



664

X 46

Химия пищевых продуктов: научное издание / ред., сост.: Ш. Дамодаран, К. Л. Паркин, О. Р. Феннема. - СПб.: Профессия, 2012. - 1040 с.: ил. - Пер. с англ. - ISBN 978-5-904757-24-3

УДК 664

Аннотация: Один из наиболее авторитетных справочников по пищевой химии состоит из трех частей: Основные компоненты пищи, Минорные компоненты пищи и Пищевые системы. В первой части рассмотрены вода и лед, углеводы, липиды, аминокислоты и белки, а также ферменты. Во второй части представлены витамины, минеральные вещества, пищевые красители, вкусоароматические вещества, пищевые добавки и технологические вспомогательные средства, а также биоактивные вещества. Третья часть посвящена рассмотрению пищевых дисперсных систем, взаимодействию компонентов пищевых систем, физико-химическим свойствам молока, физиологии и биохимии мышечных и растительных тканей, а также применению биотехнологий в производстве пищевых продуктов, в том числе генно-модифицированных. Перевод на русский язык выполнен под научной редакцией ведущих специалистов ФГБУ «НИИ питания» РАМН. Книга предназначена для широкого круга специалистов пищевой промышленности и химиков, специализирующихся по проблемам пищевой химии. Она будет полезна также студентам, аспирантам и преподавателям профильных вузов.



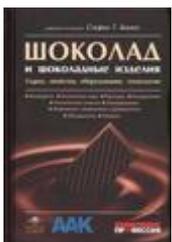
641

T 91

Тутельян Виктор Александрович. **Химический состав и калорийность российских продуктов питания:** справочник / В. А. Тутельян. - М.: ДеЛи плюс, 2012. - 284 с.: табл. - ISBN 978-5-905170-20-1

УДК 641

Аннотация: В справочнике представлены таблицы содержания основных химических веществ в пищевых продуктах, производимых или продаваемых на территории России, и сведения об их калорийности. В таблицах приведено содержание пищевых веществ как в 100 г съедобной части продукта, так и в условной «одноразовой» порции. Приведены сведения о степени удовлетворения этой порцией средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии. Справочник предназначен для работников здравоохранения, пищевой промышленности и сельского хозяйства, занимающихся вопросами производства и потребления пищевых продуктов.



664

Ш 78

Шоколад и шоколадные изделия. Сырье, свойства, оборудование, технологии: научное издание / ред., сост. С. Т. Беккет. - СПб.: Профессия, 2013. - 708 с.: ил. - (Научные основы и технологии). - Пер. с англ. - ISBN 978-5-904757-41-0

УДК 664

Аннотация: 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.



663
Ф 94

Функциональные напитки и напитки специального назначения: научное издание / ред., сост. П. Пакен. - СПб.: Профессия, 2010. - 496 с.: ил. - (Научные основы и технологии). - Пер. с англ. - ISBN 978-5-904757-08-3
УДК 663

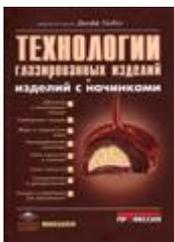
Аннотация: При общем сокращении спроса на традиционные безалкогольные напитки растет спрос на напитки с заявленными свойствами их полезности для здоровья. Составление рецептур напитков, обладающих улучшенными питательными, нутрицевтическими или функциональными свойствами при хорошем качестве продукции и длительном сроке годности, — дело не простое. В предлагаемой книге рассмотрены основные ингредиенты, методы составления рецептур и полезность для здоровья основных типов функциональных напитков и напитков специального назначения. Первая часть этой книги посвящена стабилизаторам и подсластителям, а также составлению рецептур с учетом обогащения напитков и обеспечения длительного срока годности. Во второй части рассмотрены молочные напитки с основным акцентом на улучшение нутритивных, органолептических и технологических свойств молока как важнейшего ингредиента подобных напитков. В третьей части приводятся данные об инновациях в секторе напитков из растительного сырья, в том числе соках, спортивных напитках, а также в напитках на основе чая и кофе, в том числе с применением соевых белков. Последняя четвертая часть посвящена разработке инновационных продуктов и их роли в рационе человека. Книга предназначена специалистам по производству безалкогольных функциональных напитков и диетологам, а также будет полезна студентам, аспирантам и преподавателям профильных вузов.



