

Національний університет харчових технологій
Науково-технічна бібліотека

Відділ інформаційно-аналітичної та довідково-бібліографічної роботи

Дайджест

Безпека харчування



Київ 2018

Безпека харчування : дайджест. Вип. 41 [Електронний ресурс] / Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка ; підгот. О. В. Олабоді. – Київ, 2018. – 17 с. – Режим доступу : <http://library.nuft.edu.ua>. – Назва з екрана.

Дайджест містить інформацію про наявність в фондах Науково-технічної бібліотеки НУХТ літератури з питань безпеки харчування за 2000-2018 рр.

Видання адресоване науковцям, викладачам, студентам та всім зацікавленим.

Від упорядника

Безпека харчової сировини і продуктів харчування – найважливіші складові національної безпеки держави. Людина залежить від їжі. Завдяки їжі організм забезпечується білками, жирами, вуглеводами, вітамінами та мінеральними солями. Раціональне харчування повинно бути повноцінним, збалансованим та доброякісним. Сучасні складні екологічні і кліматичні умови в Україні і у світі, порушення технологій вирощування сировини рослинного і тваринного походження та технологічних процесів виробництва харчових продуктів створюють небезпеку зниження їх якості і як наслідок виникнення інфекційних захворювань людей. Для безпечної життєдіяльності людина повинна знати як застерегти себе від вживання недоброякісних продуктів, різноманітних харчових добавок і хімічних речовин, які негативно впливають на організм.

Метою цього Дайджесту є ознайомлення наукових працівників, викладачів, аспірантів і студентів університету з вибіркоким аналітичним оглядом наукових видань з питань безпечного харчування, про вплив шкідливих речовин хімічного та біологічного походження: важкими металами, пестицидами, радіонуклідами, забороненими харчовими добавками, патогенними мікроорганізмами та мікроскопічними грибами тощо, харчових отруєнь, ідентифікації та фальсифікації харчової продукції та якості продуктів харчування за період з 2000 по 2018 рр.

ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ ЯК СТРАТЕГІЧНИЙ РЕСУРС НАЦІОНАЛЬНОЇ БЕЗПЕКИ УКРАЇНИ

На початку третього тисячоліття тема здорового харчування набуває дедалі більшої актуальності майже в усіх країнах світу і є одним із ключових аспектів взаємозв'язку людини з навколишнім природним середовищем. Однак сьогодні, за постійних змін навколишнього природного середовища, кількісних і якісних характеристик продуктів харчування, за умов ринку і такого способу діяльності людини, коли вона щораз більше відокремлюється від природи, ситуація в цій сфері різко погіршилася. Науковий підхід мав би переважати на всіх рівнях: освіта – наука – виробник – споживач, але й досі, на превеликий жаль, цього так і не вдалося досягти. Така ситуація вкрай негативно позначилася на здоров'ї нашої нації. У зв'язку з цим в Україні як демократичній державі метою державотворення, всіх економічних і соціальних реформ, які проводять останнім часом, є поліпшення умов і рівня життя населення, у тому числі такої якісної інтегральної характеристики, як здорове довголіття нації. За своєю значущістю здоров'я людини віднесено до переліку складників національної безпеки країни. Нині як ніколи людина стає екологічно залежною від середовища свого існування – природного і соціального, а її здоров'я дедалі більше потерпає від природних і антропогенних чинників. Вплив незабрудненого довкілля на здоров'я людини не зводиться лише до дії атмосфери, значною мірою на нього впливає й екологічна чистота і природна біоенергетика продуктів харчування, зокрема якість питної води, фонові техногенні електромагнітні поля. Учені довели, що приблизно 20% негативного впливу на здоров'я людини справляє несприятлива екологічна ситуація, пов'язана із забрудненням повітря, води, ґрунту, а також непередбачувані зміни природно-кліматичних умов. Решта залежить від стану генетичного фонду популяції (20%), якості медичного обслуговування (10%) і найбільше (50%) – від способу життя людини. Чільне місце в оздоровленні широких верств населення відводиться здоровому харчуванню людини, тобто якості й асортименту продуктів, які вона споживає. Недостатня чи надмірна кількість харчових продуктів, значні перекоси в необхідному співвідношенні їхніх компонентів та зловживання деякими висококалорійними продуктами завжди призводять до негативних змін у здоров'ї людини.

