

ФГБОУ ВО Омский ГАУ
Научная сельскохозяйственная библиотека

Итоги VIII Международного конкурса на лучшее учебное и научное издание

НОМИНАЦИЯ
«Лучшее электронное учебное издание по
ПИЩЕВЫМ ТЕХНОЛОГИЯМ»



Омск - 2023

1 место – Барабанова, Е. Б. Методы планирования и контроля качества пищевой продукции : учебное пособие / Е. Б. Барабанова, Ю. А. Динер, Е. И. Петрова. – Омск : ФГБОУ ВО Омский ГАУ, 2020. – 131 с. – ISBN 978-5-89764-920-4. – Текст : электронный.

Пособие составлено в соответствии с рабочей программой (2018) и является дополнением к учебно-методическому комплексу по дисциплине «Методы планирования и контроля качества пищевой продукции».

Изложены теоретические основы управления качеством пищевых продуктов; планирование, инструменты и методы контроля этого управления (на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции); его концепции, значимость в менеджменте качества продуктов питания.

Предназначено для обучающихся по направлениям подготовки 27.03.01 – Стандартизация и метрология.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. СТОЛЫПИНА»
(ФГБОУ ВО Омский ГАУ)

Е.Б. БАРАБАНОВА, Ю.А. ДИНЕР, Е.И. ПЕТРОВА

МЕТОДЫ ПЛАНИРОВАНИЯ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Учебное пособие

Рекомендовано ученым советом факультета зоотехники, товароведения
и стандартизации в качестве учебного пособия для обучающихся
по направлению подготовки 27.03.01 – Стандартизация и метрология

Омск:
Издательство ФГБОУ ВО Омский ГАУ
2020

© Барабанова Е.Б., Динер Ю.А.,
Петрова Е.И., 2020
© ФГБОУ ВО Омский ГАУ, 2020
© Оформление. Издательство
ФГБОУ ВО Омский ГАУ, 2020
ISBN 978-5-89764-920-4



2 место – Ульрих, Е. В. Композиционные методы определения влажности и зольности пищевых продуктов : учебное пособие / Е. В. Ульрих, О. В. Смоловская. – Кемерово : ФГБОУ ВО Кузбасская ГСХА, 2021. – Текст : электронный.

В пособии представлены разделы по изучению композиционных методов определения влажности и зольности в пищевых продуктах. Содержится структурированный материал, необходимый для изучения теоретических положений и выполнения практических заданий по дисциплине «Методы исследования сырья и пищевых продуктов. Приводятся последовательность выполнения практических заданий, теоретические сведения, контрольные вопросы.

Предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» всех форм обучения.



3 место – Ермолаев, В. А. Технологии охлаждения и замораживания продуктов растительного и животного происхождения : учебное пособие / В. А. Ермолаев. – Кемерово : ФГБОУ ВО Кузбасская ГСХА, 2022 – Текст : электронный.

Холодильная технология изучает рациональные и научно обоснованные способы использования холода в пищевой промышленности при производстве и хранении скоропортящихся пищевых продуктов. Основная теплофизическая задача холодильной технологии в области сохранения пищевых продуктов – разработка процессов внешнего воздействия на пищевые продукты при холодильной обработке и хранении и нахождение рациональных режимов такого воздействия с учетом индивидуальных особенностей каждого вида продуктов, продолжительности хранения и потребительского назначения.

В учебном пособии рассмотрены пищевые продукты как объекты консервирования, состояние влаги пищевых продуктов, изменения теплофизических, электрических и механических характеристик, общие характеристики теплофизических процессов, способы и режимы холодильной обработки и хранения пищевых продуктов.

