

**ТАДЖИКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ**

имени АБУАЛИ ИБНИ СИНО

НАУЧНАЯ БИБЛИОТЕКА

Безопасность пищевых продуктов

Рекомендательный список литературы

Душанбе -2015 г.

УДК 01:613

Редактор:

заведующая библиотекой

С. Э. Хайруллаева

Составитель:

зав. отделом автоматизации

3. Маджидова

От составителя

Всемирный день здоровья отмечается ежегодно 7 апреля в день создания в 1948 году Всемирной организации здравоохранения. Каждый год Всемирный день здоровья посвящается глобальным проблемам, стоящим перед здравоохранением планеты. В 2015 году Всемирный день здоровья посвящен безопасности пищевых продуктов. Девиз дня здоровья: «От фермы до тарелки, сделать продукты питания безопасными». ВОЗ выделяет пять принципов безопасности пищевых продуктов для продавцов и потребителей в области обработки и подготовки продуктов питания: Храните продукты в чистоте; Отделяйте сырые продукты от продуктов, подвергшихся тепловой обработке; Подвергайте продукты тщательной тепловой обработке; Тепловая обработка проводится при необходимой температуре; Пользуйтесь безопасной водой и безопасными сырыми продуктами

Рекомендательный список литературы является очередным тематическим списком, посвященным определенной теме, отражающей какую-либо приоритетную область в медицине.

*Рекомендательный список «**Безопасность пищевых продуктов**» отражает библиографическую информацию на традиционных носителях информации, полнотекстовых электронных документов: учебники, научные издания, методические материалы, статьи из журналов, комплектуемые через ИНТЕРНЕТ и находящиеся в фонде научной библиотеки, в том числе режиме – off-line*

Материал расположен в алфавите авторов и названий документов.

Библиографическое описание осуществлялось в соответствии: ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание»; ГОСТ 7.82-2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов».

*В указателе применяется система отсылок удаленного доступа: **of-line-Режим доступа:** \\ lib. Sino /Периодика/ Медицина/ **Безопасность пищевых** продуктов ; **Имеются экземпляры в отделах:** ЭБ; ХР*

1. **Агбалян, Е. В.** Содержание тяжелых металлов и риск для здоровья населения на Ямальском Севере [Текст] / Е. В. Агбалян ; ГБУ Ямало-Ненецкий научно-инновационный центр, Салехард // Гигиена и санитария. - 2012. - № 1. - С. 14-16 : табл.-УДК613.3; А 23- Имеются экземпляры в отделах:ХР- **Ключевые слова:**Ямальский Север -- продукты питания -- тяжелые металлы -- токсиканты -- здоровье – Россия

Аннотация: Исследование на содержание кадмия, свинца, никеля и хрома продукты питания местной сырьевой базы и завезенные на Ямал из других районов России. Цель работы - анализ уровень загрязнения тяжелыми металлами пищевых продуктов и прогнозирование риска для здоровья населения Ямальского Севера. Количественное определение тяжелых металлов в продуктах питания приводили атомно-абсорбционным методом в ацетиленовоздушном пламени на спектрофотометре Spektr AA-50B ("Varian", Австралия). Результаты исследования показали более высокий уровень контаминации традиционной пищи коренных многочисленных народов Севера в сравнении с продуктами питания, произведенными в других регионах России. Процесс интенсивного освоения Арктики приводит к нарастанию техногенного прессинга на здоровье коренных этносов.

2. **Архангельский, В.И.** Руководство к практическим занятиям по военной гигиене: учебное пособие /В.И. Архангельский,О.В. Бабенко. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2007. - 437 с.-УДК613.67.-Имеются экземпляры в отделах: всего 1 : ХР- **Ключевые слова:** охрана здоровья - правовые аспекты -- размещение войск - санитарно-эпидемиологический надзор -- войска - питание -- войска- водоснабжение
3. **Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов / И.А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский и др.**//Современные проблемы науки и образования. -2009. - №1.- г=on-line-Режим доступа: \ lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов - Систем. требования: PDF. – УДК 613.28; Б40.- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ – **Ключевые слова:** безопасность—питание
4. **Биологическая опасность пищевых добавок**//Биофайл: научно-информационный журнал.- г=on-line -Режим доступа: \ lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов; <http://biofile.ru/bio/15886.html> - Систем. требования: PDF. – УДК 628; Б 63- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- **Ключевые слова:** пищевые добавки -**Аннотация:** Статья посвящена вопросу существующих методов оценки качества и безопасности продукции ППБО. Предлагается альтернативный метод оценки на основании разработанных моделей накопления вредных веществ

5. **Боровик, Т.Э.** Диетопрофилактика пищевой аллергии у грудных детей [Электронный ресурс] : статья / Т.Э. Боровик, С.Г. Макарова, Н.Н. Семенов. - Электрон. текстовые дан. // МС : научно-практический журнал для врачей. - 2008. - №5/6. - С. 38-43. : рис. - **Систем. требования:** PDF. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации -(Шифр в БД МС/2008/№5/6.)-**УДК616-056.3; Б 82--** Имеются экземпляры в отделах: **ЭБ-Рубрики:** *аллергология -- пищевая аллергия – диетопрофилактика- педиатрия*
Аннотация: По данным Всемирной организации здравоохранения у 25—30% детей, проживающих как в экономически развитых, так и в развивающихся странах, выявляются аллергические реакции и заболевания, причем их частота постоянно возрастает. В настоящее время хорошо изучены механизмы развития и особенности клинического течения атопического дерматита, бронхиальной астмы, аллергического ринита, разработаны современные методы их диагностики, в педиатрическую практику активно внедряются новые медикаментозные средства и специализированные продукты питания для лечения указанных заболеваний. Однако проблема ранней профилактики пищевой аллергии, являющейся основным видом гиперчувствительности у детей раннего возраста, остается еще достаточно острой.
6. **Борцова, Е.Л.** Оценка риска безопасности пищевых продуктов для обеспечения методических основ санитарно-эпидемиологического страхования/Е.Л.Борцова, Л.Ю.Лаврова//Инженерный вестник Дона. – 2013. – №1, Т.24. - *on-line-Режим доступа:* \ lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов - **Систем. требования:** PDF – **УДК 613.28; Б83-** Имеются экземпляры в отделах: **ЭБ-Ключевые слова:** *пищевые отравления*
7. **Бритов, А. Н.** Роль капилара в коррекции метаболических нарушений у больных с атеросклерозом и артериальной гипертонией [Электронный ресурс] : научное издание / А. Н. Бритов, Т. В. Апарина. - Электрон. текстовые дан. // Лечащий врач. - 2006. - № 3. - *on-line Режим доступа:*\ lib.Sino Периодика Мед. Журналы Лечащий врач : табл. - **Систем. требования:** PDF. - Клинические исследования-**УДК616.12;615-**Имеются экземпляры в отделах :**ЭБ -Рубрики:** *кардиология -- артериальная гипертония – атеросклероз- терапия -- капилар -- биологически активная добавка*
8. **Бузинов, Р. В.** Опыт изучения безопасности пищевых продуктов методом оценки риска/Р.В. Бузинов, Т.Н.Унгурияну, А. Б. Гудков //Гигиена окружающей и производственной среды. – 2009. - №3(32).- С. 71-74.- *on-line- Режим доступа:* \ lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов - **Систем. требования:** PDF – **УДК**

613.28; Б90- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ - **Ключевые слова:** мышьяк, гексахлорциклогексан, ртуть, нитраты, контаминация пищевой продукции, оценка риска для здоровья населения.

