



Виртуальная выставка

Инновационные технологии в пищевой промышленности




Составитель Е.В. Корнеенко



Пищевая промышленность — это совокупность производств пищевых продуктов в готовом виде или в виде полуфабрикатов, а также табачных изделий, мыла и моющих средств.

- Применительно к пищевой промышленности (производству пищевых продуктов питания) инновации представляют собой реализацию в хозяйственной практике результатов исследований и разработок в виде новых улучшенных продуктов питания, новых технологий, новых форм организации и управления различными сферами отрасли, новых подходов к социальным услугам и управлению кадровым потенциалом.





Богатова, О. В. Промышленные технологии производства молочных пррдуктов : учебное пособие / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, С. В. Стадникова. — СПб.: Проспект Науки, 2014. — 272 с.



- Представлены промышленные технологии производства молока, сливок, кисломолочных продуктов, мороженого, молочных консервов, а также молочных продуктов для детского и лечебного питания. Особое внимание уделено соответствию описанных технологий действующей нормативно-технической документации.
- Предназначено для студентов вузов и технологов молочных производств.



Смирнов А. В. Разделка мяса в России и странах Европейского союза / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков, Н.Н. Калишина. — СПб.: ГИОРД, 2014.- 136 с: ил.



- В книге содержится информация о морфологии и химии мяса, его товароведческой классификации, определении упитанности, товарных требованиях к мясу и субпродуктам, товароведческом и ветеринарном клеймении мяса, разрубке мяса на отрубы для розничной торговли и промышленной переработки. Все приведенные методы и критерии товароведческой и ветеринарно-санитарной оценки мяса соответствуют требованиям современных нормативных документов.
- Значительная часть мяса, реализуемого в России, поступает из стран Европейского союза. В данном издании приведены требования к разделке туш в Германии, Франции и России, изображения и описания отрубов мяса, дан необходимый набор теоретической и практической информации об основных видах убойных животных.
- Книга хорошо иллюстрирована и содержит схемы разрубка мяса на отрубы, фотографии основных отрубов мяса, что облегчает восприятие.

Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник для вузов по направлениям "Управление качеством", "Товароведение", "Технология продукции и организация общественного питания" / И. В. Сурков [и др.] ; под ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - М. : ИНФРА-М, 2014. - 335 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - Библиогр.: с. 314-320.

БАКАЛАВРИАТ

**УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ,
ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ, ТОРГОВЛИ
И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

УЧЕБНИК




Электронно-
Библиотечная
Система
znanium.com

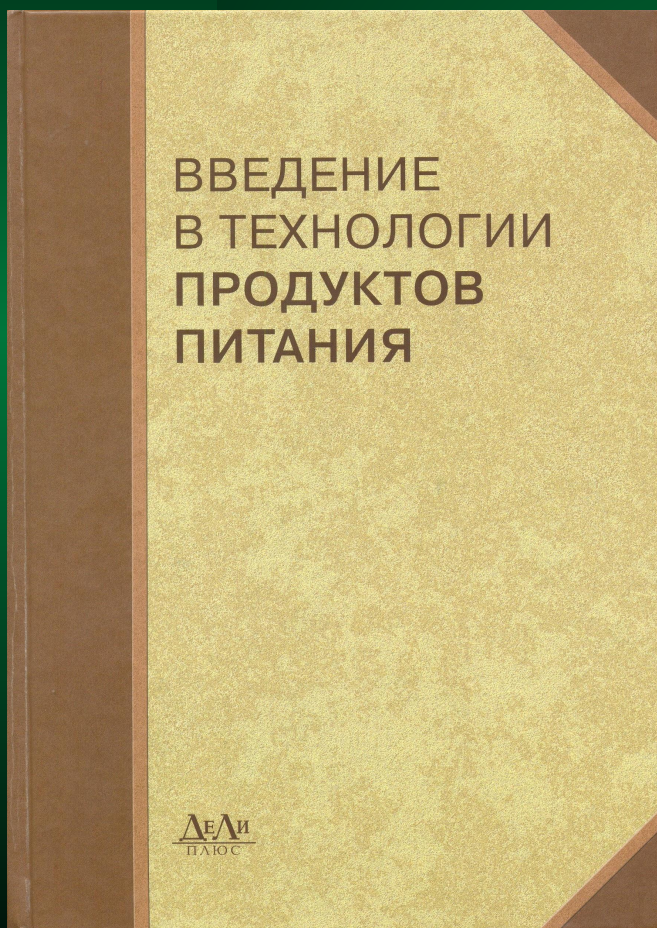


Уважаемый читатель!
Вы держите в руках книгу,
дополнительные материалы которой
доступны Вам БЕСПЛАТНО
в Интернете на www.znanium.com
Специального программного
обеспечения не требуется


