

**РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ -
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА**

ЦЕНТРАЛЬНАЯ НАУЧНАЯ БИБЛИОТЕКА имени Н.И. ЖЕЛЕЗНОВА



**Инновационные методы контроля качества и
безопасности пищевых продуктов.**

Вып. 4 (78)

для студентов и преподавателей
РАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

МОСКВА 2026

Инновационные методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов. : дайджест. вып. 4 (78) 2026 / сост. : А. Г. Цырульник. С. В. Кислякова ; под редакцией П.А. Берберова. – Москва, 2026. – 17 с.

Инновационные методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов позволяют повысить эффективность и точность контроля производства пищевой продукции. Специалисты начинают более ответственно подходить к соблюдению повышенных требований безопасности, потому что осознают то критическое значение, которое контроль качества имеет для производства пищевой продукции. В этом им помогают инновационные технологии и современные методы решения проблем.

1. АЛЕКСАШИНА, С. А. СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ В СОКОВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ: АВТОМАТИЗАЦИЯ, ПАСТЕРИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА : (обзорная статья) / С. А. Алексашина, М. С. Воронина, П. Е. Селиверстова // Инновации и продовольственная безопасность. — 2025. — № 3. — С. 6-22. — ISSN 2311-0651. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/journal/issue/372550> (дата обращения: 16.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Соки играют важную роль в рационе питания современного человека. Они обеспечивают организм необходимыми витаминами, минералами и другими полезными веществами. В связи с этим производители соков оказываются под повышенным вниманием потребителей. В данном обзоре рассматриваются современные методы управления и контроля качества на разных стадиях производства. Особое внимание уделяется инновационным методам обработки, таким как холодная пастеризация и использование биопленок для упаковки, которые способствуют продлению срока хранения соков и повышению их качества. Современные подходы к производству различны. Некоторые представляют собой оптимизации традиционных технологий, к таким технологиям можно отнести пастеризацию и асептическую упаковку. Однако наряду с ними активно внедряются и инновационные решения. Например, обработка высоким давлением и использование импульсного электрического поля становятся все более популярными. Обзор современных методов управления технологическими процессами в производстве соков длительного хранения демонстрирует значительные достижения в нескольких ключевых областях. Во-первых, это касается обеспечения безопасности конечного продукта. Во-вторых, особое внимание уделяется качеству и питательной ценности соков. Автоматизация процессов и применение интеллектуальных систем управления дают возможность значительно повысить эффективность и контроль над производственными процессами. Успешная реализация этих передовых методов позволит производителям не только удовлетворять растущие требования потребителей, но и гарантировать высокое качество, безопасность и питательную

ценность соковой продукции. Кроме того, данные меры помогают сохранить конкурентоспособность на рынке. Будущее производства соков длительного хранения связано с интеграцией новейших технологических достижений. Комплексный подход к управлению качеством на всех этапах производственного цикла становится необходимостью для успешного функционирования в данной отрасли.

2. АНАЛИЗ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ МЯСА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РАЗНЫХ ТИПОВ УПАКОВКИ = ANALYSIS OF MEAT QUALITY AND SAFETY INDICATORS AFFECTED BY DIFFERENT TYPES OF PACKAGING

/ А. П. Олесюк, О. И. Соловьева, Н. А. Сергеевкова, Р. В. Яковлев. — 122-137. — Электрон. текстовые дан. // Известия Тимирязевской сельскохозяйственной академии / Izvestiya of Timiryazev Agricultural Academy: Научно-теоретический журнал Российского государственного аграрного университета - МСХА имени К.А. Тимирязева. – 2025. – Вып. 4. — Коллекция: Журнал «Известия ТСХА». — Свободный доступ из сети Интернет (чтение, печать, копирование). — <http://elib.timacad.ru/dl/full/10-2025-4.pdf>. - Загл. с титул. экрана. - <https://doi.org/10.26897/0021-342X-2025-4-122-137>. — <URL:<http://elib.timacad.ru/dl/full/10-2025-4.pdf>>. — <URL:<https://doi.org/10.26897/0021-342X-2025-4-122-137>>. (дата обращения: 16.03.2026).