Аннотация: Выполнена оценка риска для здоровья населения от контаминантов пищевых продуктов. Наибольший неканцерогенный риск оказывают мышьяк, гексахлорциклогексан, ртуть, нитраты и свинец. Уровень суммарного индивидуального канцерогенного риска является настораживающим, основной вклад принадлежит мышьяку. Оба вида эффектов обусловлены, в основном, контаминацией плодоовощной продукции, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбопродуктов.

9. **Виды пищевых отравлений**// Биофайл: научно-информационный журнал.- Режим доступа- [r=on- line-](http://biofile.ru/bio/20344.html) Режим доступа: \ lib. Sino/ Периодика/ Медицина/ Безопасность пищевых продуктов; <http://biofile.ru/bio/20344.html> - Систем. требования: PDF – **УДК 613.2-099; В42-** Имеются экземпляры в отделах: ЭБ **Ключевые слова:** пищевые отравления.

- 10.**Вопросы рационального питания** [Текст] : республиканский межведомственный сборник. - Вып 5. - Киев : Здоровья, 1969. - 213 с. - **УДК613.2; В 74.-Ключевые слова:** Вопросы рационального питания -- Море и питание человека -- Гигиеническая оценка рационов питания школьников школ-интернатов

Аннотация: В сборнике освещается тематика рационального питания различных групп населения: диетического лечения заболеваний пищеварительной системы: физиолого-гигиенической оценки отдельных пищевых продуктов, их роли в обмене веществ, в предупреждении ряда заболеваний

- 11.**Воробьева, Т. Н.** Эколого-токсикологический мониторинг – основа управления качеством и пищевой безопасностью виноградовинодельческих продуктов/ Т.Н.Воробьева // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2014. - №30(06)- [r=on- line-](http://lib.sino.ru/Periodika/Medicine/Food%20Safety) Режим доступа: lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов - Систем. требования: PDF – **УДК613.2; В75-** Имеются экземпляры в отделах: ЭБ(1).-**Ключевые слова:** пестициды, почва, токсичные остатки, допустимые нормы

Аннотация: Вредные объекты, поражаемые растения, адаптируются к пестицидам быстрее, чем разрабатываются новые химикаты, а устойчивость некоторых их генетических модификаций не уменьшается, а порой во много раз выше, чем у исходных форм. К тому же полное уничтожение вредных объектов только лишь существенно увеличивает загрязнение почвы, продукции и смежных агроугодий. Поэтому в настоящее время возникает настоятельная

необходимость качественного развития химизации, что позволяет если не исключить, то минимизировать вероятность возникновения экологических конфликтов. Для выхода из такой ситуации необходим постепенный или хотя бы частичный отказ от использования пестицидов и применение комплекса альтернативных экологически чистых агротехнологий. А пока процесс химизации продолжается, эколого-токсикологический мониторинг, включающий оценочный комплекс степени загрязнения токсикантами виноградных насаждений, является фундаментальной основой для получения гарантировано качественной конкурентоспособной продукции отрасли.

- 12.Воронин, Б.А.** Проблемы государственного контроля (надзора) за качеством и безопасностью пищевых продуктов/Б.А. Воронин// Управленец. -2010.-№5/6(9/10).-С.58-62 - [r=on-line](#)- Режим доступа: lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов - Систем. требования: PDF – **УДК 613.2; В 75-** Имеются экземпляры в отделах: **ЭБ- Ключевые слова:** *качество, безопасность*

***Аннотация:** В статье рассматриваются источники загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья, правовые аспекты регулирования продовольственной безопасности Российской Федерации и проблемы государственного контроля и надзора за качеством и безопасностью сельскохозяйственной продукции.*

- 13.Вохидов, А. В.** Статус питания и уровень интеллекта детей / А. В. Вохидов // Материалы научно практической конференции посвященной 75летию республиканского медицинского колледжа года образования и технической культуры на тему "75 лет плодотворного труда на благо здоровья общества". - Душанбе, 2010. - С. 136-139.- (Шифр в БД 6241СБО)-**УДК61(062);3468-** Имеются экземпляры в отделах:ХР

- 14.Геппе, Н. А. .** Пищевая аллергия на рыбу и морепродукты у детей с атопией [Электронный ресурс] : научное издание / Н. А. Геппе, Е. А. Примаков, О. А. Субботина. - Электрон. текстовые дан. // Лечащий врач : Медицинский научно-практический журнал. - 2010. - **№ 8.** - **Систем. требования:** zip. - Загл. с домашней страницы Интернета. - Электрон. версия печ. публикации (Шифр в БД ЛВ/2010/8)-**УДК616-053.2;Г 36-** Имеются экземпляры в отделах: **ЭБ**

- 15.Гигиена:** учебник - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2008. - 608 с. -**УДК613/Г56.- ХР –Ключевые слова:** *гигиена -- гигиена питания -- гигиена -- больничная -- дети – гигиена.*

- 16. Гигиена питания** / Ю.И.Окорокова, Ю.Н.Еремин. – М. : Медицина, 1965. - 261 с. - **УДК613.2; О-51-** Имеются экземпляры в отделах: ХР
- 17. Гигиена пищевых продуктов:** базовые тексты. - [on-line](#)- Режим доступа: [lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов](#) - Систем. требования: PDF – **УДК613.2; Г 46-** Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- **Ключевые слова:** *технические нормы, контроль, критерии для пищевых продуктов*
- 18. Глобальная безопасность** пищевых продуктов/Г.Г.Онищенко, Г.Е. Иванов, А.В.Смирнова и др.// Методы оценки соответствия. – 2010. - №10. – С.42-45.- [on-line](#)- Режим доступа: [lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов](#) - Систем. требования: PDF – **УДК 613; Г54-** **Ключевые слова:** *качество пищи*
Аннотация: В условиях глобальной экономической интеграции возрастает роль механизмов обеспечения безопасности продуктов питания. В связи с этим международный информационный обмен стал одной из основных составляющих системы защиты населения от недоброкачественной продукции
- 19. Горлов, И. Ф.** Продовольственная безопасность в обеспечении качества продуктов питания: состояние и пути стабилизации /И.Ф.Горлов, О.А. Шалимова // Вестник ОрелГАУ. – 2009.-№2, Т.17 - [on-line](#)- Режим доступа: [lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов](#) - Систем. требования: PDF. – **УДК613; Г 67-** Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- **Ключевые слова:** *безопасность, государственная политика*
- 20. Гуревич, В.Л.** Внедрение систем менеджмента безопасности пищевых продуктов/В.Л.Гуревич, И.Н.Примакова// Методы оценки соответствия. – 2010. - №6.- С. 18-21 - [on-line](#)- Режим доступа: - [lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов](#) - Систем. требования: PDF. – **УДК 613; Г 69-** Имеются экземпляры в отделах: ЭБ – **Ключевые слова:** *пищевые продукты*
Аннотация: Стандарты ИСО серии 22000 устанавливают более высокий уровень требований к обеспечению безопасности пищевой продукции, так как ориентированы не столько на саму продукцию и ее производство, сколько на управление безопасностью продукции по всей пищевой цепи. Внедрение систем менеджмента безопасности пищевых продуктов, соответствующих положениям ИСО 22000:2005, — требование времени, перспектива развития экспорта продукции, стратегия присутствия организации на рынке в целом. Поэтому применение данных систем предприятиями Республики Беларусь будет получать все более активное развитие.

