

13-8142

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

**КАЧЕСТВО И
БЕЗОПАСНОСТЬ
ПРОДУКЦИИ В РАМКАХ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ
ПОЛИТИКИ В ОБЛАСТИ
ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ
НАСЕЛЕНИЯ**

13-08142

Коллективная монография

Санкт-Петербург, 2012



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
(ФГБОУ ВПО «СПбГТЭУ»)

**КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКЦИИ
В РАМКАХ ГАРМОНИЗАЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ
ПОЛИТИКИ В ОБЛАСТИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ
НАСЕЛЕНИЯ**

Коллективная монография

САНКТ-ПЕТЕРБУГ
2012

УДК 664:614.3
ББК 65.304.25
К30

Качество и безопасность продукции в рамках гармонизации государственной политики в области здорового питания населения: Коллективная монография / ФГБОУ ВПО «СПбГТЭУ»; под общ. ред. Н.В. Панковой. – СПб.: Изд-во «ЛЕМА», 2012. – 370 с.

ISBN 978-5-98709-591-1

Рецензенты:

Забодатова Л.А. – заведующая кафедрой технологии молока и пищевой биотехнологии института холода и пищевой биотехнологии федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики», д.т.н., профессор.

Николаева С.Л. – заведующая кафедрой товароведения и таможенной экспертизы Санкт-Петербургского им. В.Б. Бобкова филиала Российской таможенной академии, к.т.н., доцент.

В монографии рассмотрены вопросы обеспечения качества и безопасности инновационной пищевой продукции для здорового питания в целях улучшения структуры питания и повышения качества жизни населения России. Монография состоит из трех разделов.

В первом разделе рассмотрены теоретические и практические аспекты обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, вопросы гармонизации отечественного и европейского законодательства в области здорового питания, обеспечения безопасности продукции при использовании нанотехнологий и другие вопросы, оказывающие существенное влияние на безопасность продукции. Второй раздел посвящен обеспечению качества и безопасности новых пищевых продуктов для здорового питания из сырья растительного происхождения. Представлены результаты влияния нетрадиционного сырья, пищевых добавок и инновационных технологий на качество и безопасность хлебобулочных, кондитерских, плодоовощных продуктов и продукции общественного питания. В третьем разделе представлены результаты формирования качества и обеспечения безопасности рыбных, мясных, молочных товаров и кулинарной продукции.

Монография представляет интерес для специалистов в области пищевых продуктов – технологов, экспертов, товароведов; диетологов; сотрудников учебных заведений, руководящих должностных лиц на региональном и федеральном уровнях; аспирантов, магистрантов и студентов высших учебных заведений.

Монография издается в рамках мероприятия 1.4 «Развитие внутрироссийской мобильности научных и научно-педагогических кадров путем выполнения научных исследований молодыми учеными и преподавателями в научно-образовательных центрах» федеральной целевой программы «Научные и научно-педагогические кадры инновационной России» на 2009-2013 годы.

Материалы публикуются в авторской редакции.

