

Виртуально — информационная выставка

ТОВАРОВЕДЕНИЕ
И
ЭКСПЕРТИЗА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ

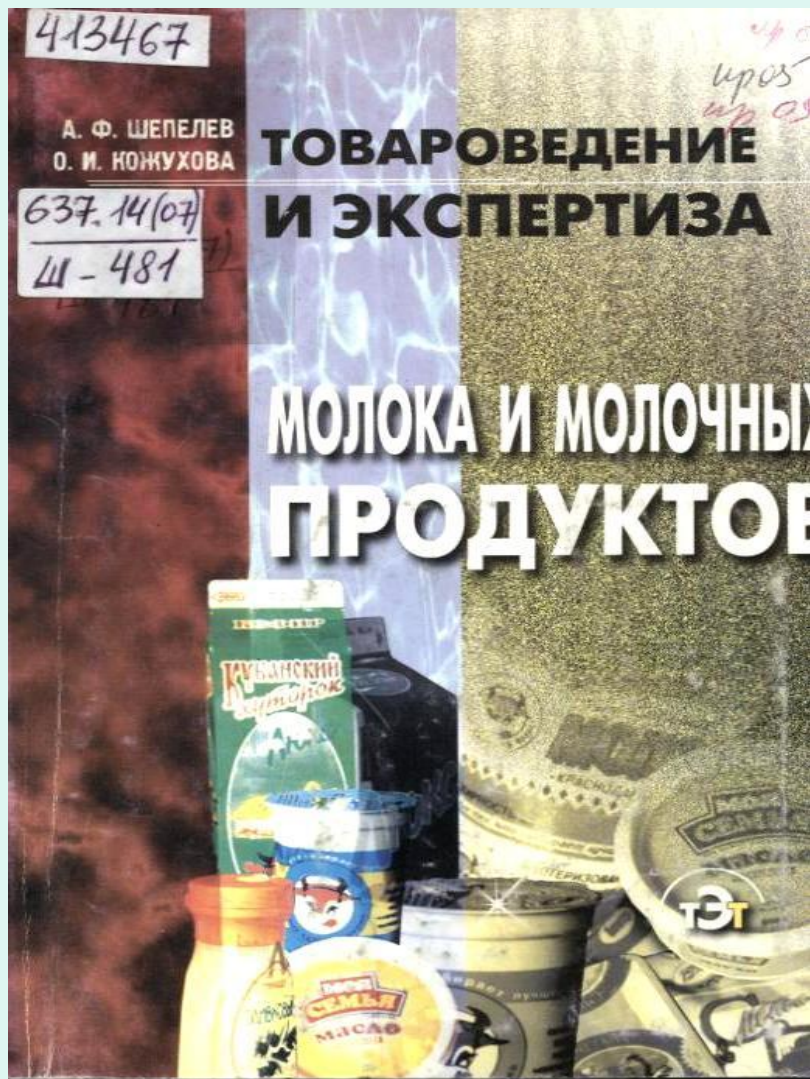
□ Товароведение – это наука об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительные стоимости, и факторах обеспечения этих характеристик.



- ▣ **Товароведение выполняет интегрирующую функцию между производством и обращением товаров.**
- ▣ **Цель товароведения – изучение характеристик товара, составляющих его потребительную стоимость, а также изменений их на всех этапах товародвижения.**

Шепелев А. Ф., Кожухова О. И.

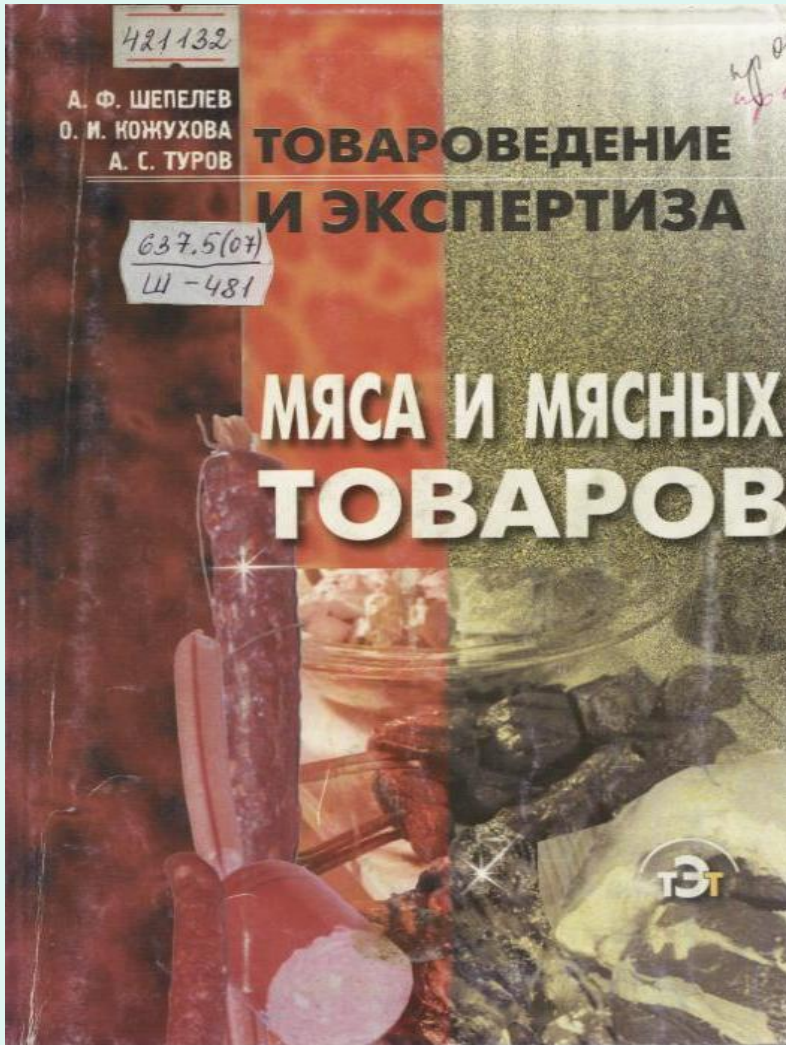
Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов:
учебное пособие. — Ростов н/Д: издательский центр «МарТ», 2001.
-128 с.



- В учебном пособии изложены сведения о химическом составе молока различных животных, обработке молока, требованиях к его качеству.
- Подробно рассмотрены ассортимент и потребительские свойства молочных продуктов, приведены данные об основных технологических процессах производства молочных продуктов.
- Отдельно изложены методы оценки качества молока и молочных продуктов.
- Пособие предназначено для студентов экономических и товароведческих специальностей вузов, а также для специалистов-практиков.

Шепелев А. Ф., Кожухова О. И., Туров А. С.

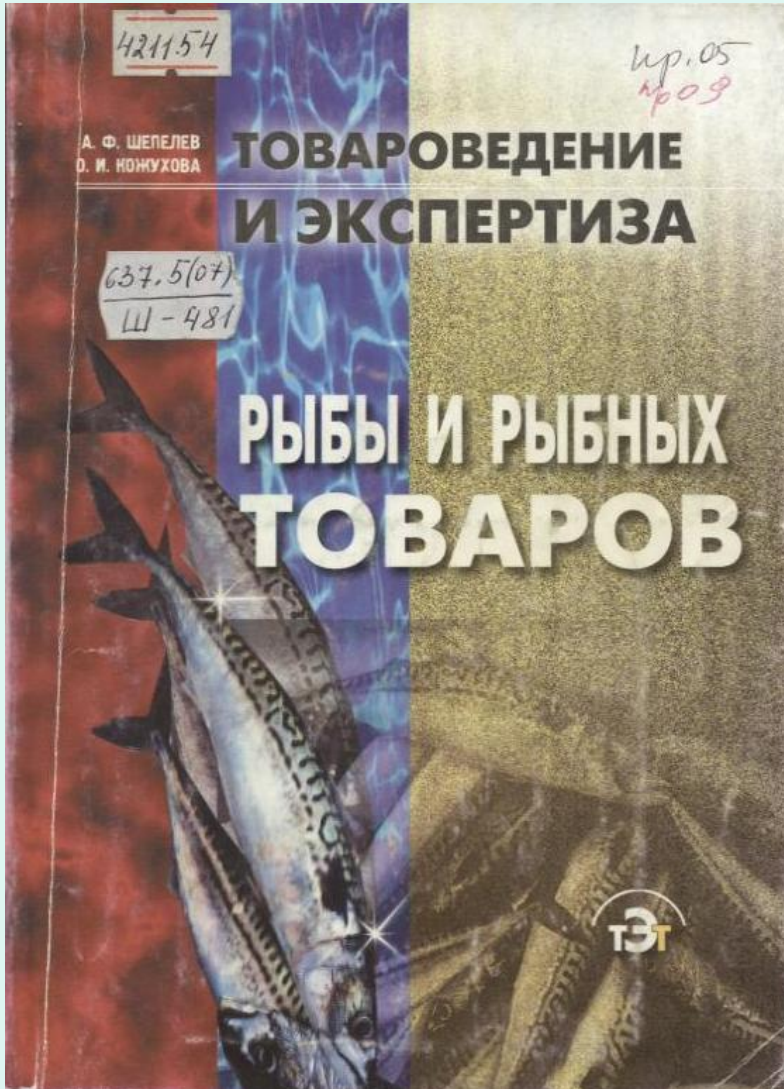
Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебное пособие.
— Ростов-на-Дону: издательский центр «МарТ», 2001. — 192 с.



- В учебном пособии изложены сведения о строении и химическом составе тканей мяса, дана характеристика мяса основных видов убойных животных. Приведены данные о разделке туш, производстве и ассортименте мясных продуктов.
- Изложены требования к качеству, упаковке и хранению мясных продуктов по ассортиментным группам. Приведены экспериментные методы определения свежести мяса и качества мясных продуктов.
- Пособие предназначено для студентов экономических и товароведческих специальностей вузов, а также для специалистов-практиков.

Шепелев А. Ф., Кожухова О. И.

Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров: учебное пособие.- Ростов - на -Дону: издательский центр «МарТ», 2001.- 160 с.



- В учебном пособии изложены сведения о строении, классификации и потребительских свойствах рыбы. Рассмотрены условия обработки и режимы хранения рыбы, рыбных и нерыбных водных продуктов, а также процессы влияющие на их качество. Отдельный раздел содержит описание экспертных методов оценки качества рыбы и рыбных продуктов.
- Пособие предназначено для студентов, экономических и товароведческих специальностей вузов а также для специалистов-практиков.

