

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В. Я. ГОРИНА»

Управление библиотечно-информационных ресурсов

Информационно-библиографический отдел

Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции

Рекомендательный список литературы



Майский 2019

1. **Российская Федерация.** Законы. О стандартизации в Российской Федерации : Федеральный закон от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ // Новые законы и нормативные акты : приложение к "Российской газете". – 2015. – № 30. – С. 80–111.
2. **Российская Федерация.** Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов : [Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ] (с изменениями на 23 апреля 2018 года). – URL: <http://docs.cntd.ru/document/901751351> (дата обращения: 03.10.2019).
3. **Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:** утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/902320560> (дата обращения: 03.10.2019).
4. **Абдуллаева, Л. В.** Требования действующего законодательства к сырому молоку / Л. В. Абдуллаева // Молочная промышленность. – 2017. – № 8. – С. 9–12.

Представлены основные требования законодательства к молоку-сырью. Изменились показатели содержания соматических клеток и общей бактериальной обсемененности. Приведены новые стандарты и изменения к ним, которые могут быть использованы для контроля молочного сырья по регламентированным показателям безопасности и идентификации.

5. **Баклаженко, Г. А.** К вопросу о развитии стандартизации в сельском хозяйстве: практический аспект / Г. А. Баклаженко // Экономика, труд, управление в сельском хозяйстве. – 2018. – № 3. – С. 15–18.

В статье представлен порядок разработки, рассмотрения и утверждения профессиональных стандартов, так как существующие имеют недостатки, которые препятствуют использованию данных документов в современной практике. Причина этого - сложная, непонятная, научно необоснованная методология. В настоящее время многие законодательные документы остаются проектами, а государство продолжает расходовать крупные суммы бюджетных средств на разного рода дополнения, изменения, поправки к «неработающим», но принятым федеральным законам. Нужны срочные меры, отраженные в данной статье.

6. **Л** **Бессонова, Л. П.** Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник [по направлению подготовки бакалавров 260200 «Продукты питания животного происхождения» для профилей подготовки: «Технология молока и молочных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов»,
Б 53

«Технология рыбы и рыбных продуктов»] / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. – СПб. : ГИОРД, 2013. – 592 с.

7. **Бурмистрова, Л. А.** Мед натуральный: принят новый межгосударственный стандарт / Л. А. Бурмистрова, Т. М. Русакова, Е. Ю. Балашова // Пчеловодство. – 2018. – № 6. – С. 54–55.

Изложены основные положения ГОСТ 19792–2017 «Мед натуральный. Технические условия», который будет введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

8. **Ж10** **Бушманов, Н. С.** Метрология и стандартизация: конспект лекций : учебно-методическое пособие по дисциплине «Метрология и стандартизация» для студентов направления подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения (квалификация (степень) «бакалавр»), профили «Технология молока и молочных «продуктов» и «Технология мяса и мясных продуктов» / Н. С. Бушманов, Г. И. Наседкин ; БелГАУ им. В.Я. Горина. – Майский : Белгородский ГАУ, 2015. – 99 с.

9. **Вагачёва, Н.В.** Наименование места происхождения товара: понятие, законодательная база и особенности регистрации / Н. В. Вагачёва, Е. Г. Дмитриева // Молочная промышленность. – 2019. – № 9. – С. 68–71.

10. **Васильев, Р. С.** Международный стандарт ISO 22000:2018. Анализ изменений / Р. С. Васильев, В. В. Соклаков // Молочная промышленность. – 2019. – № 5. – С. 12–15.

Проведен анализ содержания новой версии международного стандарта ISO 22000:2018 и изменений, внесенных при его разработке.

11. **Ж10** **Герасимова, Е.Б.** Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / Е. Б. Герасимова, Б. И. Герасимов. – 2-е изд. – М. : Форум, 2015. – 224 с.

12. **Гущин, В. В.** Стандарты ЕЭК ООН на яйца в скорлупе и продукты из яиц: влияние на отечественную стандартизацию / В. В. Гущин // Птица и птицепродукты. – 2018. – № 1. – С. 63–65.

В статье рассмотрены вопросы разработки международных стандартов ЕЭК ООН на яйца куриные в скорлупе и продукты из яиц, а также их влияние на совершенствование отечественных стандартов на эти виды продукции.