- В учебнике представлены теоретические и практические вопросы управления качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания.
- Рассмотрены понятие «качество» как основное свойство продукции и концепция всеобщего управления качеством (*TQM*). Изложены этапы разработки, пути внедрения и принципы аудита системы менеджмента качества на основе международных стандартов *ISO* серии 9000. Дан анализ основных аспектов систем обеспечения качества и безопасности пищевой продукции *HACCP*, *ISO 22000*, *GMP*.
- Учебник соответствует программам подготовки бакалавров и магистров по направлениям: «Управление качеством»; «Товароведение», «Технология продукции и организация общественного питания». Предназначен для студентов, изучающих вопросы менеджмента качества и безопасности, а также экспертов, специалистов и работников соответствующих служб и организаций.



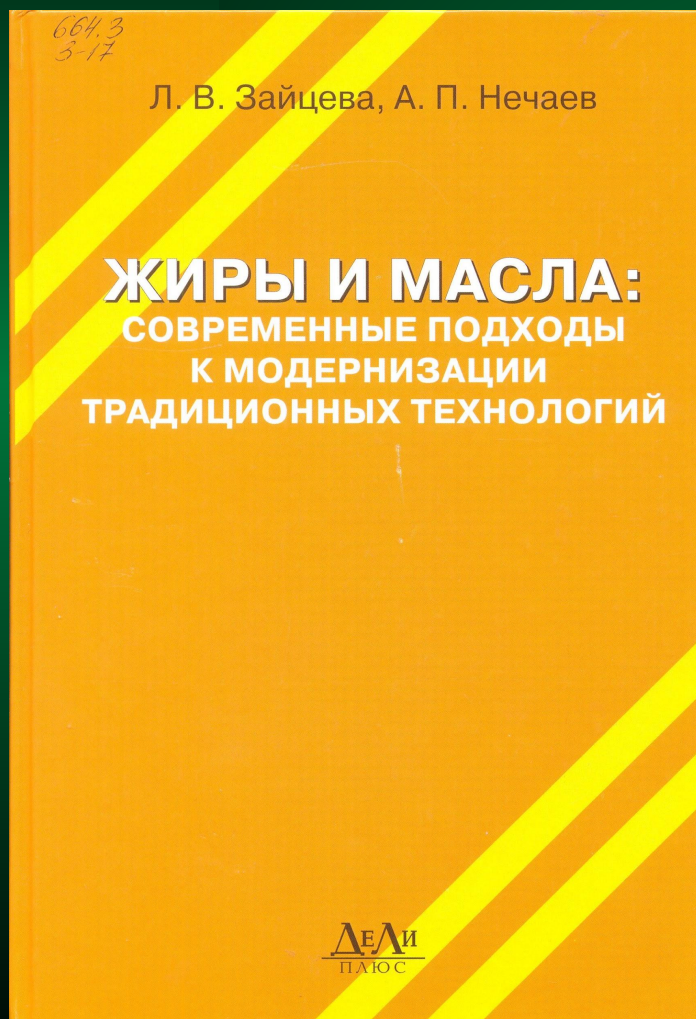
Введение в технологии продуктов питания [Текст]: учебное пособие для вузов / И. С. Витол [и др.]; под ред. А.П. Нечаева. - М.: ДеЛи принт, 2013. – 711 с. – Библиогр. в конце глав.



- В учебном пособии изложен материал курса «Введение в пищевые технологии» для бакалавров, обучающихся по технологическим специальностям вуза; готовящих специалистов для пищевой и перерабатывающей промышленности. Рассматриваются основные вопросы, связанные с ролью питания в жизни человека, научные основы пищевых технологий, а также сведения, относящиеся к области пищевых технологий: описание сырья, технологических процессов, требования к качеству готовых изделий. В специальных главах даны современные представления о пищевых и биологически активных добавках, ароматизаторах, технологических вспомогательных средствах. Отдельные главы посвящены продуктам здорового питания (функциональным пищевым продуктам) и безопасности пищевых продуктов.
- Материал учебного пособия предназначен для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Продукты питания из растительного сырья», «Технология продукции и организация общественного питания», «Технология детского и функционального питания». Книга также будет полезна магистрам, аспирантам и специалистам, заинтересованным в данной проблематике.



