

ФГБОУ ВО «Курская ГСХА»
Научная библиотека
Справочно-библиографический отдел

Экспертиза продуктов питания

Библио – дайджест



Курск – 2016

УДК 619:614.31:637

ББК 65. 428

Э 41

Экспертиза продуктов питания: библио-дайджест / сост. А.А. Музалевская, Т. Н. Толстошеева, Т. Ф. Бабкова. - Курск, 2016. - 25 с.

Библио-дайджест содержит библиографическое описание книг, статей из периодических изданий, подборку полнотекстовых материалов научной библиотеки КиберЛенинка по безопасности, экспертизе продуктов питания.

Для студентов и преподавателей агротехнологического факультета.

Содержание:

Введение.....	4
Нормативные документы.....	9
Учебники, учебные и учебно-методические пособия, монографии, лабораторные практикумы	11
Статьи из периодических изданий, выписываемых Курской ГСХА	12
Аннотированные статьи из журналов научной библиотеки КиберЛенинка	15

ВВЕДЕНИЕ



Человек есть то, что он ЕСТ

Еда играет важнейшую роль в нашей жизни, с ней мы получаем полезные витамины, набираемся сил и получаем запас энергии, и именно от ее качества зависит наше здоровье. Каждый день мы употребляем продукты, о качестве и составе которых даже не знаем. Многие из нас приходя в магазин, полагаются только на свои глаза, и оценивают товар только по внешнему виду, ориентируются на яркую и правильно подобранную маркетологами упаковку. И лишь малая часть покупателей обращает внимание на состав указанный на этикетке. Но даже указанные на этикетке компоненты не всегда соответствуют содержанию продуктов.

Употребление качественных продуктов питания является главной потребностью человеческого организма для его развития и нормального существования в условиях окружающей среды. На этом основании все продуктовые товары должны подчиняться стандартам и нормативам, разработанным государственными структурами.

Для проверки соответствия качества и состава товаров, предназначенных для питания, проводят экспертизу.

Процесс проверки состава и качества пищевых ингредиентов в ходе проведения опытов в специальных лабораториях называют экспертизой продуктов питания. По результатам исследований эксперты выдают заключение о соответствии товара стандартным нормам.

Основными целями проведения экспертного анализа являются:

- Выявление бактериального загрязнения продуктов;
- Разработка рекомендаций по срокам хранения и употребления в пищу;
- Определение состава микрофлоры;
- Наличие наиболее благоприятных условий для транспортировки и сроков реализации продуктовых товаров.

Исследования проводятся для определения качества и факторов, влияющих на его ухудшение.

К проведению экспертных исследований прибегают предприятия и физические лица. Производственные учреждения, изготавливающие продукцию для употребления в пищу проводят экспертизу для получения сертификатов качества. Сертификация товаров повышает авторитет производителя среди конкурентов и гарантирует покупателям приобретение продуктов питания высокого качества.

Частные лица пользуются услугами экспертных организаций для исследования продуктов питания, когда нарушены права потребителей или они подозревают в них опасность для здоровья.

По окончании проведения всех необходимых анализов выдается заключение, подписанное всеми участниками исследований во время экспертизы.

После проведения экспертных исследований составляется акт о проведении экспертизы. Он включает в себя четыре части:

В первой части записывается информация о месте, дате и причинах проведения экспертизы.

Во второй части документа вносят информацию о количестве, производителе, документации, способе доставке продуктов на место

экспертизы. Данные вносятся на основании сопроводительных бумаг или слов владельца образца или партии товара.

О проведении экспертизы описываются полученные данные после осмотра товаров, условиях хранения в третьей части акта. В нее включают все результаты органолептического и лабораторного анализа продукта, которые производились при проведении исследований.

Заключение о выводах в результате проведенного анализа экспертами излагают в четвертой части акта. В ней должны быть приведены обоснования, приведшие эксперта к таким выводам. Акт представляет важную ценность для продавцов и покупателей продовольственных товаров. Поэтому в третьей части должны быть ясно описаны результаты проведенных исследований, не позволяющие двойного понимания. В акте четко должны быть указаны персональные данные эксперта, должность и его подпись с печатью органа, в которой работает специалист.

