

## Полезные и вредные продукты – что мы едим и пьем?



Еда – одно из главнейших удовольствий человека. И одно из самых опасных: вредные продукты питания человеку кажутся особенно вкусными. Но, даже зная об их вреде, нам все равно очень трудно попрощаться с любимыми блюдами. Однако чем быстрее мы научимся предпочитать полезное, тем более впечатляющим будет результат. Большинство из нас имеет общие представления о том, какие самые полезные и вредные продукты питания существуют. Об этом часто говорится, пишется и возможно, уже «набило оскомину», но с другой стороны, не все владеют нужной информацией и есть очередной повод задуматься над тем, что мы едим. Многие проводили исследования в этой области и выясняли, какие самые полезные и вредные продукты питания существуют. Хотя, конечно же, слово «самые» носит относительный характер и зависит от огромного количества составляющих.

### **Что такое, по-вашему, чистая вода?**

Это неопределенное понятие. Для биолога - это вода, в которой могут обитать живые организмы, для химика – дистиллированная вода, в которой нет никаких примесей, для инженера – вода, которая пригодна для производственного процесса.

Для питья – вода, которая соответствует определенным стандартам. Развитие цивилизации привело к тому, что вода, которая течет в наших реках, которую веками наши предки использовали для питья, сейчас для нас смертельно опасна. В нее попадают промышленные воды, канализационные стоки, смываются химические вещества с полей. Это смесь различных химических и биологических ингредиентов, которые наносят непоправимый вред всему живому. Как повысить качество питьевой воды? Какую воду можно считать полезной и полностью пригодной для употребления? Какие продукты полезны? Может быть, те продукты, которые постоянно присутствуют у нас на столе, вредны? А какие продукты вообще следует считать полезными, а какие – вредными? В этих вопросах поможет разобраться составленный список литературы.

Уважаемые читатели! Предлагаем вашему вниманию рекомендательный список литературы, в который вошли издания из фонда научной библиотеки УГЛТУ.

**Книги**

1. 628  
А 47      **Алексеев, Леонид Сергеевич.**  
Контроль качества воды : учебник для студентов сред. спец. учеб. заведений / Л. С. Алексеев. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : ИНФРА-М, 2004. - 154 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 151  
Экземпляры: всего:3 - АНЛ(3).
  
2. 54  
Г 72      **Государственный контроль качества** воды : Справочник / Техн. комитет по стандартизации ТК 343 "Качество воды"; Сост. Н. П. Борисов и др. - М. : Изд-во стандартов, 2001. - 688 с. - (Сборник государственных стандартов)  
Экземпляры: всего:2 - АНЛ(1), Чит.зал №2(1).
  
3. 664  
Г 62      **Голубев, Владимир Николаевич.**  
Пищевые и биологически активные добавки : Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 655700 / В. Н. Голубев, Л. В. Чичева-Филатова, Т. В. Шленская. - М. : Академия, 2003. - 208 с. - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 199  
Экземпляры: всего:1 - АНЛ(1).
  
4. 664  
Д 79      **Дуборасова, Татьяна Юрьевна.**  
Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин : Учеб. пособие / Т. Ю. Дуборасова. - М. : Маркетинг, 2001. - 184 с. : ил. - Библиогр.: с. 180  
Экземпляры: всего:2 - АНЛ(2).
  
5. 61  
К42      **Киприянов Н. А.**  
Экологически чистое растительное сырье и готовая пищевая продукция : Учеб.пособие / Под ред. В. И. Яшкичева. - М. : Агар, 1997. - 176 с  
Экземпляры: всего:2 - Чит.зал №1(1), АНЛ(1).
  
6. 61  
М 59      **Микробиологическая экспертиза качества** продукции : Метод. руководство МВШЭ.МР-016-2002 / Независимая эксперт. компания "Мосэкспертиза"; Авт.-сост. Н. М. Шустрова, А. Е. Снегирева; Под ред. П. А. Красовского. - М. : Моск. высш. шк. экспертизы, 2002. - 114 с. - (Библиотека эксперта ; Вып. 19)  
Экземпляры: всего:1 - ИТЦ(1).

