Національний університет харчових технологій

Науково-технічна бібліотека

Відділ інформаційно-аналітичної та довідково-бібліографічної роботи

Дайджест

Харчування і здоров'я

Київ 2018

Харчування і здоров'я : дайджест. Вип. 26. [Електронний ресурс] / Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка ; підгот. О. В. Олабоді. – Київ, 2017. – 24 с. – Режим доступа : http://library.nuft.edu.ua/inform/ kharhuvannia.pdf. –Назва з екрана.

Дайджест містить інформацію про наявність в фондах Науково-технічної бібліотеки НУХТ, літератури з питань гігієни та безпеки харчування, технології оздоровчого та функціонального харчування.

Видання адресоване науковцям, викладачам, студентам та всім зацікавленим.

Від упорядника

Здорове харчування це один із основних факторів, який забезпечує нормальний психічний і фізичний розвиток людини. У сучасному світі правильне і здорове харчування важливо для міцного імунітету і здоров'я людини. На світовому ринку харчових продуктів збільшується кількість продуктів, призначених для попередження різних захворювань, зміцнення захисних сил організму, зниження ризику впливу несприятливих екологічних ситуацій.

Метою цього Дайджесту є ознайомлення наукових працівників, викладачів, аспірантів і студентів університету з вибірковим аналітичним обзором видань: книг, навчальних видань, монографій, довідників, статей з наукових журналів з питань гігієни та безпеки харчування, технології оздоровчого та функціонального харчування.

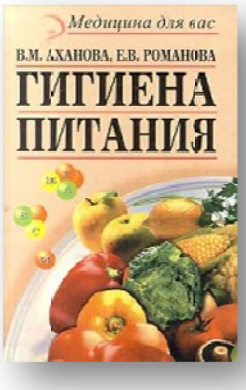
СОЦИАЛЬНЫЕ И ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПРЕДПОСЫЛКИ СОЗДАНИЯ В УКРАИНЕ ИНДУСТРИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Здоровье – основная жизненная ценность каждого человека, важнейший эмоциональный, социальный, экономический фактор, значение которого в современных условиях научно-технической революции и неблагоприятной экологической окружающей среды постоянно увеличивается. Проблема здоровья решается двумя путями. Первый путь – достижение и поддержание здоровья на надлежащем уровне; второй путь – лечение болезней. Оба пути тесно связаны между собой. Однако стратегия и тактика успешного достижения цели любым из этих путей требует двух разных научных подходов и двух разных систем практического решения. Для практической реализации первого пути, для осуществления программы социально-экономических превращений в Украине необходимо обеспечить население высококачественными, доступными для всех групп населения пищевыми продуктами, которые не только воссоздают энергетические затраты организма, но и положительно влияют на нормализацию его жизнедеятельности. Именно такое питание является в современных условиях залогом восстановления и поддержания на надлежащем уровне здоровья каждого человека и гарантом сохранения генофонда украинской нации. Страницы истории являются отображением человеческих страданий, болезней, преждевременной смертности, которые возникали вследствие нерационального или недостаточного питания. Еще в начале XX века врачи направляли в психиатрические учреждения безнадежно больных и немощных людей, причиной болезней которых преимущественно, как выяснилось позже, был дефицит витаминов. Совсем другой могла бы оказаться история человечества, если бы не было эпидемий, авитаминозов, недостатка в рационе питания микро- и макроэлементов, незаменимых аминокислот, полиненасыщенных жирных кислот ит.п. Таким образом, в значительной степени именно пищевой рацион сформировал каждого человека, сформировал мир. Пищевой поток, который проходит через организм, так же сложен, как и мир. В нем есть все элементы, из которых состоит планета, в нем сотни тысяч природных веществ. На протяжении всего периода существования человечества были попытки выяснить связь между заболеваниями и структурой, конкретными традициями питания.

