



Книга находится в научном и учебном фонде библиотеки ИрГТУ
 Инвентарный номер – **656330 656331 656332 656333**

Химия пищевых продуктов = Fennema's Food Chemistry : справ. : пер. с англ. / Ред.-сост. Ш. Дамодаран, К. Л. Паркин, О. Р. Феннема. - 4-е изд. - Санкт-Петербург : Профессия, 2012. - 1039 с.: ил.

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, вкусо-ароматические 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.



Книга находится в научном и учебном фонде библиотеки ИрГТУ
 Инвентарный номер – **656305 656306 656307**

Пищевые добавки : энцикл. / Сост. Л. А. Сарафанова. - 3-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург : Профессия, 2012. - 775 с.: ил.

Изменения в регламентации и практике использования пищевых добавок потребовали подготовки нового издания энциклопедии «Пищевые добавки». Предлагаемое издание дополнено новой существенной информацией о методах получения и практике применения пищевых добавок, их метаболизме и токсичности, действующими европейскими и российскими спецификациями добавок, актуальными сведениями о регламентации применения и историческими данными. В разделе «Общие сведения о классификации пищевых добавок и технологических вспомогательных средствах» приводятся определения пищевых добавок, их отдельных классов, принципы классификации и описания технологических классов.

Словарь пищевых добавок состоит из словарных статей по единой структуре, описанной в начале книги, и расположенных в порядке возрастания Е-индексов. Словарные статьи о добавках, которым не присвоены Е-индексы, вынесены в конец словаря и расположены в алфавитном порядке.

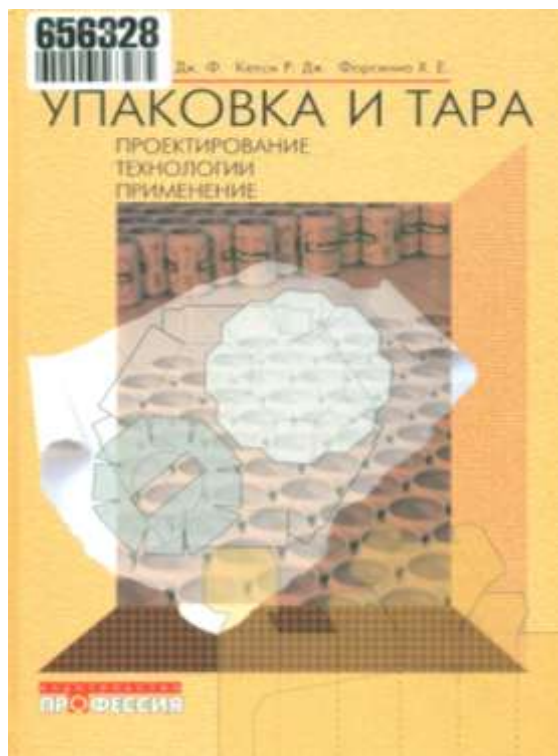


Книга находится в научном и учебном фонде библиотеки ИрГТУ
Инвентарный номер – **656321 656322**

Упаковка пищевых продуктов : пер. с англ. / Ред. Коулз Р., МакДауэлл Д., Кирван М. Дж.; пер. под науч. ред. Л. Г. Махотиной. - Санкт-Петербург : Профессия, 2012. - 408 с.: табл. - (Научные основы и технологии).

При соотнесении всех упаковочных систем с материалами становится ясно, что важнейшие упаковочные материалы — стекло, металл, полимерные материалы, бумага и картон — жестко конкурируют друг с другом. Поскольку при выборе того или иного типа тары для конкретного пищевого продукта всегда существуют разные варианты, при выборе упаковки необходимо учитывать возможности отдельных материалов (или их сочетания), технологических процессов и требования рынка.

В книге рассмотрены современные технологии переработки и упаковки пищевых продуктов, включая консервирование, определение срока годности, логистику и упаковочные материалы и оборудование. Она предназначена для технологов по упаковке предприятий пищевой промышленности, участвующих в разработке упаковочных решений, а также менеджеров по закупке или заказу упаковки. Определенный интерес данная книга представляет и для производителей упаковочного оборудования.



Книга находится в научном и учебном фонде библиотеки ИрГТУ
Инвентарный номер – **656327 656328 656329**

Упаковка и тара. Проектирование, технологии, применение = Handbook of Package Engineering : пер. с англ. / Дж. Ф. Ханлон, Р. Дж. Келси, Х. Е. Форсинио; пер. под общ. ред. В. Л. Жавнера. - Санкт-Петербург : Профессия, 2008. - 629 с.: ил.

Обобщающий труд ведущих американских специалистов в области тары и упаковки стал настольным пособием для нескольких поколений зарубежных специалистов.

В книге рассмотрены практически все материалы, применяемые для упаковки широчайшего спектра промышленных и пищевых товаров. Наряду с общими понятиями (групповая и индивидуальная упаковка, транспортная тара и т. п.) подробно рассмотрены технологические операции фасования и упаковывания, требования к оборудованию и его совместимости, вопросы переработки отходов и т. д.

Большое внимание уделено экономическим аспектам, оценке затрат на упаковку и их доли в себестоимости товара. Книга предназначена как для начинающих специалистов в области тары и упаковки, так и для работников промышленных предприятий, повседневно решающих проблемы упаковывания выпускаемых изделий, а также сотрудников фирм-изготовителей упаковки.