Зайцева, Л. В. Жиры и масла: современные подходы к модернизации традиционных технологий [Текст]: монография / Л. В. Зайцева, А. П. Нечаев. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 151 с. - Библиогр.: с. 116-150.



- В монографии освещены вопросы, связанные с разработкой современных технологий выделения и переработки растительных масел с использованием биокатализаторов. Приведены как работы зарубежных авторов, так и собственные исследования в этом направлении. Рассмотрены достоинства и недостатки извлечения растительных масел методом биокаталитической водной экстракции, а также их модификации методом энзимной переэтерификации. Показаны преимущества использования энзимно переэтерифицированных масел при производстве пищевых продуктов.
- Настоящая монография предназначена для работников пищевой промышленности, работников органов здравоохранения, сотрудников учебных заведений, руководящих должностных лиц на региональном и федеральном уровнях, а также для всех людей, которые заботятся о своем здоровье и долголетию.

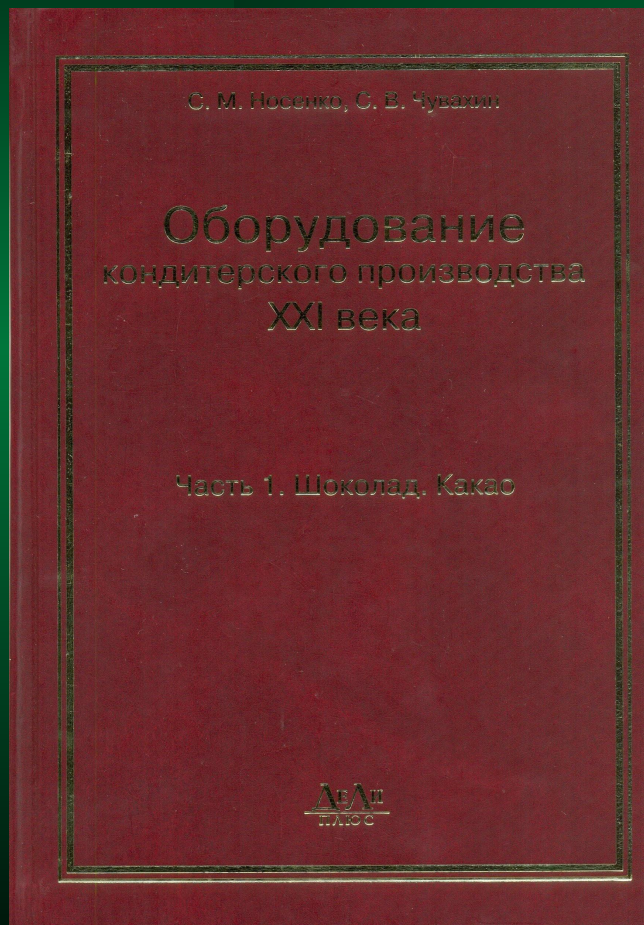
Меркулова, Н. Г. Переработка молока [Текст]: практические рекомендации / Н. Г. Меркулова, М. Ю. Меркулов, И. Ю. Меркулов. - СПб.: Профессия, 2013. - 334 с.: табл., ил. - (Вопрос-ответ). - Библиогр.: с. 332-334.



- Книга составлена в форме ответов на вопросы, наиболее часто возникающие у технологов в процессе переработки молока и изготовления цельномолочной продукции. Описаны свойства сырого молока и факторы, определяющие его качество. Подробно рассмотрены роль, критерии подбора и параметры контроля пищевых добавок и ингредиентов, применяемых при производстве молочной продукции, в том числе заквасок, ферментов и фруктовых наполнителей. Учтены последние изменения нормативных актов. Значительная часть ответов на вопросы посвящена основным производственным процессам и технологии изготовления отдельных видов продуктов: пастеризованных, стерилизованных, кисло-молочных продуктов, творога и творожных изделий. Приведены также основные требования к мойке и дезинфекции на предприятиях, описаны особенности упаковки молочной продукции.
- Издание предназначено для технологов и других специалистов молочной промышленности, поставщиков оборудования и ингредиентов, специалистов органов сертификации и надзора. Книга также будет полезна студентам и преподавателям профильных высших учебных заведений.