663
П 80

Производство бальзамов и сиропов: учеб. пособие для студ. вузов по спец. 260204 "Технология бродильных производств и виноделие" по напр. подг. диплом. спец. 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья"; рек. УМО / Е. Ю. Егорова [и др.]. - СПб.: Профессия, 2011. - 408 с.: ил. - (Научные основы и технологии). - ISBN 978-5-904757-13-7
УДК 663

Аннотация: Бальзамы и сиропы бальзамного типа (фитобальзамы) производят с использованием пряно-ароматических и лекарственных плодов и растений, благодаря чему эти напитки способны влиять на различные функциональные системы организма человека. Разработка таких напитков, содержащих растительные компоненты и обладающих специфическим воздействием на организм человека, требует особенно ответственного подхода. В предлагаемой книге на современном уровне изложены основы технологии производства традиционных и новых для России напитков, основывающихся на инновационных методах переработки растительного сырья и с учетом современных тенденции создания функциональных пищевых продуктов, к которым по праву можно отнести безалкогольные сиропы бальзамного типа и традиционные алкогольные бальзамы. Описана организация системы обеспечения качества и безопасности продукции на предприятиях по производству напитков, приведен обширный справочный материал по расчету водно-спиртовых растворов, определению содержания экстрактивных веществ в настоях растительного сырья, плотности растворов сахарного сиропа и другие данные, необходимые для расчета рецептур алкогольных и безалкогольных бальзамов. Книга предназначена для студентов профильных вузов, она также будет полезна специалистам отрасли.



664
Т 38

Технологии глазированных изделий и изделий с начинками: научное издание / ред., сост. Дж. Талбот. - СПб.: Профессия, 2011. - 496 с.: ил. - (Научные основы и технологии). - Пер. с англ. - ISBN 978-5-904757-12-0
УДК 664

Аннотация: Первая часть этой книги посвящена рецептурам шоколадных глазурей и начинок, в том числе вопросам производства шоколада, кондитерских жиров, сложных покрытий, а также жиро- и сахаросодержащих начинок. Во второй части рассмотрены вопросы разработки изделий с учетом миграции влаги, жиров и этилового спирта, реологические свойства различных начинок, а также проблемы прогнозирования и испытания срока годности готовых изделий. В третьей части основное внимание уделено инновациям в подготовке ингредиентов и технологиях производства, обеспечивающим оптимальное качество готовой продукции, в том числе темперированию, глазированию и формированию корпусов изделий. Книга предназначена для специалистов, занятых в производстве шоколада, конфет, мучных и хлебобулочных изделий, а также мороженого. Кроме того, она будет полезна студентам, аспирантам и преподавателям профильных вузов.



664
Э 14

Эванс Джудит А. Замороженные пищевые продукты. Производство и реализация: научное издание / Дж. А. Эванс. - СПб.: Профессия, 2010. - 440 с.: ил. - (Научные основы и технологии). - Пер. с англ. - ISBN 978-5-904757-02-1
УДК 664

Аннотация: Предлагаемая книга может служить прекрасным справочником по технологиям замораживания и холодильному хранению пищевых продуктов. Первые главы посвящены описанию процесса замораживания и применяемым тепловым и физическим процессам. В соответствующих разделах приведены рекомендации ведущих специалистов по обеспечению качества продуктов в условиях холодильного хранения, рефрижераторного транспорта и реализации продуктов из охлаждаемых витрин-прилавков. Ряд глав посвящен особенностям замораживания и хранения мяса, рыбы, плодоовощной продукции, а также соответствующим нормативным актам в этой области. В книге учтены все этапы холодильной цепи, что позволит специалистам оптимизировать качество готовой замороженной продукции. Она предназначена для специалистов-холодильщиков, технологов и инженеров, работающих в пищевой промышленности, а также будет полезна представителем оптовой и розничной торговли продовольственными товарами, студентам и аспирантам профильных вузов.



