



**Ромоданова В. О.**

**Методи контролю харчових виробництв: навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів. – К. : Університет «Україна», 2012. – 208 с.**

**ISBN 978-966-388-416-5**

Науково-технічний і економічний прогрес пов'язані з підвищенням якості продукції для людей на базі вдосконалення існуючих і розробки нових методів контролю харчових продуктів.

Підготовка фахівців з технології харчування в сучасних умовах життєдіяльності людини не можлива без знання теоретичних основ методів оцінки якості харчової продукції — фізичних, хімічних, фізико-хімічних, вимірювальних, органолептичних, визначення безпеки харчових продуктів в умовах несприятливого впливу навколишнього середовища.

Знайомство і засвоєння класичних та швидких (експрес) методів, сучасних способів оцінки якості харчових продуктів у навчальних та виробничих лабораторіях є актуальним на сьогоднішній день, що складає основний зміст поданого навчального посібника. Особлива увага приділена швидким і доступним методам визначення фальсифікації в окремих, найбільш поширених групах харчових продуктів.

Навчальний посібник призначений для студентів вищих навчальних закладів, які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування», а також для магістрантів, аспірантів, молодих науковців.