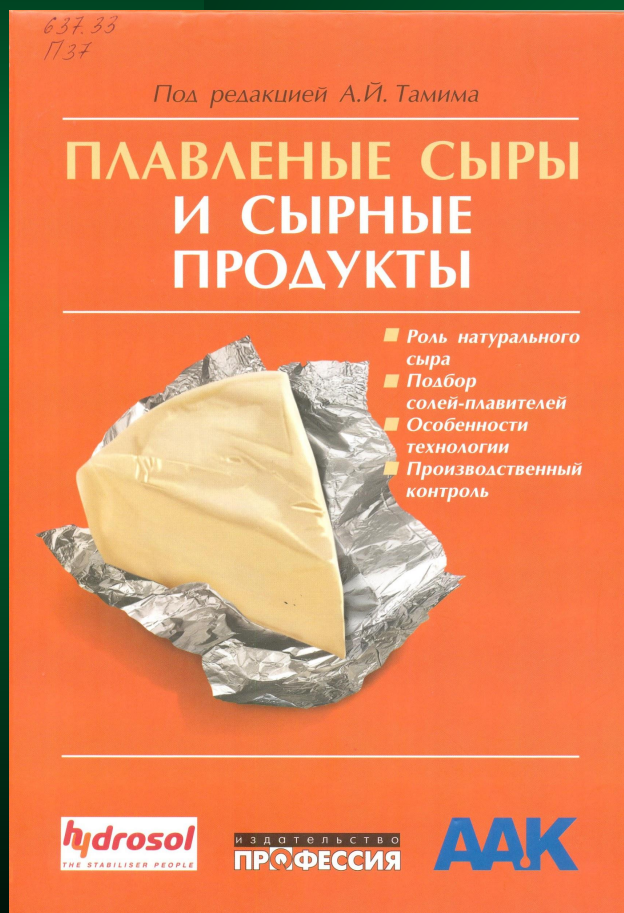


Носенко, С. М. Оборудование кондитерского производства XXI века [Текст]: справочное издание. Ч. 1. Шоколад. Какао / С. М. Носенко, С. В. Чувахин. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 263 с.: ил. – Библиогр.: с. 262.




- Справочник содержит сведения о современном технологическом оборудовании (в основном импортном), предназначенном для производства шоколада и шоколадных изделий, представлены описания и основные технические характеристики оборудования. Для удобства пользования материалом каждая глава справочника соответствует определенной стадии производства. В начальных разделах глав приведены описания конструкций отдельных машин и аппаратов, в заключительном разделе - описания комплексов (агрегатов, участков), сформированных на основе выше-описанных единиц оборудования.
- Сведения, изложенные в справочнике, предназначены для инженерно-технических работников кондитерских предприятий, могут быть использованы работниками проектных и конструкторских организаций, учащимися учебных заведений, подготавливающих специалистов для агропромышленного комплекса.

Плавленные сыры и сырные продукты [Текст] / под ред. А. Й. Тамима; пер. с англ. яз. - СПб.: Профессия, 2013. - 372 с.: табл., ил. - Библиогр. в конце глав.




- Книга подготовлена коллективом авторитетных зарубежных специалистов и охватывает практически все основные вопросы производства плавленных сыров. Описаны функциональные свойства ингредиентов: натуральных сыров, солей-плавителей, стабилизаторов и вкусоароматических добавок. Изложены научные основы процессов, протекающих при изготовлении плавленных сыров, их влияние на текстуру и консистенцию готового продукта, даны рекомендации по подбору сырья. В отдельных главах рассмотрено технологическое и упаковочное оборудование, а также упаковочные материалы. Подробно рассмотрены особенности изготовления плавленных сырных продуктов (аналогов плавленных сыров), выпускаемых с добавлением растительных жиров и их заменителей. Большое внимание уделено контролю качества плавленных сыров и сырных продуктов.
- Издание предназначено для технологов и других специалистов молочной промышленности, в первую очередь сыродельной отрасли, а также для поставщиков оборудования и ингредиентов для производства плавленных сыров. Книга также будет полезна студентам и преподавателям профильных высших учебных заведений.