Наслідком сучасної структури харчування є насамперед такі порушення харчового статусу: дефіцит тваринних білків (особливо в групах населення з низькими доходами); поліненасичених жирних кислот (на фоні надлишкового надходження тваринних жирів); багатьох вітамінів (простежується в більшості



населення); низки мінеральних речовин (кальцію – насамперед для осіб літнього віку, що супроводжується розвитком остеопорозу та підвищеної ламкості кісток; заліза – переважно для вагітних жінок і дітей раннього віку, що провокує розвиток анемії; йоду – особливо для дітей у період інтенсивного розвитку центральної нервової системи, що призводить до часткової втрати інтелекту; фтору; селену; цинку); досить значна нестача харчових волокон. Недостатня забезпеченість організму біологічно активними речовинами є одним із чинників розвитку й ускладнення перебігу багатьох захворювань. Порівняно з 1990 р. на 37,8% скоротилося споживання ретинолу, на 32% – β -каротину (еквівалента ретинолу), на 11% – аскорбінової кислоти, на 17,4% – тіаміну, на 24,9% – рибофлавіну, на 19,2% – ніацину, на 32,3% – кальцію, на 20% – заліза і на 25% – протеїну. За значного скорочення споживання біологічно активних речовин відзначено надлишкове споживання жирів, зокрема насичених, цукру й солі. Для України здорове харчування – дуже актуальна проблема, оскільки чверть нашого населення проживає в екологічно несприятливих умовах. Після Чорнобильської катастрофи в багато разів збільшилася кількість випадків серцево-судинних захворювань, туберкульозу й онкологічних хвороб. Здоров'я населення погіршується не лише через фоновий вплив малих доз радіації та розбалансованість раціонів харчування на тлі дефіциту окремих мікронутрієнтів, а й через забруднення продуктів харчування, внаслідок чого зростає захворюваність на цукровий діабет і ожиріння. Слід зауважити, що найбільшою мірою продукти харчування забруднені радіонуклідами, важкими металами та іншими хімічними елементами, детергентами (мийними засобами), антиоксидантами, консервантами, пестицидами, нітратами і нітридами, мікотоксинами, антимікробними речовинами і заспокійливими препаратами, регуляторами росту та іншими шкідливими речовинами, що вкрай негативно позначається на здоров'ї людини. Мета цієї статті — з'ясування загального стану й окреслення пріоритетних напрямів діяльності держави щодо покращення якості продуктів харчування в контексті збереження та відновлення генофонду нації як стратегічного ресурсу України. Вагомий внесок у розвиток здорового харчування і продовольчої безпеки України на різних рівнях зробили такі фахівці, як: В.Я. Амбросов, П.П. Борщевський, В.П. Галушко, О.Д. Гудзинський, С.І. Дорогунцов, А.С. Лисецький та інші.

Проблема забезпечення населення якісними та безпечними продуктами харчування є однією з першорядних як для економічно розвинених держав, так і для країн, що розвиваються. Її досліджувало багато вітчизняних учених (В. Артиш, Л. Дейнеко, Є. Милованов, В. Скальський, О. Шубравська, Б. Шелудько), проте й сьогодні залишається чимало невирішених питань. Адже навіть за умов виконання усіх порад і рекомендацій щодо раціонального та науково збалансованого харчування людина не завжди захищена від шкідливої

дії продуктів із підвищеним вмістом токсичних речовин і продуктів, для яких перевищено допустимі терміни чи порушено режими зберігання тощо. Тому харчування сучасної людини має бути функціональним, тобто продукти, які населення споживає щоденно, повинні не лише забезпечувати організм поживними речовинами, але й виконувати профілактичні функції: знижувати ризик розвитку різних захворювань, захищати від несприятливих умов довкілля, зменшувати вплив неправильного способу життя. Функціональне харчування базується на регулярному введенні в раціон людини продуктів спеціального призначення. Це переважно комбіновані продукти з природної традиційної і нетрадиційної екологічно чистої сировини, низькокалорійні або збалансовані за вмістом і внутрішнім складом нутрієнтів з високим природним вмістом біологічно активних речовин, або збагачені біологічно активними добавками...