И лишь XX век положил начало решению этого вопроса: исследования в данном направлении расширяются во всем мире, устанавливая все новые аспекты функциональной (физиологической) роли тех или иных ингредиентов пищевых продуктов. Появилась возможность анализа фактов, накопленных наукой о питании и смежными науками, в их системной взаимосвязи. Назрела необходимость рассмотрения отдельных положений с точки зрения проявления в них общих закономерностей процессов жизнедеятельности организма. Теория регулирования и биокибернетика открыли возможность трактовки процессов ассимиляции нутриентов с точки зрения общего принципа лежащей в их основе функциональной архитектоники. Находит своё решение и вопрос о степени универсальности и индивидуальности систем, регулирующих питание человека, которое позволяет оценить перспективы разработки пищевых рационов, способствующих профилактике тех заболеваний, к которым данный человек наиболее предрасположен, исходя из его иммунологических, биохимических и морфологических характеристик. Именно благодаря таким исследованиям в конце минувшего века были накоплены многочисленные свидетельства того, что сердечно-сосудистые заболевания, рак, диабет, инсульт, остеопороз, некоторые болезни мозга и нервной системы во многом связаны с нерациональным питанием, определёнными пристрастиями в еде отдельных индивидуумов. Уже доказано, что при употреблении некоторых пищевых продуктов в больших количествах нарушаются многие жизненно важные функции организма и в совокупности с вредными привычками, наследственной предрасположенностью и экологическим неблагополучием это способствует возникновению заболеваний. …

Симахина, Г. А. Социальные и экономические предпосылки создания в Украине индустрии здорового питания / Г. А. Симахина // Продукты и ингредиенты. – 2004. – № 4. – С. 26–29. (Фрагмент статті).

Книги, навчальні видання. довідники.



Аханова, В. М. Гигиена питания / В. М. Аханова, Е. В. Романова. – Ростов н/Д : Феникс, 2000. – 384 с.

УДК : 613.24

Аннотация издания :

В данном издании приводятся сведения о пищевой ценности и хранении продуктов питания; рекомендации по питанию детей, взрослых и пожилых людей; способы приготовления пищи; санитарные требования к торговле пищевыми продуктами и предприятиям общественного питания, профилактике пищевых отравлений.

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

УДК : 613.2(075.8)

Анотація видання :

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 заходо щодо їх запобігання. Зібраний цікавий матеріал по органолептичному визначенню якості продуктів харчування.

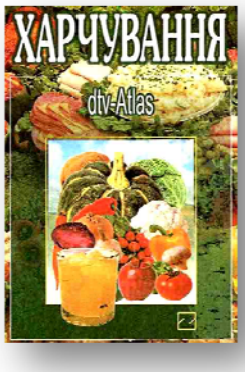
Біленька, І. Р. Оздоровчі продукти на основі топінамбура : монографія / І. Р. Біленька, Н. А. Лазаренко ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса : В. В. Букаєв, 2015. – 127 с.

УДК : 613.292:635.24]:577.15

Анотація видання :

Монографія включає науково обґрунтовані технології виробництва ферментованих соків та пастоподібних продуктів на основі топінамбура дозволяє розширити асортимент оздоровчих продуктів харчування. Представлена інформація про сучасний стан виробництва оздоровчих продуктів, класифікацію ферментованої продукції; досліджено процес ферментації бульб топінамбура; розроблено рецептурні співвідношення компонентів ферментованих соків та пастоподібних продуктів на основі топінамбура.

Гаубер-Швенк, Г. Харчування: Dtv-Atlas : Пер. з нім. / Г. Гаубер-Швенк, М. Швенк ; Ред. В.Г. Передерій, Ю.Г. Григоров. – Київ : Знання-Прес, 2004. – 183 с.