13. **Гущин, В. В.** Стандартизация птицепродуктов / В. В. Гущин, Г. А. Стапанова, В. А. Коровина // Птица и птицепродукты. – 2016. – № 5. – С. 22–24.

В статье дана информация о деятельности технического

комитета по стандартизации в области птицепереработки, а также о разработанных и утвержденных в 2015 г. национальных и межгосударственных стандартах.

14. **Елисеева, Ю.** Ветеринарная сертификация в молочной отрасли. На пути внедрения / Ю. Елисеева // Молочная промышленность. – 2016. – № 12. – С. 13–15.

15. **Заворохина, Н. В.** Новые стандарты в области органолептического анализа пищевых продуктов / Н. В. Заворохина // Молочная промышленность. – 2017. – № 9. – С. 24–25.

Дан обзор стандартов, принятых и пересмотренных в последние годы, в которых содержатся требования при оценке органолептических характеристик пищевых продуктов.

16. **Законодательные аспекты нормирования** и определения углеводного состава мясных продуктов / Д. А. Утьянов, А. В. Куликовский, А. Н. Иванкин, Н. Л. Вострикова // Мясная индустрия. – 2018. – № 6. – С. 23–25.

В статье рассматривается вопрос нормирования содержания углеводов в мясной продукции. Представлены и описаны основные методы определения содержания углеводов в продукции на основе мясного сырья.

17. **Зобкова, З. С.** Уточненный перечень действующей ТД на производство цельномолочных продуктов / З. С. Зобкова // Молочная промышленность. – 2018. – № 11. – С. 42–47.

Представлены действующая техническая документация с изменениями, а также проекты технической документации, находящиеся в разработке.

18. **Иванилова, И. Г.** Стандартизация как инструмент обеспечения качества и безопасности продукции / И. Г. Иванилова // Птица и птицепродукты. – 2016. – № 5. – С. 25–26.

В статье рассмотрено усиление влияния стандартизации в обществе с целью контроля потребительского рынка и улучшения социально-экономических условий жизни населения.

19. **Изменения в области кодирования и терминологии** пищевой продукции / И. А. Макеева, Н. С. Пряничникова, Н. В. Стратонова, З. Ю. Белякова // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. – 2017. – № 4. – С. 18–20.

В связи с введением в действие Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации», Общероссийского классификатора продукции по видам экономической деятельности и опубликованием новой редакции ГОСТ Р 51740-2016 «Технические условия на пищевые продукты.

Общие требования к разработке и оформлению» у специалистов отрасли возникает много вопросов. Предлагаем ответы на основные поступившие вопросы.

20. **К вопросу об** обязанностях разработчика нормативных документов на мясные и мясосодержащие консервы / В. Б. Крылова, Т. В. Густова, М. Г. Пузырникова, Б. Е. Гутник // Мясная индустрия. – 2018. – № 4. – С. 26–29.

Разработка нормативных документов (стандартов организаций, Технических условий) на консервы является одним из важнейших этапов появления на рынке безопасной продукции высокого качества. Применение при этом общепринятых законов и правил – обязательное условие. Идентифицирующая функция маркировки служит гарантом безопасности продукции со стороны потребителя, а для производителя – своевременным устранением рисков возникновения опасности.

21. **Ковалева, Л. Н.** Развивающейся отрасли – новые стандарты / Л. Н. Ковалева, Д. Х. Кулёв // Молочная промышленность. – 2018. – № 1. – С. 34–35.

Приведены принятые в 2016–2017 годах новые стандарты на пищевые добавки и изменения к ряду действующих.

22. **Л95** **Коник, Н. В.** Товароведение, экспертиза и сертификация молока и **К 64** молочных продуктов : учебное пособие / Н. В. Коник, Е. А. Павлова, И. С. Киселева. – М. : Инфра-М ; М. : Альфа, 2014. – 236 с.

23. **Кузнецова, О. А.** Последние изменения в области стандартизации в мясной промышленности / О. А. Кузнецова, Н. В. Маслова, З. А. Юрчак // Мясные технологии. – 2016. – № 11. – С. 30–33.