Бомба, М. Я. Здорове харчування як стратегічний ресурс національної безпеки України / М. Я. Бомба, Л. Я. Івашків // Вісник НАН України. – 2013. – № 6. – С. 32–41. – Режим доступу : <http://dspace.nbuv.gov.ua/handle/123456789/67484> (дата звернення: 01.11.2018). – Назва з екрана.

Книги, монографії, довідкові видання, навчальні видання

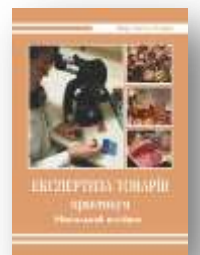
Байдакова, Л. І. Експертиза товарів : підручник / Л. І. Байдакова, С. В. Ягелюк, І. М. Байдакова. – Київ : Слово, 2014. – 392 с.



Анотація : книга присвячена товарознавчій оцінці продовольчих та непродовольчих товарів, що набуває особливого значення в умовах розвитку в Україні ринкової економіки, її інтеграції в світову економіку. За таких умов постає завдання досягнення конкурентоспроможності українських товарів, чому й сприяє товарознавча експертиза. У підручнику наведено основну класифікацію товарів, визначено фактори, що формують споживчі властивості та асортимент товарів, а також подано вимоги до якості, маркування та пакування товарів, порядок відбору проб та зразків, методи експертних досліджень. До кожної групи товарів подано перелік нормативних документів.



Батутіна, А. П. Експертиза товарів: практикум : навч. посібник / А. П. Батутіна, І. В. Ємченко, А. О. Троякова. – 2-ге вид., стер. – Київ : Магнолія-2006, 2016. – 396 с.



Анотація : систематизовано викладено матеріал згідно типової програми. Структура посібника включає 17 тем, при вивченні яких передбачено виконання самостійної роботи, з метою самоперевірки знань матеріалу теми подані питання. Для виконання лабораторних і практичних занять визначені види робіт за запропонованим варіантом і формою, що супроводжується поясненнями. До кожної теми є перелік нормативних і законодавчих джерел, рекомендованої літератури, додатків. Текстовий матеріал окремих тем супроводжуються таблицями схемами, додатками, що сприяє більш ефективному засвоєнню матеріалу дисципліни.

Безпека харчування: сучасні проблеми : посіб.-довідник / уклад. А. В. Бабюк, О. В. Макарова, М. С. Рогозинський, Л. В. Романів. – Чернівці : Книги - XXI, 2005. – 456 с.

Анотація : викладено широке коло питань, які висвітлюють різні аспекти безпеки харчування: раціонального, збалансованого харчування для різних груп населення в залежності від віку, статі і характеру трудової діяльності, значення окремих поживних речовин і загальні правила харчування. Окремий розділ присвячений харчовим отруєнням і захворюванням, пов'язаним з вживанням недоброякісної їжі, наведені заходи щодо їх запобігання. Зібраний цікавий матеріал по органолептичному визначенню якості продуктів харчування. Книга знайомить із розмаїтими способами обману споживачів виробниками, посередниками і продавцями продуктів харчування, дає цінні підказки щодо розпізнавання фальсифікатів і протидії спробам ошукування при покупці на ринку.



Експертиза продовольчих товарів. Кредитно-модульний курс : навч. посібник / О. П. Юдічева, З. Я. Котова, Н. О. Кузнецова, З. П. Рачинська ; Полтавський університет економіки і торгівлі. – Київ : Ліра-К, 2014. – 248 с.

Анотація : матеріал посібника висвітлює питання експертизи всіх груп продовольчих товарів і викладений відповідно до програми дисципліни «Експертиза товарів» (теми 11-19). Структура посібника включає 16 тем, для поглибленого вивчення яких надаються методичні поради, зазначаються літературні джерела, наводиться матеріальне та методичне забезпечення. У посібнику передбачені запитання для самоконтролю, завдання для практичних занять, а також для самостійного та індивідуального вивчення, тести. Посібник включає в себе термінологічний словник, додатки, систему поточного та підсумкового контролю, порядок і критерії оцінювання знань студентів під час вивчення даної дисципліни за кредитно-модульною системою.



