлэлсэн он:</p> <p>Хэвлэлийн газар: Монсудар</p> <p>Энэхүү роман нь амьдралын эргүүлгийг нэг гэр бүлийн жишээн дээр харуулсан дэлхийн сонгодог бүтээлийн нэг бөгөөд орчуулгыг доктор С.Дэлгэрмаа хийж, Монсудар хэвлэлийн газар эрх эзэмшигчийн дагуу хэвлүүлж, олны хүртээл болгосон юм.</p> <p>ISBN 978-99962-0-384-8</p>
29		<p>Номны нэр: Хүнсний идэвхтэй савлагаа</p> <p>Зохиогч: Г.Солонго</p> <p>Хэвлэлсэн он: 2017</p> <p>Хэвлэлийн газар: ШУТИС, Хэвлэлийн газар</p> <p>Хүнсний сав, баглаа боодлын үүрэг, ач холбогдол, савлагааны материалын, ялангуяа нийлэг материалын онцлог, зарим дэвшилтэт аргуудын талаар мэдээлэл болгоход зориулагдсан болно.</p> <p>ISBN:</p>
30		<p>Номны нэр: Чацаргана жимсийг боловсруулах технологи, гарын авлага</p> <p>Зохиогч: Г.Төрмөнх</p> <p>Хэвлэлсэн он: 2020</p> <p>Хэвлэлийн газар: Өнгөт бийр ХХК</p> <p>Жимс, жимсгэний судалгаа, шинжилгээ, нэр төрөл, үйлдвэрлэлийг нэмэгдүүлэн хүн амыг экологийн цэвэр, амин дэмээр баялаг бүтээгдэхүүнээр хангах, түүнчлэн аж ахуй, өрхийн үйлдвэрлэлийн</p>

		<p>бүтээгдэхүүний чанарыг сайжруулах, өрсөлдөх чадварыг нэмэгдүүлэхэд олон улсын туршлагыг нэвтрүүлэхэд уг гарын авлага зориулагдсан болно.</p>
		<p>Номны нэр: Монгол малын махны үндсэн үзүүлэлтүүд</p> <p>Зохиогч: Д.Рэгдэл, Б.Энхтуяа, Б.Майзул</p> <p>Хэвлэсэн он: 2005</p> <p>Хэвлэлийн газар: ШУТИС-ийн хэвлэл</p> <p>Бэлчээрийн малын махны чанарын судалгааны үзүүлэлтүүдийг эмхэтгэн “Бэлчээрийн монгол малын махны өвөрмөц онцлог” ШУТ-ийн төслийн санхүүжилтээр хэвлэв.</p>
		<p>Номын нэр: Мах боловсруулах технологи</p> <p>Зохиогч: Гюнтер Хайнц, Петер Хаутцингер /Орчуулсан Б.Энхтуяа, С.Энхбаяр, Ж.Сосоржав/</p> <p>Хэвлэсэн он: 2020</p> <p>Хэвлэлийн газар: Европын холбооны санхүүжилтээр Монгол улсын засгийн газар, НҮБ-ын Хүнс, ХАА-н байгууллага, Аж үйлдвэрийн хөгжлийн байгууллагын хамтран хэрэгжүүлэ буй “Монгол улсад хөдөлмөр эрхлэлтийг дэмжих: Хувийн хэвшлийн оролцоотойгоор мал аж ахуйн гаралтай бүтээгдэхүүн болон хүнсний хогооны нэмүү өртгийн сүлжээг хөгжүүлэх” төслөөс санхүүжүүлэн энэхүү гарын авлагыг хэвлүүлэв.</p>
		<p>Номын нэр: Хүнсний үйлдвэрийн технологийн үндэс</p> <p>Зохиогч: Я.Алтанцэцэг, Ц.Батсүх, О.Гансайхан, Б.Майзул, Ч.Оюунчимэг, Д.Цэцгээ, Ц.Цэен, Ч.Цэнд-Аюуш, Б.Энхтуяа</p> <p>Хэвлэсэн он: 2006</p> <p>Хэвлэлийн газар: “Өнгөт Од” ХХК</p>