Представлен анализ статей Федерального закона от 29.06.2015 № 162 ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». В настоящее время особое значение приобретают вопросы качества мяса и мясной продукции, которые в России традиционно нормируются стандартами. В июле 2016 г. полностью вступил в силу Федеральный закон от 29.06.2015 № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации» (ФЗ № 12). Основными задачами нового закона являются определение стратегических целей развития национальной системы стандартизации, обеспечение содействия интеграции России в международные системы стандартизации и минимизация технических барьеров в торговле. Документ включает в себя 11 глав и 35 статей, определяющих базу всей системы стандартизации, а также основные принципы и понятия. В законе установлены роли участников при выполнении работ по стандартизации, порядок разработки документов и стандартов, определены процессы создания и функционирования технических и проектных технических комитетов. Согласно ФЗ, к документам по стандартизации относятся документы национальной

стандартизации; общероссийские классификаторы; стандарты организаций, в том числе технические условия; своды правил; документы по стандартизации, которые устанавливают обязательные требования в отношении оборонной продукции.

24. **Кузнецова, О. А.** Система ветеринарной сертификации «Меркурий» как инструмент обеспечения прослеживаемости мяса и мясной продукции / О. А. Кузнецова, З. А. Юрчак, Ю. А. Кузлякина // Мясные технологии. – 2016. – № 12. – С. 32–36.

В статье рассматривается понятие прослеживаемости в рамках ветеринарной сертификации в системе «Меркурий», рассказано о значении внедрения данной системы, особенностях работы с ней и эффективности ее применения. В настоящее время риск производства небезопасной продукции заметно увеличился. В последние 20 лет в мире наблюдались значительные спады в области качества и безопасности пищевой продукции, которые привели к росту недоверия покупателей к продуктам, поставляемым на рынок.

25. **Кулёв, Д. Х.** О стратегии повышения качества отечественных пищевых микроингредиентов / Д. Х. Кулёв, Л. Н. Ковалёва, А. В. Изотова // Молочная промышленность. – 2018. – № 10. – С. 49–50.

Рассмотрены основные правовые документы, касающиеся развития производства пищевых микроингредиентов в РФ, состояние и проблемы, связанные с системой стандартизации в этой области и разработкой стандартов качества микроингредиентов.

26. **Лисина, Т. Н.** Роль терминологии и классификации в стандартизации продукции мясной промышленности / Т. Н. Лисина // Мясная индустрия. – 2018. – № 7. – С. 36–39.

За период 2005-2018 гг. на территории государств бывшего СССР сформировалось единое понятийное пространство, основой которому послужил ГОСТ Р 52427-2005 «Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения». Цель данной статьи — рассмотреть вопросы, которые явились предпосылками разработки новых стандартов на термины и определения, а также классификацию продукции мясной промышленности. Сделана попытка осмыслить результат применения этих основополагающих стандартов в мясной промышленности по истечению n-го количества лет и определить влияние этих стандартов на формирование единого понятийного пространства на территории государств бывшего СССР.

27. **Логвинчук, Т. М.** Основы формирования номенклатуры показателей качества и безопасности кофейных и чайных продуктов с применением фитосырья, содержащего инулин и натуральные подсластители / Т. М. Логвинчук, В. Ф. Добровольский // Пищевая

промышленность. – 2018. – № 5. – С. 60–62.

Цель настоящей работы - формирование номенклатуры показателей качества и безопасности кофейных и чайных продуктов с применением фитосырья, содержащего инулин и натуральные подсластители, в том числе включающей показатели идентификации сырьевого состава. В номенклатуру включены микробиологические и гигиенические показатели безопасности, перечень и допустимые уровни которых гармонизированы с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Основное преимущество разработанной номенклатуры заключается в том, что предложенная совокупность показателей качества и безопасности может применяться для разработки нормативно-технических документов (технических условий, стандартов организаций, спецификаций и др.), предъявляющих требования к качеству и безопасности аналогичной продукции, т. к. позволит предприятиям отрасли обеспечить единство содержания указанных документов.

28. **Лукашенко, В. С.** Работа по стандартизации птицеводческой продукции в ФНЦ «ВНИТИП» РАН / В. С. Лукашенко // Птица и птицепродукты. – 2016. – № 5. – С. 27–28.

В статье приведены результаты исследований, осуществленных при разработке стандартов на пищевые яйца и сельскохозяйственную птицу для убоя.