21.Доценко, В. А. Новый вид хлеба в питании здорового и больного человека / В.А.Доценко;ГБОУ ВПО Северо-Западный государственный медицинский университет им. И. И. Менчикова МЗ РФ // Гигиена и санитария. - 2013. - № 2. - С. 55-58- УДК613.2; Д 55- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- **Ключевые слова:** гликемический индекс -- хлеб -- пищевые волокна -- здоровое питание -- диетическое питание

Аннотация: Проведены гигиеническая оценка нового вида хлеба, определение его гликемического индекса. Результаты исследования показали, что новый вид зернового хлеба имеет высокую пищевую и биологическую ценность и безопасен для здоровья человека. Новый вид хлеба имеет низкий гликемический индекс. Рекомендуется использовать его в диетическом питании лицам с ожирением, сердечно-сосудистой патологией и сахарным диабетом 2-го типа, и для профилактического питания лицам с факторами риска развития этих заболеваний

22.Дустов, Дж. Х. Сбалансированное питание как необходимое условие здоровья : научное издание / Дж. Х. Дустов // Материалы научно практической конференции посвященной 75летию республиканского медицинского колледжа года образования и технической культуры на тему "75 лет плодотворного труда на благо здоровья общества". - Душанбе, 2010. - С. 26-30-(Шифр в БД 6241СБО)-УДК61(062); 3468- Имеются экземпляры в отделах: ХР

23.Ерастова, Н.В. Гигиеническое обоснование профилактических мер для обеспечения населения г.Санкт-Петербурга питьевой водой высокого качества/Н.В.Ерастова, А.В.Мельцер //Анализ риска здоровью.- 2013. - №1.-С. 52-57 - r=on- line- Режим доступа: lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов - Систем. требования: PDF – УДК613.31 ; Е 69- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ - **Ключевые слова:** питьевая вода

24.Заболотных, М. В. Качество и безопасность сырья и пищевых продуктов в современных условиях/М.В. Заболотных// Ветеринарные науки. – 2014.- - r=on- line- Режим доступа: lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов; - Систем. требования: PDF. – УДК619; 614.9; 312- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- **Ключевые слова:** питание, качество сырья и продуктов, безопасность, проблемы, законы и правила.

Аннотация: Представлены материалы научно-практического обоснования показателей качества и безопасности сырья и пищевой продукции и подняты проблемы их реализации с учетом отечественного и зарубежного опыта на современном этапе развития общества.

25. Загрязнение продуктов питания пестицидами и удобрениями // Биофайл: научно-информационный журнал - *on-line* - Режим доступа: *lib. Sino* Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов; <http://biofile.ru/bio/6536.html> - Систем. требования: PDF – **УДК 613; 3 14**.- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- **Ключевые слова:** *загрязнение продуктов питания- пестициды*

Аннотация: *Чужеродные токсические вещества в продуктах питания могут иметь как естественное, так и искусственное происхождение. К последним, так называемым ксенобиотикам (от греч. *xenos* – чужой и *bios* – жизнь), относят антропогенные и иные вещества, случайно попадающие в продукты или преднамеренно вносимые как пищевые добавки для улучшения их потребительских свойств или повышения технологичности основного производства: красители, консерванты, антиоксиданты, эмульгаторы и пр. Пищевые продукты могут быть загрязнены также такими высокотоксичными веществами, как пестициды, гормональные стимуляторы, ветеринарные препараты, микотоксины, тяжелые металлы, ингредиенты упаковочных материалов, преимущественно полимерных, и др.*

26. Законодательное регулирование оборота генетически модифицированных продуктов в Российской Федерации.- М., 2012.- 41 с. - *on-line* - Режим доступа: *lib. Sino* Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов; - Систем. требования: PDF – **УДК 613.26; 3 19** - Имеются экземпляры в отделах: ЭБ - **Ключевые слова:** *загрязнение продуктов питания- пестициды*

27. Закревский, В.В. Государственная система надзора за безопасностью пищевых продуктов в России/В.В.Закревский, В.А.Зуйков, А. В. Закревский// Экология человека. – 2010. - №09.-С.3-8. - *on-line* - Режим доступа: *lib. Sino* Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов; - Систем. требования: PDF. – **УДК 613; 3 18**- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- **Ключевые слова:** *пищевые продукты, безопасность, генетически модифицированные организмы*

Аннотация: *Проведен анализ структуры государственной системы обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов в России. Обсуждены три составляющих этой системы: государственное нормирование, деятельность государственных надзорных и общественных организаций, деятельность самих сельскохозяйственных и пищевых предприятий в этой области. Представлен опыт законотворческой деятельности одного из субъектов Российской Федерации – Санкт-Петербурга по разработке законов, обеспечивающих безопасность питания для детей в организованных коллективах, а также жителей Санкт-Петербурга, нуждающихся в диетическом питании.*

28.Закревский, В. В. Загрязненность мясного сырья нитрофуранами – один из индикаторов небезопасности пищевой продукции для потребителей /В.В.Закревский, С.Н.Лелеко// Здоровье. – 2013. – Вып.1, Т.8 - [r=on- line- Режим доступа: lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов](#); - Систем. требования: PDF – УДК613.28; 3-18- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- **Ключевые слова:** загрязнение, экология.

Аннотация: В статье представлены результаты мониторинга нитрофуранов в различных видах мясного сырья поступающего на современные мясоперерабатывающие предприятия Санкт-Петербурга. Исследования проводились с использованием метода иммуноферментного анализа, обладающего высокой чувствительностью, быстротой получения результатов и большой производительностью.

29.Запорожский, А. А. К вопросу о системе менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов/ А.А.Запорожский, Г.И.Касьянов, Э.Ю.Мишкевич // Техника и технология пищевых производств. – 2013. - №4. – С. 17-20 - [r=on- line- Режим доступа: lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов](#); - Систем. требования: PDF. – УДК658.562; 3- 30- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- **Ключевые слова: пищевые продукты—безопасность**

Аннотация: Внедрение системы менеджмента безопасности – это не только один из способов повышения конкурентоспособности отечественной продукции на мировом рынке, но еще и гарантия здоровья собственной нации. Исследованы законодательная и нормативная база в области менеджмента безопасности пищевых продуктов за рубежом и в России. Дана оценка готовности отечественных пищевых предприятий конкурировать с иностранными производителями

30.Кафтырева, Л. А. Влияние резистентности к антибактериальным препаратам микроорганизмов на безопасность пищевых продуктов/Л. А. Кафтырева, М.А.Макарова, Н.Р.Хабалов//Здоровье – основа человеческого потенциала – проблемы и пути их решения. -2012.-№2, Т.7 - [r=on- line- Режим доступа: lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов](#); - Систем. требования: PDF– УДК658.562; К30- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ-

Аннотация: Доступность полноценного питания и безопасных пищевых продуктов является правом каждого человека, гарантированным Конституцией. Несмотря на значительные улучшения в системах безопасности пищевых продуктов во многих странах, проблема заболеваний, обусловленных контаминированными пищевыми продуктами, остается актуальной

31. Концепция здорового образа жизни и проблема безвредности пищевых продуктов - *on-line*- Режим доступа: *lib. Sino* Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов; http://ckhtl.com/books/a._i._ukrainec-tehnologiya_picshevyh_produktov_-_28.8._konceptsiya_zdorovogo_obraza_zhizni - Систем. требования: PDF. – **УДК664.59; К64**- Рубрики: пищевые продукты-- безопасность.- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- **Ключевые слова:** питание, здоровый образ жизни.