7. 66  
Н 59 **Нечаев, Алексей Петрович.**  
Пищевые добавки : Учебник для студентов вузов / Ред. Н. В. Куркина. - М. : Колос: Колос-Пресс, 2002. - 256 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Библиогр.: с. 239  
Экземпляры: всего:1 - АНЛ(1).
8. X  
О-11 **О качестве и безопасности пищевых продуктов.** - М. : ИНФРА-М, 2003. - 24 с. - (Федеральный закон ; Вып. 31(106)) Экземпляры: всего:1 - ИБО(1).
9. 61  
П 35 **Питьевая вода. Гигиенические** требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества : Санитарно-эпидемиолог. правила и нормативы: СанПиН 2.1.4.1074-01 / Гос. санитарно-эпидемиолог. нормирование Рос. Федерации, Гос. санитарно-эпидемиолог. правила и нормативы. - Издание официальное. - М. : Минздрав России, 2002. - 104 с. - (Питьевая вода и водоснабжение населенных мест ; 2.4.1)  
Экземпляры: всего:2 - ИТЦ(2).
10. 61  
П 35 **Питьевая вода. Гигиенические** требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. СанПиН 2.1.4.1074-01. - Екатеринбург : УралЮрИздат, 2008. - 96 с. - (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы)  
Экземпляры: всего:1 - ИТЦ(1).
11. 61  
П 44 **Подуст, Александр Николаевич.**  
Книга о вкусной и здоровой... воде. Советы эксперта потребителям питьевой воды / А. Н. Подуст ; Ассоциация "Акварос". - 2-е изд., испр. и доп. - Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2007. - 134 с. : ил.  
Экземпляры: всего:2 - Чит.зал №2(1), Чит.зал №1(1)  
**Аннотация:** Какие опасности и угрозы здоровью несет некачественная питьевая вода? Насколько бытовые фильтры помогают справиться с проблемой загрязнения водопроводной воды? Всегда ли "хрустальна" вода в роднике? Как ориентироваться в многообразии марок бутилированной питьевой воды на рынке и как правильно выбрать воду для себя и своих детей? На эти и многие другие вопросы можно найти ответы в данной книге, которая предназначена для широкой читательской аудитории. Целью книги является экологическое просвещение населения и снижение рисков для здоровья от неблагоприятных факторов воздействия окружающей среды
12. 628  
П 60 **Порядин, Алексей Филиппович.**  
Водозаборы в системах централизованного водоснабжения / А. Ф. Порядин. - М. : Изд-во НУМЦ Госкомэкологии России, 1999. - 338 с. : ил. - Библиогр.: 335

Экземпляры: всего:1 - АНЛ(1).

- 13 664  
Э 79 **Эрл, Мэри.**  
Разработка пищевых продуктов / [пер. с англ. В. Ашкинази, Т. Фурманской]. - СПб. : Профессия, 2004. - 384 с. : ил. - (Научные основы и технологии). - Загл. на доп.тит.листе : Food product development. - Библиогр. в конце гл.  
Экземпляры: всего:2 - АНЛ(2).
- 14 55  
Я 47 **Яковлев, Сергей Васильевич.**  
Комплексное использование водных ресурсов : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Водоснабжение и водоотведение" направления "Строительство" / С. В. Яковлев, И. Г. Губий, И. И. Павлинова. - Изд. 2-е, перераб. и доп. - М. : Высшая школа, 2008. - 383 с. : ил. - (Для высших учебных заведений. Строительство). - Библиогр.: с. 380  
Экземпляры: всего:13 - АНЛ(7), Чит.зал №1(2), Чит.зал №2(2), Чит.зал №6(2)  
**Учебная литература:**  
ИХПРСиПЭ/ФХТЗБ/Технология очистки сточных вод.
- 15 61  
О-62 **Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище : Методические указания МУК 2.3.2.271-98 / Гос. система санитарно-эпидемиолог. нормирования Рос. Федерации, Федерал. санитар. правила, нормы, гигиен. нормативы. - Издание официальное. - М. : Федерал. центр госанэпиднадзора Минздрава России, 1999. - 88 с. - (Пищевые продукты и пищевые добавки ; 2.3.2)  
Экземпляры: всего:1 - ИТЦ(1)**

## Статьи из периодических журналов

### 1. **Wilm, Carl Heinz.**

Наша пища: база данных о продуктах питания и смежных науках. Гл. 13-14 / Wilm, Carl Heinz // Проблемы окружающей среды и природных ресурсов. - 2012. - № 3. - С. 16-156.

- Продолж. Начало: № 9-12, 2011; № 2, 2012. - ISSN 0235-5019

Диетологи всего мира продолжают упорно спорить о том, какие же продукты питания являются наиболее полезными для человека. Актуальный в последнее время вопрос здорового образа жизни еще больше стимулирует ученых проводить исследования в этой области. Представленная база данных является информацией о продуктах питания и смежных науках. Главы посвящены генетической модификации продуктов питания и пищевой геномике.

