

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна
Должность: проректор по учебной работе
Дата подписания: 28.01.2021 16:16:34
Уникальный программный ключ:
0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11eabbf73e943df4a4851fda56d089

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Юго-Западный государственный университет»
(ЮЗГУ)

Кафедра «Товароведение, технология и экспертиза товаров»



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

О.Г. Локтионова

28.01.2021 г.

МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ТОВАРОВ

Методические указания по выполнению самостоятельной работы
для студентов направления подготовки 38.04.07 «Товароведение»

Курск 2016

УДК 620.2

Составитель: Т.Н. Иванова

Рецензент

Кандидат экономических наук, доцент *М.Б. Пикалова*

Методы исследования качества и безопасности товаров:
методические указания по выполнению самостоятельной работы
/Юго-Зап. гос. ун-т; сост.: Т.Н. Иванова. Курск, 2016. 9 с.
Библиогр.: с. 9.

Приводится перечень тем и вопросов для самостоятельной
подготовки, список литературы.

Методические указания предназначены для студентов очной и
заочной формы обучения направления подготовки 38.04.07
Товароведение.

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать *17.05*. Формат 60x84 1/16.

Усл. печ. л. *0,4*. Уч. - изд. л. *0,3* Тираж 100 экз. Заказ *408* Бесплатно.

Юго-Западный государственный университет
305040, г. Курск, ул. 50 лет Октября, 94

Содержание

Введение.....	4
Тема 1 Окружающая среда – основной источник загрязнения сырья и пищевых продуктов	5
Тема 2 Радиоактивное загрязнение.....	6
Тема 3 Диоксины и диоксинподобные соединения.....	6
Тема 4 Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве.....	7
Тема 5 Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве.....	7
Тема 6 Основная концепция системы НАССР.....	8
Рекомендуемая литература.....	9

Введение

Целью методических указаний по самостоятельной работе студентов является:

- более глубокое и систематическое усвоение студентами материала прослушиваемых лекций;
- развитие навыков пользования литературой;
- развитие мышления в результате самостоятельного изучения тем;
- повышение успеваемости студентов и уровня подготовки будущих специалистов.

Самостоятельная работа студентов по изучению теоретического материала в соответствии с рабочей программой предусматривает закрепление материала, прослушанного на лекции и изученного самостоятельно.

В методических указаниях приводится содержание тем по данной дисциплине, а также перечень контрольных вопросов, на которые студент должен дать ответы, то есть провести самостоятельный контроль знаний, сопоставив ответы с теоретическими данными, приведенными в рекомендуемой литературе, а также в конспектах лекций. Часть контрольных вопросов включена в тесты для контроля знаний студентов преподавателем. Предложенные варианты контрольных вопросов могут быть использованы при проведении практических занятий, касающихся данной темы.

Тема 1

Окружающая среда – основной источник загрязнения сырья и пищевых продуктов

Данная тема посвящена изучению зависимости степени загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов чужеродными веществами от степени загрязнения окружающей среды. Рассмотрены меры токсичности веществ и механизмы загрязнения пищевых продуктов токсичными элементами.

При изучении данной темы необходимо обратить внимание на следующие вопросы, ответы на которые помогут закрепить полученные знания.

- 1 Основные проблемы, стоящие перед населением третьего тысячелетия;
- 2 Значение питания в жизни человека;
- 3 Предпосылки возникновения проблемы качества и безопасности пищи;
- 4 Международные организации, контролирующие обеспечение безопасности пищевых продуктов;
- 5 Этапы развития политики в области питания и безопасности пищевых продуктов;
- 6 Что понимается под термином «безопасность продуктов питания»;
- 7 Классификация вредных чужеродных веществ;
- 8 Пути поступления вредных чужеродных веществ в пищевые продукты.
- 9 Вещества, обладающие токсичностью;
- 10 Количественная характеристика токсичности веществ;
- 11 Классификация веществ по признаку острой токсичности;
- 12 Комбинированное действие чужеродных веществ;
- 13 Виды токсичных элементов;
- 14 Зависимость вредного действия некоторых элементов от концентрации.

Тема 2

Радиоактивное загрязнение

Данная тема посвящена изучению источников радиоактивного заражения, рассмотрению этапов радиоактивного загрязнения клетки. В теме освещается современная концепция радиозащитного питания.

При изучении данной темы необходимо обратить внимание на следующие вопросы, ответы на которые помогут закрепить полученные знания.

- 1 Источники радиоактивности как компоненты пищевых цепей;
- 2 Пути попадания радионуклидов в атмосферу;
- 3 Эффект действия ионизирующих излучений на клетку и организм в целом;
- 4 Этапы радиационного поражения клетки;
- 5 Что приводит к снижению гликогена в скелетных мышцах и печени;
- 6 Классификация радиоактивных веществ по характеру распределения в организме человека;
- 7 Направления профилактики радиоактивного загрязнения окружающей среды;
- 8 Принципы радиозащитного питания.

