

**ՆՁԱԿ-ի գիտատեխնիկական գրադարանում առկա
«Մանդամթերքի որակ և անվտանգություն» թեմային առնչվող նոր գրքեր**

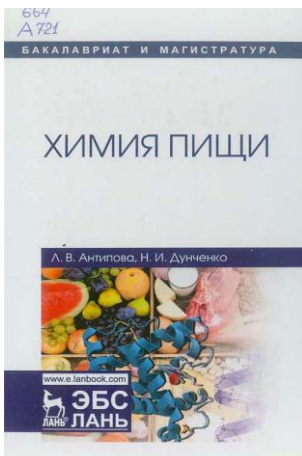
Գրքից օգտվելու համար հրավիրում ենք այցելել ՆՁԱԿ-ի գիտատեխնիկական գրադարանի ընթերցասրահ, հասցե՝ ք. Երևան, Կոմիտասի պող., 49/3, 5-րդ հարկ, 504 սենյակ, հեռախոս՝ 011-236754



Дунченко, Нина Ивановна.

Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров: учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. - Санкт-Петербург; Москва; Краснодар: Лань, 2018. - 244с.: граф., табл.; 21x14см. - Библиогр.: с. 239-241 (34 назв.). - ISBN 978-5-8114-3141-0

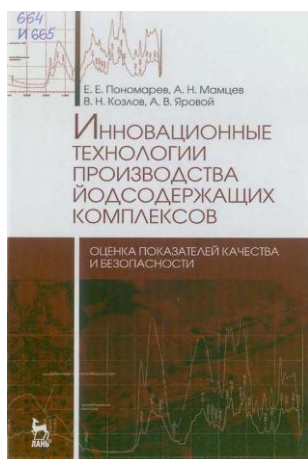
Аннотация: [В учебнике рассматриваются теоретические основы управления качеством пищевых продуктов, управление качеством на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции, контроль и прослеживаемость при управлении качеством пищевой продукции, планирование качества, концепции управления качеством, их значимость в менеджменте качества продуктов питания. Большое внимание уделено системам обеспечения качеством и безопасности пищевой продукции ХАССП и GMP, бережливого производства 5S. Во второй части учебника рассмотрены инструменты и методы управления качеством продукции и премии в области качества. Учебник является второй книгой из серии книг "Управление качеством продукции. Пищевая промышленность" (для всех уровней подготовки специалистов высшего образования: бакалавриат, магистратура и аспирантура). Предназначен для студентов магистратуры, обучающихся по направлениям подготовки, входящим в УГС "Промышленная экология и биотехнологии", "Экономика и управление", "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции", а также для производителей продуктов питания, коммерсантов, потребителей, специалистов, работающих в органах государственного надзора].



Антипова, Людмила Васильевна.

Химия пищи: учебник / Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург; Москва; Краснодар: Лань, 2019. - 856 с.: граф., табл.; 21x14см. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Библиогр.: с. 839-840. - Предметный указатель с.841-850. - ISBN 978-5-8114-2982-0

Аннотация: [В учебнике приведены данные об основных компонентах пищи - белках, жирах, углеводах, минеральных веществах, витаминах, ферментах и гормонах, об их химической и пространственной структуре, физико-химических свойствах и биологических функциях. Изложены требования к высококачественному питанию в аспекте обеспечения человечества биологически полноценной пищей (более полное использование пищевого сырья, поиск новых ресурсов и источников пищи и т. д.). Указаны современные методы анализа пищевого сырья и продуктов. Для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки и специальностям, входящим в УГС "Промышленная экология и биотехнологии", а также другим направлениям, где предусмотрен курс химии пищи. Учебник может быть полезен аспирантам и преподавателям, а также специалистам соответствующих отраслей промышленности].