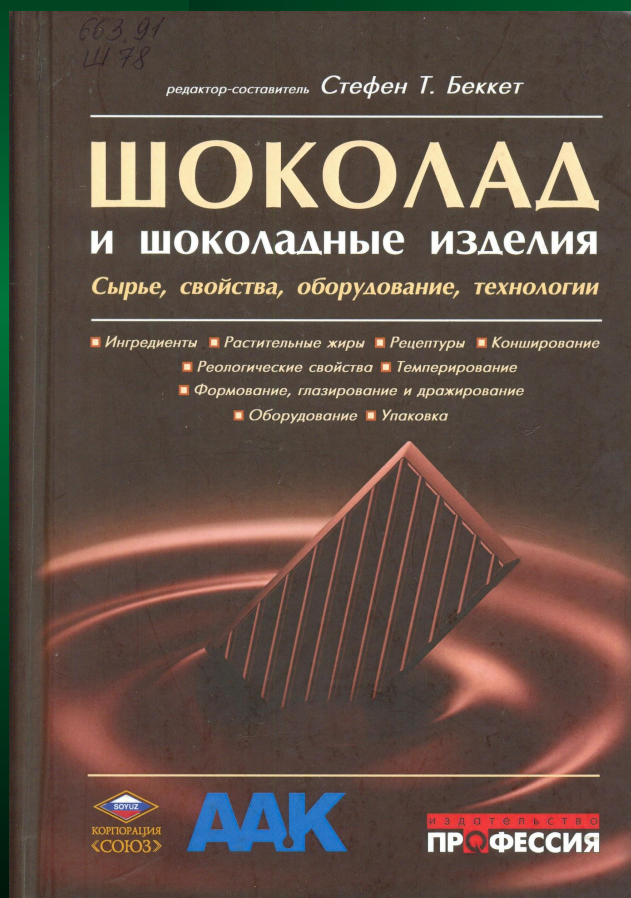
Стабильность и срок годности. Безалкогольные напитки, соки, пиво, вино и кофе [Текст] / ред.-сост.: Д. Килкаст, П. Субраманиам; пер. с англ. под науч. ред. Ю.Г. Базарновой. - СПб.: Профессия, 2013. - 380 с. - Библиогр. в конце частей.



- Для успеха любого пищевого продукта на рынке необходимо, чтобы его свойства оставались стабильными в течение срока годности, но для фирм-производителей напитков - особенно безалкогольных и соков - обеспечение стабильности и требуемого срока годности может представлять определенные трудности. В книге рассмотрены как общие вопросы обеспечения стабильности пищевых продуктов (процессы микробиологической и физико-химической порчи, влияние используемых ингредиентов, технологий и упаковки), так и конкретные меры по обеспечению стабильности безалкогольных напитков, фруктовых соков, вин и кофе. Стабильность вкуса и аромата, а также других свойств кофе при этом рассматривается как для кофе в виде напитка, так и для кофе в виде кофейного концентрата, а также для кофе в зернах. Описаны также вопросы обеспечения стабильности витаминов и витаминизированных продуктов, а также применяемые органолептические и инструментальные методы оценки срока годности.



Шоколад и шоколадные изделия. Сырьё, свойства, оборудование, технологии [Текст] / ред. -сост.: С. Т. Беккет ; пер. с англ., под ред. Т. В. Савенковой, Л. И. Рысейвой. - СПб.: Профессия, 2013. - 707 с.: ил., табл., цв. вкладка. - Библиогр. в конце глав.



- С момента выхода 3-го издания этой книги на английском языке в 1999 г. в мире появилось много новых фирм-производителей шоколада и шоколадных изделий. С учетом больших изменений и общих тенденций развития шоколадной отрасли в это 4-е издание включено много новой информации - особенно по химическим аспектам развития вкуса и аромата, реологическим свойствам шоколадной массы, упаковки и маркетинга шоколада.
- Все авторы отдельных глав являются признанными экспертами в той или иной области. Некоторые главы более научны, другие ориентированы на производителей и подготовлены специалистами-практиками с многолетним опытом работы в отрасли. Совершенно новые главы посвящены шоколадной крошке, технологиям холодного формования, вопросам защиты интеллектуальной собственности и нутрицевтическим свойствам шоколада.
- Книга предназначена для ученых и специалистов, занимающихся производством шоколада и шоколадных изделий, разработчиков рецептур, специалистов служб качества, а также будет полезна студентам, аспирантам и преподавателям профильных вузов.