Тема 3

Диоксины и диоксинподобные соединения

Данная тема посвящена изучению строения диоксинов, а также источников их поступления в продукты питания. Освещено понятие полициклических ароматических углеводородов.

При изучении данной темы необходимо обратить внимание на следующие вопросы, ответы на которые помогут закрепить полученные знания.

- 1 Понятие диоксинов;
- 2 В состав каких веществ входят диоксины;
- 3 Структура диоксинов;
- 4 Где накапливаются диоксины при попадании в окружающую среду;
- 5 Что представляют собой полициклические ароматические углеводороды;

- 6 Чем обусловлена канцерогенная активность полициклических ароматических углеводородов;
- 7 Как образуются полициклические ароматические углеводороды;
- 8 Содержание бенз(а)пирена в продуктах питания.

Тема 4

Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве

Данная тема посвящена рассмотрению группы пестицидов, их классификации и основных свойств. В теме освещено понятие нитратов, нитритов и нитрозаминов, а так же рассмотрены регуляторы роста.

При изучении данной темы необходимо обратить внимание на следующие вопросы, ответы на которые помогут закрепить полученные знания.

- 1 Понятие и виды пестицидов;
- 2 Классификация пестицидов по токсичности;
- 3 Классификация пестицидов по кумулятивным свойствам;
- 4 Классификация пестицидов по стойкости;
- 5 Влияние пестицидов на организм человека;
- 6 Что представляют собой нитраты;
- 7 Что представляют собой нитриты;
- 8 Что представляют собой нитроамины;
- 9 Что представляют собой регуляторы роста растений;
- 10 Природные регуляторы роста;
- 11 Синтетические регуляторы роста.

Тема 5

Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве

Данная тема посвящена рассмотрению понятия антибиотиков, механизм их попадания в пищевые продукты, классификация и способы их обнаружения. Также освещено понятие микотоксинов и рассмотрены пути загрязнения пищевых продуктов микотоксинами.

При изучении данной темы необходимо обратить внимание на следующие вопросы, ответы на которые помогут закрепить полученные знания.

- 1 Происхождение антибиотиков;

- 2 Механизм попадания антибиотиков в пищевые продукты;
- 3 Разновидности антибиотиков;
- 4 Понятие микотоксинов;
- 5 Канцерогенный и мутагенный эффект микотоксинов;
- 6 Загрязнение пищевых продуктов микотоксинами;
- 7 Виды микотоксинов;
- 8 Методы определения микотоксинов;
- 9 предупреждение загрязнения зерновых культур и зернопродуктов.

Тема 6

Основная концепция системы НАССР. Определение критических контрольных точек

Данная тема посвящена освещению разработки плана НАССР, порядка сбора данных о продукции и проверки производственной блок-схемы.

При изучении данной темы необходимо обратить внимание на следующие вопросы, ответы на которые помогут закрепить полученные знания.

- 1 Разработка плана НАССР;
- 2 Должностные лица, участвующие в разработке плана НАССР;
- 3 Темы, входящие в состав программы обучения принципов системы НАССР;
- 4 Что включает в себя информация о сырье;
- 5 Порядок осуществления проверки производственной блок-схемы;
- 6 Анализ риска потенциально опасных факторов.
- 7 Примеры контрольных критических точек;
- 8 В связи с чем могут изменяться контрольные точки;
- 9 Что используют для идентификации критических контрольных точек;
- 10 Что может характеризовать критическая контрольная точка.

Рекомендуемая литература

1. Авраменков В.Н. Спектральный анализ в пищевой промышленности / В.Н. Авраменков, Есельсон М.П.- М.: Пищевая промышленность, 2000.- 183с.
2. Айвазов Б.Н. Основы газовой хроматографии / Б.Н. Айвазов.- М.: Высшая школа, 2007.- 182с.
3. Алексеев В.Н. Количественный анализ / В.Н. Алексеев.- М.: Химия,1972.-503с.
4. Витол И.С. Экологические проблемы производства и потребления пищевых продуктов / И.С. Витол.- М.: МГУПП, 2000.- 93с.
5. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции / Л.В. Донченко.- М.: Пищепромиздат.- 2001.- 528с.
6. Житникова В.С «Современные методы исследования пищевых продуктов» / В.С. Житникова .- Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных работ Орел ГТУ.- Орел,2000.- 256с.
7. Закревский В.В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активные добавки к пище / В.В. Закревский. - СПб.: ГИОРД, 2004.-280 с..