Мясо является важнейшим продуктом питания человека. Общий объем его производства в мире в 2024 г. превысил 350 млн т, в нашей стране – более 16 млн т. Потребление мяса в России составляет 83 кг на 1 чел. в год, что на 10 кг выше рекомендуемой нормы. Однако мясная продукция имеет, как правило, ограниченный срок хранения при низких положительных температурах. Охлаждение не предотвращает развития микрофлоры, поскольку многие микроорганизмы порчи способны размножаться при низких температурах (от 0 до +4°C). Сохранение охлажденного продукта качественным и безопасным на всех этапах технологической цепи: от производства до потребителя – это немаловажная задача. Применение барьерных технологий – таких, как вакуумная упаковка или упаковка в модифицированной газовой среде, обеспечивающих высокие стандарты безопасности при

производстве, позволяет заметно увеличить срок хранения охлажденного мяса, а также сформировать потребительское восприятие продукта. Исследования влияния различных типов упаковки на органолептические показатели мяса выявили, что самую высокую балльную оценку получил образец «Вырезка свиная» в вакуумной и модифицированной газовой среде – как на 1-е, так и на 15-е сутки хранения. По результатам физико-химических исследований можно отметить, что содержание влаги в образце мяса «Вырезка свиная в/у» на 15-е сутки хранения на 2,4 и на 1,21% выше, чем в образцах «Стейк на кости в/у» и «Шейка свиная в/у» соответственно. Показатели массовой доли жира и белка во всех образцах мяса варьируют в пределах нормы как в вакуумной, так и МГС-упаковке, и на время окончания срока хранения значительные различия не выявлены. Микробиологические исследования свидетельствуют о том, что на 10-е сутки хранения показатель КМАФАнМ во всех образцах охлажденной свинины не превышал $2,7 \times 10^2$ КОЕ/г. К 15-м суткам хранения общая микробная обсемененность в образце «Шейка свиная» в вакуумной упаковке составила $4,3 \times 10^3$ КОЕ/г, в модифицированной газовой среде – $8,3 \times 10^3$ КОЕ/г.

3. АНТОНЕНКО, О. С. ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ / О. С. Антоненко, Н. В. Трегубова // Наука, молодежь, инновации: актуальные вопросы современных исследований : материалы международной студенческой научно-практической конференции, Ставрополь, 19 декабря 2024 года. – Краснодар: Российское энергетическое агентство, 2025. – С. 275-281. – EDN BCODLJ. — URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=82299073> (дата обращения: 16.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Обеспечение безопасности пищевых продуктов является жизненно важным фактором для поддержания здоровья и благополучия населения во всем мире. Традиционные методы контроля качества часто не могут эффективно обнаруживать и устранять все потенциальные угрозы. Таким образом, требуются инновационные решения для повышения эффективности и точности мер по обеспечению безопасности пищевых продуктов.

4. БАЛКЫБЕКОВА, Ж. М. РОЛЬ СОВРЕМЕННЫХ МЕТОДОВ КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ В ПРЕДОТВРАЩЕНИИ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

/ Ж. М. Балкыбекова // Лучшая научная статья 2025 : сборник статей XVIII Международного научно-исследовательского конкурса, Пенза, 15 октября 2025 года. – Пенза: Наука и Просвещение (ИП Гуляев Г.Ю.), 2025. – С. 30-33.
– EDN MPRRHP. — URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=83022968>(дата обращения: 16.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

В данной статье рассматривается важная роль современных методов контроля безопасности пищевых продуктов в предотвращении мошенничества с пищевыми продуктами. В статье рассматривается использование инновационных методов, таких как технология блокчейн, анализ на основе искусственного интеллекта, RFID и сенсорные системы. В качестве примеров приводится казахстанский и международный опыт, а также демонстрируется эффективность этих технологий в повышении безопасности пищевых продуктов.