ISBN 978-5-98709-591-1

© ФГБОУ ВПО «СПбГТЭУ», 2012
© ООО «Издательство «ЛЕМА», 2012

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	6
Введение	8
Раздел 1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ	10
<i>Красильников В.Н., Кузнецова О.И., Баженова Т.С.</i>	
Гармонизация отечественного и европейского законодательства в области продуктов для здорового питания	10
<i>Кочеткова А.А., Воробьева И.С., Воробьева В.М., Смирнова Е.А.</i>	
Специализированная пищевая продукция. Требования к безопасности	16
<i>Пилипенко Т.В., Малуяненко С.М.</i>	
Теоретические аспекты использования нанотехнологий в пищевой промышленности	20
<i>Потороко И.Ю.</i>	
Практические аспекты качества и безопасности молочных продуктов, произведенных на территориях техногенного загрязнения	33
<i>Перкель Р.Л.</i>	
Проблемы безопасности жирового компонента пищевых продуктов	39
<i>Вытовтов А.А., Котоменкова О.Г.</i>	
Оценка качества результатов экспертизы потребительских товаров в соответствии с требованиями международных стандартов	44
<i>Симакова И.В., Носова А.С.</i>	
Повышение безопасности фритюрной продукции с использованием адсорбционной очистки фритюрных жиров	55
<i>Окрепилова И.Г., Семенова Т.В.</i>	
Принятие управленческих решений в области качества на предприятиях общественного питания	61
<i>Куткина М.Н., Смоленцева А.А.</i>	
Теоретические и практические аспекты разработки блюд повышенной пищевой и биологической ценности	69
Раздел 2 КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ИЗ СЫРЬЯ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	77
<i>Терновской Г.В.</i>	
Совершенствование технологий хлебобулочных изделий для диетотерапии заболеваний белкового обмена	77

Калинина И.В., Нилова Л.П.

Влияние биологически активных добавок из вторичных сырьевых ресурсов на изменение качества хлебобулочных изделий при хранении 88

Жучков А.А.

Разработка плодовоовощных соусов с функциональными добавками и оценка их потребительских свойств в процессе хранения 111

Мясищев Н.В.

Разработка функциональных кондитерских изделий с использованием продуктов переработки ягодных культур 131

Фокина В.Н., Зонова Л.Н., Нилова Л.П.

Формирование потребительских свойств и повышение сохранемости хлебобулочных изделий, обогащенных порошком из ягод голубики 142

Миракова И.С., Савина О.В.

Влияние некогерентного красного света на качество и химический состав ячменного солода 162

Науменко Н.В.

Возможности использования активированной воды как способа улучшения качества и обеспечения микробиологической безопасности пшеничного хлеба 174

Шаронов А.Н., Костерин И.Е.

Метод оптимизации показателей качества хлеба альгинового 181

Елисеева С.А., Куткина М.Н.

Цвет и суммарная антиоксидантная активность полуфабрикатов из овощей как показатель качества и безопасности при их индустриальном производстве 194

Раздел 3 КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ИЗ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ 204

Шевченко В.В., Гришина И.В., Герман А.В., Веселов Н.В.

Формирование потребительских свойств, расширение ассортимента рыбной продукции для здорового питания 204

Криштафович В.И., Шарафутдинова Д.Р.

Формирование и оценка потребительских свойств продуктов из мяса мускусных уток 222

Колодяжная В.С., Бараненко Д.А.

Качество и безопасность мяса и мясных продуктов при хранении в охлажденном состоянии 233

Кутина О.И., Шленская Т.В., Дряхлов А.О.

Разработка нового ассортимента рыборастворимых фаршей улучшенных потребительских свойств 255

<i>Пожсидаева Е.А., Голубева Л.В.</i>	
Разработка и научное обоснование процессов производства обогащенного мягкого мороженого на основе сухой смеси	263
<i>Суслова А.В., Орлова О.Ю., Пилипенко Т.В.</i>	
Влияние БАВ, полученных из листьев грецкого ореха, на функциональные свойства и сохраняемость молочных продуктов	283
<i>Флоринская Е.Э.</i>	
Использование метода мембранной технологии для производства молочных продуктов для здорового питания	297
<i>Шершенков Б.С., Сучкова Е.П.</i>	
Перспективы использования молочной сыворотки в технологии микробного синтеза	316
<i>Криштафович Д.В.</i>	
Влияние белковых добавок животного происхождения на качество растительного и мясного сырья	321
<i>Кольман О.Я.</i>	
Новые продукты функционального назначения для населения, проживающего в условиях экологического прессинга	336
<i>Суржанская И.Ю., Маракова А.В., Криштафович В.И.</i>	
Формирование потребительских свойств варено-копченых деликатесов из баранины	349
<i>Тимошенкова И.А., Куткина М.Н., Перкель Р.Л.</i>	
Технология повышения безопасности кулинарных изделий из рыбы с использованием вакуумной упаковки	361