

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

Технические науки

**МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ МЯСА
И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

Антипова Л.В.*, Глотова И.А.*, Рогов И.А.**

*ГОУ ВПО Воронежская государственная технологическая академия

** ГОУ ВПО Московский государственный университет пищевой биотехнологии

Приведены теоретические основы и различные физические, химические, физико-химические, биохимические и микробиологические методы анализа состава, функционально-технологических и структурно-механических свойств, показателей качества и безвредности мясного сырья и продуктов, ориентированные на различную материальную базу, включая тонкие инструментальные методы.

Учебник построен с учетом междисциплинарных связей с дисциплинами общеобразовательных циклов: физики, неорганической, аналитической, физколлоидной и биологической химии, микробиологии на основе логического продолжения и развития фундаментальных основ высшего специального образования.

Структура учебника включает содержание, предисловие, введение, 5 глав с теоретической преамбулой и тематически соответствующим перечнем лабораторных работ, контрольные вопросы и задания к каждой главе с целью рациональной организации самостоятельной работы и самоконтроля знаний студентов, список рекомендуемой литературы.

В книге реализованы научно-методические приемы, нацеленные на развитие инициативы, самостоятельности посредством активной практической деятельности студентов в овладении современными инструментальными методами оценки и контроля широкого спектра показателей качества мясного сырья и мясопродуктов, включая анализ химических компонентов мяса и мясопродуктов (глава I), физические, физико-химические и структурно-механические и функционально-технологические свойства (глава II), биохимические показатели животных тканей и динамику их изменения в процессах переработки и хранения (глава III), комплексное исследование показателей качества и пищевой ценности мяса и мясных продуктов (глава IV), определение контаминантов различной природы (глава V).

Учебник по дисциплине «Методы исследования мяса и мясных продуктов» в соответствии с ГОС ВПО Российской Федерации второго поколения подготовлен и издан впервые.

Учебник удостоен премии администрации Воронежской области 2002 г. для ученых высших учебных заведений и научных организаций (по разделу «О» - образование).