Фальсификация пищевых продуктов – это искажение информации о качестве, составе или происхождении продукции с целью обмана потребителей. Эта проблема имеет глобальное значение, поскольку может нанести вред здоровью и привести к экономическим потерям. Современные методы контроля безопасности пищевых продуктов помогают обеспечить безопасность пищевых продуктов и предотвратить мошенничество. Мировой продовольственный комплекс в настоящее время функционирует в условиях следующих основных тенденций: растущий спрос на продукты питания в быстро развивающихся экономиках Юго-Восточной Азии, непрерывное расширение масштабов голода в мире и увеличение числа голодающих, рост цен на продовольствие, недостаточный объём инвестиций в мировое сельское хозяйство. Несмотря на позитивные изменения в области современных агротехнологий за последнее десятилетие, вышеперечисленные тенденции на мировом продовольственном рынке не позволяют прогнозировать высокие темпы роста производства продовольствия в мире. Для сокращения дефицита продовольствия многие страны

прибегают к его импорту. При этом ориентация на импорт продовольствия может негативно сказаться на производстве продуктов питания внутри страны, поскольку в случае, если импорт обеспечивает значительную часть продовольственных ресурсов государства и формирует большую долю товарного продовольственного рынка, внутренние рыночные цены на продукцию отечественных производителей будут испытывать сильный шок. В этом случае государство вынуждено применять протекционистские меры, чтобы сделать сельскохозяйственное производство экономически выгодным для отечественных производителей. Однако эти меры встречают противодействие со стороны международных организаций, включая ВТО.

5. БИТЮТСКАЯ, О. Е., МАЗАЛОВА Н. Ф., БУЛЛИ Л. И. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ : учебное пособие для студентов направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения очной и заочной форм обучения. – Керчь : ФГБОУ ВО «КГМТУ», 2023. – 133 с. — URL: <https://lib.kgmtu.ru/wp-content/uploads/no-category/5601.pdf> (дата обращения: 16.03.2026).

В учебном пособии рассматриваются некоторые аспекты теории и практики управления качеством на различных этапах жизненного цикла пищевой продукции через систематизацию отечественных и зарубежных концепций, историю развития управления качества, освоение основных инструментов и методов управления и контроля качества продукции. Учебное пособие предназначено для студентов направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

6. ИННОВАЦИИ В ПЕРЕРАБОТКЕ СЕЛЬХОЗСЫРЬЯ АЗИИ: ОТ КАЧЕСТВА К ФУНКЦИОНАЛЬНЫМ ПРОДУКТАМ / Г. Гылыджов, А. Арбатова, Б. Атджанов, М. Курбанов // Роль аграрной науки в устойчивом развитии сельских территорий : сборник X Всероссийской (национальной) научной конференции с международным участием, посвященный 90-летию Новосибирского ГАУ, Новосибирск, 04–05 декабря 2025 года. – Новосибирск: ИЦ НГАУ "Золотой колос", 2025. – С. 500-503. – EDN EJMZVN. — URL:

<https://www.elibrary.ru/item.asp?id=86566416> (дата обращения: 16.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

В статье рассматриваются современные тенденции обеспечения качества и переработки сельскохозяйственного сырья в странах Азии, где аграрный сектор играет ключевую роль в продовольственной безопасности региона. Особое внимание уделено инновационным подходам, которые внедряются в производственные процессы: биотехнологии, цифровая трансформация, применение интеллектуальных систем контроля качества, экологически безопасные методы переработки, а также разработка функциональных продуктов питания и пищевых добавок. Показаны особенности сырьевой базы различных азиатских регионов, влияние климатических условий и структурного разнообразия сельского хозяйства на технологические решения. Результаты исследования демонстрируют, что интеграция инноваций в цепочку «сырьё - переработка - готовый продукт» способствует повышению конкурентоспособности агропромышленного комплекса Азии, расширению экспортного потенциала и формированию устойчивых продовольственных систем.