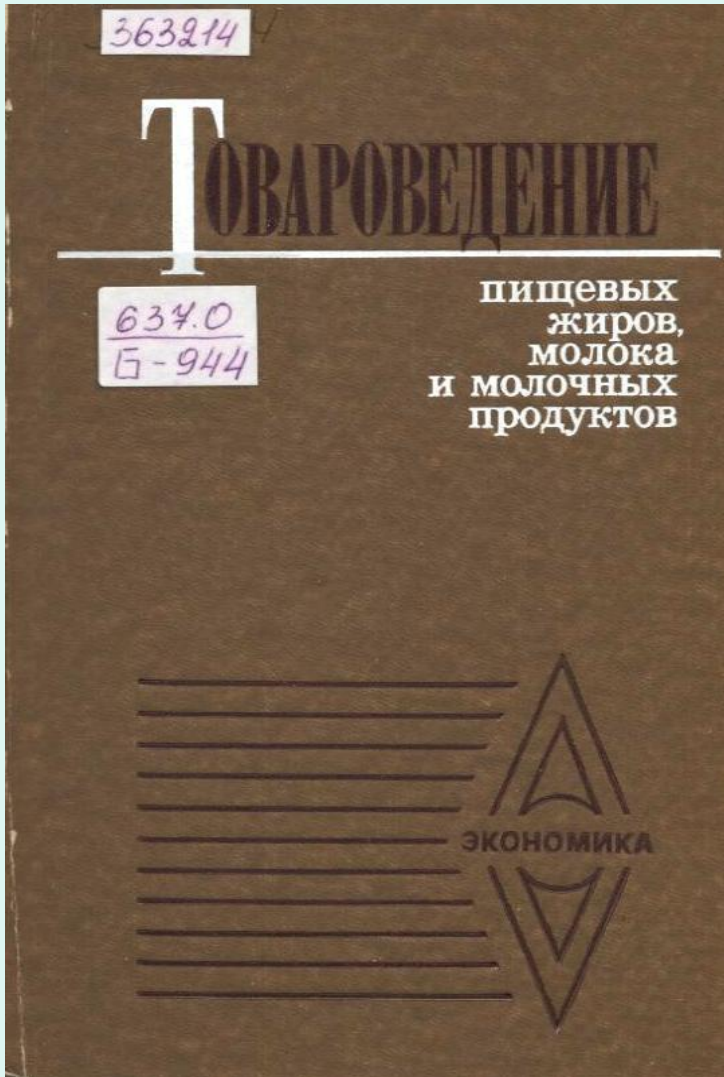
□ *Весьма важной функцией товароведов - организаторов торговли является совершенствование организации торговли и технологии товародвижения, связанное с рационализацией торгово-технологических процессов по доведению продовольственных товаров от производства до розничной торговли с учетом обеспечения качества и сохранности продукции во всех звеньях товаропроводящей сети и снижения совокупных народнохозяйственных издержек.*

Дегустация сыра



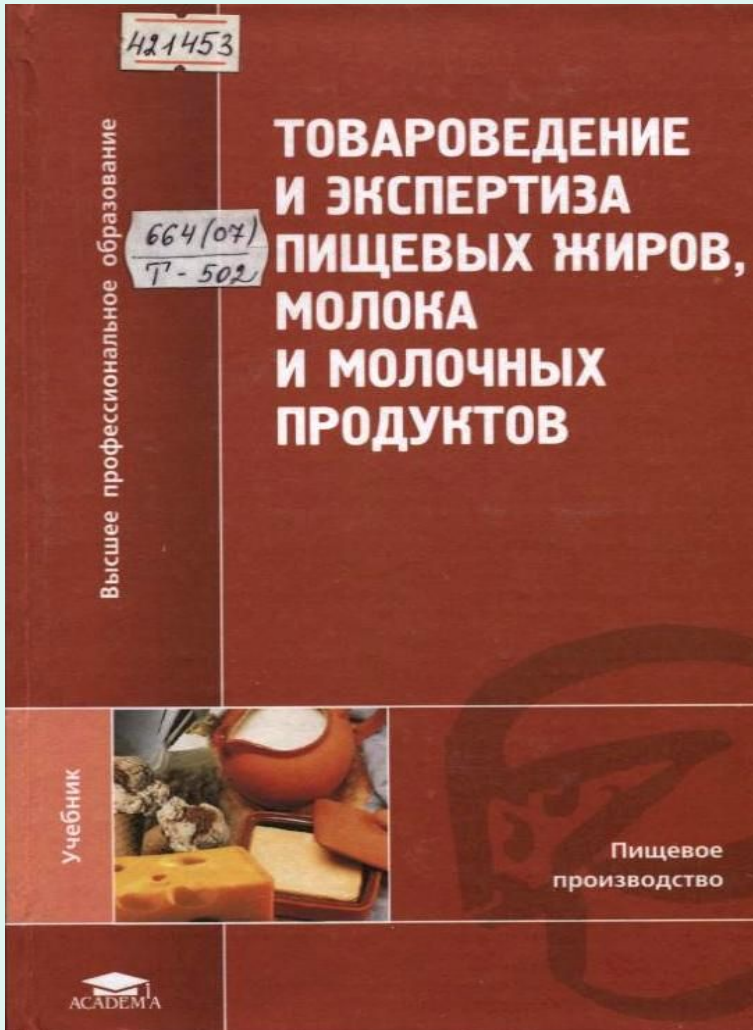
Бухтарева Э. Ф. и др.

Товароведение пищевых жиров, молока и молочных продуктов:
учебник для товаровед, фак. торг. Вузов /Э. Ф. Бухтарева, Т. П. Ильенко-Петровская, Г. В. Твердохлеб.— М.: Экономика, 1985.—296 с.



- В первом разделе учебника приведены сведения о химическом составе, свойствах и классификации жиров, их химических изменениях под влиянием различных факторов. Рассмотрены животные жиры, маргарин, кулинарные жиры, а также способы сохранения пищевой ценности этих продуктов.
- Во втором разделе дается товароведная характеристика молока, сметаны, творога, молочных консервов, сыров. Авторы подробно останавливаются на режимах и сроках хранения жиров, молока и молочных продуктов.

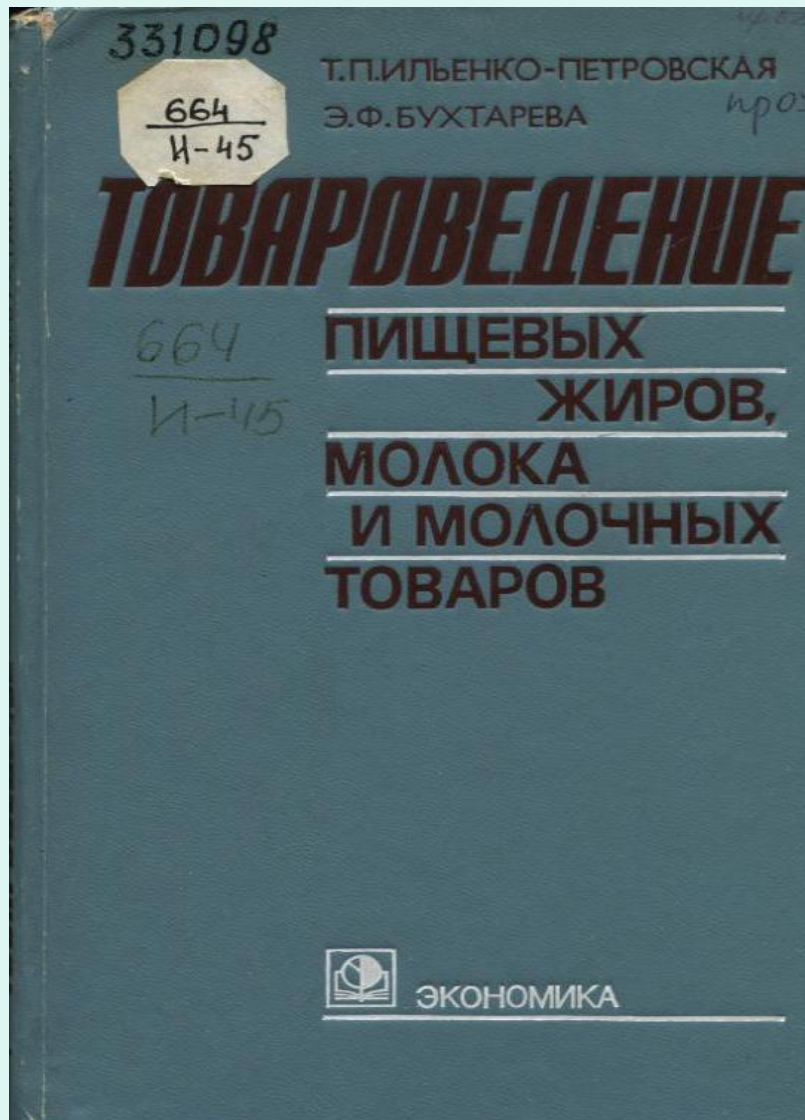
Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник для высш. учеб. заведений / М. С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю. С.Пучкова и др.; Под ред. М. С. Касторных. — М.: Издательский центр «Академия», 2003. - 288 с.



- Приведены сведения по составу, свойствам и классификации жиров, в том числе растительных и животных, поскольку они играют большую роль в рационе питания человека. Подробно рассмотрены такие продукты, как молоко, сметана, творог, сливки, сыры; их пищевая ценность и химический состав. Для каждого вида продукта описана экспертиза его качества.
- Для студентов высших учебных заведений.

Ильенко-Петровская Т. П., Бухтарева Э. Ф.

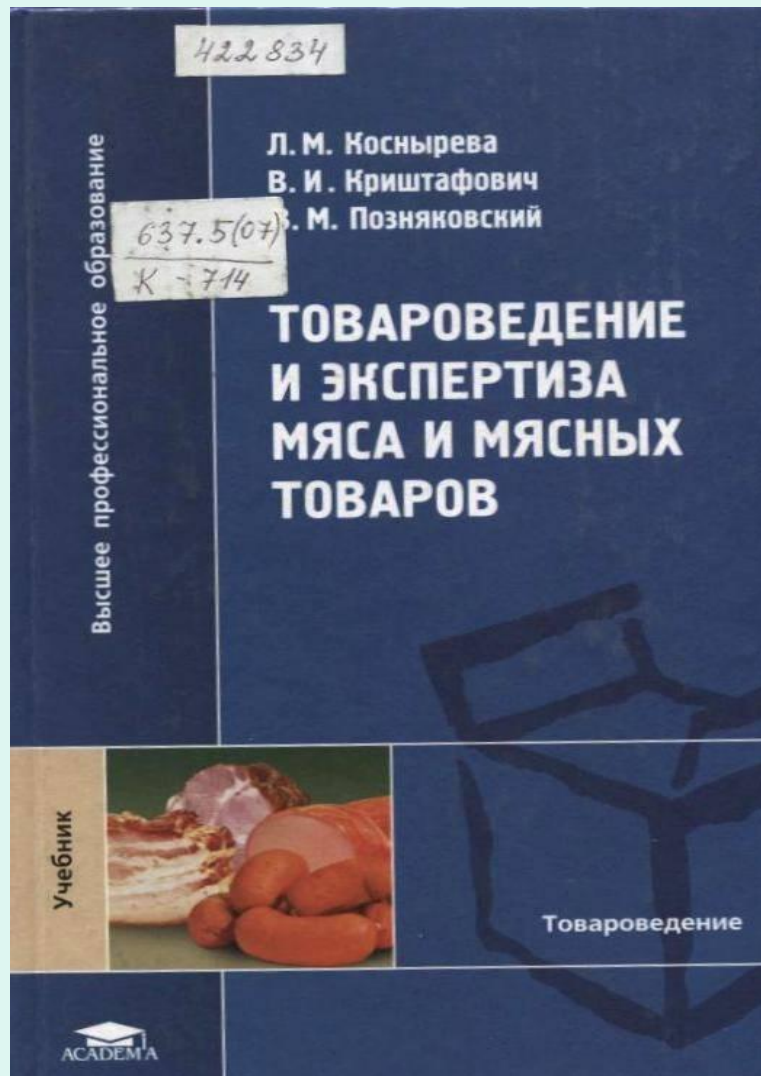
Товароведение пищевых жиров, молока и молочных товаров: учебник для товаровед, фак. торг. вузов.—М: Экономика, 1980.—304 с.



