

Д.А. Казарцев
D.A. Kazartsev

**НОВОЕ УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ ПО
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
A NEW TEXTBOOK ON FOOD SAFETY**

Славянский А.А., Ермолаев В.А. Управление качеством пищевой продукции и ее безопасностью с позиций интеллектуальной собственности и моделирования систем ее оценки. Учебное пособие. М.: «РУСАЙНС», 2023. 294 с.

Пособие подготовлено по итогам долгого преподавания учебного курса в Московском государственном университете технологий и управления имени К.Г. Разумовского. Авторы, написавшие его, обладают высоким авторитетом среди профессоров университета. Это А.А. Славянский, доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой инновационных технологий продуктов из растительного сырья МГУТУ им. К.Г. Разумовского; и В.А. Ермолаев, доктор технических наук, доцент, профессор кафедры товароведения и товарной экспертизы Российского экономического университета им. Г.В. Плеханова.

Учебное пособие состоит из введения, 16 глав, списка литературы. Работа интегрировала в себе положения ряда основных направлений пищевой промышленности, при этом отражены важные данные, касающиеся интеллектуальной собственности и математического моделирования. Материал, представленный в учебном пособии, содержит как классические закономерности и положения, так и современные векторы развития науки, а также техники пищевой промышленности и безопасности пищевых продуктов и сырья.

Главы, посвященные интеллектуальной собственности, в полном объеме отражают современные тенденции в сфере патентования изобретений. Кроме того, рассмотрены такие важные аспекты, как промышленная собственность, средства индивидуализации, авторское право и смежные права.

В нескольких главах книги приведена актуальная информация о качестве и безопасности продуктов питания, описана стандартизация как инструмент технического регулирования на примере сахарной промышленности.

Авторы пособия уделяют особое внимание холодильной цепи с позиций сохранения качества продуктов питания и сырья. Рассмотрено проектирование холодильников предприятий общественного питания. Приведена технологическая схема холодильной обработки про-

дуктов, полуфабрикатов и кулинарной продукции, рассмотрен процесс охлаждения пищевых продуктов, а также описан процесс замораживания пищевых продуктов.

Отдельно в пособии подчеркивается важность планирования эксперимента и на достаточно хорошем уровне рассмотрены теория планирования эксперимента, классификация моделей и виды моделирования, дан комплексный подход в моделировании систем и приведены математические схемы такого моделирования.

Учебное пособие предназначено для студентов следующих направлений подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и 35.03.06 «Агроинженерия», а также для научных работников, инженеров-технологов и студентов других технологических специальностей, учащихся профильных колледжей.

В современной учебной литературе по названным специальностям данное пособие является уникальным изданием, написанным на основе не только долговременной практики учебного процесса, но и научных разработок с переднего края современной исследовательской деятельности.

Сведения об авторе

Казарцев Дмитрий Анатольевич, доктор технических наук, доцент, профессор, заведующий кафедрой технологии виноделия, бродильных производств и химии им. Г.Г. Агабальянца, Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. Тел. 8903-650-42-08; e-mail: *kda_79@mail.ru*