2. **35S промотор вируса** мозаики норичника (P-FMV) - новая мишень для анализа на содержание генетически модифицированных организмов / Я. И. Алексеев и [др. ]. - (Биотехнология) // Известия Тимирязевской сельскохозяйственной академии. - 2011. - № 6. - С. 156-161. - Библиогр.: с. 161. - Библиогр.: с. 161

О разработке тест-систем, позволяющих обнаруживать все линии ГМО, разрешенные для применения в пищевых продуктах и кормах в России.

### 3. **Carl Heinz Wilm**

Наша пища: база данных о продуктах питания и смежных науках. Гл. 20-23 / Carl Heinz Wilm // Проблемы окружающей среды и природных ресурсов. - 2012. - № 11. - С. 3-166. - Продолж. Начало: № 9-12, 2011; № 2-8, 2012. - ISSN 0235-5019

Плесневые грибы являются причиной порчи продуктов питания. Некоторые штаммы продуцируют микотоксины, такие как охратоксины. Они придают несвойственный вкус пищевым продуктам и разрушают бумагу, древесину, лекарственные и косметические средства. Плесневые грибы вызывают аллергию и инфекции.

### 4. **Carl Heinz Wilm**

Наша пища: база данных о продуктах питания и смежных науках. Гл. 24 / Carl Heinz Wilm // Проблемы окружающей среды и природных ресурсов. - 2013. - № 4. - С. 3-186. - Продолж. Начало: № 9-12, 2011; № 2-8, 2012. - ISSN 0235-5019

Исследования и строгий контроль пищевых продуктов расширяют знания физиологии питания. Активная позиция СМИ в поисках сенсационных новостей оказывает мобилизирующее воздействие на пищевую промышленность с точки зрения оптимизации своей продукции. Результатом этого является лучшее качество и безопасность продуктов.

### 5. **Carl Heinz Wilm**

Наша пища: база данных о продуктах питания и смежных науках. Гл. 24-27 / Carl Heinz Wilm // Проблемы окружающей среды и природных ресурсов. - 2013. - № 5. - С. 3-134. - Продолж. Начало: № 9-12, 2011; № 2-8, 2012; № 4, 2013. - ISSN 0235-5019

Современная упаковка защищает продукты питания, увеличивает их срок годности и безопасность. Она также дает возможность перемещения продуктов на большие расстояния. Рассмотрены виды упаковок. Рассмотрены хронические заболевания, которые вызваны паразитами и патогенными простейшими из-за потребления инфицированной воды и продуктов питания.

### 6. **Carl Heinz Wilm**

Наша пища: база данных о продуктах питания и смежных науках. Гл. 28-31 / Carl Heinz Wilm. - (Антропогенное воздействие на окружающую среду и здоровье населения) //

Проблемы окружающей среды и природных ресурсов. - 2013. - № 8. - С. 3-198. - Продолж. Начало: № 9-12, 2011; № 2, 3, 6, 8, 2012; № 4, 5, 2013. - ISSN 0235-5019

В статье поднимается вопрос глобальной продовольственной безопасности и глобальной торговли пищевыми продуктами, направленной на искоренение бедности и голода. Рассматривается необходимость контроля над производителями пищевых продуктов и над продуктами питания.

## 7. **Wilm Cari Neing**

Наша пища: база данных о продуктах питания и смежных науках. Гл. 10 / Wilm Cari Neing // Проблемы окружающей среды и природных ресурсов. - 2011. - N 12. - С. 3-184. - Продолж. Начало: N 9-11. - ISSN 0235-5019

Что такое пища для человека? Это один из источников его жизненной силы. Ведь без пищи человек не может существовать так же, как и без воздуха. Это полноценный рацион питания, обеспечивающий наш организм всеми необходимыми микро- и макроэлементами в достаточном объеме. Все мы знаем, что существуют продукты в большей или меньшей степени полезные для нашего организма. Зачастую же на наш стол попадают продукты, которые не приносят никакой пользы нашему здоровью. Что же такое здоровое питание и качественные продукты?