Инновационные технологии производства йодсодержащих комплексов: оценка показателей качества: монография / Е. Е. Пономарев [и др.]. - Санкт-Петербург; Москва; Краснодар: Лань, 2017. - 140 с. (+вклейка, 4 с.); 21x14см. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Библиогр.: с. 126-136 (113 назв.). - ISBN 978-5-8114-2716-1

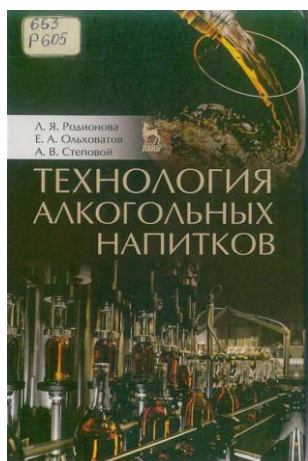
Аннотация: [В монографии представлены современные данные о состоянии йодной профилактики в Российской Федерации и странах СНГ. Основное внимание уделено изучению механизмов комплексообразования неорганических форм йода с биodeградируемыми полисахаридами с применением современных методов физико-химического анализа - ИК-, УФ- и ЯМР-спектроскопии. Приведены результаты изучения дисперсности, технологических, реологических, антиоксидантных свойств и физиологической активности йодсодержащей биологически активной добавки на основе полисахаридов природного генеза - низкомолекулярного хитозана и НМ-В-геллановой камеди. Материалы исследований представляют интерес для специалистов пищевой промышленности и научных работников, занимающихся вопросами лечения и профилактики йододефицитных заболеваний. Книга также будет полезна студентам вузов, обучающимся по направлениям подготовки и специальностям, входящим в УГС "Промышленная экология и биотехнологии"].



Скобельская, Зинаида Григорьевна.

Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург; Москва; Краснодар: Лань, 2018. - 428 с.:табл.; 21x14 см. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-3379-7

Аннотация: [Рассмотрены состав и свойства сырья и вспомогательных материалов для сахарных кондитерских изделий, а также требования к качеству. Описаны процессы производства карамели, конфет, ириса, пастилы, зефира, мармелада, шоколада, драже и халвы. Пособие предназначено для учащихся учреждений среднего профессионального образования, осваивающих профессию "Кондитер сахаристых изделий" и специальность "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий". Может быть полезно при других формах подготовки специалистов кондитерского производства].



Родионова, Людмила Яковлева.

Технология алкогольных напитков: учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой; Кубанский государственный аграрный университет. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург; Москва; Краснодар: Лань, 2018. - 352 с.:генеалогич. табл.; 21x14 см. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2415-3

Аннотация: [В учебном пособии дана краткая историческая справка алкогольного производства, сведения о состоянии и перспективах развития отечественной индустрии алкогольных напитков; приведены сведения о потребительской ценности и дана общая товароведная характеристика продукции отрасли; достаточно подробно рассмотрены сырье и технологические схемы производства отдельных групп крепких алкогольных напитков во всем их многообразии, а также алкогольных смешанных напитков и коктейлей; приведены требования к показателям качества

продукции и рассмотрены факторы, его формирующие. Отдельные разделы книги посвящены микробиологии, санитарии и гигиене, путям повышения эффективности производства, а также технике безопасности и гигиене труда на предприятиях алкогольной отрасли. Учебное пособие предназначено прежде всего для подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», но может быть использовано и обучающимися по направлениям «Продукты питания из растительного сырья» и «Стандартизация и метрология». Издание также представляет интерес для аспирантов, сотрудников НИИ, организаций и предприятий АПК, владельцев предприятий отрасли различных форм собственности].

Материалы Международной научной конференции, посвященной проблемам обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов / Национальный аграрный университет Армении; ред. кол. Д.П. Петросян и др., ред. М.А. Саркисян, А.М. Халатян. - Ереван:НАУА, 2017. - 244 с.:табл. рис. - ISBN 978-9939-77-006-2

Аннотация: [В сборнике обобщены материалы, охватывающие такие важнейшие отрасли аграрной науки, как агрохимия, ветеринария, механизация сельского хозяйства, технология переработки продуктов растительного и животного происхождения и т.д.].