Экспертное исследование продуктов на качество и безопасность использования проводят в специализированных учреждениях органов госнадзора согласно их компетенции. На основании полученных результатов выносятся решение о разрешении или запрещении дальнейшего применения.

Гигиеническая экспертиза устанавливает:

1. Полную, без ограничений, пригодность продукта для питания людей. Пригодность продукта устанавливается в случае, когда продукт отвечает требованиям действующих стандартов или других нормативно-технических документов и является безопасным в эпидемическом отношении. К пригодным относят также продукты-суррогаты, т. е. продукты-заменители натуральных, отличающихся от них по химическому составу.

2. Условную пригодность продукта для питания людей. Заключение об условной пригодности партии продукта устанавливается при отклонении от стандартов химических или санитарно-бактериологических показателей, при наличии слабой степени зараженности личинками некоторых гельминтов и в

других случаях. В заключении акта гигиенической экспертизы указываются конкретные санитарные требования, после выполнения которых будет обеспечена безвредность продукта:

а) соблюдение особых условий тепловой обработки продукта и сроков реализации. Указывается вид и длительность тепловой обработки (кипячение, обработка в жарочном шкафу и пр.);

б) проведение специальной обработки (вымачивание в солевом растворе, удаление внутренностей и пр.);

в) проведение промышленной переработки продуктов, использование в качестве сырья для изготовления другого вида продуктов (переработка колбас, сыра, кондитерских изделий и пр.).

3. непригодность продукта для питания людей. Заключение о непригодности партии продукта дается при наличии явных признаков порчи, при содержании патогенных микроорганизмов или их токсинов, ядовитых веществ различной природы. К этой группе можно отнести продукты фальсифицированные, т. е. продукты, которым приданы свойства натуральных или доброкачественных продуктов с целью обмана потребителя.

Решение об уничтожении или технической утилизации непригодных для питания людей продуктов принимается тогда, когда ветеринарная служба не считает возможным использовать его на корм животным.

Уничтожение партии продукта проводится по постановлению главного врача СЭС «Об уничтожении забракованных продуктов». Важным является обеспечение сохранности продуктов до их уничтожения. В связи с этим ответственность за сохранность возлагается на конкретное материально ответственное лицо, указывается количество продукта, способ его хранения.

В зависимости от характера и степени инфицирования продукта определяется способ обеззараживания и уничтожения.

Продукты, не представляющие опасности в эпидемическом отношении, заливаются резко пахнущими веществами (керосин, фенол) или красителями, которые придают продукту несвойственный им вид.

Продукты инфицированные, представляющие опасность для здоровья людей, перед уничтожением обеззараживаются 20% раствором хлорной извести или 2,5% раствором сернокарболовой смеси, едким натром, формалином и др. Уничтожение продукта производится закапыванием или сжиганием. Уничтожение производится в присутствии комиссии, о чем составляется акт, в котором указываются состав комиссии, дата, способ уничтожения продукта, его количество и название документа, по которому произведено уничтожение. Акт об уничтожении продукта в суточный срок должен быть представлен в СЭС.

Представитель СЭС присутствует при уничтожении партии продукта только в тех случаях, когда продукт представляет эпидемическую опасность для здоровья людей.



1. О биомедицинских клеточных продуктах: Федеральный закон № 180-ФЗ от 23.06.16 г. // ЭБС КонсультантПлюс.

Статья 15. Экспертиза качества биомедицинского клеточного продукта и экспертиза документов для получения разрешения на проведение клинического исследования биомедицинского клеточного продукта.

2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон № 29-ФЗ от 2.01.2000. (Ред. 13.07.2015 г.) // ЭБС КонсультантПлюс

Статья 25. Требования к проведению экспертизы, к утилизации или уничтожению некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, изъятых из оборота

3. Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании и уничтожении от 29 сентября 1997 г. N 1263 (Ред. От 05.06.2015 г.) // ЭБС КонсультантПлюс

4. Об отдельных мерах по обеспечению качества и безопасности продуктов питания в Курской области: Закон Курской области № 99-ЗКО от 25.11.2009 г. (Ред. 28.11.2012 г.) // ЭБС КонсультантПлюс

5. Об утверждении Государственной Программы Курской области «Развитие сельского хозяйства и регулирование рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия в Курской области: Постановление Администрации Курской области №774-па от 18.10.2013 г. (Ред. 12.05. 2016 г.) // ЭБС КонсультантПлюс