## 8. **Wilm Cari Neing**

Наша пища: база данных о продуктах питания и смежных науках / Wilm Cari Neing. - (Антропогенное воздействие на окружающую среду и здоровье человека) // Проблемы окружающей среды и природных ресурсов. - 2011. - N 11. - С. 45-121. - ISSN 0235-5019

Мировая торговля продуктами питания сделала возможным широкое распространение продуктов питания, вне зависимости от региона и времени года. Отмечается, что рост международной торговли приводит к росту партий продуктов, распространению их на большие территории. В статье рассматриваются требования продовольственной безопасности, гигиены и санитарии при производстве и приготовлении продуктов питания, в частности, меры по обеспечению безопасности при вирусных инфекциях животных.

## 9. **Wilm Carl Heinz**

Наша пища: база данных о продуктах питания и смежных науках. Гл. 11-12 / Wilm Carl Heinz // Проблемы окружающей среды и природных ресурсов. - 2012. - № 2. - С. 68-152. - Продолж. Начало: № 9-12, 2011. - ISSN 0235-5019

В статье рассматриваются требования продовольственной безопасности, гигиены и санитарии при производстве и приготовлении продуктов питания, в частности, меры по обеспечению безопасности детского питания и детских смесей.

## 10. **Wilm Carl Heinz**

Наша пища: база данных о продуктах питания и смежных науках / Wilm Carl Heinz // Проблемы окружающей среды и природных ресурсов. - 2012. - № 6. - С. 3-153. - Продолж. Начало: № 9-12, 2011; № 2, 2012. - ISSN 0235-5019

Диетологи всего мира продолжают упорно спорить о том, какие же продукты питания являются полезными, либо вредными для человека. Актуальный в последнее время вопрос здорового образа жизни еще больше стимулирует ученых проводить исследования в этой области. Представленная база данных является информацией о продуктах питания и смежных науках. Эта статья посвящена генетической модификации

продуктов питания и пищевой геномике, а также мерам обеспечения продовольственной безопасности.

## 11. **Wilm Carl Heinz**

Наша пища: база данных о продуктах питания и смежных науках / Wilm Carl Heinz. - (Антропогенное воздействие на окружающую среду и здоровье населения) // Проблемы окружающей среды и природных ресурсов. - 2012. - № 8. - С. 58-144. - Продолж. Начало: № 9-12, 2011; № 2, 3, 6, 2012. - ISSN 0235-5019

Пищевые добавки обычно представляют собой питательные вещества, добавляемые к пищевым продуктам, в которых эти питательные вещества не содержатся. В статье дан обзор работ, характеризующих различные пищевые добавки. Приведены характеристики пищевых добавок, их состав, свойства и рекомендации по применению.

## 12. **Бухин В. Е.**

Трубопроводные системы и экологическая безопасность питьевого водоснабжения : информация о круглом столе / В. Е. Бухин // Пластические массы. - 2008. - № 2. - С. 51-54. - Библиогр.: с. 53-54 (12 назв.). - ISSN 0544-2901. - Библиогр.: с. 53-54 (12 назв.)

На заседание были приглашены более 60 политиков, общественных деятелей и представителей печати. Были рассмотрены проблемы обеспечения населения питьевой водой надлежащего качества и в достаточном количестве. Отмечено, что изношенность сетей водоснабжения, канализации и тепловых сетей составляет более 50% и приближается к критическому уровню для большинства регионов страны. Рассматривались пути выхода из сложившейся ситуации.

## 13. **Данилов-Данильян В. И.** (член-кор. РАН).

Водные ресурсы России и мира : экологический, экономический, политический и социальный аспекты / В. И. Данилов-Данильян. - (Глобальные проблемы) // Экология и жизнь. - 2009. - № 6. - С. 48-53

О сохранении и рациональном использовании водных ресурсов для разумного удовлетворения потребностей мировой экономики и экономики России.

## 14. **Дасаева, Лилия.**

Мир чистой воды: производители нашли решение проблемы нехватки воды / Л. Дасаева. - (Качество жизни) // Управление качеством. - 2011. - № 12. - С. 48-49 : фото

Проблему нехватки чистой питьевой воды в жарких странах помогут решить устройства, работающие на солнечной энергии.

## 15. **Елисеев С. В.**

Актуальные вопросы экологического законодательства в деятельности предприятий водоснабжения и водоотведения / С. В. Елисеев // Охрана окружающей среды и природопользование. - 2010. - № 1. - С. 36-38

Общее состояние экологического законодательства и основные тенденции его развития. Основные направления развития водоохранного законодательства. Актуальные вопросы экологического законодательства в деятельности предприятий водоснабжения и водоотведения.