- В первом разделе учебника приведены сведения о химическом составе, свойствах и классификации жиров, их химических изменениях под влиянием разнообразных факторов, способах сохранения пищевой ценности.
- Во втором разделе дается товароведная характеристика молока и кисломолочных продуктов, масла коровьего, молочных консервов и сыров.

Коснырева Л. М.

Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебник для студ. высш. учеб. заведений / Л.М. Коснырева, В. И. Криштафович, В. М. Позняковский. — М.: Издательский центр «Академия», 2005. — 320 с.

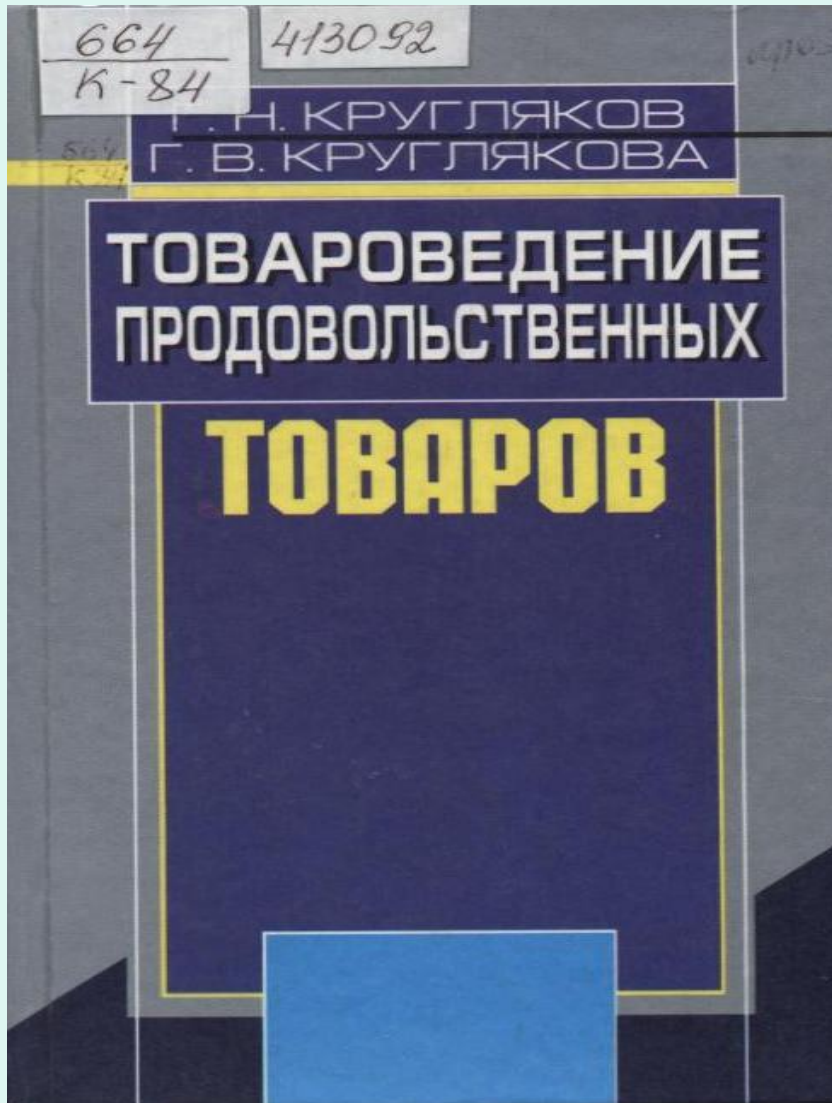


Рассмотрена товароведная характеристика мяса убойных животных и птицы, субпродуктов, колбасных изделий и мясных копченостей, консервов, мясных полуфабрикатов, куриных яиц и яичных продуктов. Описаны способы холодильной обработки мяса. Особое внимание уделено формированию качества мясных продуктов в процессе производства, также изменению их потребительских свойств при хранении. Приведены классификация и характеристика ассортимента основных групп мясных продуктов, требования к их качеству, экспертиза качества мяса и мясных товаров.

Для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 351100 «Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)», преподавателей, аспирантов, работников торговли.

Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В.

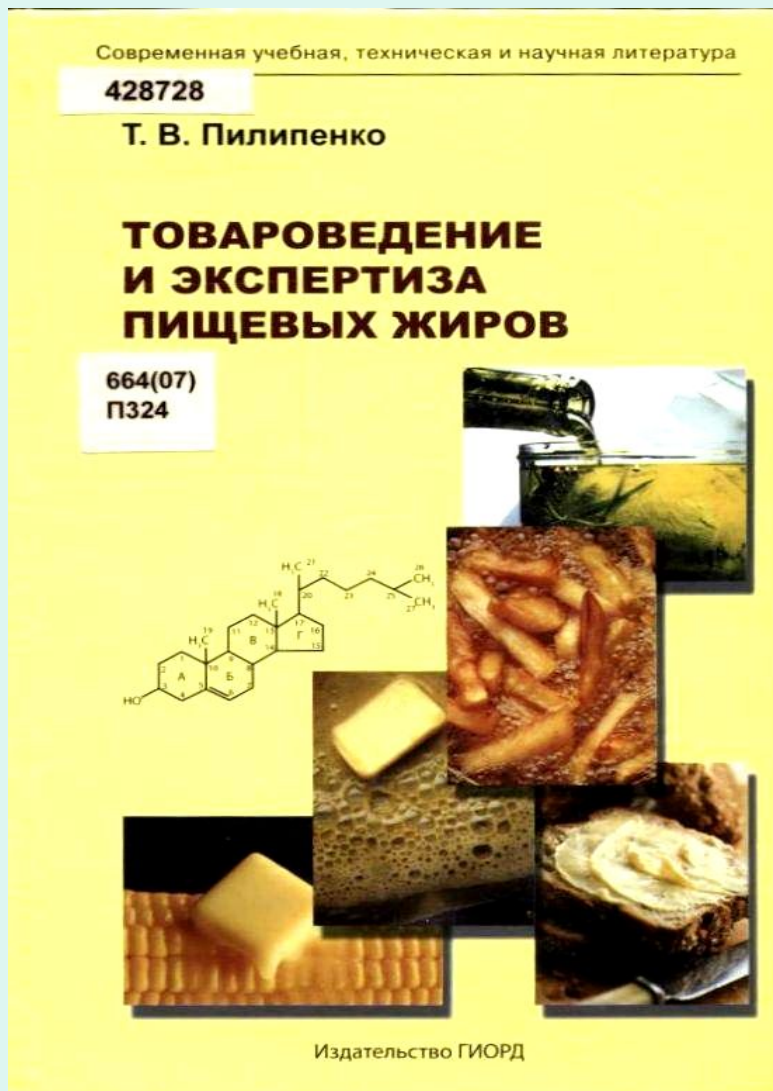
**Товароведение продовольственных товаров: учебник.- Ростов н/Д:
Издательский центр «МарТ», 1999. — 448**



- Излагаются основные вопросы товароведения продовольственных товаров в современных условиях, требования гигиены, санитарии, физиологии питания. Дается товароведческая характеристика всех групп продовольственных товаров. Особое внимание уделяется вопросам стандартизации и сертификации, перспективному ассортименту продовольственных товаров отечественного и зарубежного производства
- Для студентов экономических специальностей высших учебных заведений, учащихся техникумов, практических работников системы потребительской кооперации, торговли.

Пилипенко Т. В.

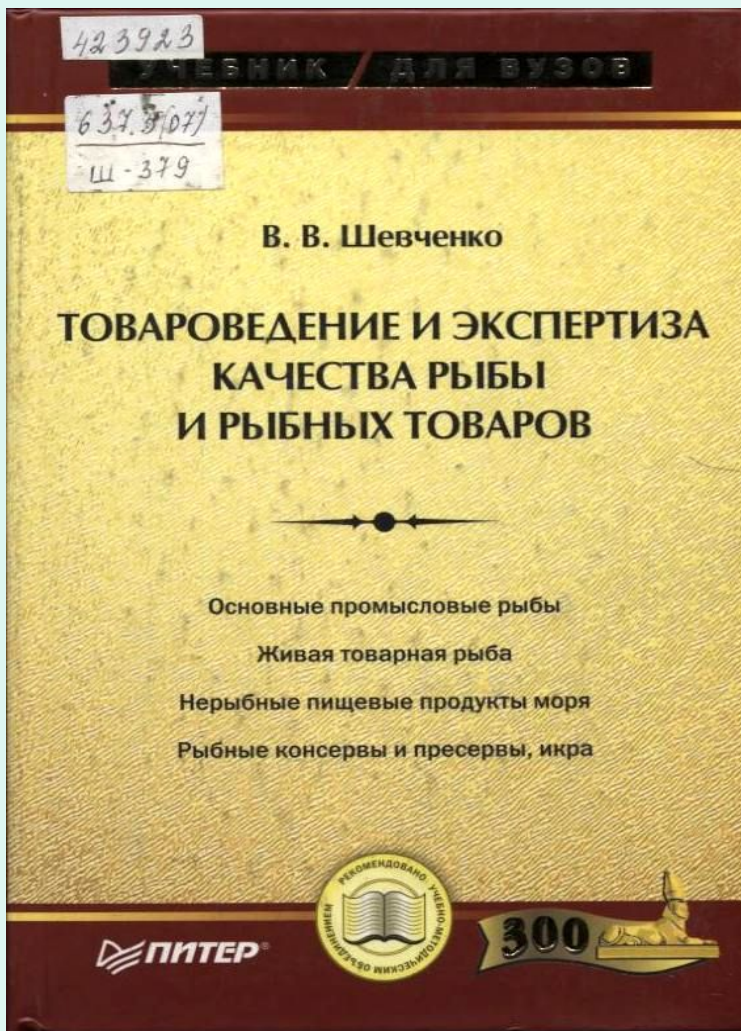
Товароведение и экспертиза пищевых жиров: учеб. — СПб: ГИОРД, 2006. - 384с



- Учебник написан с учетом специфики подготовки студентов торговых вузов. В отдельных главах раздела I рассмотрены химический состав и пищевая ценность, классификация, влияние технологии производства на товароведные характеристики всех классов пищевых жиров. В разделе II приведены методы исследований, позволяющие провести экспертизу качества пищевых жиров.
- Учебник предназначен для студентов вузов, обучающихся по специальности 080401 «Товароведение и экспертиза товаров по областям применения».