КНИГИ



1. Агапов М. А. Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов: учеб. пособие / М. А. Агапов.- Курск: Изд-во Курская ГСХА,2008.- 52 с.
2. Арутюнова И. П. Безопасность пищевых продуктов: учеб пособие / И. П. Арутюнова.- Курск: Изд-во Курская ГСХА,2009.-107 с.
3. Бессонова Л. П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения: учебник / Л. П. Бессонова. - СПб:ГИОРД,2013.-592 с.
4. Востроилов А. В. Основы переработки и экспертиза качества молочных продуктов: учеб. пособие/А. В. Востроилов.- СПб.: ГИОРД,2009.-112 с.
5. Жукова Л. А. Практикум по экспертизе сырья и пищевых продуктов / Л. А. Жукова.- Курск: Изд-во Курская ГСХА, 2009.-82 с.
6. Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник / С. Л. Калачев.- М.: Юрайт, 2013.- 463 с.
7. Корячкина С. Я. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учеб. пособие / С. Я. Корячкина.- М.: ДеЛи плюс, 2012. - 496 с.
8. Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум / В. И. Криштафович.- М.: Дашков и К, 2010.- 592 с.
9. Маловастый К. С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы: учеб. пособие / К. С. Миловастый. - СПб.: Лань,2013.- 512 с.

10. Методы анализа сырья и пищевых продуктов: курс лекций / сост. Т. В. Канунникова.- Курск: Изд-во Курская ГСХА.-219 с.
11. Михалева Т. И. Микробиология пищевых продуктов: электронный ресурс: учеб. пособие / Т. И. Михалева.- Курск: Изд-во Курская ГСХА,2008.
12. Мишанин Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учеб. пособие / Ю.Ф. Мишанин.- СПб.: Лань,2012.-560 с.
13. Смирнов А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: учеб. пособие / А. В. Смирнов.- ГИОРД,2010.- 512 с.
14. Смоленкова О. В. Технический контроль и управление качеством продуктов животноводства: учеб. пособие / О. В. Смоленкова. - Курск: Изд-во Курская ГСХА,2013.- 180 с.
15. Технологическое обеспечение качества пищевой промышленности: курс лекций / сост. Е. Е. Сивак.- Курск: Изд-во Курская ГСХА,2008.
16. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: курс лекция / сост. М. Г. Асадова.- Курск: Изд-во Курская ГСХА, 2008.- 107 с.
17. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров: учебник / В. А. Тимофеева.- Ростов-н/Д: Феникс, 2012.- 480 с.
18. Тутова О. А. Безопасность пищевых продуктов: курс лекций / О. А. Тутова.- Курск: Изд-во Курская ГСХА,2008.
19. Храмцов А. Экспертиза вторичного молочного сырья и получаемых из него продуктов: метод. указания / А. Храмцов.- СПб.: ГИОРД,2004. - 120 с.
20. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность: учеб. пособие / сост. В.М. Поздняковский. - Новосибирск: Сибирское университетское изд-во.- 2009.- 311 с.



СТАТЬИ

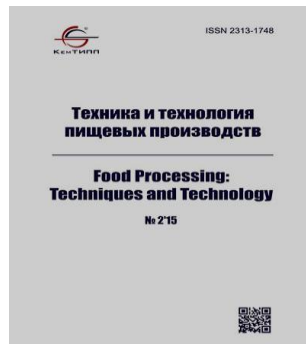
1. Безопасность продуктов питания - как ее достичь? // Мясная индустрия. - 2011. - № 10.- С. 17.
2. Бобренева И.В. использование мер сравнения при разработке функциональных продуктов питания / И. В. Бобренева // Мясная индустрия. -2008.- № 10.- С. 74-76.
3. Борхунов Н. А. Господдержка в условиях ВТО – фактор роста сельхозпроизводства и расширения доступа населения к продуктам питания / Н. А. Борхунов // Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий.- 2013.- № 8.- С. 22-25.
4. Веретов Л. А. Экспертная методика оценки цветообразования для пищевых добавок и мясных продуктов / Л. А. Веретов // Мясная индустрия.- 2013.- № 3.- С. 32-35.
5. Волков А. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов скота при отдельных поражениях / А. Волков // Мясная индустрия. -2014.- № 8. - С. 50-53.
6. Гаврилова Н. Б. Санитарно-гигиеническая оценка хранимоспособности плавленого сырного продукта / Н. Б. Гаврилова // Переработка молока. -2014. -№ 8.- С. 42-43.
7. Гаврилова Н. Кисломолочный продукт для геродиетического питания / Н. Гаврилова // Молочная промышленность.- 2011. -№ 12.- С. 77.
8. Гамова Л. Б. На страже качества и безопасности / Л. Б. Гамова // Молочная промышленность. -2012.- № 10.- С. 46-47.