7. КЛЮЧНИКОВА, Л. А. МЕЖДУНАРОДНЫЙ ОПЫТ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ / Л. А. Ключникова, О. Д. Варнавская // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2025. – № 4(93). – С. 115-121. – DOI 10.33979/2219-8466-2025-93-4-115-121. – EDN WUDAZC. — URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=83005948> (дата обращения: 16.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Безопасность пищевых продуктов является первостепенной проблемой во всем мире, поскольку употребление некачественных или загрязненных ксенобиотиками продуктов питания может привести к серьезным проблемам в мире. В данной девятой статье посвящено изучению ведущего мирового уровня управления качеством и безопасности пищевой продукции. Отдельный блок рассматривает роль и функции международных организаций в разработке и содействии соблюдению рамок контроля качества продовольствия.

Также описаны традиционные и инновационные методы контроля, которые позволяют получать более точные и актуальные результаты благодаря использованию цифровых технологий. Особое внимание уделено потенциалу и возможностям государственно-частного партнерства в обеспечении задач контроля и определения качества продуктов питания.

8. КОРОТАЕВ, И. С. ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ / И. С. Коротаев, И. В. Золотухина, Н. В. Трегубова

// Трансформация научных исследований: инновационные подходы к решению задач : материалы всероссийской (магистерской) научно-практической конференции, Ставрополь, 21 ноября 2024 года. – Краснодар: Российское энергетическое агентство, 2025. – С. 496-503. — EDN RBFECU. — URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=80499134> (дата обращения: 16.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Безопасность пищевых продуктов имеет решающее значение для здоровья и благополучия людей во всём мире. Традиционные методы контроля качества часто оказываются недостаточными для выявления и устранения всех потенциальных рисков. Поэтому необходимы инновационные подходы для повышения эффективности и точности обеспечения безопасности пищевых продуктов.

9. КРИТИЧНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ХРАНИМОСПОСОБНОСТЬ / Т. Б. Гусева, Т. Guseva, С. Ю. Солдатова [и др.]

// Бюллетень науки и практики. — 2025. — № 12. — С. 177-181. — ISSN 2414-2948. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/journal/issue/375098> (дата обращения: 06.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Рассматриваются основные принципы риск-ориентированного подхода применительно к вопросам качества продовольственных товаров длительного хранения. Разработана методическая база для выявления индикаторов риска различных групп продукции. Для различных видов продовольственных товаров определены критические показатели качества и безопасности, влияющие на

хранимоспособность, в том числе дополнительные показатели для мониторинга процессов окислительной порчи.

10. МАДЖИД, Л. А. М. КЛАССИЧЕСКИЕ И СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ: ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ / Л. А. М. Маджид, С. В. Родькин // Медицина. Социология. Философия. Прикладные исследования. – 2025. – № 2. – С. 196-202. – EDN BSSZWC. — URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=82300889> (дата обращения: 16.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Оценка качества мяса является важным аспектом пищевой промышленности, обеспечением безопасности потребителей, приемлемости продукции и соответствия нормативным требованиям. На протяжении многих лет для определения качества мяса использовались классические методы, такие как сенсорная оценка, физико-химические анализы и микробиологические тесты. Однако современные достижения, включая спектроскопические методы, биосенсоры, искусственный интеллект и энерготехнологии для прослеживаемости, существенно изменили подходы к контролю качества. В данной статье как классические, так и современные методы оцениваются их эффективность, ограничения и потенциальный анализ для будущего применения. Особое внимание уделяется внедрению инновационных технологий для определения точности, скорости и надежности оценки качества мяса. В результате возникают такие важные проблемы, как вопросы стандартизации, стоимости обеспечения и адаптации технологий. Также обсуждаются перспективы новых технологий в области безопасности пищевых продуктов, связанных с развитием и влиянием потребителей.