Шевченко В. В.

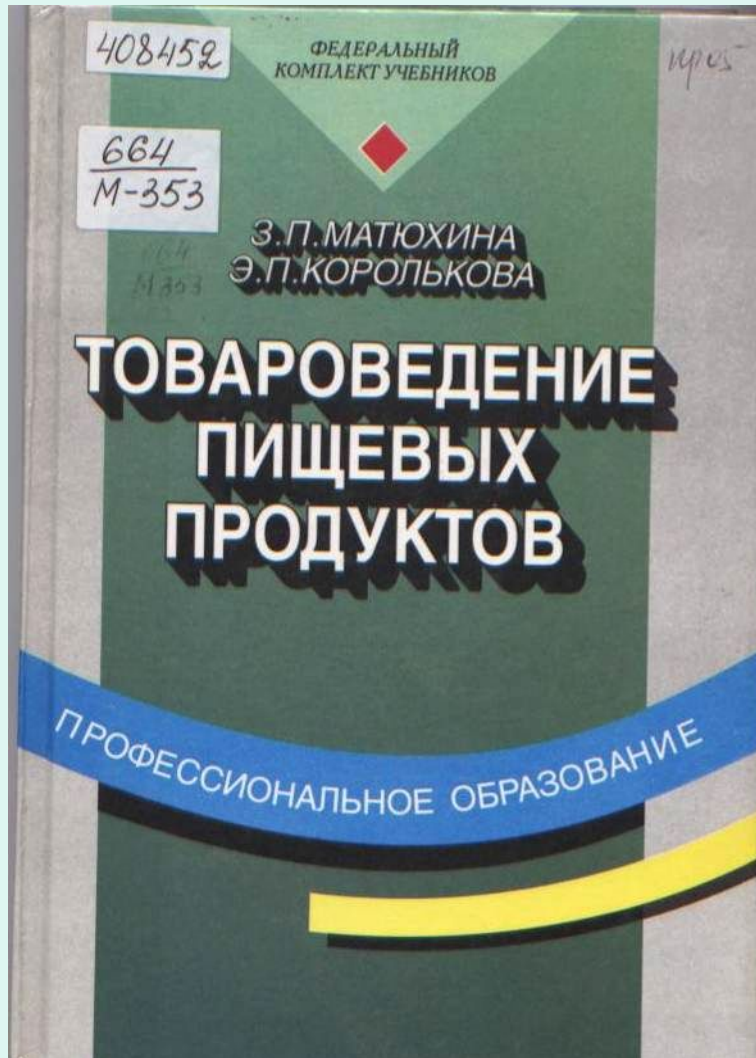
Товароведение и экспертиза качества рыбы и рыбных товаров: — СПб.: Питер, 2005. — 256 с: ил. — (Серия «Учебник для вузов»).



- В данном учебном пособии учтены требования стандарта по специальности 351100 «Товароведение и экспертиза товаров» (область применения: товароведная оценка качества товаров на этапах товародвижения, хранения и реализации) и учебных программ по курсу «Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения», в частности рыбы и рыбных товаров.
- Книга предназначена для студентов вузов, а также будет полезна специалистам, работающим в рыбном хозяйстве России.

Матюхина З.П., Королькова Э.П.

Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 1999. - 272 с, 16 л. ил.: ил.



- Учебник составлен в соответствии с действующей учебной программой и государственными образовательными стандартами. В нем приведено описание основных пищевых продуктов, которые используются на предприятиях общественного питания в качестве сырья для приготовления пищи. Даны химический состав, условия хранения и требования к качеству.
- Учебник может быть использован для практических работ работников системы общественного питания.

Коник Н.В.

Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов :
учебное пособие / Н.В. Коник, Е.А. Павлова, И.С. Киселева — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2012. - 236 с.: ил. - (ПРОФИЛЬ).



- Приводятся подробные характеристики молока и молочных продуктов. Содержится необходимая информация об ассортименте, пищевой ценности, технологии производства. Рассматриваются показатели качества молока и молочной продукции, пороки, а также требования к упаковке, маркировке и условиям хранения. Особое внимание уделяется вопросам проведения идентификации и сертификации данной группы товаров. Все представленные данные соответствуют требованиям технического регламента на молоко и молочную продукцию
- Для студентов колледжей и училищ, обучающихся по специальностям «Товароведение (по группам однородных товаров)» и «Организация обслуживания в общественном питании».

Нилова Л. П.

Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник.-
СПб: ГИОРД, 2005.-416 с.

Л.П.НИЛОВА

ТОВАРОВЕДЕНИЕ
И ЭКСПЕРТИЗА
ЗЕРНОМУЧНЫХ
ТОВАРОВ

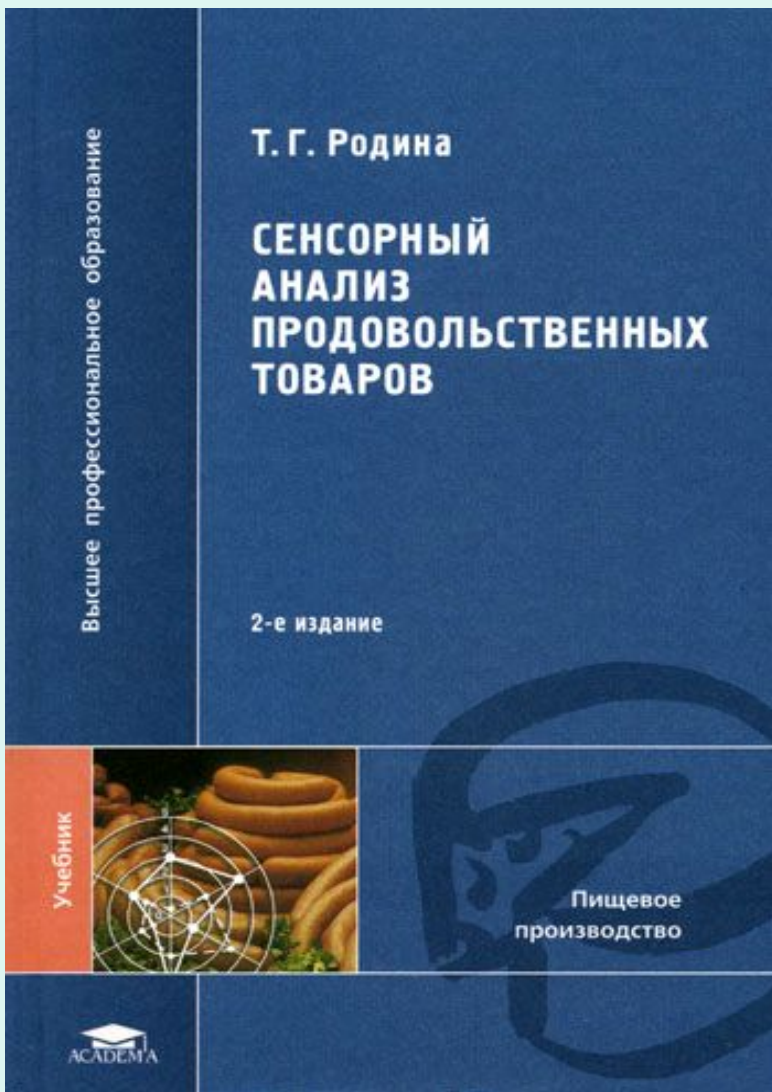


- ▶ **Аннотация:** В учебнике раскрыты вопросы товароведной оценки и экспертизы качества зерна и продуктов его переработки: крупы, муки, макаронных и хлебобулочных изделий, пищевых концентратов на зерновой основе; приводятся полные характеристики этих товаров, факторов составляющих их качество в процессе производства, товародвижения, хранения и реализации. Особое внимание уделено современным тенденциям расширения ассортимента и улучшения качества зерномучных товаров.
- ▶ Учебник предназначен для студентов, обучающихся по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», а также для слушателей курсов повышения квалификации.

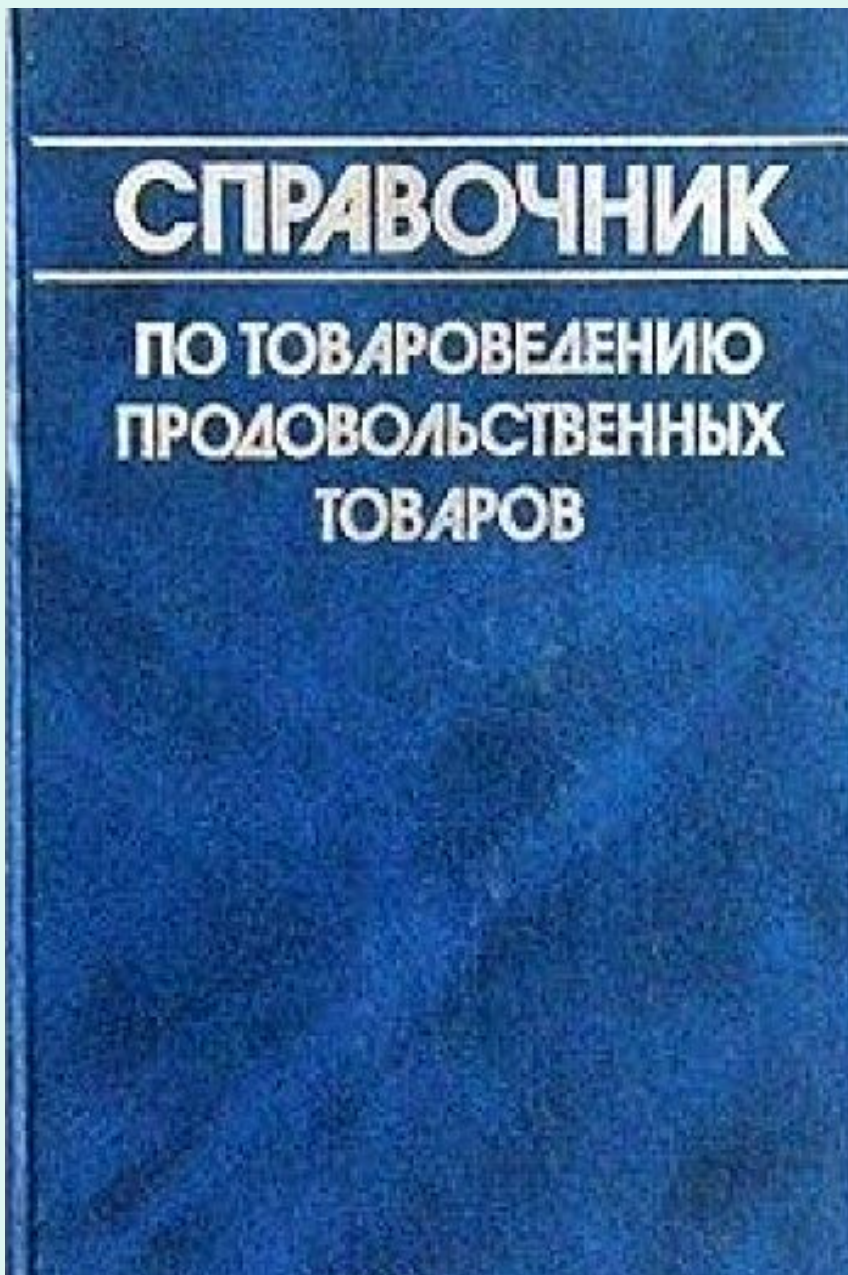


Родина Т. Г.

Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для студ. высш. учеб. заведений / Тамара Григорьевна Родина. — М.: Издательский центр «Академия», 2004. — 208 с.



- Приведены определение науки органолептики, ее цели и задачи. Рассматривается роль сенсорного анализа в товарной экспертизе качества продовольственных товаров, излагаются основные условия, необходимые для обеспечения объективных и воспроизводимых результатов в дегустационном анализе.
- Изложены современные требования к экспертам-дегустаторам и применяемые экспертные методы в разработке балловых шкал и профильном анализе.
- Предназначен для студентов вузов, обучающихся по специальности 351100 «Товароведение и экспертиза товаров» (в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров), квалификация — товаровед. Соответствует Государственному образовательному стандарту по дисциплине ДС.02.03 «Сенсорный анализ продовольственных товаров».



- **Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина, М. А. Николаева, Л. Г. Елисеева и др.; Под ред. Т. Г. Родиной.- М.: КолосС, 2003.-608 с.**
- **Справочник составлен с учетом современных тенденций в развитии отечественного и международного научного и практического товароведения. Изложены систематизация, состав, свойства, требования к качеству, упаковке, маркировке по всем группам продовольственных товаров, включая импортные. Приведены режимы и сроки хранения товаров, порядок приемки, отбора проб, методы испытаний. Большое внимание уделено вопросам безопасности и сертификации продовольственных товаров. Содержится обширный перечень действующей нормативной и технической документации.**
- **Для специалистов в области товароведения и пищевых технологий, предпринимателей, работников сферы торговли, органов сертификации и испытательных центров, преподавателей и студентов соответствующего профиля.**

Кудряшева А.А., Савватеева Л.Ю., Савватеев Е.В.

Экологическая и товароведная экспертиза рыбных товаров. — М.:

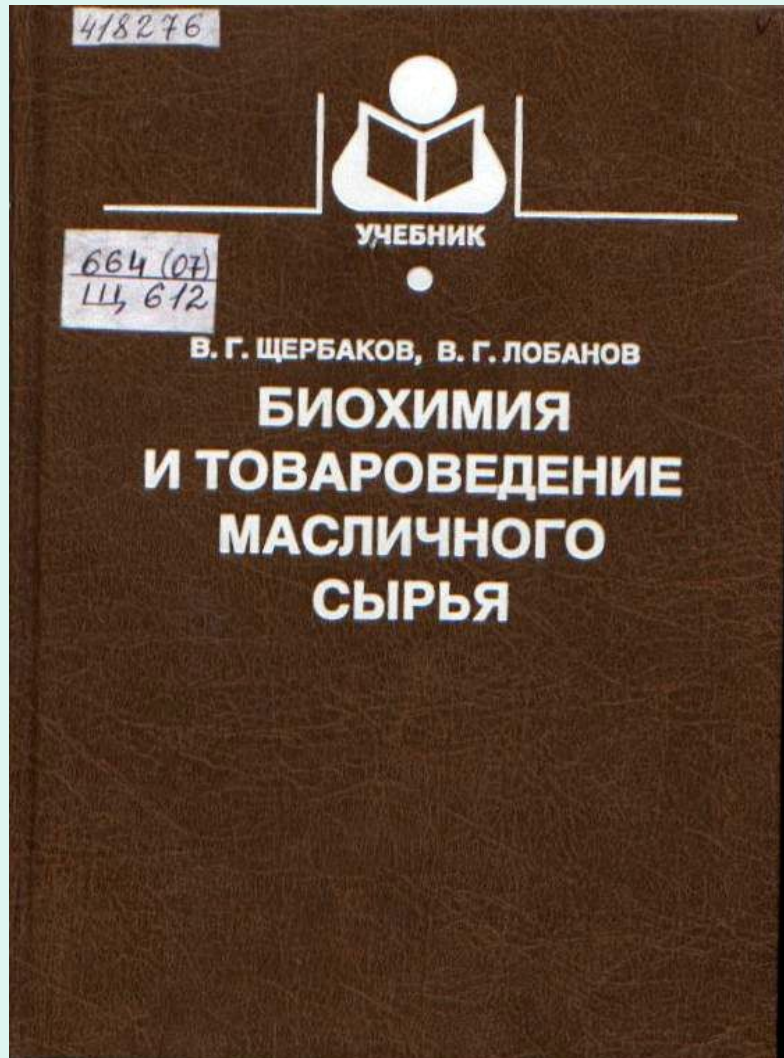
Колос, 2007. — 304 с.



- В издании «Экологическая и товароведная экспертиза рыбных товаров» рассмотрены вопросы по экспертизе качества различных групп рыбных товаров и нерыбных морепродуктов.
- Описаны все возможные дефекты рыбных товаров, дана характеристика отдельных продуктов в соответствии с требованиями качества отечественных стандартов и международной экспертизы. Приведены нормы содержания: токсичных веществ и требования к безвредности рыбных товаров.
- Книга адресована студентам вузов и техникумов, осуществляющих подготовку товароведов-экспертов. Она может служить справочником для практической деятельности специалистов таможни, торгово-промышленной латы, бюро товароведных экспертиз, специалистов Госстандарта, центров Санэпиднадзора и рыбного хозяйства, а также для работников торговли, занимающихся приемкой, хранением и реализацией рыбных товаров.
-

Щербаков В.Г., Лобанов В.Г.

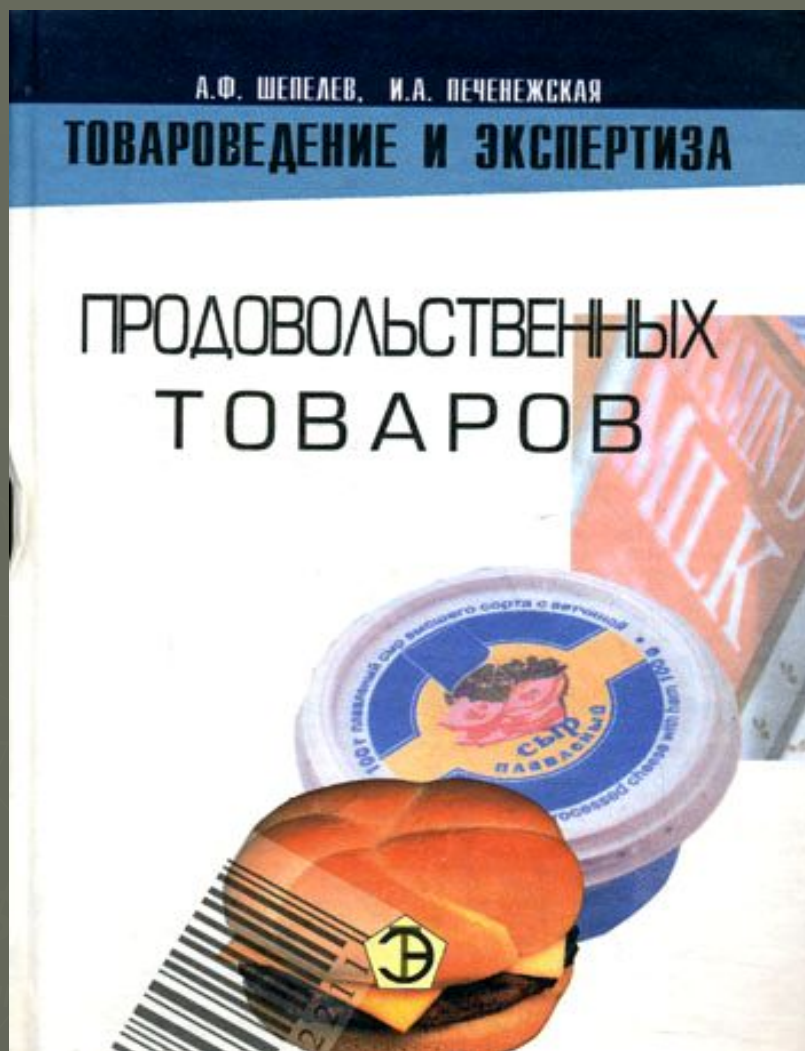
Биохимия и товароведение масличного сырья. — 5-е изд., перераб. и доп. — М.: КолосС, 2003. — 360 с: ил. — (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).



- В настоящем издании в отличие от предыдущих (4-е издание вышло в 1991 г.) дополнены и уточнены современные представления о биохимических процессах. Расширены сведения об изменениях химического состава масличных семян, происходящих при их технологической переработке, определяющих биологическую ценность и безвредность продуктов. С учетом новых данных изложен материал о генномодифицированных масличных растениях, их жирно-кислотном составе.
- Приведены технологические характеристики редких, перспективных, но малоиспользуемых видов растительного масличного сырья.
- Для студентов вузов, обучающихся по специальности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов».

Шепелев А. С., Печенежская И. А.

Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие. М.: ИКЦ «МарТ», 2004.- 992с. (Серия «Товароведение и экспертиза».)