**16. Иванова, Валентина Николаевна.**

Осторожно: ГМО! / Валентина Николаевна Иванова ; беседовала Светлана Дробышева. - (Научная проблема) // Ректор ВУЗа. - 2013. - № 7. - С. 61-63 : 3 фот. - ISSN 2074-9619  
О генно-модифицированной еде рассказывает ректор МГУТУ.

**17. Костылева, Ольга Федоровна.**

Обзор системы обеспечения безопасности пищевых продуктов в ЕС. Часть 1 / О. Костылева, И. Аронов, О. Ковальчук. - (Техническое регулирование в Таможенном Союзе. Проблемы и решения) // Стандарты и качество. - 2012. - № 9. - С. 16-19

Анализ европейского подхода к обеспечению безопасности пищевой продукции. Рассматривается европейское продовольственное законодательство, система регулирования качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья людей, структура анализа рисков в пищевой промышленности.

**18. Митрохин, Игорь Анатольевич.** (директор; президент).

Новая наука займется исследованием ГМО / Игорь Митрохин ; [вела беседу] Светлана Дробышева. - (Наука в вузе) // Ученый совет. - 2012. - № 5. - С. 33-37

Беседа с Игорем Анатольевичем Митрохиным, директором Центра продовольственной безопасности и конъюнктуры рынка Московского государственного университета технологий и управления им. К. Г. Разумовского, президентом Ассоциации "Биологическая, экологическая и продовольственная безопасность".

**19. Петров, Николай Иванович.**

Что едим и почему до сих пор живы? Заметки о качестве продуктов питания (От качества продукции - к качеству экономики страны) / Н. И. Петров. - (Качество) : Заметки о качестве продуктов питания (От качества продукции - к качеству экономики страны) // Стандарты и качество. - 2012. - № 7. - С. 74-79

Причины ухудшения качества продуктов питания на мировом и российском рынках. Оценка эффективности Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации.

**20. Повысить потребительскую культуру!.** - (Совещания, семинары, выставки) // Стандарты и качество. - 2008. - № 8. - С. 22

Причины некачественных продуктов и меры по предупреждению их появления на рынке.

**21. Пушкин И. А.** (д. т. н., профессор).

Обнаружение соединений марганца в питьевой воде в условиях ЧС / И. А. Пушкин, Е. В. Новоселова, Д. В. Ряхов // Транспорт: наука, техника, управление. - 2008. - № 3. - С. 49-50 : табл. - Библиогр.: с. 50 (2 назв. ). - Библиогр.: с. 50 (2 назв. )

Исследование посвящено хемилюминесцентному анализу воды на наличие соединений марганца.

**22. Разработка продуктов, защищающих здоровье человека и окружающую среду в**



регионе Средиземноморья / М. Padilla [и др.] // Научные и технические аспекты охраны окружающей среды. - 2008. - **№ 4**. - С. 86-111. - ISSN 0869-1002

Концепция продуктов питания с повышенным качеством в настоящее время разрабатывается в Европе после их появления в Японии в 1984 году. Эти продукты отличаются от обычных продуктов питания свойствами, которые сравнивают их с медикаментами или лекарственными препаратами. В статье рассматривается рынок продуктов питания с повышенным качеством, рынок органических и гидропонных продуктов в странах северной части Средиземноморского региона.

**23. Рулев, Александр.** (доктор химических наук).

От кулинарии - к кулинохимии / Александр Рулев, Михаил Воронков. - (Об основах наук) // Наука и жизнь. - 2013. - **№ 6**. - С. 101-105 : 3 фот., 3 рис. - ISSN 0028-1263

Кулинария - это искусство создания блюд. Союз этого искусства и химии способствовал рождению новой отрасли науки - кулинохимии.

**24. Соловьева, Светлана Ивановна.**

Какое молоко мы покупаем в магазине? / С. И. Соловьева, Т. А. Яковлева. - (Техническое регулирование) // Стандарты и качество. - 2009. - **№ 3**. - С. 40-42

Введение "Технического регламента на молоко и молочную продукцию" в Санкт-Петербурге и Ленинградской области.

**25. Сороколетов С.**

Вода и трубы / С. Сороколетов. - (Регионы и города) // Экология и жизнь. - 2009. - **№ 3**. - С. 69

О водопроводной воде.

**26. Суркова, Светлана.**

Качество воды зависит и от нас с вами / С. Суркова. - (Качество) // Стандарты и качество. - 2011. - **№ 5**. - С. 90-91

Организация очистки воды на истринском гидротехническом узле во время весеннего половодья.