Аннотация: Концепция здорового образа жизни человека предусматривает постоянное соблюдение правил укрепления и сохранения как индивидуального, так и общественного здоровья, как основы продуктивной трудоспособности, что объединяется с разумным отношением к природе и социальной среде.

32. Кормление и питание грудных детей и детей раннего возраста: методические рекомендации для Европейского региона ВОЗ с особым акцентом на республики бывшего Советского Союза. – Копенгаген, 2003.- 382 с.- *on-line*- Режим доступа: *lib. Sino* Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов; - Систем. требования: *rar*. –**УДК616-053.2; К 66**- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- **Ключевые слова:** питание—дети

33. Королева, Л. Г. Производственный ветеринарно-санитарный аудит в хозяйствах с целью повышения доброкачественного молока/ Л.Г.Королева, Н.А.Шурдуба//Проблемы ветеринарной санитарии, гигиены и экологии. – 2011. - №2(6). – С. 13-15 - *on-line*- Режим доступа: *lib. Sino* Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов; - Систем. требования: *pdf*. – **УДК 619:614.31; К 68**- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- **Ключевые слова:** питание—дети

34. Кульчавены, Е. В. Эффективность биологически активной добавки эстровэл в комплексной терапии женщин, больных хроническим циститом в период перименопаузы / Е. В. Кульчавены, Е. В. Брижатюк, А. А. Бреусов // Акушерство и гинекология. - 2009. - № 3. - С. 69-70.- **УДК618.1; 618.1**- Имеются экземпляры в отделах: ХР- **Ключевые слова:** акушерство и гинекология -- перименопауза -- хронический цистит -- терапия -- биологически активная добавка эстровэл-

Аннотация: Представлены результаты проспективного рандомизированного исследования, основанного на наблюдении за 49 женщинами в возрасте от 46 до 68 лет, страдающими хроническим циститом. 1-я группа (20 больных) получала только этиотропную терапию (однократно монурал 3 мг и с первого дня - фурамаг по 50 мг 3 раза в день в течение 7 дней). 2-я группа (29 больных) дополнительно получала эстровэл по 500 мг 2 раза в день в течение 2 мес. Наблюдение

за пациентками осуществляли в течение 6 мес. У пациенток 2-й группы, принимавших эстровэл, уже к окончанию I этапа исследования отмечены существенное улучшение микроциркуляции слизистой оболочки мочевого пузыря и влагалища, нормализация кислотно-щелочного баланса влагалища (рН в среднем $4,9 \pm 0,3$). Установлено, что биологически активная добавка эстровэл позволяет купировать симптомы климакса, обеспечить длительный безрецидивный период, возобновить или улучшить половую жизнь и в конечном итоге значительно повысить качество жизни этих женщин. Ни у одной женщины не было зарегистрировано сколько-нибудь значимого побочного эффекта от проводимой терапии

35. Куровская, Е. Ф. Внутренний контроль качества результатов анализа при исследовании пищевых продуктов и продовольственного сырья/ Е. Ф. Куровская, В.Б.Дорогова// Экология человека. – 2008. - №3. –С.8-9 - [on-line](#)- Режим доступа: [lib. Sino](#) Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов; Систем. требования: PDF – УДК613; К 93- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- **Ключевые слова:** питание-- дети

Аннотация: Контроль качества результатов анализа – необходимый вид деятельности, направленный на подтверждение технической компетентности лаборатории в области количественного химического анализа, в свою очередь направленного на обеспечение экологической безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья. В настоящее время к организации контроля предъявляются новые требования, регламентируемые ГОСТ Р ИСО 5725-2002 . В связи с этим система внутреннего контроля нуждается в пересмотре и изменении. Использование контрольной процедуры для контроля погрешности с применением образца для контроля наиболее предпочтительно, так как позволяет исполнителю оценить выполнение процедуры анализа в целом. Но она не нашла широкого применения при исследовании пищевых продуктов и продовольственного сырья ввиду недостаточного количества образцов для контроля, адекватных анализируемым пробам.

36. Куренков, А. В. Эншур - полноценное и сбалансированное питание, удобное на работе [Текст] / ООО "Эбботт Лэбораториз", подразделение детского и медицинского питания // Медицина труда и промышленная экология. - 2013. - № 5. - С. 50-52.-УДК613.2;К 93- Имеются экземпляры в отделах: ХР- **Ключевые слова:** полное и сбалансированное питание -- работники тяжелых производств -- офисные сотрудники -- недостаточность нутриентов -- правильный рацион -- удаленные участки работ -- диета на работе

Аннотация: Производственные условия часто могут ухудшать возможность компании обеспечить сотрудников адекватным горячим

питанием. Для работников тяжелых производств и некоторых офисных сотрудников важным является сбалансированное питание, позволяющее восстанавливать энергию и нутриенты. Недостаток адекватного питания может оказать негативное воздействие на работу различных органов. Одним из главных принципов здорового питания - диета должна быть сбалансирована по питательным веществам. Это легко сказать, но трудно сделать, особенно на некоторых производствах. Полноценное и сбалансированное жидкое и готовое к употреблению питание - это новый тренд в питании здоровых людей, которые не могут соблюдать оптимальную диету, и людей с риском недостаточности некоторых питательных веществ. 1-2 упаковки Эншура в день могут значительно улучшить рацион работника. 2 и более упаковок могут служить заменой настоящего полноценного и сбалансированного обеда (780 kcal). Также Эншур удобен при хранении и доставке на удаленные участки работ и может быть рекомендован для использования в качестве удобного полноценного и сбалансированного питания на работе.

- 37.Ларина, Е. В.** Контроль безопасности экзотической растительной продукции на производственных рынках / Е. В. Ларина// Проблемы ветеринарной санитарии. Гигиены и экологии. – 2011. - №2(6).- С. 25-27. - *on-line*- Режим доступа: *lib. Sino* Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов; - Систем. требования: pdf. – **УДК 619:614.31; Л25** - Имеются экземпляры в отделах: **ЭБ- Ключевые слова:** люминесценция, нитраты, радионуклиды, безопасность. –

Аннотация: В статье изложены результаты применения экспрессных методов, в частности люминесцентного метода, для контроля безопасности экзотических фруктов, ягод и овощей, определение свежести, содержания нитратов и пестицидов; радиометрического контроля, биологического метода оценки безопасности растительной продукции.