УДК : 612.3:613.2(035)

Анотація видання :

Книга - унікальний довідник про харчування. Основні поняття вчення про харчування. Харчові речовини та їх функції. Продукти харчування. Обробка та переробка продуктів харчування. Шкідливі речовини та збудники хвороб. Харчування відповідно до життєвих ситуацій. Хвороби, зумовлені харчуванням. Традиційні та нетрадиційні рекомендації щодо харчування

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

УДК : 613.26(075.8)

Анотація видання :

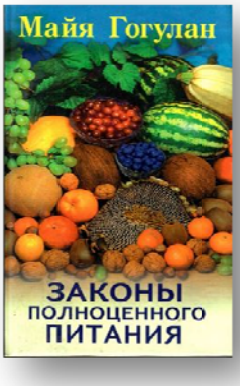
Висвітлені питання гігієни продукції рослинного походження. Важливе місце відводиться санітарно-гігієнічним вимогам стосовно виробництва, реалізації, зберігання, транспортування рослинних харчових продуктів, що продаються на агропродовольчих ринках, магазинах, супермаркетах, оптових базах України. Подано 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. Ан істратенко, , Т. М. Білко, , О. В. Благодарова ; за ред. В. І. Ципріяна. – Київ : Медицина, 2007. – 528 с.

УДК : 613.2(075.8)

Анотація видання :

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.

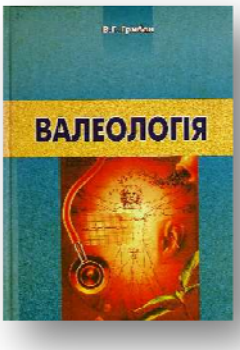


Гогулан, М. Законы полноценного питания / М. Гогулан. – Ростов-на-Дону : Проф-Пресс, 1999. – 608 с.

УДК : 613.2

Аннотация издания :

Эта книга поможет вам правильно организовать питание, установить причины своих заболеваний и избавиться от вредных привычек в еде, подскажет, как бороться с запорами, как питаться при излишнем весе. Главное, что для исцеления вам не потребуется ничего сверхъестественного – только самые обыкновенные и доступные фрукты, овощи и растения.



Грибан, В. Г. Валеологія : навчальний посібник / В. Г. Грибан ; Юридична академія. – Київ : Центр навч. літ-ри, 2005. – 256 с.

УДК : 613(075.8)

Анотація видання :

Розкриваються основні поняття дисципліни валеології, джерела та історія розвитку науки, діагностика і прогноз здоров'я індивіда, особливості впливу на організм людини фізичних навантажень. Висвітлюється роль харчування, дихання, серцево-судинної системи у збереженні здоров'я. Описуються основні засоби зміцнення здоров'я та профілактики професійних захворювань. Викладено погляди на насильство, його природу та профілактику.

Гулий, І. С. Основи валеології : Валеологічні аспекти харчування: підручник / І. С. Гулий, Г. О. Сімахіна, А. І. Українець ; МОН України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2003. – 336 с.

УДК : 614.2(075.8)

Анотація видання :

Наведено сучасні відомості про фундаментальні досягнення біології, біохімії, фізіології, гігієни харчування, геронтології у вивченні чинників, що впливають на стан здоров'я людини. Проаналізовано закономірності становлення нової науки - валеології. Визначено шляхи та способи реалізації системи валеологічної освіти, здорового способу життя. Розкрито валеологічну роль харчування у формуванні, збереженні та зміцненні здоров'я.

Даймонд, М. Фитоника : Образ жизни XXIзначсенні чинників, що впливають на стан здоров’я людини. Ро Пер. с англ. / М. Даймонд, Д. Шнелл. - С.Пб. : Питер Ком, 1998. - 320 с.

УДК : 613.7

Аннотация издания :

Фитоника - это результат длительных исследований здорового образа жизни, новая программа физического и психологического совершенствования человека. Фитоника - это совсем не сложно! Она учит, как поддерживать нормальный вес, какими заниматься физическими упражнениями, правильно питаться, следить за фигурой, как дышать, спать - все это, казалось бы, простые вещи, но вместе они составляют то, что можно назвать образом жизни XXI века.

Даценко, І. І. Гігієна та екологія людини : навчальний посібник / І. І. Даценко. – Львів : Афіша, 2000. – 248 с.

