

09-6469

ДУБЛЕТ

Л. П. БЕССОНОВА
Н. И. ДУНЧЕНКО
Л. В. АНТИПОВА

НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ
ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА
И БЕЗОПАСНОСТИ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

09-06470



Л. П. Бессонова, Н.И. Дунченко, Л.В. Антипова

НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Монография

Воронеж
2008

УДК 641.002.33:012.8

ББК 36-9в6

Б 536

Рецензенты:

Матисон В. А. - зав. кафедрой сертификации и управления качеством пищевых продуктов и производств Московского государственного университета пищевых производств, доктор технических наук, профессор

Жучаев К.В. - директор Биолого-технологического института (БиТИ) Новосибирского государственного аграрного университета (НГАУ), доктор биологических наук, профессор

Бессонова Л.П., Дунченко Н.И., Антипова Л.В.

Б 536 Научные основы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов [Текст]: монография / Л.П. Бессонова, Н.И. Дунченко, Л.В. Антипова. – Воронеж: ФГОУ ВПО ВГАУ, 2008.- 337 с.: ил. - (Питание). ISBN 978-5-7267-0495-1

В монографии изложена концепция обеспечения качества жизни в современных условиях, рассмотрены вопросы обеспечения продовольственной безопасности страны. Показан *процесс* поэтапного создания качества пищевых продуктов, начиная от производства сырья, первичной, вторичной его переработки и заканчивая реализацией готовой продукции в сфере общественного питания.

Рассмотрены вопросы управления качеством на предприятиях по хранению и переработке зерна, комбикормовых, мясо-, рыбоперерабатывающих и общественного питания. Для выпуска качественной и конкурентоспособной продукции предприятиями перерабатывающих отраслей рекомендовано использовать методы математического моделирования, системного анализа, процессный подход и др. Показаны роль и значение стандартизации и сертификации в улучшении качества пищевых продуктов.

Монография предназначена для студентов высших учебных заведений, изучающих дисциплины, связанные с вопросами качества и безопасности продуктов питания, научных и практических работников пищевой и перерабатывающей промышленности.

УДК 641.002.33:012.8

ББК 36-9в6

ISBN 978-5-7267-0495-1

© Бессонова Л. П., Дунченко Н. И., Антипова Л.В., 2008

© ФГОУ ВПО «Воронежский государственный аграрный университет им. К.Д. Глинка», 2008

Содержание	3
Введение	5
Глава 1. Концепция обеспечения качества жизни в современных условиях	8
1.1. Продовольственная безопасность России как основа обеспечения качества жизни	14
1.2. Биологическая безопасность пищевых продуктов	28
1.3. Место пищевой промышленности в народном хозяйстве страны и особенности ее развития	34
1.4. Использование метода системного анализа в изучении сложных систем	38
1.5. Роль конкурентоспособности в повышении качества продукции, выпускаемой АПК	54
1.6. Многоуровневая система задач по улучшению качества жизни	64
Глава 2. Управление качеством на предприятиях по хранению и переработке зерна	68
2.1. Исследование факторов, влияющих на качество зерна	68
2.1.1. Характеристика основных зерновых культур	68
2.1.2. Основные факторы, влияющие на сохранность зерновой массы ..	72
2.2. Использование метода системного анализа в задачах управления запасами	77
Глава 3. Управление качеством комбикормов, как основного фактора, влияющего на качество животноводческой продукции	91
3.1. Моделирование технологических схем комбикормовых заводов	95
3.2. Анализ систем дозирования	109
3.2.1. Характеристика дискретного способа дозирования	110
3.2.2. Методика автоматизированного выбора дозаторов дискретного действия	114
3.2.3. Характеристика непрерывного способа дозирования	123
3.2.4. Методика выбора дозаторов непрерывного действия	125
3.2.5. Сравнение дискретного и непрерывного способа дозирования...	130
3.3. Анализ технологических схем комбикормовых предприятий с помощью циклограмм	134
3.4. Влажность комбикорма и способы её оптимизации	148
Глава 4. Управление качеством мясоперерабатывающего предприятия	161
4.1. Современное состояние и потенциал промышленности ...	161
4.2. Моделирование качества мясных продуктов	165
4.3. Анализ качества нормативных документов, используемых в колбасном производстве	172

4.4. Использование метода циклограмм для оптимизации работы колбасного цеха	177
4.5. Документирование производственных процессов на мясоперерабатывающем предприятии	188
4.5.1. Организационная модель автоматизации мясоперерабатывающего предприятия	188
4.5.2. Организация службы информационного обеспечения на предприятиях мясной промышленности	194
4.5.3. Модель автоматизированной системы учета товарно-материальных ценностей в технологическом процессе	199
Глава 5. Управление качеством на рыбоперерабатывающем Предприятии	217
5.1. Роль рыбохозяйственного комплекса в экономике страны	217
5.2. Моделирование рецептур при разработке рыбных продуктов	222
5.3. Расширение ассортимента рыбной продукции	228
Глава 6. Управление качеством на предприятиях общественного Питания	235
6.1. Характеристика услуг общественного питания	235
6.2. Характеристика особенностей рынка услуг	238
6.3. Качество услуг, как основа повышения конкурентоспособности предприятий ОП	242
6.4. Использование системного подхода для анализа предприятий ОП	250
Глава 7. Роль стандартизации и сертификации в улучшении качества пищевых продуктов	265
7.1. Создание электронной библиотеки стандартов и разработка электронных версий стандартов	266
7.1.1. Разработка электронной версии стандарта на мясо говядины и свинины	266
7.1.2. Разработка электронной версии стандарта на колбасные изделия вареные	277
7.1.3. Создание электронной библиотеки стандартов и разработка электронной версии стандарта на рыбу мороженую	283
7.2. Обеспечение качества, основанное на разработке новых видов продукции и нормативных документов на нее	297
7.3. Роль сертификации в улучшении качества пищевых продуктов	302
7.4. Определение экономической эффективности сертификации пищевой продукции	309
Библиографический список	321
Приложение А	336