Бочарова, О. В. Управління безпечністю товарів : підручник / О. В. Бочарова ; Одеській національний економічний університет. – Одеса : Атлант, 2014. – 376 с.

Анотація : підручник – перше видання курсу дисципліни "Управління безпечністю товарів". У ньому викладено систематизований матеріал щодо розроблення, запровадження та підтримування систем управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП) на основі концепції НАССР. Окремий розділ присвячено аудиторам СУБХП.



Витол, И. С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / И. С. Витол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. – Москва : ДеЛи Принт, 2013. – 352 с.

Аннотация : рассматриваются вопросы качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Описаны нарушения функций организма, связанные с несбалансированностью пищевого рациона, показаны основные виды и пути загрязнения сырья и пищевых продуктов из окружающей среды антропогенного и природного происхождения. Отражены проблемы, связанные с фальсификацией продуктов питания, рассмотрены потенциальные риски применения генно-модифицированных организмов и полимерных упаковочных материалов, а также дана оценка безопасности применения пищевых добавок. Большое внимание уделено принципам создания качественных и безопасных продуктов питания, Изложены основные международные и российские стандарты в области регулирования производства и обеспечения безопасности пищевой продукции.



Гігієна рослинних харчових продуктів : підручник / І. В. Яценко, Н. М. Богатко, І. А. Бібен та ін. ; за ред. Н. М. Богатко. – Харків : Діса плюс, 2015. – 424 с.

Анотація : висвітлені питання гігієни продукції рослинного походження. Важливе місце відводиться санітарно-гігієнічним вимогам стосовно виробництва, реалізації, зберігання, транспортування рослинних харчових продуктів, що продаються на агропродовольчих ринках, магазинах, супермаркетах, оптових базах України. Подано порядок інспектування державними інспекторами ветеринарної медицини з метою перевірки стану додержання ветеринарно-санітарних вимог до продукції рослинного походження, регламентованих законодавством. Важливим є розділ щодо показників для бракування продукції рослинного походження, за яких вона не допускається до продажу. Наведено вимоги чинних нормативно-правових актів до продукції рослинного походження та показана її ветеринарно-санітарна оцінка. Подано лабораторні методи контролю якості продукції рослинного походження.



Гігієна харчування з основами нутриціології : підручник : у 2 кн. Кн. 1 / Т. І. Аністратенко, Т. М. Білко, О. В. Благодарова та ін. ; за ред. В. І. Ципріяна. – Київ. : Медицина, 2007. – 528 с.

Анотація : у книзі 1, ґрунтуючись на сучасній теорії харчування і вчення про функції їжі та її біологічну дію на організм, автори висвітлюють гігієнічні принципи раціонального харчування окремих груп населення, основи профілактики аліментарних та аліментарно зумовлених захворювань, дають гігієнічну і нутриціологічну характеристику харчових продуктів, визначають організаційно-правові основи їх експертизи.



Гігієна харчування з основами нутриціології : підручник : у 2 кн. Кн. 2 / В. І. Ципріян, І. Т. Матасар, В. І. Слободкін та ін. ; за ред. В. І. Ципріяна. – Київ : Медицина, 2007. – 544 с.



Анотація : у другій книзі підручника описано гігієнічні вимоги до сучасних процесів виробництва основних харчових продуктів. Значну увагу приділено теорії та методології нормування контамінітів різної природи в харчових продуктах. Уперше на прикладах показано, як визначаються аліментарні ризики захворюваності, наведені підходи до регламентації транс генної їжі. Ґрунтовано проаналізовано безпеку їжі за вмістом у ній хімічних, радіоактивних і мікробіологічних забруднювачів. У главах, в яких йдеться про харчові отруєння мікробної природи, схарактеризовані властивості мікроорганізмів, умови їхнього розмноження і токсиноутворення у харчових продуктах, описано можливі шляхи забруднення і систему заходів профілактики. Наведено авторську класифікацію харчових отруєнь і детально описано методику їх розслідування.



Грегірчак, Н. М. Мікробіологія, санітарія і гігієна виробництв з основами НАССР : лаб. практикум : навч. посібник / Н. М. Грегірчак, С. М. Тетеріна, Т. М. Нечипор ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2018. – 274 с.



