



□ □ Рудаков О. Б., Пономарев А. Н., Полянский К. К., Любарь А. В.

□ □ Жиры. Химический состав и экспертиза качества - М.: ДеЛи принт, 2005.-312 с.

□ □ ISBN 5-94343-097-0

В издании рассмотрен химический состав различных жиров, их пищевая ценность, представлены традиционные и современные методы определения показателей качества и технико-эксплуатационных свойств жиров. В монографии приведен богатый справочный материал, полезный в повседневной практической работе эксперта, описаны приемы проверки качества и натуральности жиров, обнаружения их фальсификации. Следует отметить научную новизну целого ряда разделов, представленных в книге, например, анализа идентификацион-ных зон и многолетних статистических данных по жирнокислотному составу, данных пиролизической, парофазной газовой хроматографии, тонкослойной и микроколоночной высокоэффективной жидкостной хроматографии липидов.

Книга предназначена для инженерно-технических работников масложировой и молочной промышленности, специалистов, работаю-щих в области товароведения и экспертизы качества и безопасности пищевой продукции, студентов, аспирантов и преподавателей вузов пищевых специальностей.

