

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

Технические науки

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Жаркова И.М., Малюткина Т.Н.

Воронежская государственная технологическая академия

Воронеж, Россия

Пособие написано в соответствии с ГОС ВПО РФ, цикл ОПД и рабочей программой дисциплины "Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания" для специальности 260202 – "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" направления 260200 «Производство продуктов питания из растительного сырья».

Учебное пособие содержит следующие разделы:

Введение

1. Нормативно-техническая документация в области безопасности пищевых продуктов
2. Классификация чужеродных загрязнителей – ксенобиотиков. Основные пути их поступления в пищевые продукты
3. Вещества окружающей среды химического (антропогенного) происхождения
 - 3.1. Токсичные элементы
 - 3.2. Радионуклиды
 - 3.3. Диоксины и диоксинподобные соединения
 - 3.4. Полициклические ароматические и хлорсодержащие углеводороды
 - 3.5. Упаковочные материалы и тара как источник загрязнения пищи ксенобиотиками
4. Вещества, применяемые в растениеводстве
 - 4.1. Пестициды и их метаболиты
 - 4.2. Нитраты, нитриты и нитрозосоединения
 - 4.3. Регуляторы роста растений
5. Вещества, применяемые в животноводстве
6. Вещества из окружающей среды биологического происхождения
 - 6.1. Микробиологические показатели безопасности сырья и пищевых продуктов
 - 6.2. Микроорганизмы, развивающиеся в пищевой продукции и их метаболиты
 - 6.2.1. Поверхностная микрофлора зерна
 - 6.2.2. Болезни хлеба, вызываемые микроорганизмами и меры их предупреждения
 - 6.2.3. Микотоксины
 - 6.2.4. Особенности зерна, перезимовавшего в поле
 - 6.2.5. Способы повышения безопасности сырья при производстве зернового хлеба
 - 6.2.6. Вредные микроорганизмы кондитерского производства и пути их проникновения
 - 6.2.7. Микробиологическая порча готовой продукции кондитерского производства и меры борьбы с ней
 - 6.2.8. Санитарно-гигиенические режимы по стадиям производства и отделениям
 7. Природные компоненты пищи, оказывающие вредное воздействие на организм человека (антиалиментарные факторы)
 - 7.1. Ингибиторы пищеварительных ферментов
 - 7.2. Цианогенные гликозиды
 - 7.3. Лектины
 - 7.4. Алкалоиды
 - 7.5. Антивитамины
 - 7.6. Факторы, снижающие усвоение минеральных веществ
 8. Пищевые добавки и контроль за их использованием
 9. Генно-модифицированные продукты питания

Термины и определения

Предметный указатель

Библиографический список

В пособии рассматриваются такие вопросы, как обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов; загрязнение их ксенобиотиками химического и биологического происхождения,

микроорганизмами и их метаболитами; химическими элементами, веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве; радиоактивными веществами и диоксинами; контроль за использованием пищевых добавок; способы детоксикации.

Пособие изложено в девяти главах. Глава первая посвящена вопросам российского законодательства в области пищевых продуктов. В остальных восьми главах материал излагается в логической последовательности по темам: «Классификация чужеродных загрязнителей – ксенобиотиков», «Вещества окружающей среды химического (антропогенного) происхождения», «Вещества, применяемые в растениеводстве», «Вещества, применяемые в животноводстве», «Вещества из окружающей среды биологического происхождения», «Природные компоненты пищи, оказывающие вредное воздействие на организм человека», «Пищевые добавки и контроль за их использованием» и «Генно-модифицированные продукты питания».

Уровень изложения материала соответствует современным достижениям науки в области обеспечения безопасности сырья и пищевых продуктов. При подготовке разделов пособия соблюдаются междисциплинарные связи с такими дисциплинами, как «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Физика», «Введение в технологии продуктов питания» и др. Достаточно полно использована имеющаяся литература по изучаемой дисциплине.

Четкое и доступное изложение материала, оформление справочных данных в виде таблиц и рисунков позволит более эффективно использовать данное пособие при самостоятельной подготовке студентов.

Рукопись учебного пособия отвечает современным требованиям подготовки квалифицированных специалистов; может быть полезна студентам, аспирантам, инженерно-техническим работникам пищевой, в частности, хлебопекарной промышленности. Пособие может быть рекомендовано для слушателей системы повышения квалификации и переподготовки кадров.