**27. Сохань И. В.**

Порфирий и Левинас: философский анализ пищи и его возможности для исследований современной гастрономической культуры / И. В. Сохань. - (Философия и культура в контексте). - (Культура повседневности) // Философские науки. - 2013. - **№ 10**. - С. 137-149. - Библиогр. в примеч. - Примеч.: с. 148-149. - ISSN 0235-1188. - Библиогр. в примеч.

В статье рассматриваются два базовых философских подхода к анализу пищи и гастрономической культуры - анализ Порфирия, базирующийся на системе противопоставлений голод/аппетит, тело/душа и т. д., а также концепт Левинаса, рассматривающего пищу как превращение иного в тождественное.

**28. Стуканов, Ирина Петровна.**

Продовольственная безопасность как составляющая качества жизни населения региона / И. П. Стуканова. - (Качество: национальная программа) // Стандарты и качество. - 2009. -

**№ 3. - С. 90-94**

Критерии и уровни продовольственной безопасности; факторы, влияющие на продовольственную безопасность России. Оценка качества российских пищевых продуктов и ее связь со здоровьем населения.

**29. Трифонова Т. А.** (д-р биол. наук, профессор).

Нитраты в пище и воде / Т. А. Трифонова, С. М. Чеснокова, О. Н. Рязанцева. - (Здоровье и окружающая среда) // Экология и жизнь. - 2009. - **№ 6.** - С. 80-84

О вреде нитратов, поступающих в организм человека с пищей и водой.

**30. Ферапонтов, Максим.**

Чистая вода нужна не только людям / М. Ферапонтов. - (Экономичное хозяйствование). - (Тема номера) // Гостиничное дело. - 2014. - **№ 4.** - С. 10-16 : 10 фот. - ISSN 2075-0978

Плохая вода в отеле значительно сокращает срок службы труб, влияет на бытовую технику и сантехническое оборудование. Такая вода непригодна для питья и приготовления пищи. Поэтому в гостиницах необходимо устанавливать системы водоочистки и водоподготовки. Приведены рекомендации по подбору фильтров, обеззараживанию воды в гостиницах.

**31. Широкова В. А.**

Динамика современного состояния воды Горьковского водохранилища / В. А. Широкова, Ю. Ю. Левин. - (Экология землепользования) // Землеустройство, кадастр и мониторинг земель. - 2013. - **№ 10.** - С. 54-60 : ил. - Библиогр.: с. 60 (8 назв.). - ISSN 2074-7977. - Библиогр.: с. 60 (8 назв.)

Работа посвящена исследованию современного гидрохимического состояния Горьковского водохранилища. Показана динамика качества воды водного объекта за 2004-2010 годы, проанализированы причины изменения гидрохимического состояния, определены приоритетные загрязняющие вещества и предприятия, вносящие наибольший вклад в загрязнение водохранилища.

**32. Шуваев, Сергей.**

Шелковые сенсоры / Сергей Шуваев. - (Вести из институтов, лабораторий). - (www. nkj.ru) // Наука и жизнь. - 2012. - **№ 4.** - С. 13-14 : 1 фот., 4 рис.

Качество продуктов питания не всегда удается определить по цвету, запаху или твердости. Американские исследователи разработали метод определения свежести продукта по его диэлектрической проницаемости. Для этого они создали пищевые сенсоры на шелковой подложке, через которые проходит электрический ток.

**33. Щербаков, Александр Васильевич.**

Первый опыт в новых условиях регулирования безопасности и качества продукции / А. В. Щербаков. - (Техническое регулирование) // Стандарты и качество. - 2009. - **№ 3.** - С. 46-48

Нормативное регулирование производства пищевой продукции в Российской

Федерации.

**34. Щербаков, Вячеслав.**

Почти половина продуктов питания в Москве - фальсификат / В. Щербаков. - (Совещания, семинары, выставки) // Стандарты и качество. - 2008. - N 8. - С. 20-21

Характеристика ситуации с качеством продуктов питания в Москве и пути контроля качества продаваемой продукции.

**35. Эйхлер, Вольфдитрих.**

Яды в нашей пище : Пер.с нем. / Под ред. Б. Р. Стригановой. - 2-е изд., доп. - М. : Мир, 1993. - 189 с. : ил. (Шифр 615/Э34-644359)

Экземпляры: всего:2 - АНЛ(2)

Книга посвящена кругообороту в природе инсектицидов, пестицидов, гербицидов и других ксенобиотиков, возможности попадания этих соединений в пищу животных и человека и их токсического воздействия