

*Материалы IV Общероссийской научной конференции
«Современные проблемы науки и образования», Москва, 17-19 февраля 2009 г.
Аннотации изданий, представленных на Всероссийской выставке*

Химические науки

ХИМИЯ ПИЩИ

Рогов И.А., Антипова Л.В., Дунченко Н.И.

Московский государственный университет прикладной биотехнологии

Воронежская государственная технологическая академия

«Пищевая биотехнология» - это специальность высшего профессионального образования, которая была открыта по предложению Московского государственного университета прикладной биотехнологии и включена в перечень Минобрнауки РФ в 2000 году. В ГОС ВПО специальности «Пищевая биотехнология» включены принципиально новые дисциплины, среди которых «Химия пищи» и «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов». Содержание указанных дисциплин позволяет формировать широкий кругозор специалистов по проблеме качества и безопасности пищевых продуктов, которая в настоящее время является вопросом номер один как у нас в стране, так и за рубежом.

Учебник «Химия пищи» - впервые издан в 2001 году, в 2008 году вышло второе издание. Учебнику присвоен гриф Учебно-методического объединения вузов России по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения. «Химия пищи» как интегральное научное направление базируется на органической, физической, коллоидной и биологической химии, микробиологии, инженерной энзимологии, нутрициологии и технологиях отраслевых пищевых производств, обеспечивая тем самым возможность многопланового подхода к оценке эффективности общих концептуальных принципов переработки пищевого сырья.

Расшифровка функций пищевых веществ в питании и технологии пищевых продуктов, соблюдение требований к их строгому дозированию и соотношению в сырье с нестабильным качеством открыли новый этап в обеспечении потребителей полноценным питанием путем применения пищевых и биологически активных добавок. Эра новой пищи только начинается, но уже имеет явные положительные результаты. Понятно, что разработка и реализация новых технологий в сфере производства продуктов заданных состава и свойств требует теоретических знаний и практических навыков в области химии пищевых веществ, их технологических функций, биологического действия и анализа.

Учебник может быть рекомендован студентам, аспирантам, специализирующимся в области пищевой биотехнологии, нутрициологии и родственных научных направлениях. Он ориентирован также на специалистов отраслей промышленности по переработке сельскохозяйственного сырья.