

РЕЦЕНЗІЯ

на навчальний посібник «Хімія смаку, запаху і кольору»,
авторів Борука С.Д., Дійчука В.В., Воробець М.М., Семи О.В.

Інтенсифікація аграрного сектора і харчових технологій, застосування нетрадиційних видів сировини ведуть до негативних змін смакових і ароматичних властивостей, текстури та інших органолептичних показників якості харчових продуктів. Для запобігання таких змін у нових технологіях широко застосовують ароматизатори, підсилювачі смаку та аромату, барвники, антиоксиданти, консерванти, поверхнево-активні, технологічно необхідні та інші харчові добавки. Але для досягнення необхідного ефекту необхідно враховувати природу відчуттів людини, будову та ступень небезпеки запропонованих речовин або їх комбінацій, визначити умови їх застосування.

Питання цілеспрямованої зміни органолептичних характеристик харчової продукції є предметом навчальної дисципліни «Хімія смаку, запаху і кольору». Навчальна дисципліна являє собою базовий курс по регулюванню візуальними та смаковими характеристиками харчової продукції. Шляхом досягнення необхідних органолептичних характеристик є використання харчових добавок різної природи.

Навчальний посібник «Хімія смаку, запаху і кольору» складений із урахуванням нагромадженого у вищих навчальних закладах досвіду викладання. Представлений посібник складається з вступу та двох розділів. У першому розділі розглянуті добавки, які застосовують для регулювання кольору, смаку та запаху. Проаналізована інформація про будову та властивості речовин, що застосовують для регулювання органолептичних властивостей харчових продуктів. Велика увага приділяється питанням безпеки харчових продуктів із вмістом харчових добавок різної природи з урахуванням імовірного синергізму їх дії.

У другому розділі наведена інформація про шляхи підвищення термінів зберігання харчових продуктів. Розглянуто дію консервантів та антиоксидантів на швидкість процесів розвитку шкідливих мікроорганізмів, утворення ними токсинів, запобігання пліснявінню, появи неприємного смаку і запаху.

Навчальний посібник надає можливість студентам якісніше здійснювати самостійне навчання, використовувати викладений матеріал при написанні курсових, дипломних і магістерських робіт.

Разом із тим слід висловити деякі побажання щодо подальшого вдосконалення структури навчального посібника. до якого доцільно було б включити розділи «Стандартизація та сертифікація харчових продуктів за органолептичними показниками» та «Глосарій», а також включити до складу посібника задачі для перевірки знань студентів, тести та ситуаційні завдання.

У цілому за змістом, структурою, логікою та послідовністю викладання матеріалу навчальний посібник «Хімія смаку, запаху і кольору» є оригінальним виданням, яке має практичну цінність. Він буде корисним для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Рецензент

доктор технічних наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету

Т.І. Юдіна

Підпис *Юдіної Т.І.* засвідчую
проф. Олександр Юдіна
Начальник відділу кадрів