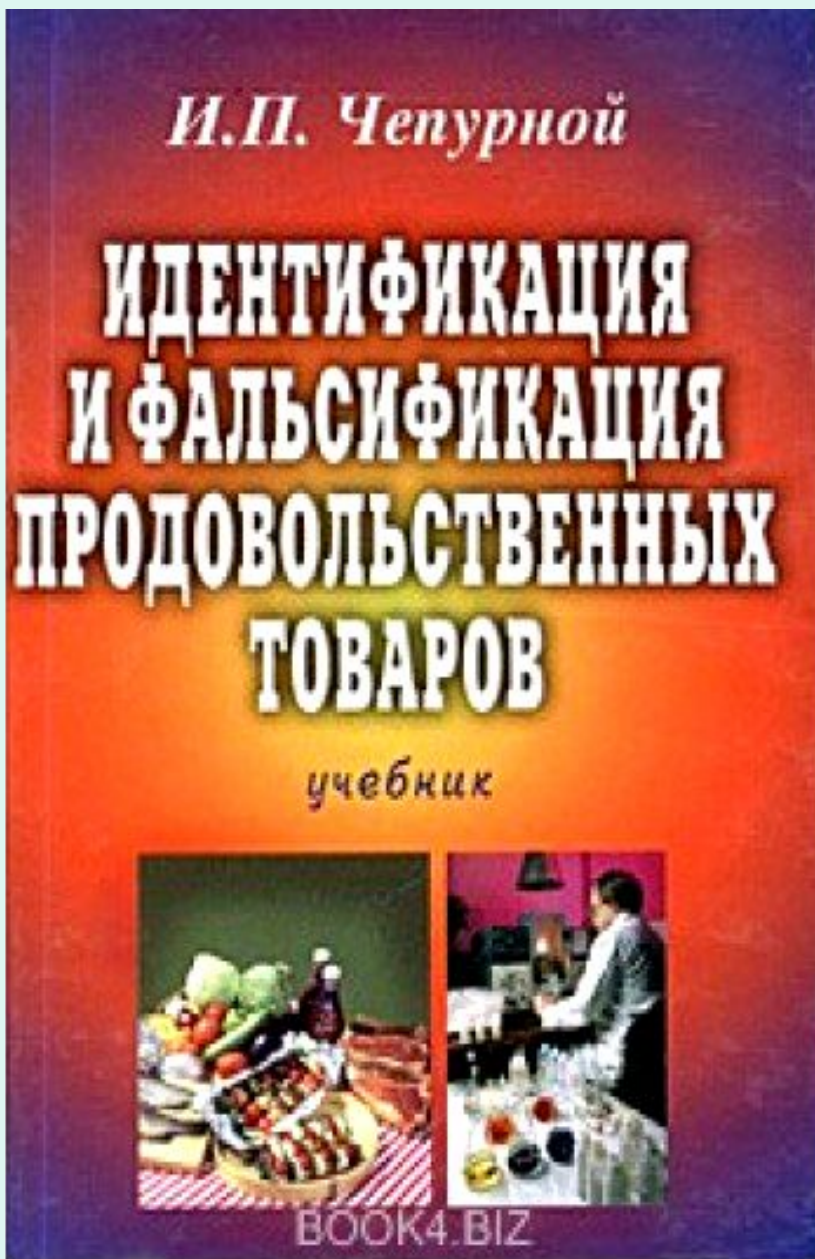
- ▶ Учебное пособие посвящено продовольственным товарам, таким как плодоовощные, зерномучные и др. В пособии изложены теоретические основы товароведения, потребительские характеристики, особенности маркировки, транспортирования, хранения, экспертной оценки различных групп товаров.
- ▶ Предназначено для студентов экономических специальностей вузов, а также специалистов-практиков.

Иванова Т. Н.

Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: учебник для студ. высш. учеб. заведений / Т. И. Иванова, В. М. Позняковский. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.-304 с.



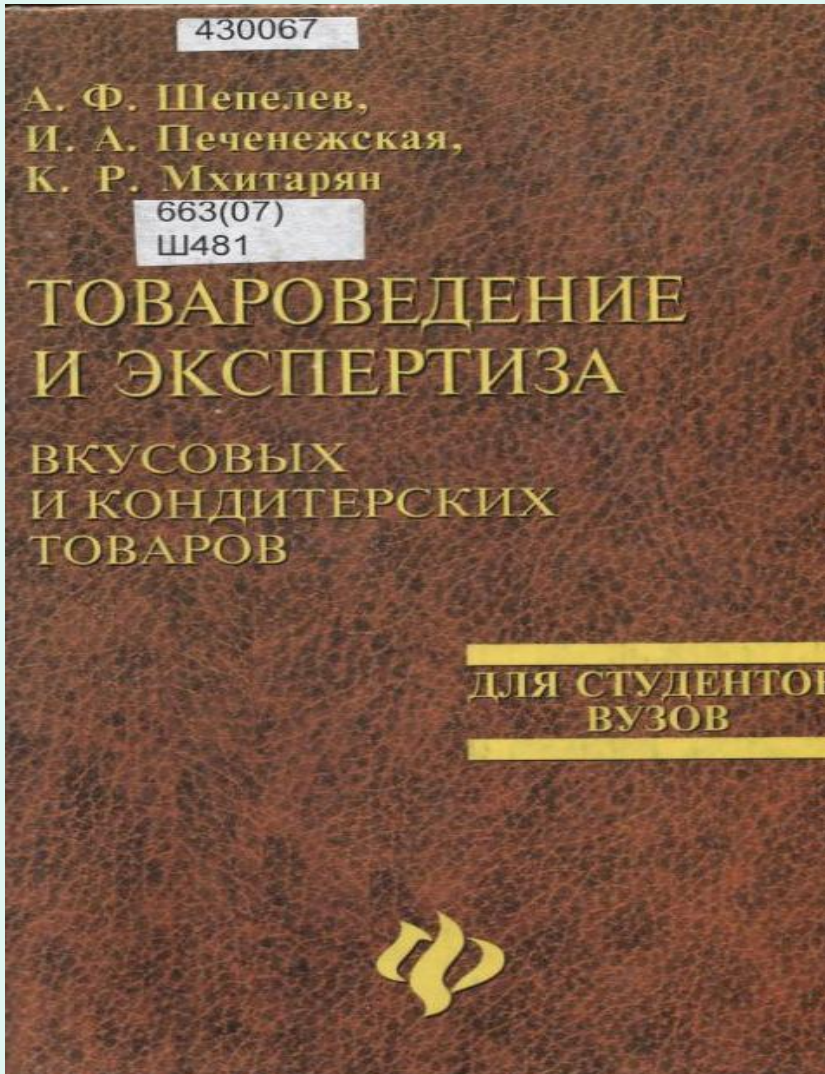
- Приведена характеристика пищевых концентратов сухих завтраков, обеденных блюд, а также детского, диетического и космического питания, снэков. Рассмотрены товароведение и экспертиза пищевых добавок. Большое внимание уделено изучению приемки, отбора проб, методам экспертизы, транспортированию и хранению пищевых концентратов.
- Для студентов высших учебных заведений.



- Чепурной И. П.
- **Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2002.-460 с.**
- В учебнике рассматриваются такие свойства товара, как его подлинность, идентичность, указываются отличительные признаки того или иного товара, отличающие его от других, а также описываются способы фальсификации отдельных групп продовольственных товаров и методы их обнаружения, встречающиеся на продовольственных рынках России.
- Учебник может служить в качестве настольной книги как для специалистов-товароведов, экспертов, так и для потребителей, постоянно сталкивающихся с фальсифицированной пищевой продукцией, наводнившей наши рынки.

Шепелев А. Ф., Печенежская И. А., Мхитарян К. Р.

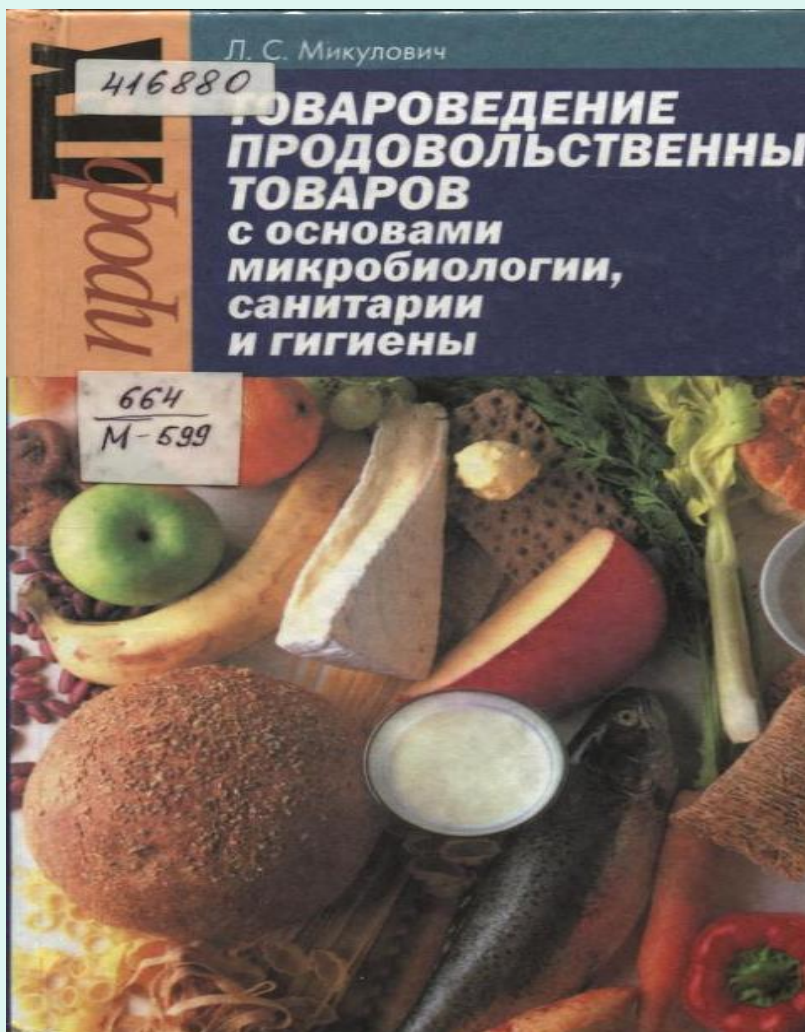
Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров.— Ростов н/Д: «Феникс», 2002. — 544. (Серия «Учебники, учебные пособия»).



- Учебное пособие посвящено вкусовым и кондитерским товарам с точки зрения товароведения и экспертизы. Пособие включает классификацию, потребительские характеристики, особенности технологий, упаковки, маркировки, транспортирования, хранения, экспертной оценки различных подгрупп товаров, таких как чай, кофе, пряности, алкогольные напитки, джемы, конфеты и др.
- Предназначено для студентов, обучающихся по экономическим специальностям, в частности «Товароведение», «Коммерция» и др.

