
ОГЛАВЛЕНИЕ

СОКРАЩЕНИЯ И ОБОЗНАЧЕНИЯ.....	4
ВВЕДЕНИЕ	5
1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ И НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ.....	6
1.1. Нормативно-техническая документация.....	6
1.2. Классификация современных методов исследования	13
2. СОВРЕМЕННЫЕ ХИМИЧЕСКИЕ, ФИЗИЧЕСКИЕ, ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ РАСТИТЕЛЬНОГО И ЖИВОТНОГО ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ	23
2.1. Отбор проб и пробоподготовка.....	23
2.2. Определение входных базовых показателей пищевого сырья	27
3. СОВРЕМЕННЫЕ ХИМИЧЕСКИЕ, ФИЗИЧЕСКИЕ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ МАКРО- И МИКРОИНГРЕДИЕНТОВ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ДОБАВОК И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.....	33
3.1. Методы исследования пищевых макроингредиентов.....	33
3.1.1. Белки: методы исследования и определения содержания в пищевых системах	33
3.1.2. Липиды: методы исследования и определения содержания в пищевых системах.....	48
3.1.3. Углеводы: методы исследования и определения содержания в пищевом сырье и готовой продукции	70
3.2. Методы исследования пищевых микроингредиентов	85
3.2.1. Витамины: методы исследования и определения содержания в пищевом сырье и готовой продукции.....	85
3.2.2. Минеральные вещества: методы исследования и определения содержания в пищевом сырье и готовой продукции	93
3.2.3. Биологически активные соединения: методы исследования и определения содержания в пищевом сырье и готовой продукции	101
4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ И ДЕГУСТАЦИОННЫЙ АНАЛИЗ ПРОДУКЦИИ ПИТАНИЯ.....	107
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	112
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК	113