УДК : 613.4(075.8)

Анотація видання :

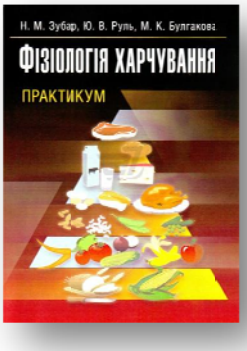
Розглядаються: значення гігієни для здоров'я людини і шляхи його забезпечення; процес урбанізації та його соціальні та екологічні наслідки, гігієна житла; основи особистої гігієни; гігієна праці і відпочинку; харчування людей розумової праці; гігієнічна характеристика умов праці користувачів комп'ютерів; гігієна дітей і підлітків.

Диетическое питание : учебное пособие-справочник : в 2 т. Т. 1 : Физиологические основы диетического питания / А. И. Черевко, Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцкая, Л. Р. Димитриевич. – Сумы : Унив. кн., 2011. – 432 с.

УДК : 613.2(075.8)

Аннотация издания :

В первом томе изложены теоретические основы питания. Дана характеристика разных групп продуктов, их использования в диетическом питании, раскрыты особенности диетотерапии некоторых заболеваний в условиях санаторно-курортных учреждений и предприятий ресторанного хозяйства.



Зубар, Н. М. Фізіологія харчування : практикум : навчальний посібник / Н. М. Зубар, Ю. В. Руль, М. К. Булгакова. – Київ : ЦУЛ, 2013. – 208 с.

УДК : 612+613.2(075.8)

Анотація видання :

Ввисвітлено сучасний стан наук про харчування, принципи раціонального та адекватного харчування різних категорій населення, фізіологічні основи харчування здорових людей, осіб з групи ризику та хворих.

Іванов, С. В. Технологія оздоровчих харчових продуктів : підручник / С. В. Іванов, Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2015. – 402 с.

УДК : 613.292:641.5(075.8)

Анотація видання :

Розглянуто основи теорії і практики розроблення та виробництва оздоровчих продуктів, призначених для корегування харчових раціонів населення, поліпшення стану здоров'я споживачів та захисту від несприятливих чинників довкілля. Системне поєднання комплексу теоретичних і практичних питань забезпечує належний рівень підготовки студентів.

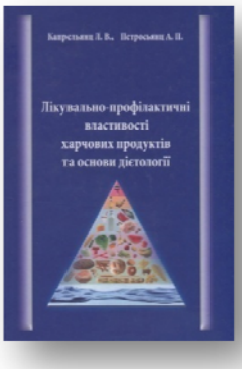
Іванова, В. Д. Технологія природних вітамінів : навчальний посібник / В. Д. Іванова, Г. О. Сімахіна ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2015. – 343 с.

УДК : 615.356:615.014.2:577.16(075.8)

Анотація видання :

Наведені основні відомості про властивості та фізіологічну дію вітамінів і сировини з їх вмістом. Розглянуто технології виробництва вітамінів рослинного, тваринного, мікробіологічного походження. Особлива увага приділена розгляду комплексного перероблення сировини на вітамінні препарати.

Капрельянц, Л. В. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології : підручник / Л. В. Капрельянц, А. П. Петросьянц. – Одеса : Друк, 2011. – 269 с.



УДК : 613.2(075.8)

Анотація видання :

Розглянуті питання фізіологічних потреб людини в енергії та харчових речовинах, значення функціональних продуктів в забезпеченні оптимального харчування, використання лікувально-профілактичних властивостей харчових продуктів у різних видах харчування. Наведена інформація щодо фізіологічних властивостей, механізмів біологічної дії функціональних інгредієнтів харчових продуктів та норм фізіологічної потреби в них; зв"язку між лікувально-профілактичними властивостями харчових продуктів та наявністю в них функціональних інгредієнтів; основних принципів дієтичного харчування.

Капрельянц, Л. В. Функціональні продукти : Монографія / Л. В. Капрельянц, К. Г. Іоргачова. – Одеса : Друк, 2003. – 312 с.