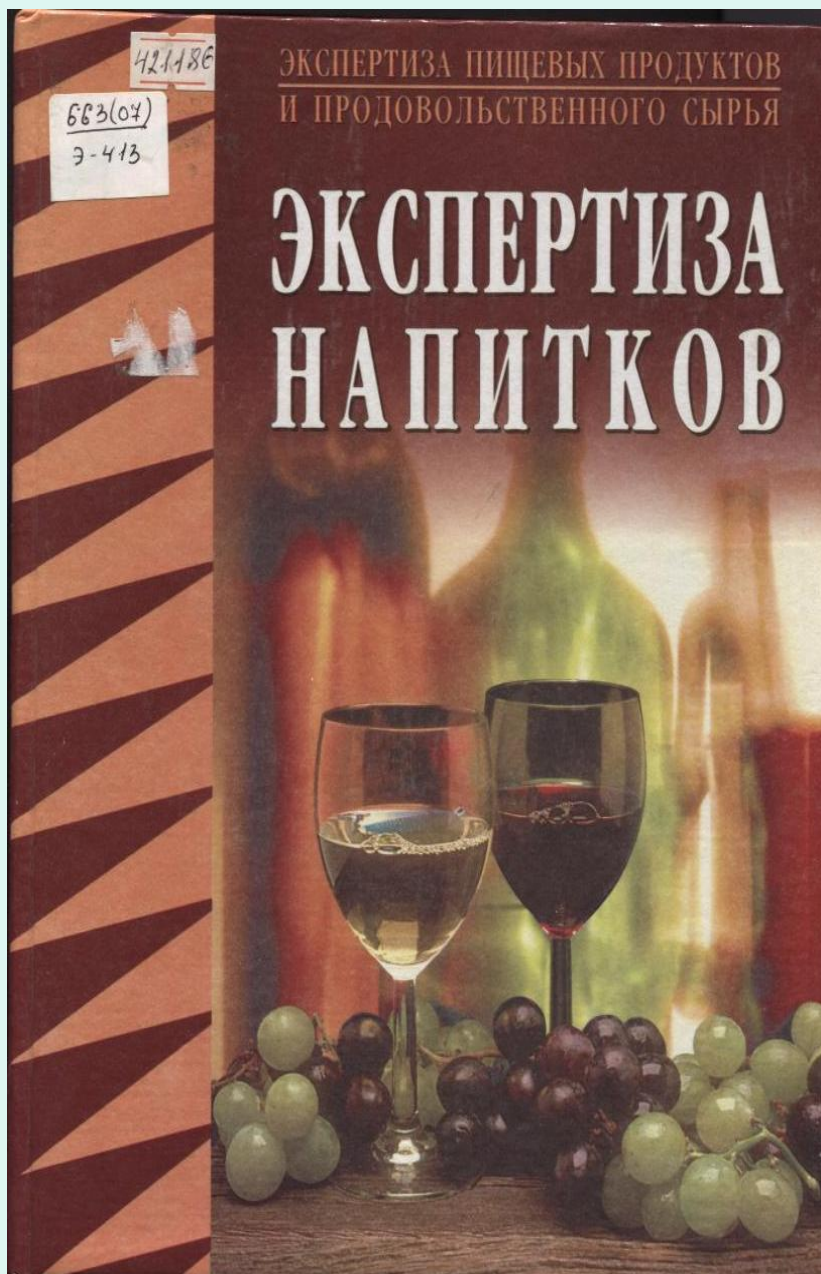
Микулович Л. С.

Товароведение продовольственных товаров с основами микробиологии, санитарии и гигиены: учеб. пособие / Л. С. Микулович. - Мн.: Выш. шк., 2002 - 429 с.



- Описываются пищевая ценность, химический состав, классификация, ассортимент, качество, основы микробиологии, санитарии и гигиены продуктов питания....
- Для учащихся профессионально-технических учебных заведений.

- **Экспертиза товара – исследование специалистом-экспертом каких-либо вопросов, решение которых требует специальных познаний в областях науки, техники, экономики, торговли и др.**

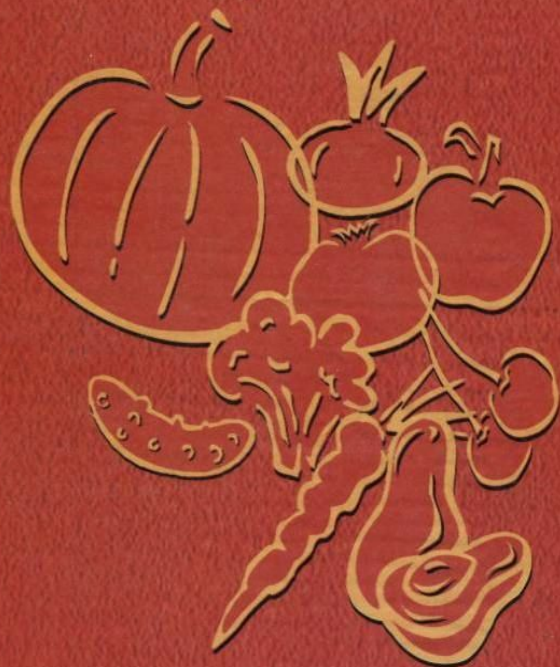


- **Экспертиза напитков / В. М. Позняковский и др.- 5-е изд., испр. И доп.- Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2002.-384 с.**
- Книга содержит наиболее полный учебно-справочный материал по экспертизе спирта этилового, водок, коньяков, вин, пива, ликёро- водочных и безалкогольных напитков, включая импортируемую продукцию.
- Представляет практический интерес для производителей, коммерсантов, экспертов, научных работников и потребителей.

664(04)
Э-413

ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

ЭКСПЕРТИЗА СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ



- Плотникова Т. В., Позняковский В. М., Ларина Т. В., Елисеева Л. Г.
- Экспертиза свежих плодов и овощей: учеб. пособие.-2-е изд.,-Новосибирск: Сиб. унив. изд-во: Изд-во Новосиб. ун-та, 2001.-302 с.

Книга содержит наиболее полный учебно-справочный материал по экспертизе плодовых, ягодных, бахчевых культур, картофеля и овощей, в том числе импортируемой продукции.

Рекомендована Министерством образования РФ в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности „Товароведение и экспертиза товаров“. Может быть полезна для студентов технических и медицинских вузов, изучающих дисциплины, связанные с вопросами качества и безопасности продуктов питания.

Представляет практический интерес для производителей, коммерсантов, экспертов, научных работников и потребителей.



- **Позняковский В. М.**
- Экспертиза мяса и мясопродуктов: учеб.-справ, пособие. — 2-е изд., стер. Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2002. — 526 с.

Книга содержит наиболее полный учебно-справочный материал по экспертизе мяса и мясопродуктов, включая свежее мясо и продукты из говядины, свинины, баранины, конины, оленины.

Рекомендована Министерством образования РФ в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности „Товароведение и экспертиза товаров“. Может быть полезна для студентов технических и медицинских вузов, изучающих дисциплины, связанные с вопросами качества и безопасности продуктов питания.

Представляет практический интерес для производителей, коммерсантов, экспертов, научных работников и широкого круга потребителей

ИДЕНТИФИКАЦИЯ 428277

ЭКСПЕРТИЗА

СЕРТИФИКАЦИЯ

ТЕРМИНЫ 637.114(07)
3413

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

КЛАССИФИКАЦИЯ

АССОРТИМЕНТ

ТЕХНОЛОГИЯ
ПРОИЗВОДСТВА

ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

ОТБОР ПРОБ

МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

ДЕФЕКТЫ

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ

УПАКОВКА

МАРКИРОВКА

ТРАНСПОРТИРОВКА

ХРАНЕНИЕ

НОРМАТИВНАЯ БАЗА

ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

ЭКСПЕРТИЗА МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ



Рекомендовано УМО по направлениям и специальностям ГОС ВПО:
110501 — Ветеринарно-санитарная экспертиза;
200503 — Стандартизация и сертификация;
260300 — Технология сырья и продуктов животного происхождения;
260303 — Технология молока и молочных продуктов;
240902 — Пищевая биотехнология;
351100 — Товароведение и экспертиза товаров

Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность : учеб.-справ, пособие / Н. И. Дунченко, А. Г. Храмцов, И. А. Макеева, И. А. Смирнова и др.; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. — 477 с, ил. — (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья).

- ▶ Учебно-справочное пособие входит в серию «Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья». В книге впервые собран и наиболее полно представлен в систематизированном виде учебно-справочный материал по вопросам качества, безопасности и экспертизе молока и молочных продуктов.
- ▶ По данной группе пищевых продуктов рассматриваются: классификация, термины и определения, технология производства, химический состав, пищевая ценность, оценка качества, экспертиза и идентификация, упаковка, маркировка и хранение.

429197

В. И. Хлебников, И. А. Жебелева, В. И. Криштафович

ЭКСПЕРТИЗА МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

637.5(07)
X553

Учебное пособие



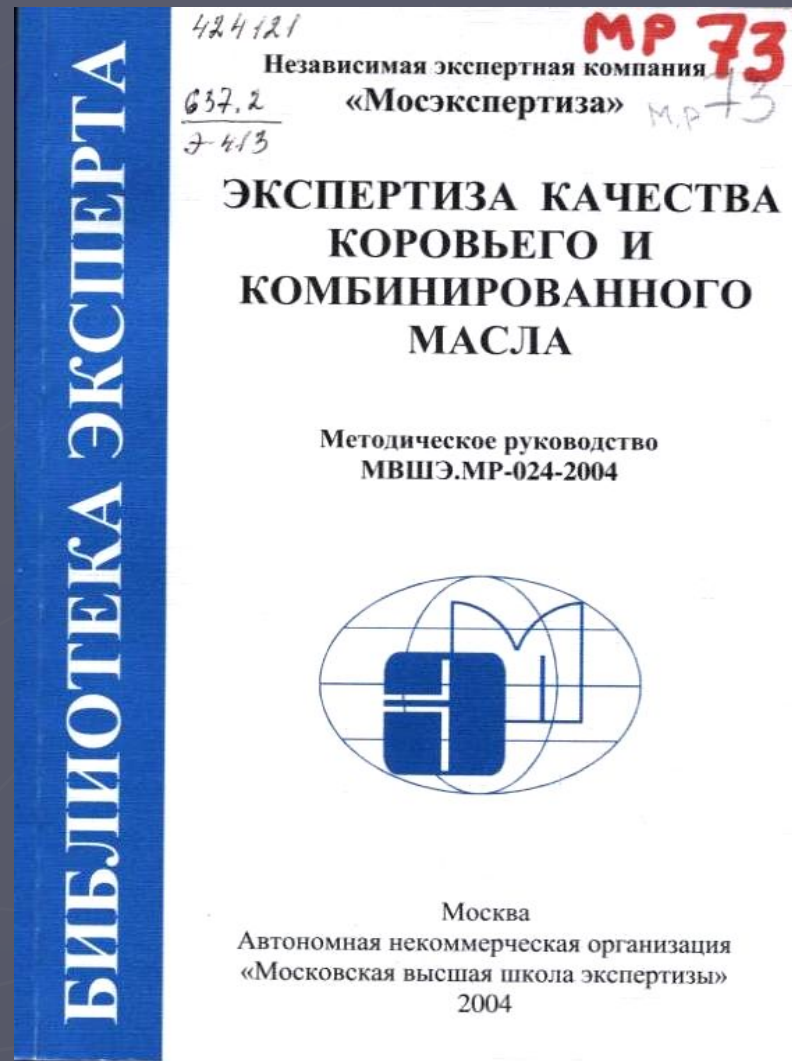
**Хлебников В. И., Жебелева И. А.,
Криштафович В. И.**

Экспертиза мяса и мясных продуктов:
Учебное пособие. — 3-е изд. — М.:
Издательско-торговая корпорация «Дашков и
К°», 2008. — 132 с.

