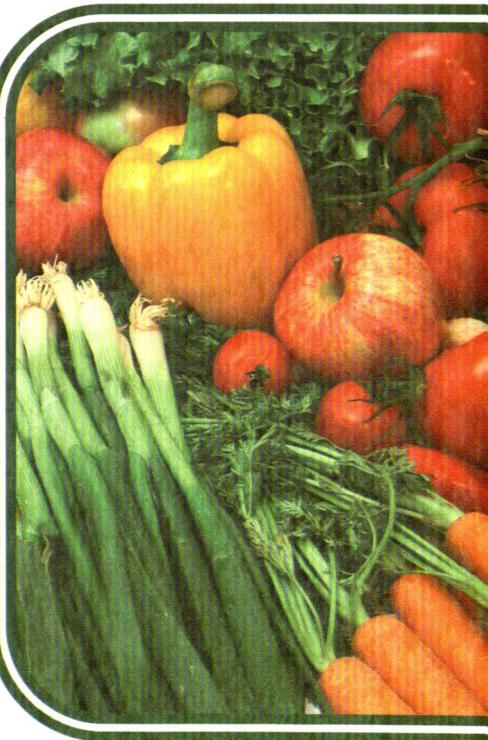


Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

13-12037



ДЕЛЫ
ПРИНТ

УДК 641.1
ББК 36.9я73
B54

Рецензенты:
Заведующая кафедрой органической химии МГУПБ
д.т.н., профессор В. В. Колпакова;
руководитель лаборатории химии пищевых продуктов
НИИ питания РАМН, к.х.н. В. В. Бессонов

Витол И. С., Коваленок А. В., Нечаев А. П.

B54 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Учебник. — М.: ДeЛи принт, 2013. — 352 с.
ISBN 978-5-94343-203-3

В книге рассматриваются вопросы качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Описаны нарушения функций организма, связанные с несбалансированностью пищевого рациона, показаны основные виды и пути загрязнения сырья и пищевых продуктов из окружающей среды антропогенного и природного происхождения. Отражены проблемы, связанные с фальсификацией продуктов питания, рассмотрены потенциальные риски применения генно-модифицированных организмов и полимерных упаковочных материалов, а также дана оценка безопасности применения пищевых добавок. Большое внимание уделено принципам создания качественных и безопасных продуктов питания. Изложены основные международные и российские стандарты в области регулирования производства и обеспечения безопасности пищевой продукции.

Учебник предназначен для студентов, аспирантов, преподавателей ВУЗов, он будет полезен также специалистам, работающим в системе пищевых и перерабатывающих отраслей АПК.

**УДК 641.1
ББК 36.9я73**

ISBN 978-5-94343-203-3

© Витол И. С., Коваленок А. В.,
Нечаев А. П., 2010
© ДeЛи принт, 2010

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие.....	5
Введение.....	12
Глава 1. Качество и безопасность пищевых продуктов.....	16
1.1. Понятие качества продукции. Составляющие качества.....	16
Глава 2. Несбалансированность пищевого рациона.....	21
2.1. Роль питания в жизнедеятельности человека.....	21
2.2. Основы рационального питания.....	23
2.3. Пищевой рацион современного человека.....	34
2.4. Недостаток и избыток макронутриентов.....	36
2.5. Недостаток и избыток микронутриентов.....	40
Глава 3. Окружающая среда — основной источник загрязнения сырья и пищевых продуктов.....	52
3.1. Классификация вредных чужеродных веществ пищи и основные пути их попадания в пищевые продукты.....	52
3.2. Показатели токсичности веществ.....	54
Глава 4. Антропогенные токсиканты.....	59
4.1. Токсичные элементы.....	59
4.2. Радиоактивное загрязнение.....	67
4.3. Диоксины и диоксинподобные соединения.....	79
4.4. Полициклические ароматические углеводороды.....	84
4.5. Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве.....	87

4.6. Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве.....	96
Глава 5. Природные токсиканты.....	103
5.1. Микробиологические показатели безопасности сырья и пищевых продуктов.....	103
5.2. Бактериальные токсины.....	105
5.3. Микотоксины.....	108
5.4. Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов.....	122
Глава 6. Защитные и токсичные компоненты пищи	127
6.1. Общая характеристика защитного действия отдельных компонентов пищи.....	127
6.2. Биологически активные фитосоединения.....	129
6.3. Антиалиментарные факторы питания.....	132
Глава 7. Метаболизм чужеродных соединений.....	148
7.1. Механизм детоксикации ксенобиотиков — две фазы.....	149
7.2. Факторы, влияющие на метаболизм ксенобиотиков.....	152
Глава 8. Генетически модифицированные организмы.	
Критерии безопасности.....	155
8.1. Основные задачи и перспективы использования генно-модифицированных организмов	159
8.2. Основные способы создания генно-инженерно-модифицированных организмов.....	160
8.3. Потенциальные опасности и риски ГМО.....	162
8.4. Критерии безопасности ГМО.....	164
Глава 9. Оценка безопасности применения пищевых добавок.....	170
9.1. Общие сведения о пищевых добавках.....	170
9.2. Гигиеническая регламентация применения пищевых добавок в продуктах питания.....	173
9.3. Законодательное регулирование производства и обеспечения безопасности применяемых пищевых добавок..	177
Глава 10. Упаковочные материалы. Классификация, требования к применению.....	181

Глава 11. Фальсификация пищевых продуктов.	
Аспект безопасности.....	193
11.1. Виды фальсификации.....	194
11.2. Средства и методы обнаружения фальсификации.....	201
Глава 12. Принципы создания качественных и безопасных продуктов питания, обеспечение условий для их производства.....	205
12.1. Принципы менеджмента качества, системы менеджмента качества.....	205
Глава 13. Международное законодательство в области регулирования производства и обеспечения безопасности пищевой продукции.....	215
13.1. Основные международные стандарты в области обеспечения безопасности пищевой продукции.....	215
13.2. Общие принципы пищевой гигиены Кодекса Алиментариус. Методы идентификации, контроля и устранения опасностей, система НАССР.....	225
13.3. Обеспечение безопасности по всей цепи производства пищевой продукции. Применение стандарта ISO 22000:2005.....	234
13.4. Применение правил GMP (надлежащая производственная практика) для предприятий пищевой промышленности.....	245
Глава 14. Российское законодательство в области обеспечения безопасности пищевой продукции.....	257
14.1. Структура законодательства в области регулирования ввоза, производства, сбыта, оборота и обеспечения безопасности пищевой продукции.....	257
14.2. Техническое регулирование, стандартизация и надзор за рынком пищевой продукции РФ.....	260
14.3. Законодательное регулирование производства, оборота и обеспечения безопасности пищевых продуктов, изготовленных с применением ГМО на международном и локальных (национальных) рынках.....	264
14.4. Законодательное регулирование производства и обеспечения безопасности применяемых пищевых добавок на международном и локальных (национальных) рынках.....	267

Заключение.....	273
Приложения.....	276
Приложение 1. Основные законодательные и нормативные акты, регулирующие ввоз, производство, сбыт, оборот и безопасность продуктов питания на территории стран Евросоюза, а также на международном рынке пищевой продукции.....	276
Приложение 2. Основные законодательные, нормативные правовые акты, нормативные акты и нормативно-методические акты, регулирующие ввоз, производство, сбыт, оборот и безопасность продуктов питания на территории РФ.....	281
Приложение 3. Перечень ГОСТ, регулирующих производство, оборот и безопасность пищевой продукции на территории РФ.....	292
Краткий терминологический словарь.....	319
Литература.....	341