

07 - 1632

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ НАУК

**БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО
ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ
ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ**

07 - 01635

МОСКВА
2007

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ НАУК

Государственное научное учреждение
Всероссийский научно-исследовательский институт
консервной и овощесушильной промышленности
(ГНУ ВНИИКОП)

В.А. Ломачинский, С.Ю. Гельфанд, Э.В. Дьяконова,
Т.Н. Медведева, С.Р. Цимбалаев

***БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ
ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ***

Под редакцией члена-корреспондента РАСХН
В.А. Ломачинского

МОСКВА
2007

УДК 664.8/9.036.58

ББК 36.96

Ломачинский В.А.

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ /

Ломачинский В.А., Гельфанд С.Ю., Дьяконова Э.В. Медведева Т.Н., Цимбалаев С.Р.;

под ред. В.А. Ломачинского. – М., 2007. – 384 с., ил.

В книге с позиций анализа и управления риском изложен системный подход к проблеме обеспечения микробиальной и химической безопасности плодоовощных продуктов. Большое внимание уделено использованию статистических методов в системах обеспечения безопасности и качества продуктов переработки плодов и овощей. Рассмотрены основные реакции, протекающие в плодоовощных продуктах при интенсивной тепловой обработке, обобщены имеющиеся в настоящее время кинетические параметры распада основных компонентов и образования новых соединений.

Книга будет полезна специалистам, работающим в перерабатывающей плодоовощной промышленности, а также студентам и аспирантам соответствующих специальностей.

УДК 664.8/9.036.58

ББК 36.96

ISBN 5-85941-223-1

Оглавление

ВВЕДЕНИЕ.....	I
1 БИОЛОГИЧЕСКИЕ ОПАСНОСТИ ПЛОДООВОЩНЫХ ПРОДУКТОВ	
Виды биологических опасностей.....	3
Требования к обеспечению микробиальной безопасности пищевых продуктов и микробиологические критерии.....	8
Факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов.....	15
Природа и опасности патогенных микроорганизмов – источников пищевых отравлений и инфекций.....	18
Рекомендации по установлению требований к микробиологическим показателям плодоовощных продуктов.....	35
Критерии микробиальной безопасности плодоовощной продукции, принятые в России.....	50
Микробиологический контроль производства плодоовощных консервов различных групп.....	58
Литература.....	71
2 ХИМИЧЕСКИЕ ОПАСНОСТИ ПЛОДООВОЩНЫХ ПРОДУКТОВ	
Виды химических опасностей.....	72
Химические загрязнители в плодоовощных и других продуктах растительного происхождения.....	74
Остаточные количества пестицидов в плодоовощных продуктах.....	123
Пищевые добавки в плодоовощных продуктах.....	128
Плодоовощные продукты из генетически модифицированного сырья.....	131
Литература.....	131
3 СТАТИСТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ В СИСТЕМАХ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПЛОДООВОЩНЫХ ПРОДУКТОВ	
3.1 Теоретические основы статистической оценки показателей качества продукции.....	133
3.2 Применение статистических методов анализа при разработке новых видов продукции.....	159
3.3 Статистические методы в задачах органолептической оценки качества продуктов.....	192
3.4 Статистический приемочный контроль.....	222

3.5 Статистическое регулирование технологических процессов.....	264
Литература.....	282
 4 ВЛИЯНИЕ ТЕПЛОВЫХ ПРОЦЕССОВ НА ИЗМЕНЕНИЕ КАЧЕСТВА ПЛОДООВОЩНЫХ ПРОДУКТОВ	
4.1 Основные кинетические параметры, характеризующие изменения пищевых компонентов в процессе тепловой обработки.....	284
4.2 Определение кинетики разрушения основных компонентов плодов и овощей.....	286
4.3 Закономерности деструкции биологически активных веществ плодов и овощей при тепловой обработке.....	294
4.4 Влияние стерилизации на изменение органолептических свойств пищевых продуктов.....	328
4.5 Образование новых веществ при тепловой обработке и хранении плодоовощных продуктов как критерий ухудшения их качества.....	339
Литература.....	373