- ▶ В учебном пособии рассматриваются виды экспертиз, применяемых в отношении мяса и мясных продуктов, особое внимание уделяется маркировке мяса и мясных продуктов, причинам, характеристике видов порчи мяса, колбасных изделий, мясных консервов. В пособии приведены сведения о путях использования мяса, полученного от животных с инфекционными и инвазионными заболеваниями, а также об особенностях ветеринарно-санитарной и санитарно-эпидемиологической экспертиз мяса и мясных продуктов.
- ▶ Для студентов вузов, обучающихся по специальности «Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)», и практических работников торговых предприятий, холодильников, мясоперерабатывающих предприятий.

Экспертиз качества коровьего и комбинированного масла
Автор-составитель: Кузьмина Валентина Александровна
Методическое руководство МВШЭ.МР-024-2004-М Автономная некоммерческая организация «Московская высшая школа экспертизы», 2004 год - 78 стр.
(Библиотека эксперта)

- ▶
- ▶ Методическое руководство содержит общие требования и правила качественной оценки коровьего и комбинированного масла, знакомит с нормативной базой, регламентирующей методы экспертизы, классификацию, ассортимент и потребительские свойства, возможные дефекты коровьего и комбинированного масла. Методическое руководство предназначено для экспертов, специалистов по контролю за качеством пищевых продуктов, товароведов, будет полезно для организаторов закупок и торговли. Потребитель также найдет в брошюре для себя много интересного.



Московская торгово-промышленная палата

637-2
9413

Независимая Экспертная Компания

МОСЭКСПЕРТИЗА

МОСКОВСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА
ЭКСПЕРТИЗЫ

17/05
17/05

75

ЭКСПЕРТИЗА
качества коровьего масла и
твердых сычужных сыров

МВШЭ. МР - 002 - 97



Москва 1997

- ▶ Для экспертизы качества коровьего масла и твердых сычужных сыров используется настоящее методическое руководство и «Общие правила проведения экспертизы качества и количества товаров».
- ▶ МВШЭ ПР-002-96

Экспертиза качества сыров
Автор-составитель Суханова Е. Б.
Методическое руководство МВШЭ.
МР--013-2002-М Автономная
некоммерческая
организация «Московская высшая
школа экспертизы», 2002 год - 83 с.
(Библиотека эксперта)

► Методическое руководство содержит характеристики сыров, показатели качества (пищевой и биологической ценности, органолептические, физико-химические, показатели безопасности), методы испытаний, упаковку, маркировку и условия хранения.

► Методическое руководство предназначено для экспертов, специалистов по контролю за качеством пищевых продуктов, товароведов, будет полезно для организаторов закупок и торговли. Простой потребитель также найдет в брошюре для себя много интересного.

БИБЛИОТЕКА ЭКСПЕРТА

432.323

Независимая экспертная компания
«Мосэкспертиза»

76

637.3

Э 413

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА СЫРОВ

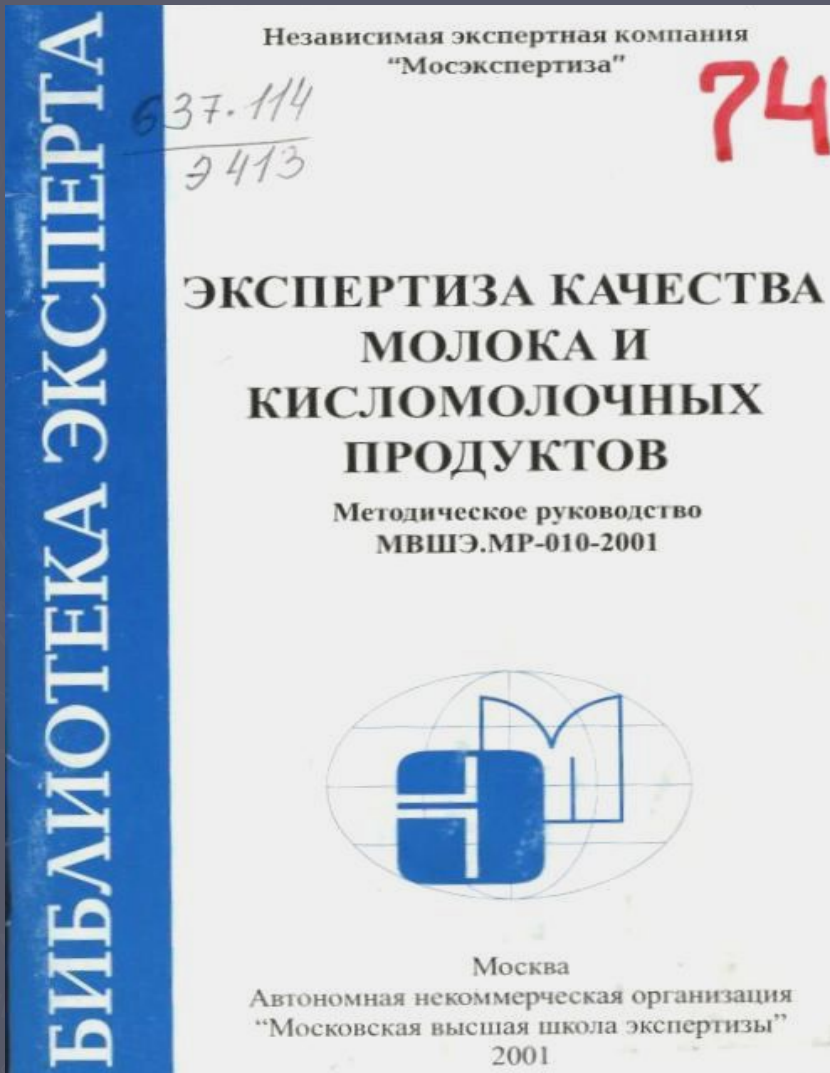
Методическое руководство
МВШЭ.МР-013-2002



Москва
Автономная некоммерческая организация
«Московская высшая школа экспертизы»
2002

Экспертиза качества молока и кисломолочных продуктов.

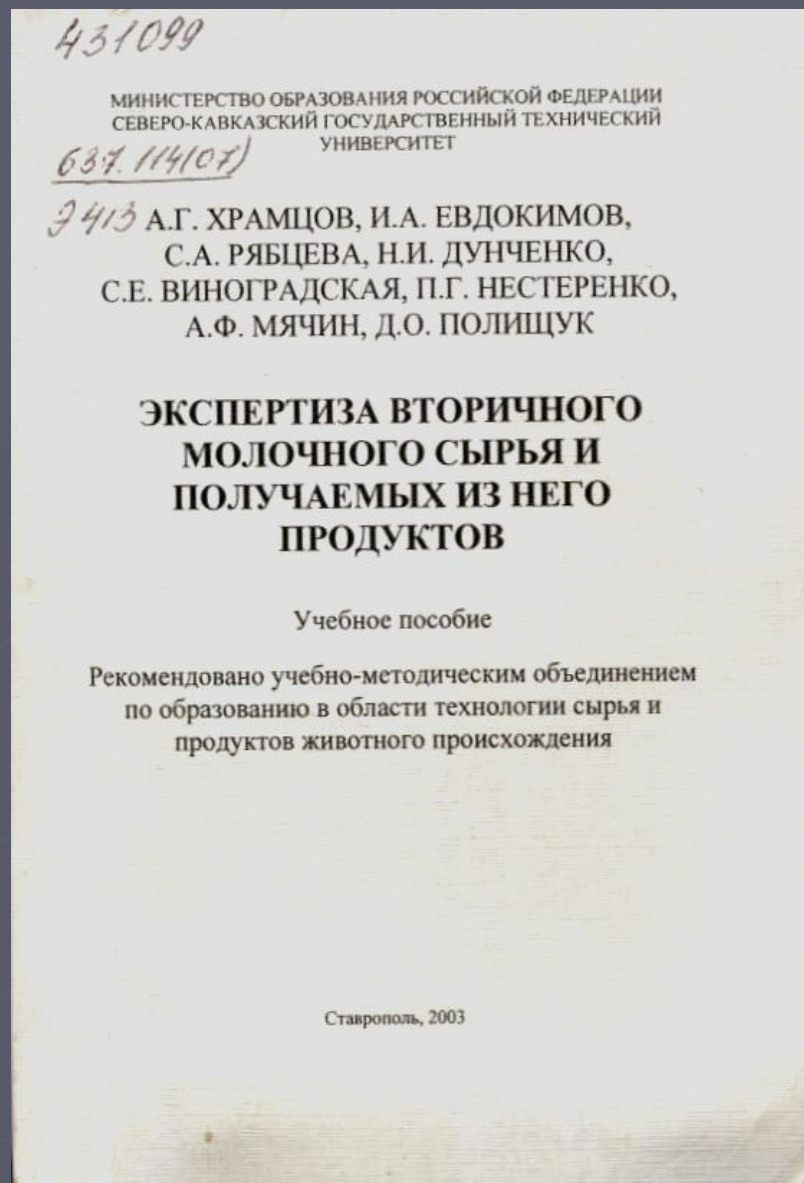
Автор-составитель Кузьмина Валентина Александровна. Методическое руководство МВШЭМР-010-2001 - М.: Автономная некоммерческая организация «Московская высшая школа экспертизы», 2001 ; - 77 с - (Библиотека эксперта)



- ▶ Методическое руководство содержит характеристику молока и кисломолочных продуктов, показатели их качества (пищевом и биологической ценности, органолептические, физико-химические, безопасности), отбор проб, методы испытаний, условия их хранения
- ▶ Методическое руководство предназначено для экспертов, специалистов по контролю за качеством пищевых продуктов, товароведов, будет полезно для организаторов закупок и торговли
- ▶ Простой потребитель также найдет в брошюре для себя много интересного

► **Экспертиза вторичного молочного сырья получаемых из него продуктов: учеб. пособие /Храмцов А. Г. и др.- Ставрополь: СевКавГТУ, 2003.-130 с.**

► **В учебном пособии в соответствии с алгоритмом экспертизы продуктов питания и знание - ориентированных технологий обучения изложены вопросы экспертизы вторичных сырьевых ресурсов молочного подкомплекса АПК...**



*Выставку подготовила
Калягина М. А.
Библиотека ВГМХА
Отдел нормативно-технической
документации
(НТД)*