29. **Манохина, В. Н.** Новый подход к разработке нормативной базы на продукты из мяса птицы / В. Н. Манохина // Птица и птицепродукты. – 2016. – № 5. – С. 30–32.

В статье приведены результаты исследований, осуществленных при разработке стандартов на пищевые яйца и сельскохозяйственную птицу для убоя.

30. **Маркировка упаковки для** молочной продукции. Требования технического регламента и комментарии к ним // Молочная промышленность. – 2018. – № 6. – С. 12–14.

В статье представлено подробное рассмотрение современных требований к маркировке упаковки, приведены проблемы, связанные с определением объектов, подлежащих маркировке при использовании в качестве упаковки комбинации различных материалов. Приведены различные приемы маркировки упаковки из комбинированных материалов, отвечающей современной законодательной базе.

31. **Ж10 М 54** **Метрология, стандартизация и сертификация** : учебное пособие / Белгородский ГАУ ; сост. А. Г. Минасян. – Майский : Белгородский ГАУ, 2018. – 163 с.

32. **Насонова, В. В.** Сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия – особенности классификации и маркировки / В. В. Насонова, Е. К. Туниева, А. А. Мотовилина // Мясная индустрия. – 2018. – № 5. – С. 24–26.

С введением нового ГОСТ 33708-2015 «Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые. Общие технические условия» стандартизованы требования к данному виду продукции. В статье представлены особенности классификации, физико-химического состава и маркировки сырокопченых колбасных изделий.

33. **Небурчилова, Н.Ф.** Принципы официальной отчетности в деятельности предприятий мясной отрасли / Н. Ф. Небурчилова, И. В. Петрунина // Мясная индустрия. – 2019. – № 6. – С. 14–17.

Основным продуктом убой и переработки животных является мясо, которое представляет совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной тканей. В статье рассмотрены основные принципы классификации и терминологии мясной продукции в соответствии с Общероссийским классификатором продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2014 (КПЕС 2008).

34. **Новые стандарты в мясной отрасли** / З. А. Юрчак, Т. Лисина, Е. В. Белоусова, Е. М. Смагина // Мясная индустрия. – 2018. – № 10. – С. 20–22.

В статье освещены последние разработки ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН в области стандартизации — межгосударственные стандарты на мясную продукцию и методы испытаний, для обеспечения доказательной базы Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции». Приведена градация разработанных стандартов по продуктам детского питания (стандарты вида общих технических условий, вида технических условий, стандарт на классификацию жилованного мяса для производства продукции детского питания), стандарты на методы контроля мясных продуктов.

35. **Новые стандарты на молоко и молочную продукцию, утвержденные в 2016 г.** // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. – 2017. – № 1. – С. 48.

В рамках деятельности ТК 470/МТК 532 разработаны и утверждены ряд новых межгосударственных стандартов на молоко и молочную продукцию.

36. **Новые требования к разработке технических условий на мясо и мясную продукцию** / В. Г. Коробова, Н. А. Строкова, Т. В. Терещенко, З. А. Юрчак // Мясная индустрия. – 2018. – № 2. – С. 40–42.

В статье освещены вопросы, касающиеся требований к разработке технических условий на мясо и мясную продукцию. Рассмотрены основные различия между редакциями 2001 года и 2016 года стандарта ГОСТ Р 51740 «Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению». На примере мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий приведена информация о переводе кодов с использованием переходных ключей.

37. **Новый стандарт** в системе добровольной сертификации ХАССП-МЯСО / З. А. Юрчак, Ю. А. Кузлякина, Е. В. Крюченко, А. В. Еремеева // Мясная индустрия. – 2017. – № 7. – С. 26–28.

В статье описана процедура сертификации на соответствие требованиям нового стандарта ГОСТ 33182-2014 «Промышленность мясная. Порядок разработки системы ХАССП на предприятиях мясной промышленности» в Системе добровольной сертификации ХАССП-МЯСО. Также приведены основные преимущества сертификации систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции в Системе добровольной сертификации ХАССП-МЯСО.

38. **Обзор разработанных стандартов** на методы исследований в мясной промышленности / З. А. Юрчак, Е. В. Белоусова, Т. Н. Лисина, Д. А. Утьянов // Мясная индустрия. – 2017. – № 10. – С. 43–47.