УДК : 613.2

Анотація видання :

В монографії розглянуто теорії та концепції харчування, хімію та фізіологічні властивості функціональних інгредієнтів та природних функціональних продуктів, описано технології їх виробництва. Вона призначена для студентів, аспірантів, наукових співробітників у галузі харчових технології, а також виробників харчових продуктів.

Мартинчик, А. Н. Физиология питания, санитария и гигиена : учебное пособие / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л. С. Трофименко. – Москва : Мастерство, 2000. – 192 с.

УДК : 613.2(075.8)

Аннотация издания :

Представлены научные сведения о питании человека с учетом мирового опыта, но тесно связанные с российской действительностью, с национальными и культурными традициями России. Рассмотрены основные положения в области химии пищи и ее усвоения.

Мищиряк, В. Г. Справочно-информационный сборник по гигиене питания и пищевой санитарии : термины, определения, классификация, структура, технологии, требования, понятия, показатели, свойства / В. Г. Мищиряк. – Донецьк : Промінь, 2010. – 404 с.

УДК : 613.2+614.31(035)

Аннотация издания :

В справочнике даются названия, определения, понятия, классификация и толкования терминов, процессов, а также другая полезная информация, касающаяся санитарного законодательства, гигиены питания, пищевых производств, торговли продовольственными товарами, ресторанного хозяйства. Даны характеристики и определения основных видов пищевых продуктов.

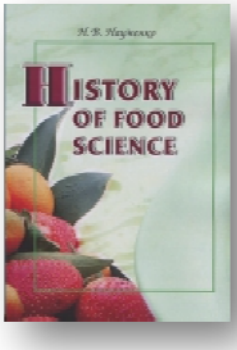
Міхеєнко, О. І. Основи раціонального та оздоровчого харчування : навчальний посібник / О. І. Міхеєнко. – Суми : Унів. кн., 2014. – 184 с.

УДК : 613.292(075.8)

Анотація видання :

Розглянуто харчування як засіб оздоровлення. Викладено анатомо-фізіологічні аспекти функціонування травної системи. Досліджено особливості рафінованих продуктів харчування й їх дію. Висвітлено основні правила оздоровчого харчування. Розглянуто правила поєднання харчових продуктів за Г. Шелтоном. Розкрито питання неправильного та правильного поєднання продуктів харчування. Наведено причини, що зумовлюють необхідність очищення організму. Увагу приділено проблемі антиоксидантного захисту організму.

Науменко, Н. В. History of Food Science = Історія харчової науки : навчальний посібник / Н. В. Науменко ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2014. – 199 с.



УДК : 613.2:930(075.8)

Анотація видання :

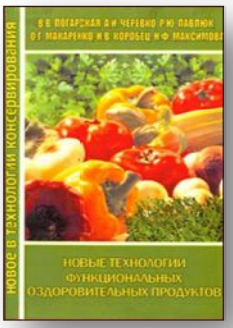
Окреслено етапи становлення та розвитку харчової науки у синхронному та діахронному аспектах, показано хронологію ключових відкриттів у нутриціології, що стали основою для формування галузі оздоровчого харчування.

Николайчук, Л. В. Растения: противорадиационное питание / Л. В. Николайчук, К. В. Фомиченко. – Минск : Современ. Слово, 1998. – 256 с.

УДК : 613.26+614.876

Аннотация издания :

Представлені приемы пищевой радиозащиты, рационально организованного питания от пагубных последствий радионуклидного загрязнения.



Новые технологии функциональных оздоровительных продуктов. Новое в технологии консервирования : монография / В. В. Погарская, , А. И. Черевко, , Р. Ю. Павлюк и др. ; Харьк. гос. ун-т питания и торг. – Харьков : ХГУПТ, 2007. – 262 с.

