Національний університет харчових технологій
Науково-технічна бібліотека
Відділ інформаційно-аналітичної та довідково-бібліографічної роботи

Дайджест

Технології консервування

Київ 2018

Технологія консервування : дайджест. Вип. 50 [Електронний ресурс] / Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка ; підгот. О. В. Олабоді. – Київ, 2018. – 16 с. – Режим доступу : http://library.nuft.edu.ua. – Назва з екрана.

Дайджест містить інформацію про наявність у фондах Науково-технічної бібліотеки НУХТ літератури з питань технології консервування продуктів, обладнання консервної галузі за 2000-2016 рр.

Видання адресоване науковцям, викладачам, студентам та всім зацікавленим.

Від упорядника

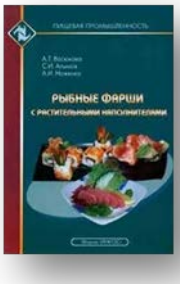
Консервна промисловість – одна з основних галузей харчової промисловості, яка дає змогу урізноманітнити раціон громадського харчування, забезпечити протягом року населення продуктами з сировини, що росте тільки у визначений період року. Плодоовочева консервна промисловість – це виробництво, яке відрізняється різноманітністю сировини, безліччю технологічних процесів. Продукція консервної галузі дає змогу забезпечувати високовітамінізованим, оздоровчим харчуванням, її одержують безпосередньо із самої природи, і при правильній обробці та переробці вона тривалий час не лише зберігає, але й поліпшує свої поживні якості.

Метою цього Дайджесту є ознайомлення наукових працівників, викладачів, аспірантів і студентів університету з вибірковим аналітичним обзором наукових видань з технології консервування за період з 2000 по 2016 рр.

Книги, навчальні видання, довідники, монографії

Биоэнергетические основы холодильной технологии хранения фруктов и овощей : учеб. пособие / Е. Ф. Балан, И. Г. Чумак, В. Г. Картофяну, Э. Ж. Иукуридзе. – Одесса : Техника-Инфо, 2004. – 244 с.

Аннотация: обобщены материалы мировой литературы и собственные исследования авторов в области холодильной технологии хранения свежего растительного сырья, в частности, фруктов и овощей, отвечающие тематическому направлению Шестой рамочной программы Европейского союза «Качество и безопасность продуктов питания».



Васюкова, А. Т. Рыбные фарши с растительными наполнителями : пособие / А. Т. Васюкова, С. И. Алымов, А. И. Ноженко. – Киев : Инкос, 2005. – 160 с.

Аннотация : рассмотрены вопросы использования различных биологически активных добавок и пряно-ароматических растений в рыбные фаршевые изделия. Обоснованы концентрации наполнителей, технология введения и качественная оценка готовой продукции. Показаны направления использования дикорастущего растительного сырья и закономерности его воздействия на технологический процесс производства фаршей при использовании различных технологий: традиционных и современных модифицированных.

Васюкова, Г. Т. Переробка риби на харчових підприємствах малої потужності : навч. посібник / Г. Т. Васюкова, Л. П. Ющенко. – Київ : Кондор, 2011. – 96 с.

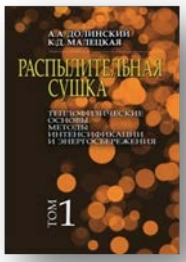
Анотація : розглядаються питання переробки різних видів риб і нерибних морепродуктів. Наведено традиційні і сучасні технології холодильного зберігання, соління, в'ялення, сушіння, копчення і консервування ставкової й океанічної риби. Запропоновано технологічні прийоми готування рибних напівфабрикатів і культурних виробів. Дано сучасні напрямки виробництва рибних фаршевих виробів і використання харчових відходів. Обгрунтовано рецептури, подано основні параметри технологічних процесів і якісну оцінку готової продукції, умови зберігання. Наведено дефекти готової рибної продукції. Показано напрямки і закономірності зміни якості вихідної сировини і її впливу на технологічний процес виробництва напівфабрикатів, фаршів і готових кулінарних виробів при використанні різних технологій: традиційних і сучасних модифікованих

Гладушняк, О. К. Технологічне обладнання консервних заводів : підручник / О. К. Гладушняк. – Херсон : Видавець Грінь Д.С., 2015. – 348 с.

Анотація : описано технологічне обладнання консервних виробництв за останніми досягненнями науки і техніки. Наведені конструкції, будова, принцип дії машин, апаратів і ліній консервного виробництва. Розглянуто такі технологічні процеси та обладнання, що забезпечують: миття сировини та споживчої тари; сортування та калібрування сировини; очищення та відокремлення їстівних та неїстівних тканин сировини; подрібнення різних продуктів; пресування для виготовлення рідкої фази та наповнення споживчої тари продуктами, що консервуються. Надано математичні розрахунки технологічних машин та апаратів.

