

Оглавление

АВТОРСКИЙ КОЛЛЕКТИВ.....	3
--------------------------	---

ПРЕДИСЛОВИЕ.....	4
------------------	---

Глава 1. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ	7
--------------------------------	---

1.1. Общие сведения.....	7
--------------------------	---

1.2. Термины и определения.....	8
---------------------------------	---

1.3. Классификация.....	10
-------------------------	----

Вопросы и задания для самоконтроля.....	11
---	----

1.4. Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов.....	11
--	----

Вопросы и задания для самоконтроля.....	17
---	----

1.5. Вещества, влияющие на вкус и аромат	18
--	----

Вопросы и задания для самоконтроля.....	28
---	----

1.6. Ароматизаторы	29
--------------------------	----

Вопросы и задания для самоконтроля.....	37
---	----

1.7. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства.....	38
---	----

Вопросы и задания для самоконтроля.....	53
---	----

1.8. Вещества, способствующие увеличению сроков хранения (годности).....	54
--	----

Вопросы и задания для самоконтроля.....	63
---	----

1.9. Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов.....	63
--	----

Вопросы и задания для самоконтроля.....	69
---	----

1.10. Технологические вспомогательные средства.....	69
---	----

Вопросы и задания для самоконтроля.....	75
---	----

1.11. Вопросы безопасности и экспертизы пищевых ингредиентов.....	75
---	----

Вопросы и задания для самоконтроля.....	79
---	----

Вывод	79
-------------	----

Глава 2. БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ К ПИЩЕ	80
---	----

2.1. Обоснование к применению БАД в питании современного человека	80
---	----

2.2. Законодательная и нормативная базы, термины и определения, классификация	89
---	----

2.3. Нутрицевтики: характеристика, функциональная роль, назначение.....	91
---	----

2.4. Парафармацевтики: характеристика, функциональная роль, назначение.....	93
---	----

2.5. Пробиотики, пребиотики и пробиотические продукты: характеристика, функциональная роль, назначение.....	95
2.6. Значение БАД в коррекции питания и здоровья	100
2.7. Государственный контроль за производством и реализацией БАД. Вопросы экспертизы качества и безопасности	108
2.8. Маркетинговые исследования БАД на рынке потребительских товаров.....	116
2.9. Разработка и реализация Системы менеджмента качества за производством БАД	121
Вывод	130

Список использованной литературы	132
---	------------

Список рекомендуемой литературы	139
--	------------



Приложение 1 к техническому регламенту

«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012)

«Перечень пищевых добавок, разрешенных для применения при производстве пищевой продукции» 140-1

Приложение 2 (СанПиН 2.3.2.1078-01).

Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека при использовании для изготовления биологически активных добавок к пище..... 140-15

Приложение 3 (СанПиН 2.3.2.1078-01).

Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, которые могут оказать вредное воздействие на здоровье человека при использовании для изготовления биологически активных добавок к пище..... 140-18