- 38.Ларькина, Н. И.** Качество и безопасность – основа развития производства пищевых продуктов/Н.И.Ларькина - *on-line*- Режим доступа: *lib. Sino* Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов.- Систем. требования: PDF – **УДК613; Л25**- Имеются экземпляры в отделах: **ЭБ- Ключевые слова:** пищевые продукты, безопасность.

Аннотация: Производство пищевых продуктов, основой которого является качество и безопасность продукции - важнейшая часть АПК в России. Принятый Федеральный закон № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», предложивший стратегические ориентиры и законодательную базу, явился основой для обеспечения здорового питания.

- 39.Лесняк О.М.** Остеоартрит. Школа для здоровья: Руководство для врачей + Материалы для пациентов+ CD [Текст] / Лесняк О.М., Пухтинская П.С. ; . - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2008. - 104 с. - **УДК616.7; Л 503-** Имеются экземпляры в отделах:ХР- ***Ключевые слова:** хронические неинфекционные заболевания - школа здоровья -- остеоартрит - здоровое питание*
- 40.Лусс, Л. В.** Роль пищевых добавок в формировании истинной и ложной пищевой аллергии [Электронный ресурс] : лекция. Ч. 1,2,3 / Л. В. Лусс, Т. Ю. Репина. - Электрон. текстовые дан. // Российский Аллергологический журнал . - 2009. - № 2. - С. 28-39. ; № 3. - С. 17-25. ; №4. - С.34-45.--r=on-line-Режим доступа: \ lib. Sino Периодика Медицина РАЖ . - Систем. требования: PDF-**УДК616-056.3; Л 86-** Имеются экземпляры в отделах :ЭБ- Рубрики: аллергология -- пищевая аллергия -- пищевая добавка -- биологически активная добавка -- цифровая кодификация пищевых добавок -- пищевые красители -- подслащающие вещества -- ароматизаторы -- добавки -- усиливающие вкус и аромат
- 41.Мазурин, А. В.** Учебное пособие по питанию здорового ребенка : учебное пособие для студентов педиатрического факультетов мед. вузов / А. В. Мазурин. - М. : Медицина, 1980. - 208 с. : ил. - **УДК613.22; М 139-** Имеются экземпляры в отделах:ХР
- 42.Мамцев, А.Н.** Управление безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП/А.Н.Мамцев, Е. В. Кузнецова//Достижения науки и техники АПК.- 2007.-№12. – С.30-31.- r=on- line- Режим доступа: lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов.- Систем. требования: PDF. – **УДК 613; М 22-** Имеются экземпляры в отделах: ЭБ-***Ключевые слова:** пищевые продукты-- безопасность.*
- 43.Мартинчик А.Н.** Общая нутрициология: учебное пособие [Текст] / Мартинчик А.Н., Маев И.В., Янушевич О.О. - М. : МЕДпресс-информ, 2005. - 392 с. -**УДК612.3;М 242-** Имеются экземпляры в отделах:ХР- ***Ключевые слова:** питание -- питание - эпидемиология -- питание - здоровье*
- 44.Медико-биологическая оценка применения** профилактических напитков у работающих во вредных условиях труда / ФБУН "СЗНЦ гигиены и общественного здоровья", Санкт-Петербург // Медицина труда и промышленная экология. - 2013. - № 8. - С. 43-46-**УДК 616-003; М 42-** Имеются экземпляры в отделах:ХР-***Ключевые слова:** содержание металлов в биосредах -- биологически активные добавки-
Аннотация: Проведены исследования по оценке влияния -ечебно-*

профилактических напитков - диетических киселей "Леовит" и биологической активной добавки к пище "Зостерин-Ультра" - на содержания ионов меди, никеля, кобальта в моче, свинца в цельной крови у рабочих ОАО "Кольская горно-металлургическая компания" в условиях продолжительного воздействия аэрозолей металлов. Установлены зависимости содержания данных ионов в биологических средах от продолжительности приема. Полученные данные позволяют сделать вывод о целесообразности использования детоксикационных свойств препаратов при проведении профилактических мероприятий среди работающих в контакте с тяжелыми металлами.

45. Методические рекомендации для Европейского региона ВОЗ с акцентом на республики бывшего Советского Союза - [online- lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов \[www.baby.ru/blogs/post/133825813-100155256-Систем.требования: PDF. – УДК613; М 54- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- Глава 12. Безопасность пищевых продуктов- Ключевые слова: пищевые отравления\]\(http://www.baby.ru/blogs/post/133825813-100155256-Систем.требования:PDF.-УДК613;М54-Имеютсяэкземплярывотделах:ЭБ-Глава12.Безопасностьпищевыхпродуктов-Ключевыеслова:пищевыеотравления\)](http://online.lib.sino.ru/Periodika/MeditsinaBezopasnostpiщevykhproduektov/www.baby.ru/blogs/post/133825813-100155256-Систем.требования:PDF.-УДК613;М54-Имеютсяэкземплярывотделах:ЭБ-Глава12.Безопасностьпищевыхпродуктов-Ключевыеслова:пищевыеотравления)

46. Методы консервирования, использование добавок // Биофайл: научно-информационный журнал.- [online- lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов\ <http://biofile.ru/bio/20340.html>- Систем. требования: PDF – УДК664.1; М 54-Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- Ключевые слова:стерилизация, замораживание,обезвоживание](http://online.lib.sino.ru/Periodika/MeditsinaBezopasnostpiщevykhproduektov/http://biofile.ru/bio/20340.html)

Аннотация: Причины порчи пищевых продуктов при хранении: результат жизнедеятельности микроорганизмов и нежелательной активности ферментов, входящих в состав продукта и окисление компонентов пищи кислородом воздуха. Цель консервирования – создание условий безопасного хранения продукта путем уничтожения микроорганизмов, разрушения или инактивации ферментов, обеспечения отсутствия доступа воздуха герметизацией упаковки. Консервирование позволяет увеличить срок хранения продукта; увеличить его пищевую ценность путем удаления несъедобных/малосъедобных частей продукта; улучшить органолептические свойства продукта.

47. Микробиологическая оценка продукта питания из куриного мяса "Шаверма" как фактора передачи сальмонелл / В. И. Сергеевнин [и др.]. ; ГОУ ВПО Пермская государственная и медицинская академия им. акад. Е. А. Вагнера Росздрава // Гигиена и санитария. - 2012. - № 1. - С. 29-32 : граф. - (Гигиена питания)- УДК 613.2; М 59- Имеются экземпляры в отделах:ХР- Ключевые слова: "шаверма" -- сальмонеллы -- эпидемиологическая безопасность -- -- Россия

Аннотация: Установлено, что кулинарное блюдо "шаверма" может быть фактором передачи сальмонелл, участвуя в формировании спорадической и вспышечной заболеваемости населения сальмонеллезной инфекцией. Обнаружено, что обработка куриного филе на гриле в процессе приготовления блюда "шаверма" обеспечивает гарантированное освобождение мяса от сальмонелл только в толще куска до 2 см. Более глубокие слои мяса, а также мясной сок, который скапливается на поддоне гриля, на всем протяжении термической обработки могут оставаться контаминированными сальмонеллами. Очевидно, что для обеспечения эпидемиологической безопасности блюда "шаверма" необходимо по мере готовности куриного филе, т. е. при появлении белого цвета и прозрачного сока, осуществлять каждый раз срез мяса толщиной не более 2 см. Одновременно следует исключить использование куриного сока в качестве подлива к обрабатываемому мясу, а сбор и измельчение готового мяса осуществлять не на поддоне, а в отдельной емкости.