Гончаренко, Г. М. Технологічне обладнання консервних та овочепереробних виробництв : довідник-навч. посібник / Г. М. Гончаренко, В. В. Дуб, В. В. Гончаренко. – Київ : Центр навчальної літератури, 2007. – 304 с.

Анотація : довідник містить відомості про механічне та теплове обладнання іноземного та вітчизняного виробництва для консервних та овочепереробних виробництв. В окремий розділ виділена інформація про поточні лінії консервних виробництв. Довідник складено за матеріалами технічних паспортів, інструкцій з монтажу та експлуатації, іншої технічної документації, а також з використанням каталогів та рекламної інформації виробників і дилерів обладнання.



Долинский, А. А. Распылительная сушка : монографія : в 2 т. Т. 1 : Теплофизические основы. Методы интенсификации и энергосбережения / А. А. Долинский, К. Д. Малецкая ; Нац. акад. наук Украины, Ин-т техн. теплофизики. – Киев : Академпериодика, 2011. – 376 с.

Аннотация : представлены результаты многолетних экспериментальных исследований процессов тепломассопереноса при испарении и сушке различных жидкостных продуктов в диспергированном состоянии в высокотемпемпературном потоке воздуха. Предложены эффективные схемы и новые конструкции распылительных аппаратов, методы управления структурно-механическими характеристиками порошковых продуктов

Долинский, А. А. Распылительная сушка : монография : в 2 т. Т. 2 : Теплотехнологии и оборудование для получения порошковых материалов / А. А. Долинский, К. Д. Малецкая ; Нац. акад. наук Украины, Ин-т техн. теплофизики. – Киев : Академпериодика, 2015. – 390 с.

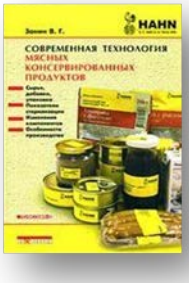
Аннотация : представлены результаты многолетних работ, проведенных в ИТТФ НАН Украины по экспериментальным и теоретическим исследованиям процессов тепломассопереноса при испарении и сушке различных жидкостных систем в диспергированном состоянии в высокотемпературном парогазовом потоке. Предложены эффективные схемы и новые конструкции распылительных аппаратов, методы управления процессами тепломассообмена в производстве порошковых продуктов.

Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К, 2012. – 376 с.

Аннотация : приводятся классификация продуктов переработки плодов и овощей, характеристика ассортимента, факторы, формирующие качество в процессе производства рассматриваемой группы товаров. Даны сведения о пищевой ценности продуктов переработки плодов и овощей и лечебно-профилактических свойствах, правила приемки, отбора проб отдельных видов продуктов переработки плодов и овощей при проведении экспертизы. Рассмотрены требования к качеству продуктов переработки плодов и овощей, дефекты, возникающие в процессе производства и хранения, показатели безопасности.

Зберігання та переробка сільськогосподарської продукції : підручник / О. В. Богомолов та ін. ; під ред. О. І. Шаповаленка, О. М. Сафонової. – Харків : Еспада, 2008. – 544 с.

Анотація : висвітлені питання переробки продукції продовольчого призначення. Подана структурована інформація про властивості сировини та основні технологічні стадії її переробки: про особливості зберігання сировини та готової продукції; про використання побічних продуктів та відходів виробництва.



Зонин, В. Г. Современная технология мясных консервированных продуктов / В. Г. Зонин. – Санкт-Петербург : Профессия, 2008. – 224 с.

Анотація : В книге рассмотрены основные принципы консервирования с учетом современных достижений науки и технологии. Описаны свойства разных видов сырья и тары. Приведены современные способы расчета показателей стерилизации, особенности работы на разных типах применяемого оборудования, освещено влияние состава продукта на параметры процесса. Большое внимание уделено применению различных пищевых добавок, их роли в повышении качества продукции и облегчении протекания технологического процесса. Дано описание технологии производства наиболее распространенных мясосодержащих консервированных продуктов.

Колтунов, В. А. Технологія зберігання продовольчих товарів : підручник / В. А. Колтунов ; М-во освіти і науки України, Київ. нац. торг.-екон. ун-т – Київ : КНТЕУ, 2003. – 538 с.

Анотація : розглядається комплекс питань з технології зберігання продовольчих товарів, впливу окремих факторів на їх якість, збереженість і зміну якості за різних умов і способів зберігання, транспортування, застосування різних методів зменшення втрат, зниження собівартості її зберігання і витрат на реалізацію.