Анотація : матеріал навчального посібника включає розділи по правилах роботи та організації мікробіологічної лабораторії, методах мікроскопії та техніки мікроскопування, методах роботи з мікроорганізмами, розглянуто морфологічні та культуральні ознаки бактерій, грибів, дріжджів, вплив факторів зовнішнього середовища на мікроорганізми. Друга частина посібника присвячена методам визначення безпеки харчових продуктів за мікробіологічними показниками і охоплює практично всі галузі виробництва харчових продуктів, що особливо важливо при запровадженні на харчових підприємствах системи якості НАССР. У посібнику містяться методи визначення мікробіологічних показників у сировині, напівпродуктах і готових виробках, наведено склад реактивів, розчинів, поживних середовищ, що використовують для визначення санітарно-показових мікроорганізмів.

Димань, Т. М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підручник / Т. М. Димань, Т. Г. Мазур. – Київ : Академія, 2011. – 520 с.

Анотація : підручник містить відомості про джерела потрапляння в організм шкідливих речовин, механізм їх руйнівної сили і способи протидії їм. Використання цих відомостей за відповідної самоорганізації сприятиме підвищенню рівня індивідуальної, колективної та суспільної екологічної безпеки. Підручник адресований студентам ВНЗ, працівникам харчової промисловості, органів екологічної безпеки, стандартизації. Багато цінного знайде кожен, хто дбає про своє здоров'я, намагається грамотно організувати свій життєвий простір.



Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування : навч. посібник / Т. М. Димань, М. М. Барановський, Г. О. Білявський, О. В. Власенко ; за наук. ред. Т. М. Димань. – Київ : Лібра Терра, 2006. – 302с.

Анотація : особливу увагу приділено екологічним проблемам харчування, розкрито санітарно-гігієнічне значення їжі. Наведено дані про харчову та біологічну цінність харчових продуктів, їхню збалансованість у харчовому раціоні, енергетичні потреби різних вікових і професійних груп населення. Викладено основи зберігання й ідентифікації харчової продукції. Представлено сучасні фізико-хімічні та біохімічні методи дослідження складу і властивостей харчових продуктів.



Бірта, Г. О. Генно-модифіковані організми: за і проти : навч. посібник / Г. Ю. Бірта, Ю. Бургу ; Полтавський університет економіки і торгівлі. – Київ : Центр учбової літератури, 2013. – 127 с.

Анотація : розглянуто питання розвитку сучасної біотехнології; теоретичних основ та історії виникнення генно-модифікованих організмів, їх використання в харчовому виробництві; якості та безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів; позитивних аспектів трансгенних організмів та основних ризиків їх використання.



Методи контролю харчових продуктів / Т. А. Королук та ін. – Київ : НУХТ, 2017. – 146 с.

Анотація : викладено перевірені й удосконалені методи контролю вітчизняних і закордонних авторів, а також стандартизовані затверджені методики. Детально описано методи контролю, що дає можливість проводити аналіз без використання інших літературних джерел.



Запольський, А. К. Екологізація харчових виробництв : підручник / А. К. Запольський, А. І. Українець. – Київ : Вища школа, 2005. – 428 с.

Анотація : висвітлено актуальні питання екологізації харчових виробництв, охарактеризовано екологічну ситуацію в Україні. Наведено характеристику основних харчових продуктів та принципи раціонального харчування. Значну увагу приділено екологічній безпеці та якості харчових продуктів.



Павлоцька, Л. Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : навч. посібник / Л. А. Павлоцька, Н. В. Дуденко, Л. Р. Димитрієвич. – Суми : Університетська книга, 2007. – 440 с.

Анотація : наведені дані щодо білків, ліпідів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин, їх значення в харчуванні людини, рекомендовані середні норми в добових раціонах. Надається характеристика особливостей харчування різних верств населення (дітей та підлітків, людей похилого віку, студентів, різних професійних груп населення, людей, що контактують із шкідливими чинниками, та людей, що потребують дієтичного харчування).



Зубар, Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник / Н. М. Зубар. – Київ : ЦУЛ, 2010. – 336 с.