664
К 65

Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учеб. пособие для студ. вузов по спец. "Технология хранения и переработки зерна", "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" по напр. подг. бакалавров и магистров 260100 "Продукты питания из растительного сырья": рек. УМО / С. Я. Корячкина [и др.]. - М.: ДеЛи плюс, 2012. - 496 с. - ISBN 978-5-905170-23-2
УДК 664

Аннотация: В книге представлены современные методы организации работы производственной лаборатории; гигиенические требования безопасности сырья, используемого в хлебопекарной промышленности и готовой продукции; приведены основные правила приемки, подготовки к пуску в производство, хранения, а также качественные показатели основного и дополнительного сырья. Отдельная глава посвящена стандартным и дополнительным методам исследования свойств сырья. Описаны организация и контроль технологического процесса. Изложены общепринятые и специальные методы контроля полуфабрикатов хлебопекарного производства. Кроме того, приведены стандартные и дополнительные методы всего ассортимента изделий, вырабатываемых хлебопекарными предприятиями. Предназначено студентам вузов, обучающихся по специальности 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 260201 «Технология хранения и переработки зерна», 260501 «Технология продуктов общественного питания» для подготовки бакалавра и магистра техники и технологии по направлению 260100 «Продукты питания из растительного сырья», 260800 «Технология продукции и организация общественного питания», а также может быть использовано для научной работы студентов и аспирантов.



637.5

Ф 36

Фейнер Герхард. **Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации:** научное издание / Г. Фейнер. - СПб.: Профессия, 2010. - 720 с.: ил. - (Научные основы и технологии). - Пер. с англ. - ISBN 978-5-904757-04-5
УДК 637.5

Аннотация: В этом научно-практическом издании собраны воедино знания, необходимые современному специалисту мясной индустрии. Рассмотрены научные основы производства мясных продуктов и подробно изложена технология их изготовления. Описаны биохимические процессы, протекающие в различных животных тканях при тех или иных видах обработки или при хранении. Подробно проанализированы роль и влияние на качество конечного продукта отдельных технологических параметров, а также используемых добавок. Для производства различных групп продуктов (кусковых, колбасных и рубленых изделий) указаны особенности проведения отдельных этапов обработки, обоснованы технологические режимы, даны рекомендации по оптимальной организации технологического процесса, приведены примерные рецептуры наиболее характерных изделий каждой группы. Значительное внимание уделено вопросам контроля качества и безопасности, в первую очередь микробиологическим аспектам. Предназначена для специалистов мясной отрасли, а также преподавателей и студентов.



637.3

Л 98

Лях Вера Яковлевна. **Справочник сыродела [Комплект]:** справочное издание / В. Я. Лях, И. А. Шергина, Т. Н. Садовая. - СПб.: Профессия, 2011. - 680 с., 1 эл. опт. диск (CD-ROM). - ISBN 978-5-904757-22-9
УДК 637.3

Аннотация: В новом справочнике подробно рассмотрен практически весь спектр вопросов современного сыроделия с учетом сложившейся производственной практики и российского законодательства. Подробно рассмотрены вопросы качества и подготовки молока и других компонентов, используемых при производстве сыров, а также общая технология сыроделия (свертывание молока, обработка сгустка, формование, прессование, посолка, созревание). Описаны основные технологические проблемы, указаны причины и способы предупреждения и устранения пороков сыра. В справочнике приведены описание характеристик и блок-схемы производства более 100 отечественных натуральных и плавленых сыров. Отдельная глава посвящена оборудованию для молочной промышленности и, в частности, для сыроделия. К книге прилагается компакт-диск со справочными и нормативными материалами: выдержками из Технического регламента, санитарными нормами и правилами в молочной промышленности, описанием некоторых методов испытаний, нормами расхода сырья и вспомогательных материалов, рекомендуемыми нормами убыли сыра, расчетом производственных мощностей, требованиями охраны труда и другими документами. Комплект, состоящий из книги и диска, предназначен для специалистов молочной промышленности, поставщиков ингредиентов, упаковки и оборудования для сыроделия, а также для преподавателей и студентов профильных вузов.