Колтунов, В. А. Харчові продукти. Фрукти, ягоди, овочі, гриби : підручник / В. А. Колтунов ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – Київ : КНТЕУ, 2013. – 484 с.

Анотація : висвітлено формування споживчих властивостей плодоовочевої продукції з урахуванням ґрунтово-кліматичних зон України. Приділено увагу базовим поняттям якості, різним підходам до класифікаційних основ плодоовочевої продукції. Матеріал викладено згідно з торговельною класифікацією. Розглянуто питання, присвячені малопоширеним сортам овочів і плодів, наведено їх хімічний склад, споживну цінність, лікувальні властивості, безпечність, значення в раціональному харчуванні як сировини консервної і переробної промисловості, а також довідковий матеріал.

Коробейник, А. В. Технология переработки и товароведение рыбы и рыбных продуктов : учеб. пособие / А. В. Коробейник. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2002. – 288 с.

Аннотация : пособие освещает все вопросы технологии производства, товароведения, экспертизы и сертификации рыбы и рыбопродуктов. Пособие содержит классификацию, потребительские характеристики, особенности технологий, упаковки, маркировки, транспортировки. хранения, экспертной оценки всех рыбных продуктов.

Люк, Э. Консерванты в пищевой промышленности : Свойства и применение : пер с нем. / Э. Люк, М. Ягер. – 3-е изд. – Санкт-Петребург : Гиорд, 2003. – 256 с.

Анотація : издание состоит из двух частей. В первой даны общие сведения о консервантах, вторая посвящена свойствам и применению отдельных консервантов.

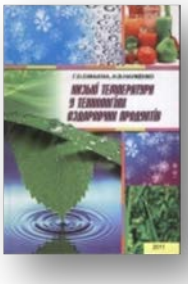
Розрахунок технологічного обладнання консервних виробництв : навч. посібник / О. І. Черевко, В. М. Михайлов, Л. В. Кіптела, О. Є. Загорулько. – Х. : ХДУХТ, 2014. – 150 с.

Анотація : у посібнику у формі розрахункових залежностей містяться теоретичні відомості про деякі види технологічного обладнання консервних виробництв, а також початкові дані, методика розрахунку, варіанти індивідуальних завдань і контрольні запитання для самостійної підготовки. Посібник може бути використаний для розв"язання контрольних та індивідуальних завдань студентів-заочників, під час виконання курсових і дипломних проектів.

Ситников, Е. Д. Практикум по технологическому оборудованию консервного и пищеконцентратного производств : учеб. пособие / Е. Д. Ситников. – 3-е изд., перераб. и доп. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2004. – 416 с.

Аннотация : рассмотрена (в том числе на конкретных примерах) методика основных расчетов, применяемых в отрасли машин и аппаратов. Пособие базируется как на учебниках и действующей учебной программе, так и на учебных пособиях, справочниках, паспортах технологического оборудования.

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



Анотація : представлено наукові та практичні аспекти виробництва харчових продуктів оздоровчого і профілактичного призначення з використанням низьких температур. Експериментальний матеріал супроводжується таблицями та рисунками, які у сукупності створюють панораму розвитку низькотемпературних технологій в Україні та їх прикладне застосування при переробленні плодоовочевої сировини і отриманні готової продукції з підвищеним вмістом біологічно активних речовин, високоякісної і безпечної для споживача.

Снежкин, Ю. Ф. Энергосберегающие теплотехнологии производства пищевых порошков из вторичных сырьевых ресурсов : монография / Ю. Ф. Снежкин, Л. А. Боряк, А. А. Хавин ; НАН Украины, Ин-т технич. теплофизики. – Киев : Наук. думка, 2004. – 226 с.

Аннотация : освещены вопросы практического использования вторичных сырьевых ресурсов для производства пищевых порошков. Приведен химический состав исходного сырья и порошков, изложены закономерности процессов тепломассообмена при сушке, измельчении высушенного сырья и рассевании порошка. Рекомендованы теплотехнологии переработки в порошок выжимок из яблок, винограда, цитрусовых и свекловичного жома. Рассмотрены примеры использования порошков в изделиях кондитерских, хлебобулочных, мясомолочных предприятий и в общественном питании. Показана эффективность ресурсосберегающих технологий производства.

Снєжкін, Ю. Ф. Тепломасообмінні процеси під час одержання каротиновмісних порошків / Ю. Ф. Снєжкін, Ж. О. Петрова ; Нац. акад. наук України, Ін-т техн. теплофіз. – Київ : Академперіодика, 2007. – 162 с.

