

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
Глава 1. Эколого-социальные проблемы качества продукции в России	7
Глава 2. Физиологическая потребность человека в пищевых веществах.....	14
2.1. Нормы потребления пищевых веществ человеком	14
2.2. Экологически безопасная продукция.....	24
Глава 3. Качество растениеводческой продукции	32
3.1. Вещества, определяющие качество продукции.....	35
3.1.2. Белковый комплекс	50
3.1.3. Жиры и липиды.....	61
3.1.4. Витамины	70
3.1.5. Органические кислоты.....	86
3.1.6. Минеральные вещества.....	89
3.2. Качество урожая отдельных культур.....	96
3.2.1. Горох.....	96
3.2.2. Гречиха	99
3.2.3. Зеленные культуры.....	113
3.2.4. Капуста белокочанная	114
3.2.5. Картофель	116
3.2.6. Кукуруза	127
3.2.7. Многолетние и однолетние травы	131
3.2.8. Лен	140
3.2.9. Люпин.....	142
3.2.10. Морковь.....	144
3.2.11. Овес.....	149
3.2.12. Огурец.....	153
3.2.13. Плодовые культуры	153
3.2.14. Подсолнечник.....	157
3.2.15. Просо.....	160

3.2.16. Пшеница	160
3.2.17. Рис.....	171
3.2.18. Рожь	172
3.2.19. Свекла сахарная.....	179
3.2.20. Свекла столовая.....	187
3.2.21. Соя	189
3.2.22. Табак.....	189
3.2.23. Томаты	190
3.2.24. Фасоль.....	192
3.2.25. Хлопчатник	193
3.2.26. Ячмень	194
3.3. Токсины природных компонентов растениеводческой продукции.....	200
Глава 4. Качество животноводческой продукции	210
4.1. Оценка убойных животных по упитанности	210
4.2. Прием, предубойное содержание и подготовка животных к убою.....	213
4.3. Оценка качества мяса и его клеймение	214
4.4. Нормы выхода продуктов убоя животных.....	217
4.5. Обработка и оценка субпродуктов.....	219
4.6. Обработка и оценка жиров	223
4.7. Обработка, консервирование и оценка шкур	227
4.8. Ветеринарно-санитарная оценка мяса	231
4.9. Токсины природных компонентов животноводческой продукции.....	237
Глава 5. Качество продуктов питания.....	240
5.1. Качество муки и хлеба.....	240
5.2. Масла и жиры	253
5.2.1. Маргарин	254
5.2.2. Свиное сало.....	255
5.2.3. Масло мягкое.....	255
5.3. Качество мяса и мясопродуктов	257
5.4. Молоко и молочные продукты	278
5.5. Яйца.....	289
5.6. Рыба.....	293
5.7. Мёд.....	296
5.8. Фрукты и ягоды	306
5.9. Соки и напитки	308
5.10. Пиво.....	314
5.11. Винно-водочные изделия.....	316
5.12. Грибы.....	333
5.13. Табак.....	337
5.14. Вода.....	342

Глава 6. Диетические и лекарственные свойства продукции	358
6.1. Продукты растительного происхождения.....	366
6.2. Рыба, речные и морские продукты	432
6.3. Животноводческие продукты.....	440
Глава 7. Изменение качества продукции при хранении	
и переработке	453
7.1. Хранение продукции.....	453
7.1.1. Картофель	457
7.1.2. Морковь.....	460
7.1.3. Свекла столовая.....	463
7.1.4. Лук.....	464
7.1.5. Капуста	465
7.1.6. Плодовые и ягодные культуры.....	465
7.1.7. Зерно	472
7.1.8. Мука	474
7.2. Переработка продукции.....	475
7.2.1. Переработка зерна в муку	476
7.2.2. Переработка зерна в крупу	477
7.2.3. Влияние технологий переработки на качество продукции	483
Глава 8. Загрязняющие вещества в окружающей среде	
и качество продукции	493
8.1. Азотистые соединения	493
8.1.1. Нитраты	494
8.1.2. Нитриты	515
8.1.3. Нитрозосоединения	525
8.2. Тяжелые металлы.....	544
8.3. Неметаллы	561
8.4. Радионуклиды	582
8.5. Органические загрязнители	636
8.5.1. Пестициды и их метаболиты	637
8.5.2. Диоксины	662
8.5.3. Бенз(а)пирены	672
8.5.4. Полихлорбифенилы	684
8.5.5. Регуляторы роста и ингибиторы нитрификации	691
8.5.6. Лекарственные препараты	697
8.6. Природные соединения	700
8.6.1. Загрязнение микроорганизмами	700
8.6.2. Микотоксины	713
8.6.3. Инсектотоксины	737

8.7. Загрязнение вредными примесями (кормовые и пищевые добавки)	741
8.7.1. Кормовые добавки	741
8.7.2. Пищевые добавки	755
8.8. Материалы, используемые в пищевой промышленности.....	771
Заключение	
(Концепция производства экологически безопасной продукции).....	777
Карты экологически безопасной продукции	805
1. Карты ЭБП растениеводческой продукции	805
2. Карты ЭБП животноводческой продукции.....	822
Тестовые задания	829
Основная литература	843