637.3

П 69

Практические рекомендации сыроделам: 197 вопросов и ответов: научное издание / ред., сост. П. Л. Г. МакСуини. - СПб.: Профессия, 2010. - 374 с.: ил. - (Вопрос - ответ). - Пер. с англ. - ISBN 978-5-904757-09-0
УДК 637.3

Аннотация: Изложена информация о последних достижениях теории и практики сыроделия в удобной для практиков форме вопросов и ответов. Освещены вопросы отбора и подготовки сырья, режимы проведения отдельных операций при выработке сыра, большое внимание уделено вопросам качества и безопасности этого популярного пищевого продукта. Рассмотрены особенности изготовления и созревания основных групп сыров: сверхтвердых сыров типа Грана, сыров типа Чеддера, типа Голландского и Швейцарского, сыров, созревающих с участием плесеней и слизей, рассольных сыров, а также сыров типа паста-филата на примере Моцареллы с низким содержанием влаги. Даны рекомендации по производству свежих сыров (типа сыра Коттедж), плавленых сыров и аналогов сыров. Книга предназначена для специалистов молочной отрасли, она также будет полезна преподавателям и студентам пищевых специальностей вузов.



637.5

Б 63

Биотехнология мяса и мясопродуктов: курс лекций, учеб. пособие для студ. вузов по напр. подготовки дипл. спец. 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" по спец. 260301 "Технология мяса и мясных продуктов", по спец. 240902 "Пищевая биотехнология"; рек. УМО / И. А. Рогов. - М.: ДеЛи принт, 2009. - 296 с. - ISBN 978-5-94343-204-0

УДК 637.5

Аннотация: В книге изложены материалы по биотехнологии мяса и колбасных изделий. Даны сведения о строении и составе тканей мяса, биохимических изменениях, происходящих в мясе после убоя животных. Рассмотрены основные этапы технологического процесса производства мясопродуктов. Дана характеристика структурообразователей (гидроколлоидов), рассмотрена возможность их использования в биотехнологии мяса. Издание предназначено для студентов, обучающихся по специальностям «Технология мяса и мясопродуктов», «Пищевая биотехнология». Может быть полезным аспирантам и специалистам, работающим в мясоперерабатывающей отрасли.



576.8

М 38

Машенцева Наталья Геннадьевна. **Функциональные стартовые культуры в мясной промышленности:** монография / Н. Г. Машенцева, В. В. Хорольский. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 336 с.: ил. - ISBN 978-5-94343-162-3

УДК 576.8

Аннотация: Монография суммирует информацию по селекции стартовых культур, используемых в мясной промышленности, и вопросам совершенствования промышленных микроорганизмов. В книге полностью представлен процесс получения стартовых культур: от выделения чистой культуры, изучения промышленно-ценных свойств микроорганизмов до разработки бактериальных препаратов. Безопасность стартовых культур является важнейшей задачей селекции. Значительное внимание отводится вопросу идентификации микроорганизмов, дается экскурс в историю таксономии, приводится описание ряда методов, используемых в полифазной таксономии бактерий. Монография адресована студентам, аспирантам и преподавателям вузов специальностей «Технология мяса и мясопродуктов», «Пищевая биотехнология», «Биотехнология», научным сотрудникам, работающим в области пищевой биотехнологии, биохимии, микробиологии, молекулярной биологии и генетики, а также специалистам мясной промышленности.



665

З-17

Зайцева Лариса Валентиновна. **Транс-изомеры жирных кислот: история вопроса, актуальность проблемы, пути решения:** монография / Л. В. Зайцева, А. П. Нечаев, В. В. Бессонов. - М.: ДеЛи плюс, 2012. - 56 с. - ISBN 978-5-905170-26-3

УДК 665

Аннотация: В монографии рассмотрены пути поступления трансизомеров жирных кислот в продукты питания и различия в составе транс-изомеров, содержащихся в жирах жвачных животных и образующихся в процессе промышленной переработки масел и жиров. Представлены результаты исследований по влиянию различных транс-изомеров на организм человека, положенные в основу рекомендаций Всемирной Организации Здравоохранения по снижению содержания транс-изомеров ненасыщенных жирных кислот в пищевой продукции. Приведены способы регулирования содержания транс-изомеров жирных кислот в различных странах мира, а также современные технологии модификации растительных масел, позволяющие свести их содержание в пищевой продукции к минимуму. Кратко освещены методы определения содержания транс-изомеров жирных кислот в пищевых продуктах. 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.