9. Драчева Д. В. Технологии и продукты здорового питания / Д. В. Драчева // Пищевая промышленность. -2008.- № 12. -С. 88.
10. Золотин А. Ю. Некоторые аспекты методологии экологизации производства продуктов питания / А. Ю. Золотин // Хранение и переработка сельхозсырья.- 2008.- № 12.- С. 18-20.
11. Золотн А. Ю. Концепция энергетического потенциала продукта питания / А. Ю. Золотн // Хранение и переработка сельхозсырья.- 2007.- № 4.- С. 23-27.
12. Ипатова Л. Пищевые волокна в продуктах питания / Л. Ипатова // Пищевая промышленность. -2007.- № 5.- С. 8-10.
13. Коваленок А. В. Качество продукта – следствие качества управления / А. А. Коваленок // Переработка молока.- 2012. -№ 10 (155). -С. 46-51.
14. Кукин М.Ю. Применение пектина для создания продуктов здорового питания / М. Ю. Кукин // Молочная промышленность. -2016. -№ 3.- С. 67-68.
15. Матросова Л.Е. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса свиней при афлатоксикозе / Л. Е. Матросова // Мясная индустрия.- 2015.- № 5.- С. 51-52.
16. Мезенцев С. В. Выявление цистицеркоза крупного рогатого скота в говядине / С. В. Мезенцев // Вестник Алтайского государственного аграрного университета. - 2016. -№ 3 (137).- С. 143-148.
17. Мезенцев С. В. Состояние безопасности животного сырья / С. В. Мезенцев// Вестник Алтайского государственного аграрного университета. -2014.- № 2 . - С. 083-088.
18. Норкупова К. Функциональные продукты питания и способы сушки сельхозсырья / К. Норкупова// Международный сельскохозяйственный журнал. -2008.- № 5.- С. 48-49.
19. Осовцев В. А. Проблемы национального рынка экологически чистых продуктов питания и способы их решения / В. А. Осовцев

- //Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий.- 2008.- № 7.- С. 38-41.
20. Поверин А. Д. Натуральные продукты функционального питания, обогащенные белковыми компонентами / А. Д. Поверин // Хранение и переработка сельхозсырья. -2008.- № 8.- С. 70-72.
21. Пономарёва Е.И. Гречишные отруби – перспективное сырье для производства продуктов питания / Е. И. Пономарёва // Хлебопродукты. -2015.- № 6. - С. 42-43.
22. Результаты экспертизы качества молочной продукции // Молочная промышленность.- 2013.- № 1.- С. 22.
23. Результаты экспертизы качества молочной продукции // Молочная промышленность. -2013.- № 1.- С. 22.
- 24.Рудакова Л. В. Контроль качества молока по аминокислотному составу / Л. В. Рудакова // Переработка молока. -2012. -№ 10 (155). - С. 52-53.
25. Шилов О. А. Некоторые особенности производства качественного молочного сырья / О. А. Шилов // Хранение и переработка сельхозсырья. -2011.- № 3.- С. 61-63.
26. Штеле А. Л. Белковые кормовые продукты из белого люпина в питании птицы / А. Л. Штеле // Достижения науки и техники АПК.- 2014.- № 10.- С. 48-50.



Аннотированные статьи из журналов научной библиотеки КиберЛенинка



1. Могильный М. Показатели качества продуктов здорового питания / М. Могильный // Новые технологии. - 2014.- №1.

Аннотация:

В статье проведен анализ использования показателей гликемического индекса, гликемической нагрузки, инсулинового индекса при составлении рационов питания. Приведены характеристики данных показателей, а также способ их определения.

