

В-8142

ДУБЛЕТ

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

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
КЗ0

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:

Забодалова 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., Малютенкова 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

<i>Калинина И.В., Нилова Л.П.</i>	
Влияние биологически активных добавок из вторичных сырьевых ресурсов на изменение качества хлебобулочных изделий при хранении	88
<i>Жучков А.А.</i>	
Разработка плодоовощных соусов с функциональными добавками и оценка их потребительских свойств в процессе хранения	111
<i>Мясищева Н.В.</i>	
Разработка функциональных кондитерских изделий с использованием продуктов переработки ягодных культур	131
<i>Фокина В.Н., Зонова Л.Н., Нилова Л.П.</i>	
Формирование потребительских свойств и повышение сохраняемости хлебобулочных изделий, обогащенных порошком из ягод голубики	142
<i>Миракова И.С., Савина О.В.</i>	
Влияние некогерентного красного света на качество и химический состав ячменного солода	162
<i>Науменко Н.В.</i>	
Возможности использования активированной воды как способа улучшения качества и обеспечения микробиологической безопасности пшеничного хлеба	174
<i>Шаронов А.Н., Костерин И.Е.</i>	
Метод оптимизации показателей качества хлеба альгинового	181
<i>Елисеева С.А., Куткина М.Н.</i>	
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 ДЛ Я ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ИЗ СЫР Я ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	204
<i>Шевченко В.В., Гришина И.В., Герман А.В., Веселов Н.В.</i>	
Формирование потребительских свойств, расширение ассортимента рыбной продукции для здорового питания	204
<i>Криштафович В.И., Шарафутдинова Д.Р.</i>	
Формирование и оценка потребительских свойств продуктов из мяса мускусных уток	222
<i>Колодязная В.С., Бараненко Д.А.</i>	
Качество и безопасность мяса и мясных продуктов при хранении в охлажденном состоянии	233
<i>Куткина О.И., Шленская Т.В., Дряхлов А.О.</i>	
Разработка нового ассортимента рыбоарастительных фаршей улучшенных потребительских свойств	255

<i>Пожидаева 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