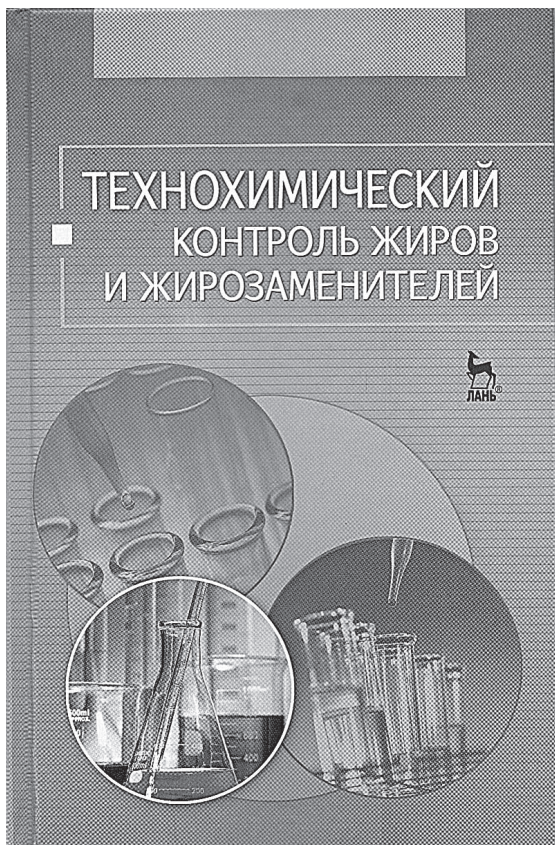


Новые книги

Технохимический контроль жиров и жирозаменителей
/ О.Б. Рудаков, Н.В. Королькова, К.К. Полянский, О.А. Котик,
Л.В. Рудакова. Санкт-Петербург: Лань, 2011. 576 с.
ISBN 978-5-8114-1147-4



Она полезна также для специалистов, работающих в области товароведения и экспертизы качества и безопасности пищевой продукции.

Книга вышла под редакцией крупного специалиста в области пищевой химии и контроля качества пищевой продукции, доктора химических наук, профессора Рудакова О.Б. В нее включены теоретические основы технохимического контроля и результаты многолетних экспериментальных исследований научных и педагогических коллективов воронежских вузов. В пособии дано описание классических и современных инструментальных методик контроля химического состава, показателей качества продукции на основе молочного, животных и растительных жиров, обсуждены критерии качества и аутентичности различных жиров, даны приемы проверки качества исходного сырья, свежести и натуральности жиров, обнаружения их фальсификации. Большое внимание в книге уделено хроматографическим (ГЖХ и ВЭЖХ) и спектроскопическим методикам определения химического состава масляной продукции.

Книга рекомендована УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии для подготовки студентов технологических специальностей в качестве учебного пособия.

Зав. кафедрой аналитической химии
Воронежского государственного университета,
д-р. хим. наук, проф. Селеменев В.Ф.