

06-8738

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

О.В. Голуб  
С.Б. Васильева

*Упаковка  
и хранение  
пищевых  
продуктов*

Учебное пособие

06-08738



Кемерово 2005

**УДК 641:65.012.16 (075)**  
**ББК 51.230:[36-9+30.61]я7**  
**Г62**

*Рецензенты:*

**Н.И. Котова**, канд. техн. наук, зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров КемИ (филиала) Российского Государственного Торгово-Экономического Университета;  
**Т.Н. Коптелова**, инженер по стандартизации отдела нормативно-информационного обеспечения ФГУ Кемеровского ЦСМ

*Рекомендовано редакционно-издательским советом  
Кемеровского технологического института  
пищевой промышленности*

**Голуб О.В., Васильева С.Б.**  
Г62 Упаковка и хранение пищевых продуктов : учебное пособие / О.В. Голуб, С.Б. Васильева; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2005. - 148 с.  
ISBN 5-89289-373-1

Рассмотрены основные вопросы упаковки и хранения пищевых продуктов в современных условиях, необходимые для приобретения навыков в области товарной экспертизы качества продуктов питания.

Предназначено для студентов вузов специальности 351100 «Товароведение и экспертиза товаров» всех форм обучения.

**УДК 641:65.012.16 (075)**  
**ББК 51.230:[36-9+30.61]я7**

ISBN 5-89289-373-1

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение .....	3
Глава 1. Основы тароведения .....	4
1.1. Основные понятия .....	5
1.2. Классификация упаковки .....	5
1.3. Основные функции упаковки .....	10
1.4. Основопологающие требования к упаковке .....	15
1.4.1. Упаковка для пищевой продукции .....	18
1.5. Унификация и стандартизация упаковки .....	23
1.6. Нормативно-правовая база .....	24
1.7. Экологические проблемы утилизации упаковки .....	25
Глава 2. Тароупаковочные материалы .....	28
2.1. Древесина .....	28
2.2. Металлы .....	31
2.3. Тканевые упаковочные материалы .....	33
2.4. Стекло .....	33
2.5. Тароупаковочные материалы на основе синтетических полимеров и сополимеров .....	34
2.5.1. Полиолефины .....	35
2.5.2. Виниловые полимеры .....	35
2.5.3. Полиэфирсы .....	36
2.5.4. Полистирол и его сополимеры .....	36
2.6. Комбинированные материалы .....	36
2.7. Съедобная упаковка .....	40
Глава 3. Транспортная тара .....	40
3.1. Маркировка транспортной тары .....	41
Глава 4. Потребительская упаковка .....	42
4.1. Основные формы потребительской упаковки .....	43
4.2. Укупорочные средства .....	46
4.3. Проблемы фальсификации в области потребительской упаковки .....	49
Глава 5. Особенности разработки упаковки .....	50
5.1. Упаковочный дизайн .....	54
Глава 6. Маркировка .....	60
6.1. Основные функции маркировки .....	60
6.2. Требования, предъявляемые к маркировке .....	61
6.3. Классификация маркировки .....	61
6.4. Структура маркировки .....	67
6.5. Носители маркировки .....	68
6.5.1. Этикетка .....	69
6.6. Условные обозначения .....	78

Глава 7. Условия хранения пищевых продуктов .....	78
7.1. Климатические условия хранения .....	79
7.2. Размещение товаров .....	90
7.3. Основополагающие принципы хранения .....	92
Глава 8. Методы хранения пищевых продуктов .....	93
8.1. Методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения .....	94
8.2. Методы, основанные на разных способах размещения .....	97
8.3. Методы ухода за товарами, основанные на разных видах и способах обработки .....	100
Глава 9. Реализация продуктов .....	103
Глава 10. Товарные потери .....	107
10.1. Количественные (нормируемые) потери .....	107
10.2. Качественные (активируемые) потери .....	108
10.2.1. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов .....	109
10.3. Порядок списания количественных и качественных потерь .....	113
10.4. Меры по предупреждению и снижению потерь .....	114
Глава 11. Консервирование пищевых продуктов .....	116
11.1. Способы консервирования, основанные на процессе биолиза .....	116
11.2. Способы консервирования, основанные на процессе анабиоза .....	117
11.2.1. Физические способы консервирования .....	117
11.2.2. Физико-химические методы консервирования .....	119
11.2.3. Химические методы консервирования .....	123
11.2.4. Биохимические способы консервирования .....	128
11.2.5. Комбинированные методы консервирования .....	129
11.3. Способы консервирования, основанные на процессе абиоза .....	131
Список рекомендуемой литературы .....	138
Приложение .....	140