Анотація : подано матеріал з розробки технології з одержання нових каротиновмісних продуктів та рекомендації з використання їх у

продуктах харчування. Досліджено різні способи гігротермічної обробки сировини (моркви, гарбуза, сої) для більш повного збереження каротиноїдів. Викладено закономірності впливу кінетики процесу сушіння на вміст каротиноїдів у каротиновмісній сировині. Визначено фізико-хімічні властивості сухих та порошкоподібних каротиновмісних матеріалів. Розроблено технологію одержання каротиновмісних сумішей та пастоподібних продуктів на основі олії та морквяного порошку для виробництва продуктів харчування з імуномодулюючою дією. Здійснено комплекс робіт з впровадження результатів дослідження в практику.

Фізико-хімічні і біологічні основи консервного виробництва : підручник / Б. Л. Флауменбаум, А. Т. Безусов, В. М. Сторожук, Г. П. Хомич. – Одеса : Друк, 2006. – 400 с.

Анотація : наведені технологічні особливості сировини для консервування, теоретичні основи методів консервування і наукове обґрунтування ряду технологічних процесів, які є загальними для більшості консервних виробництв: попередньої обробки сировини, утому числі теплової; підготовки і використання тари, ексгаустування і закупорювання; теплової стерилізації і т.п.

Холодильная технология пищевых продуктов : в 3 ч. Ч. 3. Биохимические и физико-химические основы / В. Куцакова, А. Бараненко, Т. Бурова, М. Кременевская. – Санкт-Петербург : ГИОРД : ГИОРД, 2011. – 272 с.

Анотація : рассмотрены биохимические процессы, происходящие в продуктах животного и растительного происхождения при охлаждении, замораживании, холодильном хранении и отеплении. Рассмотрены химический состав и строение тканей животного и растительного происхождения, процессы дыхания и брожения в продуктах растительного происхождения и автолитические процессы в тканях животного

происхождения. Дан анализ влияния скорости протекания биохимических процессов на качество конечных продуктов.

Цапалова, И. Э. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений : учеб.-справ. пособие / И. Э. Цапалова, М. Д. Губина, В. М. Позняковский. – 2-е изд., испр. и доп. – Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2002. – 180 с.

Аннотация : представлен наиболее полный учебно-справочный материал по вопросам идентификации и экспертизы качества дикорастущих плодов, ягод, травянистых растений. Рассматривается пищевая ценность каждого вида дикорастущих.

Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров : учеб. пособие / А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова. – Ростов-на-Дону : МарТ, 2001. – 160 с.

Аннотация : изложены сведения о строении, классификации и потребительских свойствах рыбы. Рассмотрены условия обработки и режимы хранения рыбы, рыбных и нерыбных водных продуктов, а также процессы, влияющие на их качество.

Отдельный раздел содержит описание экспертных методов оценки качества рыбы и рыбных продуктов.

Щеглов, Н. Г. Технология консервирования плодов и овощей : учеб.-практ. пособие / Н. Г. Щеглов. – Москва : Палеотид; Дашков и К, 2002. – 380 с.

Аннотация : пособие составлено в соответствии с рабочей программой дисциплины «Технология консервирования плодов и овощей». Кроме теоретического материала, в пособии приведены примеры технологических расчетов. Пособие может также представлять интерес для инженерно-технологических работников консервной и пищевой промышленности

Эванс, Джудит А. Замороженные пищевые продукты. Производство и реализация=Frozen Food Science and Technology : пер. с англ. / Джудит А. Эванс. – Санкт-Петербург : Профессия, 2010. – 440 с.

Анотація : предлагаемая книга может служить прекрасным справочником по технологиям замораживания и холодильному хранению пищевых продуктов. Первые главы посвящены описанию процесса замораживания и применяемым тепловым и физическим процессам. В соответствующих разделах приведены рекомендации

ведущих специалистов по обеспечению качества продуктов в условиях холодильного хранения, рефрижераторного транспорта и реализации продуктов из охлаждаемых витрин-прилавков. Ряд глав посвящен особенностям замораживания и хранения мяса, рыбы, плодоовощной продукции, а также соответствующим нормативным актам в этой области. В книге учтены все этапы холодильной цепи, что позволит специалистам оптимизировать качество готовой замороженной продукции.

Экспертиза свежих плодов и овощей : учеб. пособие / Т. В. Плотникова, В. М. Позняковский, Т. В. Ларина, Л. Г. Елисеева. – 2-е изд., стер. – Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2001. – 302 с.

Аннотация : книга содержит наиболее полный учебно-справочныйматериал по экспертизе плодовых, ягодных, бахчевых культур, картофеля и овощей, в том числе импортируемой продукции.