В статье представлен обзор разработанных ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова» в 2017 году стандартов на методы испытаний мясной продукции, в том числе с применением новейшей техники жидкостной и газовой хроматографии, новых стандартов на органолептические методы; приведены актуализированные в 2017 году действующие стандарты на методы испытаний для обеспечения доказательной базы Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

39. **Особенности новой версии** ГОСТ Р 51740 – 2016 «Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению» / В. Г. Коробова, Н. А. Строкова, Т. В. Терещенко, З. А. Юрчак // Пищевая промышленность. – 2018. – № 1. – С. 48–49.

40. **Павлова, И. В.** Вопросы технического регулирования в области производства заменителей молочного жира и молкосодержащих продуктов / И. В. Павлова, Н. В. Долганова, М. Б. Коблицкая // Молочная промышленность. – 2018. – № 11. – С. 48–49.

Рассмотрены изменения, введенные в действие с 15.07.2018 г. к ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочных продуктов», в части молкосодержащих продуктов и связанные с этими вопросами возможности использования заменителей молочного жира. Применение в качестве таких заменителей топленых

животных жиров, в частности говяжьего, с точки зрения технологии их получения, показателей безопасности и окислительной порчи вызывает сомнение и требует гармонизации с действующими стандартами и техническими регламентами.

41. **Раева, Н.Р.** Качество и безопасность пищевой продукции. Изменения в санитарном законодательстве / Н. Р. Раева // Молочная промышленность. – 2019. – № 9. – С. 10–13.

42. **Свириденко, Г. М.** Ингибирующие вещества. Межгосударственный стандарт ГОСТ 23454-2016 «Молоко. Методы определения ингибирующих веществ» / Г. М. Свириденко, М. Б. Захарова // Молочная промышленность. – 2017. – № 9. – С. 21–23.

*В статье приведены результаты исследований по совершенствованию биологического метода контроля ингибирующих веществ в молоке, полученные при разработке межгосударственного стандарта ГОСТ 23454-2016 «Молоко. Методы определения ингибирующих веществ». Приведены результаты тестирования чувствительности тест-культур *Streptococcus thermophilus* (с индикатором резазурин) и *Bacillus stearothermophilus* (с индикаторами бромкрезол-пурпур и бриллиантовый черный) к различным группам ингибирующих веществ. Дан сравнительный анализ методов контроля ингибирующих веществ, включенных в межгосударственный стандарт.*

43. **Современные требования к техническим документам на пищевые продукты. Часть 1. Оформление, обозначение и терминование** / И. А. Макеева, Н. С. Пряничникова, Н. В. Стратонова, З. Ю. Белякова // Молочная промышленность. – 2017. – № 4. – С. 12–14.

Представлен системный подход к реализации современных стандартизованных требований к проектированию технических документов, обеспечивающий эффективность реформы технического регулирования. Подчеркнута важность достоверного терминования продуктов смешанного сырьевого состава при проектировании технического документа.

44. **Стерилизованное сгущенное молоко: новые требования** / И. А. Радаева, Е. Е. Илларионова, С. Н. Туровская, К. А. Геворкян // Молочная промышленность. – 2018. – № 4. – С. 64–66.

Проанализирована действующая нормативная база применительно к стерилизованному сгущенному (концентрированному) молоку. В 2017 г. разработан новый межгосударственный стандарт ГОСТ 34254-2017 «Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное. Технические условия», в котором впервые определено понятие «молоко сгущенное (концентрированное) стерилизованное». Стандарт нормирует требования к трем видам продукта (обезжиренного, частично обезжиренного, цельного). Приведены основные

положения стандарта: органолептические, физико-химические показатели, требования безопасности. Представлены характеристика используемого молочного сырья и перечень разрешенных солей-стабилизаторов, без которых невозможна выработка продукта. Сделан акцент на правила маркирования и виды упаковки продукта, а также отдельные пункты, дополнительно позволяющие выявлять фальсификацию продукции.

45. **Сухие сливки:** прошлое, настоящее, будущее / И. А. Радаева, А. Г. Галстян, С. Н. Туровская [и др.] // Молочная промышленность. – 2017. – № 2. – С. 23–24.