- 48. Мотовилов, К.Я.** Управление качеством пищевых продуктов и их микробиологическая чистота – механизм обеспечения безопасности питания населения России: аналитические обзоры/К.Я.Мотовилов, Т.Г.Замятина. – Новосибирск, 2002.- 82 с. - on-line- Режим доступа: lib. Sino/ Периодика/ Медицина/ Безопасность пищевых продуктов- Систем. требования: PDF – УДК613; М 85-Имеются экземпляры в отделах; ЭБ-

Аннотация: В данное издание включены два аналитических обзора литературы, опубликованной за последние 10 лет, а также результаты собственных исследований авторов. В обзоре "Управление качеством пищевых продуктов и их микробиологическая чистота" раскрыто содержание управления качеством продуктов питания и продовольственного сырья, включающее методологическое, методическое, организационное, технологическое, техническое, метрологическое, кадровое, научное, информационное, экологическое, профилактическое и правовое обеспечение в условиях единства интересов потребителя и производителя. В обзоре "Микробиологическая оценка вредной микрофлоры в пищевых продуктах" дана краткая характеристика патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, обсеменяющих продукты питания, влияние физических, химических и биологических факторов, вызывающих развитие, распространение и выживаемость микроорганизмов в пищевых продуктах, выделены современные методы их обнаружения.

- 49. О внесении изменений и дополнений в Закон Республики Таджикистан «О качестве и безопасности пищевых продуктов: Закон**

Республики Таджикистан // Ахбори Маджлиси Оли РТ.-2007.- №7. – С. 667.- **ББК 60; О-11**- Имеются экземпляры в отделах:**ХР**

50.Образовательные программы нового поколения для профессиональной подготовки в области безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов/ О.В.Зюзина, Г.В.Матвейкина, Е.В.Хабарова и др.//Университет им. В. И. Вернадского. Специальный выпуск. -2012. – Вып. 39.-С.103-109- [r=on-line](#)- Режим доступа: [lib. Sino](#) Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов- Систем. требования: PDF. – **УДК 613,34; О 23**- Имеются экземпляры в отделах; **ЭБ- Ключевые слова:** *безопасность пищевых продуктов; компетенции; продовольственная безопасность; реализация образовательной программы; учебные программы.-*

***Аннотация:** Рассмотрена основная концепция профессиональной подготовки ВПО в сфере продовольственной безопасности в ТГТУ. Описаны ключевые составляющие учебных планов направлений подготовки бакалавров и магистров, разработанные на кафедре «Технологии продовольственных продуктов», предназначенные для формирования профессиональных компетенций в области безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.*

51.Ожерельева, О.Н. Основные тенденции в управлении качеством и безопасностью пищевых продуктов/О.Н.Ожерельева, В.В.Афанасьева//МТО-19. – 2014. – 25-26 дек. - [r=on-line](#)- Режим доступа: [lib. Sino](#)/ Периодика/ Медицина/ Безопасность пищевых продуктов- Систем. требования: PDF. – **УДК 613; О 45**.- Имеются экземпляры в отделах; **ЭБ**

52.Особенности трансгенных продуктов// Биофайл: научно-информационный журнал- [r=on-line](#)- Режим доступа: [lib. Sino](#)/ Периодика/ Медицина/ Безопасность пищевых продуктов; [biofile.ru/bio/20235.html](#)- Систем. требования: PDF – **УДК613; О75**- Имеются экземпляры в отделах: **ЭБ- Ключевые слова:** *генетически модифицированные продукты, генная инженерия*

53.Панин, А.Н. Об актуальности использования универсальных понятий и терминов в нормативной базе безопасности пищевых продуктов/А.Н.Панин, В.А.Мельников//Жизнь без опасностей. Здоровье. Профилактика. Долголетие. – 2009.-№03. - [r=on-line](#)- Режим доступа: [lib. Sino](#) Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов - Систем. требования: PDF. – **УДК 613; П 16**- Имеются экземпляры в отделах: **ЭБ- Ключевые слова:** *качество пищи*

54.Порвадов, М.Г. Исследование уровня продовольственной безопасности региона (на примере Пермского края) /М.Г.Порвадов,

О.Ю.Русинова// Концепт: научно-методический электронный журнал. – 2014.-№5 - [г=on- line- Режим доступа: lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов - Систем. требования: PDF.](#) – УДК 613; П59 - Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- **Ключевые слова:** *уровень продовольственной безопасности, Доктрина продовольственной безопасности, показатели и критерии, уровень физической доступности продовольствия.*

Аннотация. *В статье проведен анализ уровня продовольственной безопасности Пермского края за период с 2009 по 2013 год. Рассмотрены соответствующие критерии и показатели, выявлены главные тенденции и предложены основные меры поддержки региона.*

55.Пищевые добавки// Биофайл: научно-информационный журнал- [г=on- line- Режим доступа: lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов; <http://biofile.ru/bio/20434.html>-- Систем. требования: PDF.](#) – УДК 664; П36- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ - **Ключевые слова:** *пищевые добавки*

56.Понятие пищевых продуктов// Биофайл: научно-информационный журнал- [г=on- line- Режим доступа: lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов; <http://biofile.ru/bio/20893.html>-- Систем. требования: PDF.](#) – УДК 613; П56- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- **Ключевые слова:** *пищевые добавки*

57.Посконная, Т. Ф. Мониторинг левомицетина (хлоамфеникол) в мясе, мясопродуктах и рыбе импортного и отечественного производства/Т. Посконная// Проблемы ветеринарной санитарии. Гигиены и экологии. – 2011. - №2(6).- С. 17-20. - [г=on- line- Режим доступа: lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов - Систем. требования: PDF.](#) – УДК 619; П61.- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- **Ключевые слова:** *безопасность, мясо, мясопродукты, рыба, левомицетин.*

58.Похиленко, В.Д. Пробиотики на основе спорообразующих бактерий и их безопасность/В.Д. Похиленко, В.В.Перелыгин//Химическая и биологическая безопасность. – 2007. - №2/3(32/33)- С.20-41 - [г=on- line- Режим доступа: lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов; Систем. требования: PDF](#) – УДК619; П64- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- **Ключевые слова:** *спорообразующие бактерии*

Аннотация: *О пользе для здоровья пробиотиков свидетельствуют наличие устойчивого рынка разнообразных продуктов, содержащих живые бактерии, а также многочисленные публикации, подтверждающие с научной точки зрения механизмы пробиозиса – выгодного содружестваживотных организмов с определенными*

группами автохтонных микроорганизмов. Хотя большинство бактерий, обладающих пробиотическими свойствами, являются представителями семейств *Lactobacillus* и *Bifidobacterium*, все чаще в таком качестве стали использоваться и спорообразующие бактерии, в особенности из рода *Bacillus*. Несмотря на то, что ученые все еще спорят о правомерности принудительного «насаждения нормальной микрофлоры», в продажу выпускается огромное количество лекарственных средств, биологически активных добавок и продуктов функционального питания, которые содержат не только молочнокислые, но и спорообразующие бактерии пробиотического действия. Всемирная организация здравоохранения совместно с Продовольственной и сельскохозяйственной организацией Объединенных наций разработала четкие рекомендации по оценке продуктов пробиотического направления. Так, бактерии, входящие в состав такого рода продуктов, рекомендовано депонировать в международно признанном депозитарии микроорганизмов, идентифицировать валидированными методами, а их пробиотические свойства и безопасность должны быть доказаны экспериментами на лабораторных животных и подтверждены клиническими испытаниями. В этом обзоре представлены данные литературы, посвященные характеристике, эффективности и безопасности различных представителей спорообразующих бактерий, используемых в качестве пробиотиков.