Научная библиотека КиберЛенинка: <http://cyberleninka.ru/article/n/pokazateli-kachestva-produktov-zdorovogo-pitaniya#ixzz40KZuHy4V>

2. Горностаева Ж. В. Особенности государственного регулирования производства экологических продуктов питания / Ж. В. Горностаева // Science Time. - 2014.- № 12.

Аннотация:

Авторы определяют понятие и перспективы востребованности экологически чистых продуктов питания и выявляют проблемы и пути дальнейшего развития производства экологически чистых продуктов питания в России, исследуют особенности государственного регулирования производства экологически чистых продуктов питания в различных странах и обосновывают необходимость государственного регулирования производства экологически чистых продуктов питания в России.

Научная библиотека КиберЛенинка:

<http://cyberleninka.ru/article/n/osobennosti-gosudarstvennogo-regulirovaniya-proizvodstva-ekologicheski-chistyh-produktov-pitaniya#ixzz40KYzQHRG>

3. Алексанян И. Ю. Экспресс-метод определения химического состава пищевой многокомпонентной смеси по теплофизическим характеристикам / И. Ю. Алексанян // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания.- 2014.-№4.

Аннотация:

Качество выпускаемых продуктов зависит от многих факторов, среди которых первостепенное значение имеют состав и свойства исходного сырья, рецептуры, условия и режимные параметры технологических процессов производства и хранения, качество используемого оборудования и упаковки. Проверка на качество любого пищевого продукта сложная аналитическая задача. Из-за особенностей состава и многокомпонентности продуктов необходимо приспособлять стандартные методы к особенностям состава и физико-химической структуры продукта т.е. в каждом конкретном случае требуется проведение в той или иной мере аналитической исследовательской работы.

Научная библиотека КиберЛенинка: <http://cyberleninka.ru/article/n/ekspress-metod-opredeleniya-himicheskogo-sostava-pischevoy-mnogokomponentnoy-smesi-po-teploffizicheskim-harakteristikam#ixzz40LBtObjH>

4. Куприянов А. Система обеспечения качества и безопасности пищевой продукции / А. Куприянов // Вестник Оренбургского государственного университета.-2014.- № 3.

Аннотация

Ужесточение требования к производителям пищевой продукции, ее качеству и безопасности, вступление России в Таможенный союз и ВТО, требует внедрения на пищевых предприятиях, эффективных систем менеджмента

качества и обеспечения безопасности, как для человека, так и окружающей среды, на основе требований международных стандартов. Предложен вариант решения по разработке и внедрению системы качества и безопасности пищевых продуктов на основе международных стандартов.

Научная библиотека КиберЛенинка: <http://cyberleninka.ru/article/n/sistema-obespecheniya-kachestva-i-bezopasnosti-pischevoy-produktsii#ixzz40LA33HYD>

5. Мезенцев С. В. Состояние безопасности животного сырья / С. В. Мезенцев // Вестник Алтайского государственного аграрного университета. - 2014. - № 2.

Аннотация

Продовольственная безопасность населения России находится в очень опасной зоне потребления небезопасных для здоровья многих видов продовольствия, что вызывает осложнения социальных процессов в стране и отдельных регионах. Основными критериями продовольственной безопасности в современном мире являются: физическая, экономическая доступность и безопасность продовольствия для потребителей. В настоящее время наличие основных ресурсов сельскохозяйственной продукции и сырья, насыщенность продовольственного рынка России таковы, что в основном физическая доступность продовольствия обеспечена на минимальном уровне потребления. Анализ эпизоотической ситуации обоснованно подтверждает потребность совершенствования методов оценки и организации мониторинга сырьевых зон субъектов РФ, а также усиления ветеринарного контроля за безопасностью животного сырья, включая ветеринарно-санитарную экспертизу.

Научная библиотека КиберЛенинка: <http://cyberleninka.ru/article/n/sostoyanie-bezopasnosti-zhivotnogo-syrya#ixzz40L884jvq>

6. Наумова Н. Л. Современный взгляд на проблему исследования антиоксидантной активности пищевых продуктов / Н. Л. Наумова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. - 2014.- № 1.