Представлены развернутые характеристики белкового, липидного, витаминного и минерального составов сухих сливок. Приведены сравнительные данные физико-химических показателей сухих сливок в соответствии с отечественными и зарубежными нормативными документами. Отражена ретроспективная последовательность изменений нормативной базы производства сухих сливок, представлена краткая характеристика проведенной актуализации национального стандарта в межгосударственный. Новый стандарт обеспечит выработку сухих сливок высокого качества длительного срока годности, что будет способствовать расширению ассортимента пищевой продукции с их применением, а также позволит увеличить спрос населения на сухие сливки для непосредственного употребления в домашних условиях.

46. **Топникова, Е. В.** Стандартизация жирно-кислотного состава: проблемы и решения / Е. В. Топникова // Молочная промышленность. – 2017. – № 5. – С. 30–32.

Рассмотрены вопросы выявления фальсификации молочной продукции. Приведен перечень документов для определения жирно-кислотного состава различных продуктов.

47. **Требования к сухому** молоку для производства продуктов детского питания / И. А. Радаева, Е. Е. Илларионова, С. Н. Туровская, В. К. Семипятный // Молочная промышленность. – 2018. – № 5. – С. 53–55.

Дано краткое описание состояния производства продуктов для детского питания в РФ и обоснование использования качественных и безопасных сырьевых компонентов, в том числе сухого молока. Проанализирован разработанный в 2017 г. новый межгосударственный стандарт ГОСТ 34255–2017 «Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия», который нормирует требования к трем видам продукта (обезжиренного, частично обезжиренного, цельного). Приведены основные положения стандарта, в том числе органолептические и физико-химические показатели. Показаны различия в требованиях безопасности к «обычному»

сухому молоку и сухому молоку, используемому как сырье для производства продуктов детского питания. Сделан акцент на введенный в стандарт новый физико-химический показатель «класс термообработки» и специальные пункты, позволяющие выявлять фальсификацию жировой и белковой частей продукции, а также использование запрещенных для детского питания консервантов. Представлен жирно-кислотный состав жировой фазы продукта, который должен содержать только молочный жир коровьего молока. Изложены требования к сырому молоку, направляемому на выработку сухого молока, которое в дальнейшем будет использовано в рецептурах для приготовления продуктов детского питания.

48. **Туниева, Е. К.** Новые межгосударственные стандарты на вареные колбасные изделия / Е. К. Туниева, В. В. Насонова // Мясная индустрия. – 2018. – № 4. – С. 21–23.

С введением нового ГОСТ 33673-2015 «Изделия колбасные вареные. Общие технические условия» стандартизованы требования к данному виду продукции. В статье представлены особенности классификации, физико-химического состава и маркировки вареных колбасных изделий, а также приведены требования к пищевой ценности вареных колбасных изделий с пониженной калорийностью.

49. **Юрова, Е. А.** Международные стандарты оценки физико-химических показателей сухого молока / Е. А. Юрова // Молочная промышленность. – 2018. – № 6. – С. 16–18.

Рассмотрены особенности контроля сухого молока. Для достоверной оценки состава и свойств сухого молока необходимо учитывать влияние технологии производства. Изменение состава продукта и технологии производства приводит к изменению процедуры пробоподготовки, навесок, разведений и др.

50. **Юрова, Е. А.** Установление требований и разработка критериев оценки молока-сырья, формирующих его сортность / Е. А. Юрова, О. С. Полякова, Д. Н. Мельденберг // Молочная промышленность. – 2017. – № 5. – С. 26–29.

Существующая нормативно-правовая база не позволяет устанавливать критерии оценки и определять показатели идентификации молока-сырья. Лабораторией технoхимического контроля ВНИМИ разрабатывается изменение в ГОСТ Р 52054–2003 «Молоко коровье – сырье. ТУ», которое будет касаться ужесточения требований, предъявляемых к молоку-сырью высшего сорта, а также изменений по содержанию белка и его составу.

51. **Юрчак, З. А.** Стандартизация мясной промышленности: последние разработки / З. А. Юрчак, Т. Н. Лисина, Б. Е. Гутник // Мясная индустрия. – 2018. – № 8. – С. 37–40.

В статье освещены последние разработки в области стандартизации мясной промышленности — межгосударственные стандарты, являющиеся доказательной базой Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции». Приведена градация разработанных стандартов. Отмечены наиболее важные тенденции стандартизации мясной отрасли.