УДК : 664.8:613.292

Аннотация издания :

Обобщены результаты многолетних фундаментальных исследований по разработке научного обоснования новых способов переработки овощей, основанных на процессах механоактивации и механодеструкции и создания технологий функциональных консервированных добавок из них в форме мелкодисперсных порошков с потенциальным иммуномодулирующим действием. Разработаны также технологии функциональных оздоровительных продуктов - порошкообразных витаминных вкусовых добавок, витаминизированных майонезов и плавленых сыров на основе полученных витаминных добавок из овощей. Проведены производственные испытания на предприятиях Украины.

Нутриціологія : навчальний посібник / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, І. В. Цихановська. – Харкыв : Світ книг, 2013. – 560 с

УДК : 613.2(075.8)

Анотація видання :

Викладено теоретичні основи та роль харчування в забезпеченні процесів життєдіяльності людини, значення білків, ліпідів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин у харчуванні людини, наслідки нестачі та надлишку харчових речовин у раціонах, харчова та біологічна цінність продуктів, роль генетично-модифікованих продуктів та продуктів з функціональними властивостями.

Оздоровительное питание : С рецептами натуропатической кухни / В. И. Смоляр. – Киев : Здоров'я, 1999. - 184 с.

УДК : 613.2

Аннотация издания :

Рассказывается о правильном питании с новых позиций и с учетом народных традиций, приведена его новая концепция. Рассмотрена система очищения организма от вредных веществ.

Основи фізіології та гігієни харчування : підручник / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, В. С. Артеменко, М. П. Головко. – Суми : Унів. кн., 2009. – 558 с.

УДК : 613.2(075.8)

Анотація видання :

Наведено будову та функції системи травлення, показано роль основних харчових речовин у забезпеченні процесів життєдіяльності. Розглянуто нові норми їх споживання, обґрунтовано особливості потреб у нутрієнтах та енергії різних верств населення. Надається характеристика особливостей харчування різних вікових груп (дітей і підлітків, людей похилого віку, студентів, різних професійних груп населення та людей, що потребують дієтичного харчування). Наводяться дані щодо гігієни та безпеки харчування, дається гігієнічна характеристика основних груп харчових продуктів та їхнього виготовлення.

Павлоцька, Л. Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : навчальний посібник / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, Л. Р. Димитрієвич. – Суми : Унів. кн., 2007. – 441 с

УДК : 613.2(075.8)

Анотація видання :

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).

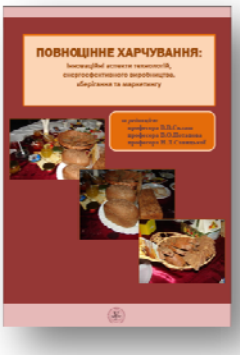
Плотникова, Т. В. Организация детского питания / Т. В. Плотникова. – Ростов-н/Д : Феникс, 2012. – 335 с.

УДК : 613.22

Аннотация издания :

Для нормального роста и развития детей важно рациональное питание. Оно должно обеспечивать поступление в организм пищевых веществ, составляющих основу формирования новых клеток, внутренних органов и тканей, восполняющих энергетические затраты организма. Правильное питание способствует нормальному физическому и нервно-психическому развитию детей, увеличивает способность организма сопротивляться инфекционным заболеваниям, повышает работоспособность. При организации детского питания необходимо учитывать процессы роста и обмена веществ, растущие умственные нагрузки, нагрузки, обусловленные занятиями физкультурой и спортом. Питание должно соответствовать по количеству и качеству потребностям детей, ввиду чувствительности детского организма как к дефициту, так и к избытку пищевых веществ.

Повноцінне харчування : інноваційні аспекти технологій, енергоефективного виробництва, зберігання та маркетингу : колективна монографія. / А. А. Урсуленко, , Ю. В. Камбурова, , О. В. Кочубей-Литвиненко та ін. ; за ред. В. В. Євлаш, В. О. Потапова, Н. Л. Савицької ; Харк. держ. ун-т харч. та торг. – Харків : ХДУХТ, 2015. – 580 с.



УДК : 613.2:339.138

Анотація видання :

У монографії з позиції інноваційного підходу розкрито проблемні питання, теоретичного обгрунтування та розробки технологій, енергоефективного виробництва та зберігання, а також маркетингові інструменти формування та розвитку ринку продуктів для повноцінного харчування. Призначено для аспірантів, магістрів, студентів технологічних та економічних спеціальностей, фахівців маркетингових служб.

Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров : учебник / В. М. Позняковский. – 2-е изд., испр. и доп. – Новосибирск : Новосиб. ун-т, 1999. – 448с.

УДК : 613.2(075.8)

Аннотация издания :

Рассматриваются приоритетные вопросы гигиены питания, контроля качества и безопасности продовольственных товаров. Особое внимание уделяется проблемам рационализации питания населения России, взаимосвязи здоровья и питания. Основной раздел посвящен загрязнению продовольственного сырья, пищевых продуктов ксенобиотиками химического и микробиологического происхождения. Представлен материал по сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Пономарьов, П. Х. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини : Навч. посіб. / П. Х. Пономарьов, І. В. Сирохман. – Київ : Лібра, 1999. – 272 с.

УДК : 613(075.8)

Анотація видання :

Дається інформація про джерела забруднення навколишнього середовища, харчових продуктів і продовольчої сировини нітратами, радіонуклідами, пестицидами, важкими металами, антибіотиками, гормонами, консервантами. Висвітлено питання утворення і попадання їх у продукти харчування, продовольчу сировину і організм людини. Надаються поради щодо зниження забрудненості сировини, харчових продуктів при виробництві, зберіганні, переробці, підготовці їх до споживання. Розглянуто питання збалансованого, повноцінного та адекватного харчування, норми споживання поживних речовин

Продукты питания / А. И. Соколенко, А. Е. Шевченко, В. А. Поддубный и др. ; под ред. А. И.Соколенко ; Национальный университет пищевых технологий. – Киев : Люксар, 2010. – 392 с.

УДК : 641

Аннотация издания :

Изложены основные характеристики составляющих напитков, соков, продуктов питания с указанием узловых точек технологий, особенностей производства, энергетической ценности. Приведены данные , касающиеся проблем и рациона питания человека, энергетического баланса.

Семенова, С. Б. Оздоровительные добавки в питании : Справочник / С. Б. Семенова. – Москва : ООО издат.-консалтинг. компания "Дека", 1998. – 256 с.

УДК : 613.2(083)

Аннотация издания :

В справочнике показано каких добавок не хватает в питании человека, к чему это приводит и какие добавки к пище полезно использовать.

Сімахіна, Г. О. Низькі температури у технологіях оздоровчих продуктів : монографія / Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко. – Київ : Сталь, 2011. – 363 с.

УДК : 664.8

Анотація видання :

Висвітлено наукові та практичні аспекти виробництва харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення з використанням низьких температур. Розкрито історію розвитку низькотемпературних технологій в Україні, показано їх прикладне застосування в процесі перероблення плодоовочевої сировини і одержання високоякісної та безпечної продукції з підвищеним вмістом біологічно активних речовин. Подано інформацію про анатомію рослинних клітин, механізм кристалізації води під час заморожування вуглеводовмісної сировини, низькотемпературну технологію зневоднення плодоовочевої сировини, біохімічний склад сублімованих продуктів і їх вплив на живий організм.

Тихомирова, Н. А. Технология продуктов детского питания : учебное пособие / Н. А. Тихомирова. – Москва : ДеЛи плюс, 2012. – 232 с.

УДК : 613.22(075.8)

Аннотация издания :

Учебник содержит историю развития молочной отросли производства детского питания, общие технологические операции изготовления детских продуктов, особенности отдельных технологий продуктов детского питания.

Тихомирова, Н. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе : учебное пособие / Н. А. Тихомирова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 448 с.