Аннотация

В процессах обеспечения контроля качества продуктов питания, содержащих антиоксиданты, выделена проблема оценка суммарного содержания аналитов. Актуальным является определение антиоксидантной активности (АОА) исследуемого продукта питания, учитывающего не только содержание, но и удельную активность каждого компонента в нем. В статье представлен обзор современных методов исследования антиоксидантной активности пищевых продуктов (волюмометрических, фотометрических, хемилюминисцентных, флуоресцентных, электрохимических и ряда более специфических), рассмотрены достоинства и недостатки отдельных методов. Научная библиотека КиберЛенинка:

<http://cyberleninka.ru/article/n/sovremennyy-vzglyad-na-problemu-issledovaniya-antioksidantnoy-aktivnosti-pischevyh-produktov#ixzz40L7djITV>

7.Мячикова Н. И. Системный подход в обеспечении качества продукции из культивируемых грибов / Н. И. Мячикова // Научный результат. Серия Технологии бизнеса и сервиса.- 2014.- № 1.

Аннотация:

В работе рассматривается применение системного подхода в обеспечении качества продуктов питания на примере продукции из культивируемых грибов вешенка. Целью работы является анализ системы взаимосвязанного комплекса элементов, обеспечивающих производство качественных продуктов. На основе проведенного анализа предложена типовая структурная модель применения системного подхода к разработке технологии полуфабрикатов из культивируемых грибов вешенка обыкновенная. Определены основные подсистемы структурной модели: производитель,

переработчик, потребитель. Конкретизированы структурные элементы данных подсистем и взаимосвязи между ними. Показано, что для повышения эффективности разработки продукта и повышения его качества производитель грибов и переработчик должны представлять собой одно целое.

Научная библиотека КиберЛенинка: <http://cyberleninka.ru/article/n/sistemnyy-podhod-v-obespechenii-kachestva-produktsii-iz-kultiviruemyh-gribov#ixzz40KadsUwL>

8. Дунченко Н. И. Изучение показателей безопасности сливочного масла / Н. И. Дунченко // Техника и технология пищевых производств.- 2014.- № 3.

Аннотация:

Исследованы образцы сливочного масла по показателям безопасности. Для экспертизы было отобрано сливочное масло ассортиментных наименований: традиционное (сладко-сливочное несоленое) и крестьянское (сладко-сливочное несоленое). Установлено, что в исследуемых образцах сливочного масла наличие антибиотиков, БГКП, *S. aureus*, патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, *L. monocytogenes* обнаружено не было; другие изучаемые показатели безопасности (токсичные элементы, остаточное количество пестицидов, микотоксины, радионуклиды, содержание КМАФАнМ, дрожжи и плесени в сумме) были обнаружены, но их содержание не превышало допустимых уровней. Рекомендовано совершенствовать систему контроля сырья, используемого для изготовления сливочного масла, а также экспертизу сливочного масла по показателям безопасности на всех этапах жизненного цикла.

Научная библиотека КиберЛенинка: <http://cyberleninka.ru/article/n/izuchenie-pokazateley-bezopasnosti-slivochnogo-masla#ixzz40KWR1F00>

9. Морозова Н. П. Качество и безопасность мяса цыплят-бройлеров при введении в рацион эминола / Н. П. Морозова // Вестник Алтайского государственного аграрного университета.-2014.- № 4.

Аннотация:

Использование эминола не оказывает отрицательного влияния на качественные показатели мяса и физиологические показатели цыплят-бройлеров. Мясо цыплят из экспериментальных групп содержит более высокий уровень протеина. Результаты экспериментов могут быть использованы в работе птицефабрик.

Научная библиотека КиберЛенинка: <http://cyberleninka.ru/article/n/kachestvo-i-bezopasnost-myasa-tsyplyat-broylerov-pri-vvedenii-v-ratsion-eminola#ixzz40c2HWRCx>

10. Кретьова Ю. И. Особенности технического регулирования в сфере разработки требований к качеству и безопасности пищевой продукции / Ю. И. Кретьова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия. Пищевые и биотехнологии.-2015.- № 2.

