

22-4145

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Н.Н. Лебедева
Н.В. Николаева
В.А. Грибкова
Н.Г. Иванова

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

И ИХ ПРИМЕНЕНИЕ В
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



22-04145

Москва 2022

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ
ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(Первый казачий университет)**

**Н.Н. Лебедева, Н.В. Николаева,
В.А. Грибкова, Н.Г. Иванова**

**ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ И
ИХ ПРИМЕНЕНИЕ В
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Учебное пособие

Москва 2022

УДК 615.326(075)

ББК 52.82я7-1

ПЗ6

Рецензенты:

Н.Д. Лукин, зам. директора по научной работе ВНИИ крахмалопродуктов – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н., проф.;

О.С. Восканян, проф. кафедры инновационных технологий продуктов из растительного сырья ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», д.т.н., проф.

Лебедева Н.Н., Николаева Н.В., Грибкова В.А., Иванова Н.Г. / Пищевые добавки и их применение в пищевой промышленности (Учебное пособие). – М.: ООО «Сам Полиграфист», 2022. – 164 с.

ISBN 978-5-00166-647-9

Учебное пособие содержит современные сведения о большой группе природных и синтетических веществ, применяемых в производстве продуктов питания в качестве пищевых добавок. Приведены их классификация и международная цифровая кодификация, требования по основным показателям качества, пределы допустимых концентраций и дозировки. Особое внимание уделено технологическим особенностям применения добавок на различных этапах производства.

УДК 615.326(075)

ББК 52.82я7-1

© МГУТУ имени К.Г. Разумовского (ПКУ), 2022

© Лебедева Н.Н., Николаева Н.В., Грибкова В.А., Иванова Н.Г., 2022

ISBN 978-5-00166-647-9

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. ОСНОВЫ ФОРМИРОВАНИЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ.....	7
2. КЛАССИФИКАЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК.....	25
3. ВЕЩЕСТВА, ВЛИЯЮЩИЕ НА ВКУС И АРОМАТ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.....	40
4. ВЕЩЕСТВА, УЛУЧШАЮЩИЕ ВНЕШНИЙ ВИД ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.....	66
5. ВЕЩЕСТВА, ИЗМЕНЯЮЩИЕ СТРУКТУРУ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.....	78
6. ВЕЩЕСТВА, ЗАМЕДЛЯЮЩИЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКУЮ И ОКИСЛИТЕЛЬНУЮ ПОРЧУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.....	108
7. БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ.....	140
КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ.....	144
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	147
ОСНОВНЫЕ ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ПОНЯТИЯ.....	150