		<p>Хүнсний үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж, Хүнсний хими, технологи, Хүнсний биотехнологи, Хүнсний үйлдвэрийн удирдлага, Хүнсний микробиологи зэрэг мэргэжлээр суралцаж буй оюутнуудад зориулав.</p> <p>ISBN: 978-99929-848-3-X</p>
		<p>Номын нэр: Сүү, цагаан идээний микробиологи</p> <p>Зохиогчид: Л.Дамдинсүрэн, Ц.Батсүх, Ч.Нарангэрэл, Ц.Энхтуул</p> <p>Хэвлэсэн он: 2004</p> <p>Хэвлэлийн газар: ШУТИС, Хэвлэлийн газар</p> <p>Сүү цагаан идээ үйлдвэрлэх, хадгалах явцад эерэг сөрөг нөлөө үзүүлдэг сүүн хүчлийн бактери болон бусад бичил биетэн тэдгээрийн ангилал, шинж чанарыг тодорхойлсон болно. Мөн сүүн хүчлийн бактерийн зүйл омгийг өсгөвөрлөх, хөрөнгө бэлтгэх, үйлдвэрлэлд хэрэглэх арга ажиллагаа, бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх үеийн микробиологийн хяналтыг зохион байгуулах аргачлалыг тусгав.</p>
		<p>Номын нэр: Мах, махан бүтээгдэхүүний микробиологи</p> <p>Зохиогчид: Б.Мягмарсүрэн, Ц.Энхтуул, Б.Даваадорж</p> <p>Хэвлэсэн он: 2005</p> <p>Хэвлэлийн газар: ШУТИС, Хэвлэлийн газар</p> <p>Микробиологийн шинжлэх ухааны үндэс, мах, махан бүтээгдэхүүний түүхий эд болон үйлдвэрлэх, боловсруулах, хадгалах үед явагдах микробиологийн процессын онолын үндэс, дээрх төрлийн бүтээгдэхүүний чанарт эерэг , сөрөг нөлөө үзүүлдэг</p>

		<p>бичил биетнүүд болон тэдгээрээр дамжин хүнд халдварлах өвчин үүсгэгчийн шинж зэргийг тайлбарласан болно.</p>
		<p>Номны нэр: ХҮНСНИЙ АЮУЛГҮЙ БАЙДЛЫН УДИРДЛАГА</p> <p>Зохиогч: Б.Энхтуяа, шинжлэх ухааны доктор /Sc.D/, профессор</p> <p>Хэвлэсэн он: 2014 он</p> <p>Хэвлэлийн газар: ШУТИС, ХҮСТ</p> <p>Энэхүү номонд чанарын удирдлагын тогтолцооны үндсэн ойлголт, гол стандартууд, хүнсний аюулгүй байдлын удирдлагын тогтолцооны талаар ISBN: 978-99973-46-71-1</p>
		<p>Номны нэр: ХҮНС ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН АРИУН ЦЭВЭР</p> <p>Зохиогч: Б.Энхтуяа, шинжлэх ухааны доктор /Sc.D/, профессор</p> <p>Хэвлэсэн он: 2004 он</p> <p>Хэвлэлийн газар: ШУТИС, Хэвлэлийн газар</p> <p>Энэхүү ном нь Хүнсний эрүүл ахуй хичээлийн агуулгад бүрэн тохирсон байдаг бөгөөд Хүнсний биотехнологи, Хүнсний микробиологи, Хүнсний технологи, Хүнс үйлдвэрлэлийн технологи, эрүүл ахуй, Хүнсний чанар, аюулгүй байдал, Хүнсний үйлдвэрлэлийн менежмент зэрэг мэргэжлээр суралцаж буй бакалавр, магистрын түвшний оюутнуудад зориулагдсан болно.</p>

		<p>Номны нэр: ХҮНС ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН АРИУН ЦЭВЭР</p> <p>Зохиогч: Б.Энхтуяа, шинжлэх ухааны доктор /Sc.D/, профессор, Л.Лхагваа</p> <p>Хэвлэсэн он: 2006 он</p> <p>Хэвлэлийн газар: ШУТИС, Хэвлэлийн газар</p> <p>Энэхүү ном нь хүнсний үйлдвэрлэлд ашигладаг сав боодлын талаарх мэдээлэлийг тусгасан бүтээл юм.</p>
		<p>Номны нэр: ХҮНСНИЙ БАРАА, БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙГ ТОДОРХОЙЛОН ИЖИЛТГЭХҮЙ</p> <p>Зохиогч: Б.Энхтуяа, шинжлэх ухааны доктор /Sc.D/, профессор, Г.Гантөмөр</p> <p>Хэвлэсэн он: 2008</p> <p>Хэвлэсэн газар: Адмон хэвлэлийн газар</p>