Аннотация:

Своевременная разработка требований к качеству и безопасности пищевой продукции является актуальной на сегодняшний день, поскольку этот вопрос напрямую связан с качеством работы самого предприятия, которое заинтересовано в привлечении большого количества потребителей. Данная задача решается при выпуске продукции ассортимент которой постоянно меняется и расширяется в связи с разработкой новых рецептур и новых технологий. В настоящее время в Российской Федерации действует государственный стандарт ГОСТ Р 51740-2001, который регламентирует порядок разработки технических условий. Соблюдение требований настоящего стандарта носит обязательный характер при разработке и оформлении технических условий на все виды пищевых продуктов, кроме

тех, для которых законодательными актами и постановлениями правительства Российской Федерации установлено иное.

Научная библиотека КиберЛенинка:

<http://cyberleninka.ru/article/n/osobennosti-tehnicheskogo-regulirovaniya-v-sfere-razrabotki-trebovaniy-k-kachestvu-i-bezopasnosti-pischevoy-produktsii#ixzz40LAQTIVy>

11. Кечкина Н. И. Обзор применения современных систем типа «Электронный нос» для анализа качества пищевых продуктов / Н. И. Кечкина // Современные наукоемкие технологии.-2015.- № 2.

Аннотация:

Анализируется возможность применения современных мультисенсорных систем типа «электронный нос» для контроля качества пищевых продуктов. Обоснована необходимость их применения в пищевой промышленности. Обобщены результаты представленных экспериментов с целью определения возможностей современных «электронных носов» для задач контроля свежести, определения качественных показателей пищевых продуктов, определения фальсификата, классификации продуктов питания по различным показателям. Отмечена перспективность применения систем типа «электронный нос» и обозначены направления их совершенствования, а именно: минимизация количества датчиков в сенсорной системе, повышение порога чувствительности, снижение стоимости.

Научная библиотека КиберЛенинка: <http://cyberleninka.ru/article/n/obzor-primeneniya-sovremennyh-sistem-tipa-elektronnyy-nos-dlya-analiza-kachestva-pischevyh->

12. Тихонова О. Ю. Методы оценки показателей качества маркировки пищевых продуктов / О. Ю. Тихонова // Техника и технология пищевых производств.-2015.- № 1.

Аннотация

Разработка критериев оценки качества маркировки является актуальной задачей, решение которой позволит наиболее полно удовлетворить информационные потребности покупателя в отношении товара, предприятию-изготовителю повысить конкурентоспособность товара, а предприятиям торговли избежать издержек обращения. В результате проведенных исследований были выделены и сгруппированы органолептические и физико-химические показатели качества маркировки, позволяющие выявить ее ненадлежащие свойства, а также разработаны методы их определения.

Научная библиотека КиберЛенинка: <http://cyberleninka.ru/article/n/metody-otsenki-pokazateley-kachestva-markirovki-pischevyh-produktov#ixzz40L8or45A>

13. Капогузов Е. А. Институциональное проектирование качества пищевых продуктов в России / Е. А. Капогузов // Journal of Economic Regulation (Вопросы регулирования экономики).-2015.- № 1.- Т.6.

Аннотация:

В статье представлен обзор последствий реформ в сфере технического регулирования качества пищевых продуктов в России. Для этого в исследовании применен неинституциональный подход, который позволил связать провал реформ с логикой институциональных изменений. Ключевой проблемой, освещаемой в данной статье, является постепенное утрачивание определенности пищевых продуктов на российских продовольственных рынках. Авторами предложен способ разрешения упомянутой проблемы путем институционального проектирования качества пищевых продуктов. В основу институционального проектирования авторами заложена идея о конвенциональных нормах (социальных стандартах), разработка которых возможна за счет согласования интересов сторон.

Научная библиотека КиберЛенинка:

<http://cyberleninka.ru/article/n/institutsionalnoe-proektirovanie-kachestva-pischevyh-produktov-v-rossii#ixzz40L5Jm7Gj>

14. Ивкова И.А. Обеспечение качества в в производственной деятельности предприятия / И. А. Ивкова // Пищевая промышленность.-2016.- № 2.

Аннотация:

Производство качественной продукции приумножает национальное богатство общества, улучшает условия жизни и здоровья нации. Будучи сложной категорией, качество отражает многоаспектность производства и жизни человека. В настоящее время качество обеспечивает авторитет производственно-социальных структур и престиж национальной экономики.

Политика в области качества – это основные направления и цели организации в области качества, официально сформулированные высшим руководством и является элементом общей политики предприятия.

<http://www.foodprom.ru/journals/pischevaya-promyshlennost>