УДК : 613.2+637.14

Аннотация издания :

Рассмотрены история науки о питании, эволюция парадигм питания человека, основные и альтернативные теории питания, социально-экономические проблемы питания и здоровья населения, компоненты пищи и их роль в профилактике и лечении алиментарных заболеваний, медико-биологические требования к питанию детерминированных групп потребителей, характеристика диетических и лечебных свойств молочных продуктов, общая и частная технология продуктов лечебного и специального назначения на молочной основе, классификация и направления использования пищевых и биологически активных добавок к пище, нанопища. В учебном пособии представлен справочный материал и актуализирована информация по сырью, продуктам, НТД и ТД в соответствии с введением в действие Федерального закона от 12.06.2008 г. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» № 88-ФЗ и СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення : підручник / А. А. Дубініна, Л. П. Малюк, , Г. А. Селютіна та ін. ; Міністерство освіти і науки України, Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Київ : Професіонал, 2007. – 384 с.

УДК : 613.2(075.8)

Анотація видання :

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.

Углеводы в пищевых продуктах : монография / М. О. Полумбрик, В. В. Литвяк, З. В. Ловкис, В. Н. Ковбаса ; Национальный университет пищевых технологий, Украина; Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию, Республика Беларусь. – Минск : Минфина, 2016. – 592 с.

УДК : 664.1/.2:547.454

Аннотация издания :

Щелкунов, Л. Ф. Пища и экология : монография / Л. Ф. Щелкунов, М. С. Дудкин, В. Н. Корзун. – Одеса : Оптимум, 2000. – 515 с.

УДК : 612.3:613.2:614.31

Аннотация издания :

Рассмотрены вопросы науки о питании и пищевой технологии. Охарактеризованы сложившаяся экологическая обстановка, основные группы загрязнителей среды и пищи, даны рекомендации по поддержанию здоровья населения в создавшейся ситуации. Описаны особенности радиопротекторов и энтеросорбентов экологически вредных веществ, их свойства, технологии получения и варианты применения. Изучены особенности пищевых волокон растительного происхождения.

Энциклопедия питания : В 10-ти т. Т. 1-2 : Организм человека и питание. Нутриенты пищевых продуктов / В. Г. Горбань, Н. В. Дуденко, М. Б. Колесникова, А. И. Мглинец ; под ред. А. И. Черевко, В. М. Михайлова. - Харьков : Мир Книг, 2013. – 353 с.

УДК : 612.3(031)

Аннотация издания :

Первый в Украине за всю её историю оригинальный десятитомный энциклопедический труд научно-педагогических работников, который охватывает разнообразные вопросы, связанные с питанием человека, а также с развитием технологии кулинарной продукции. В Т.1-2 характеризуются системы организма, их функции; описана потребность организма в пищевых веществах, сформулированы современные требования к рациону здорового человека.

Статті з наукових та фахових видань

Аюрведичні знання як унікальна цілісна система оздоровлення і лікування хвороб / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна, Г. Є. Поліщук, Н. В. Науменко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 2. – С. 117–123.

УДК : 615.664

Фрагмент наукової статі :

Історія пошуків шляхів довголіття – це історія розвитку філософських уявлень учених Сходу та Заходу щодо самої сутності життя, багатовіковий шлях від суб'єктивних знань до науково обґрунтованих принципів здоров'я та здорового способу життя. Усе більше громадян намагаються жити за законами природи, правильно харчуватись, займатися фізичними тренуваннями, позбавитись шкідливих звичок, оскільки на сьогодні незаперечним є факт, що кожна людина несе індивідуальну відповідальність за стан свого здоров'я, тривалість і якість життя. Величезний інтерес до цієї проблеми викликав появу на книжковому ринку України різноманітної науково-популярної літератури, присвяченої трактуванню різних оздоровчих систем.

Українець, А. І. Стратегія НУХТ у створенні в Україні індустрії здорового харчування / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2005. – № 16. – С. 6–10.

УДК : 664.1:663.43

Анотація наукової статті :

Проаналізовано залежність стану здоров'я людини від зовнішніх чинників. З'ясовано вплив оздоровчих продуктів на функціонування живого організму. Обґрунтовано та стверджено необхідність створення в Україні індустрії здорового харчування. Проаналізовано економічні передумови та напрями виробництва оздоровчих продуктів.