59. Применение иммуномикрочиповой технологии для контроля безопасности и качества пищевых продуктов/ В.С.Бабунова, Д. А. Онищенко, О. А. Ярова и др.// Проблемы ветеринарной санитарии, гигиены и экологии. – 2011. – №1. – С. 17-25 - [on-line- Режим доступа: lib. Sino](#) Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов; Систем. требования: PDF –УДК613 ; П75- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ -Ключевые слова:** контроль безопасности и качества продукции, антимикробные вещества, иммуномикрочиповая технология.**

Аннотация: Апробированы тест-системы и сканирующий хемилюминометр для определения остаточных количеств антимикробных веществ в пищевых продуктах (мёд, мясо, мясопродукты, рыба) на основе иммуномикрочиповой технологии. Подтверждены высокая специфичность, чувствительность и экспрессность технологии, а также возможность проведения полуавтоматизированного качественного и количественного анализа большого числа проб в лабораторных условиях.

60. Проблемы контроля пищевой безопасности генетически модифицированных продуктов питания/Т.Н.Прудников, Н.В.Ильчишин, А.И.Гаманченко и др.//Известия вузов. Пищевая

технология. – 2006.-№2/3. – С.110-112 - [r=on- line](#)- Режим доступа: [lib. Sino](#) Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов - Систем. требования: PDF – УДК 664; П78- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ

Аннотация: *Вопросы обеспечения качества и безопасности продуктов питания продолжают оставаться актуальными в настоящее время, поскольку возникли новые аспекты этой проблемы, связанные с использованием в производстве пищевых продуктов генетически модифицированных источников (ГМИ)*

- 61.Пруссова, В. Н.** Гигиеническая безопасность пищевых продуктов на территории Уссурийского городского округа/В.Н.Пруссова, О.В. Тихомирова, О.И.Савлукова//Здоровье. Медицинская экология. Наука. – 2009.- №3(38).- С.17-57 - [r=on- line](#)- Режим доступа: [lib. Sino](#) Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов - Систем. требования: PDF. – **УДК 613; С 85**- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- **Ключевые слова:**питание, химическая безопасность, микробиологическая безопасность

Аннотация:*Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье населения, правильное питание способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности, создает условия для адекватной адаптации к окружающей среде.*

- 62.Сандахчиев, Л. С.** Необходимость международного сотрудничества для успеха борьбы с инфекционными заболеваниями и биотерроризмом / Л.С.Сандахчиев, Р. А. Мартынюк// Химическая и биологическая безопасность.- 2004. -№1/2 (13/14).- - [r=on- line](#)- Режим доступа: [lib. Sino](#) Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов - Систем. требования: PDF. – **УДК 616; С 18**- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- **Ключевые слова:**биотерроризм –

Аннотация: *В статье перечислены и проанализированы инициативы в области международного сотрудничества по проблемам борьбы с инфекционными заболеваниями и противодействия биологическому терроризму. Дана оценка эффективности ряда программ в указанной области, осуществляемых под руководством ВОЗ и ООН. Рассмотрены национальные инициативы в области искоренения инфекционных болезней (в частности, программы Национального института здравоохранения и Центра по контролю и профилактике инфекционных болезней в США). Проанализированы роль и место биологического терроризма в системе глобальных угроз. Оценены свойства микроорганизмов и токсинов как потенциальных средств террористической деятельности. Рассмотрена роль национальных органов здравоохранения в мероприятиях по противодействию биотерроризму.*

Разработаны рекомендации по основным направлениям международного сотрудничества.

- 63.Самосюк, О.** Безопасность продуктов питания в США: взгляд потребителя // Продукт.ВУ: продовольственный торгово-промышленный журнал - *r=on- line-* Режим доступа: lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов; www.produkt.by/Journal/item/2266- Систем. требования: PDF – **УДК613; С 17-** Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- **Ключевые слова:** *здоровое питание, общие требования*
- 64.Систематизация и основные показатели ценности пищевых продуктов//** Биофайл: научно-информационный журнал - *r=on- line-* Режим доступа: lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов ; <http://biofile.ru/bio/20226.html>- Систем. требования: PDF. – **УДК 613; С 40** - Имеются экземпляры в отделах: ЭБ
- 65.Совершенствование метода определения содержания мышьяка в пищевых продуктах при санитарно-гигиеническом контроле за безопасностью питания/А.А. Селезнева, Е. В. Иванченко, Н.И.Слесарь и др.//Вестник Российской военной медицинской академии. – 2011. - №4(36)-- *r=on- line-* Режим доступа: lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов - Систем. требования: PDF. – **УДК 614.31; С 58-** Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- **Ключевые слова:** *мышьяк, пищевые продукты, токсичность, методы определения.***
- 66.Сокол, Н.В.**Роль пектиновых веществ в производстве продуктов питания лечебно-профилактического назначения/Н.В. Сокол, Н.С. Храмова, Ю.А. Ракова // Научный журнал КубГАУ. – 2006. №16 - *r=on- line-* Режим доступа: lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов - Систем. требования: PDF. – **УДК 616-08-039.71; С 59-** Рубрики: *пищевые продукты—безопасность-* Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- **Ключевые слова:** *пектиновые вещества, производство, продукты питания*
- 67.Степанова, И. В.** Санитария и гигиена питания: учебное пособие. – СПб, 2010. – 224 с. - *r=on- line-* Режим доступа: lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых - Систем. требования: *rar.* – **УДК613.2; С 79-** Имеются экземпляры в отделах: ЭБ
- 68.Степанова, Н. В.** Оценка химической безопасности пищевых продуктов/Н.В. Степанова, В.М.Смирнов, Р. Я. Хамитова// Казанский медицинский журнал. – 2005. – т.86, №4.- С. 419-422.- - *r=on- line-* Режим доступа: lib. Sino Периодика Медицина Безопасность

пищевых - Систем. требования: PDF. – УДК 613.28; С 79 - Имеются экземпляры в отделах: ЭБ

69.Сучкова, Е. П. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания/ Е. П. Сучков, Н.Г.Лаптева//Международный журнал экспериментального образования.-2010.-№11.-С.38-40- [r=on-line](#)- Режим доступа: lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых - Систем. требования: PDF. – УДК 613; С 91- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ

70.Теоретические основы холодильной обработки пищевых продуктов// Биофайл: научно-информационный журнал- [r=on-line](#)- Режим доступа: lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов- <http://biofile.ru/bio/20226.htm>- Систем. требования: PDF – **УДК 664; Т 33**- - Имеются экземпляры в отделах: ЭБ

71.Технический регламент Таможенного Союза: утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №880// ТР ТС. – 2011. – 021. – О безопасности пищевой продукции - [r=on-line](#)- Режим доступа: lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов - Систем. требования: PDF. – **ББК60; Т38**.- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ

72.Титова, Н. Д. Пищевые добавки как алиментарные аллергены [Электронный ресурс] : научное издание / Н. Д. Титова. - Электрон. текстовые дан. // Иммунопатология, аллергология, инфектология. - 2008. - № 2. - С. 41- 46. -[r=on-line](#)-Режим доступа:\ lib.Sino/ Периодика/ Мед. Журналы/ Иммунопат., аллергол., ифектол. : табл. - Систем. требования: PDF- **УДК616-056.3; Т 45**- Имеются экземпляры в отделах :ЭБ- **Рубрики:** *аллергология -- пищевые добавки – аллергия-*

***Аннотация:** Рассматриваются аллергические реакции на пищевые добавки, красители, и консерванты. Подчеркивается необходимость ранней диагностики и элиминации их из пищи.*

73.Толстова, О.В. Вопросы безопасности производства пищевых продуктов/О.В.Толстова, Ю.И.Миндолина - [r=on-line](#)- Режим доступа: lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов - <http://www.prityki.net/voprosy-bezopasnosti-proizvodstva-pishhevyh-produktov-2>- Систем. требования: PDF. – **УДК 613; Б 39**- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ

74.Файзрахманов , Н. Ф. Использование специальных знаний при расследовании оборота фальсифицированных и недоброкачественных лекарственных средств биологически активных добавок / Академия управлений МВД России // Медицинское право. - 2012. - № 5(45). - С.

45-47.-УДК614.27;Ф 17- Имеются экземпляры в отделах: ХР-
Ключевые слова: фальсифицированные и недоброкачественные лекарственные средства -- фальсифицированные и недоброкачественные биологически активные добавки -- использование специальных знаний -- расследование преступлений

Аннотация: В статье рассмотрены проблемы использования специальных знаний при расследовании оборота фальсифицированных и недоброкачественных лекарственных средств, биологически активных добавок; предложены меры по совершенствованию указанной деятельности.

75.Хайриддинов, М. Т. Неадекватное питание как фактор риска дислипотеидемии в развитии ишемической болезни сердца [Текст] : научное издание / М. Т. Хайриддинов // Материалы научно-практической конференции посвященной 75 летию республиканского медицинского колледжа года образования и технической культуры на тему "75 лет плодотворного труда на благо здоровья общества". - Душанбе, 2010. - С. 56-58.-(Шифр в БД 6241СБО).- **УДК61(062);3-46-** Имеются экземпляры в отделах: ХР

76.Хашимова, М. А. Особенности питания распространенность дислипотеидемии и ишемической болезни сердца у жителей среднегорья РТ/ М. А. Хашимова // Вклад ТГМУ в подготовку кадров медицинскую науку и улучшение здоровья общества 57 годичная научно-парктическая конференция с международным участием посвященная 70-летию образования Таджикского государственного медицинского университета им. Абуали ибни Сино. - Душанбе, 2009. - С. 153-155.-(Шифр в БД 355080СБО)-**УДК61(062); В-562-** Имеются экземпляры в отделах: ХР

77.Цуканов, М. Ф. Технологические аспекты показателя «Активность воды» и его роль в обеспечении качества продукции общественного питания/М.Ф. Цуканов, А.Б.Черноморец//Технико-технологические проблемы сервиса. – 2010. - №1(11). –С. 58-63. - r=on- line- Режим доступа: lib. Sino Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов - **Систем. требования:** PDF. – **УДК 614.1; Ц 85-** Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- **Ключевые слова:** степень связи воды с неводными; активности воды; увеличить влажность продукта; химический состав; рост микроорганизмов.

Аннотация: Обосновывается теоретическое и прикладное значение концепции «активности воды» при разработке и обосновании технологии создания новых продуктов с заданным химическим составом, а также при хранении кулинарной продукции

78.Чемезов, С. М. Управление системой обеспечения продовольственной безопасности населения в регионе: автореф. дис... канд. экон. наук.- Екатеринбург, 2005. – 24 с.- [r=on-line](#)- Режим доступа: [lib. Sino](#) Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов- Систем. требования: PDF. – **УДК 613; Ч 42**- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ

79.Чубарова, Е. А. Повышение эффективности и контроля биологической безопасности молока и молочных продуктов на основе использования современных технологий/Е.А.Чубарова, О.И.Кальницкая, И.А.Пульчева // Проблемы ветеринарной санитарии, гигиены и экологии. – 2011.-№2(6) – С.16-17.- - [r=on-line](#)- Режим доступа: [lib. Sino](#) Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов //- Систем. требования: PDF. – **УДК 619; Ч 81**- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ- ***Ключевые слова:** безопасность молока и молочных продуктов, антимикробные вещества, метод Дельвотест-R, иммуномикрочиповая технология.*

***Аннотация:** Показана возможность использования методов Дельвотест-R и иммуномикрочиповой технологии для ускоренного анализа молока и молочных продуктов на содержание остаточных количеств антимикробных веществ (антибиотики и сульфаниламиды).*

80.Шаулина, Л. П. Контроль качества и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья: учебное пособие/Л. П. Шаулина, Л.Н. Корсун. – Иркутск, 2011.- 111с. - [r=on-line](#)- Режим доступа: [lib. Sino](#) Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов - Систем. требования: PDF. – **УДК641; Ш30**- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ

***Аннотация:** Рассмотрены вопросы классификации пищевых продуктов, нутриенты и ксенобиотики, входящие в их состав, основные пути загрязнения продуктов питания, токсиколого-гигиенические характеристики контаминантов и способы их количественного определения. Дана характеристика пищевых добавок, генномодифицированных продуктов, биологически-активных веществ и упаковочных материалов. Рассмотрена организация системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.*

81.Шевелёва, С. Микробиологическая безопасность пищевых продуктов/С.Шевелева// Птицеводство. -2010.- №01. – С. 52-53.- [r=on-line](#)- Режим доступа: [lib. Sino](#) Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов- Систем. требования: PDF. – **УДК613; Ш 37**- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ

82.Шушарина, Т. Управление опасностями в системе менеджмента безопасности пищевых продуктов / Т.Шушарина, Е.Гаффорова//Стандарты и качество. – 2010. №4.- С. 60-63. - [on-line](#)-Режим доступа: [lib. Sino](#) Периодика Медицина Безопасность пищевых продуктов - Систем. требования: PDF. – **УДК613; Ш98**- Имеются экземпляры в отделах: ЭБ

***Аннотация:** Наиболее актуальной проблемой при разработке системы менеджмента безопасности пищевых продуктов для производителей является сложность разграничения мероприятий по управлению, которые включаются в Программу обязательных предварительных мероприятий (далее — ПОПМ), Производственные ПОПМ и План ХАССП.*