Анотація : розкрито фізіолого-гігієнічний вплив їжі та її компонентів на функціонування основних фізіологічних систем організму, що дозволяє критично підійти до вибору харчових продуктів, технологічного процесу виробництва кулінарної продукції та складання раціонів харчування.



Методи контролю продукції тваринництва та рослинних жирів : навч. посібник / ред. Л. М. Крайнюк. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Суми : Університетська книга, 2009. – 300 с.

Анотація : метою навчального посібника є ознайомлення студентів з методами оцінки якості продукції тваринного походження та рослинних жирів, що застосовуються в процесі її контролю. Викладено методологічні основи оцінювання, їх законодавчу базу, показники якості харчової продукції, методи вимірювання та основи контролю якості. Розглянуто методологію добору проб харчової продукції під час контролю.



Методи контролю якості харчової продукції : навч. посібник / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін. ; за ред. Л. М. Крайнюка ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Київ : Кондор, 2016. – 512 с.

Анотація : висвітлено загальні підходи та правову базу контролю якості харчової продукції, охарактеризовано нормативні показники та методи їх вимірювання, описано методологію добору проб харчової продукції під час контролю.



Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов : учеб. пособие / В. А. Галынкин, Н. А. Заикина, В. В. Карцев и др. – Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2007. – 288 с.



Аннотация : изложены основы Системы Анализа Рисков в Критических Точках Контроля (ХАССП), позволяющей обеспечить безопасность пищевых производств на протяжении всего цикла обращения пищевых продуктов, начиная от получения сырья до стадии реализации продукции. Изложены основные положения, последовательность разработки, внедрения и контроля функционирования системы ХАССП. Подробно рассмотрена методика выявления и анализа микробиологического риска.



Основи експертизи продовольчих товарів : навч. посібник / В. Малигіна та ін. – Київ : Кондор, 2009. – 295 с.



Анотація : розкриваються питання класифікації споживчих товарів, технології штрихового кодування, ідентифікації та оцінки відповідності товарів, засобів і методів виявлення фальсифікації продовольчих товарів, експертизи товарів.



Мікробіологія харчових виробництв : навч. посібник / Л. В. Капрельянц, Л. М. Пилипенко, А. В. Єгорова та ін. – Херсон : Грінь Д. С., 2016. – 478 с.



Анотація : викладений теоретичний і експериментальний матеріал із дисципліни «Мікробіологія харчових виробництв», яка є однією з базових для фахової підготовки бакалаврів із технологій харчових виробництв. Наведений у виданні матеріал спрямований на набуття студентами знань і практичних навичок у сфері управління технологіями та якістю харчових продуктів за мікробіологічними показниками.

Павлоцкая, Л. Ф. Пищевая, биологическая ценность и безопасность сырья и продуктов его переработки : учебник / Л. Ф. Павлоцкая, Н. В. Дуденко, В. В. Евлаш. – Київ : Инкос, 2007. – 287 с.



Анотація : учебник содержит сведения о биологической роли и нормах потребления основных пищевых веществ, их источниках в пище. Подробно приведена характеристика пищевой, биологической ценности и безвредности сырья и продуктов его переработки. Приводятся методики изучения показателей качества пищевых продуктов, которые могут быть использованы в учебном процессе и в научно-исследовательской работе студентов, аспирантов и преподавателей



Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення : підручник / А. А. Дубініна, Л. П. Малюк, Г. А. Селютіна та ін. ; МОН України, ХДУХТ. – Київ : Професіонал, 2007. – 384 с.



Анотація : посібник охоплює широке коло питань, які пов'язані з безпекою харчування людини. Розглянуто джерела забруднення навколишнього середовища, продовольчої сировини і харчових продуктів сполуками важких металів, нітратами, радіонуклідами, пестицидами, мікотоксинами. Наведено чинники, що впливають на вміст небезпечних речовин у продуктах рослинного походження. Висвітлено важливі питання утворення і потрапляння токсинів до продуктів харчування та в організм людини. У посібнику велику увагу приділено безпеці харчування, яке пов'язане з компонентами сучасного пакування. Особливістю книги є наведений широкий спектр хімічних методів аналізу (хроматографічні, радіохімічні, спектрофотометричні та потенціометричні) для визначення небезпечних речовин у продуктах харчування.