11. МИНАЕВ, М. Ю. РАЗВИТИЕ ГЕНЕТИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА, БЕЗОПАСНОСТИ И АУТЕНТИЧНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ / М. Ю. Минаев // Все о мясе. – 2025. – № 6. – С. 41-47. – DOI 10.21323/2071-2499-2025-6-41-47. – EDN URBJXQ. — URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=87227809> (дата обращения: 16.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

В статье представлен обзор достижений лабораторной молекулярной биологии и биоинформатики ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН. Рассмотрены современные направления генетических исследований в области контроля качества, безопасности и подлинности пищевых продуктов. Особое внимание уделено применению полимеразной цепной реакции (ПЦР) и ее модификаций, разработке рекомбинантных ферментов для улучшения свойств мясных продуктов, а также вопросам метрологического обеспечения и стандартизации. Обозначены перспективные пути развития исследований, включая использование технологий секвенирования нового поколения (NGS), машинного обучения и инновационных методов переработки пищевого сырья.

12. МЫРКСИНА, Ю. А. ОСНОВЫ БИЗНЕС-АНАЛИТИКИ И ЦИФРОВИЗАЦИИ В ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ОТРАСЛЯХ: практикум / Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва, 2025. — 100 с. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Свободный доступ из сети Интернет (чтение, печать, копирование). — Режим доступа : http://elib.timacad.ru/dl/full/s05122025Mirksina_prakt.pdf. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации. — <URL:http://elib.timacad.ru/dl/full/s05122025Mirksina_prakt.pdf>. (дата обращения: 16.03.2026).

Практикум содержит примерные практические задания по дисциплинам: «Бизнес-аналитика и цифровизация в перерабатывающих отраслях», «Цифровой маркетинг: продвижение проектов» с целью дать студентам необходимые знания и практические навыки в области экономики организации, а также создания и организации маркетингового плана продвижения

продукции предприятия. Включает указания по технологии создания и продвижения продукции на рынке. Для бакалавров, обучающихся по направлениям: 38.03.01 Экономика направленность: Экономика цифрового предприятия, 38.03.02 Менеджмент: Бизнес-логистика и маркетинг. Современные перерабатывающие отрасли – на современном этапе находятся в эпицентре глубокой трансформации. Движущей силой этих изменений выступает цифровизация, подкрепленная мощью бизнес-аналитики. Это уже не просто тенденция, а стратегическая необходимость, определяющая конкурентоспособность и устойчивость компаний на глобальном рынке. В практикуме рассмотрим, почему внедрение этих технологий является самым значимым шагом, и выделим ключевую роль экономики и маркетинга в этом процессе. Цифровая бизнес-аналитика – это использование цифровых технологий для сбора, обработки и анализа данных о бизнеспроцессах компании в режиме, близком к реальному времени. В перерабатывающей промышленности это означает переход от разрозненных данных к целостной цифровой экосистеме.

13. НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ: учебник / Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва, 2025. — 248 с. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Свободный доступ из сети Интернет (чтение, печать, копирование). — Режим доступа : http://elib.timacad.ru/dl/full/s11112025Dunchenko_NOB.pdf. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации. — <URL:http://elib.timacad.ru/dl/full/s11112025Dunchenko_NOB.pdf>. (дата обращения: 16.03.2026).

В учебнике рассмотрена методология прогнозирования и формирования показателей качества и безопасности продуктов питания, включающая в себя мировые и национальные требования к пищевой продукции, процессам ее производства, используемому сельскохозяйственному сырью и системам управления качеством и обеспечения безопасности.

Приведены методологические подходы для выявления и анализа факторов, оказывающих влияние на формирование показателей качества сырья и готовой продукции в системе прослеживаемости на базе разработанной модели управления качеством и методологии квалиметрического прогнозирования. Рассмотрена разработка элементов системы прослеживаемости «от поля/фермы до производства» пищевой продукции и прогнозирования показателей качества и безопасности структурированных продуктов питания. Представлена методика управления технологическими рисками при получении сельскохозяйственного сырья и производстве многокомпонентных структурированных пищевых продуктов в условиях неопределённости. Учебник предназначен для магистров направления подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», а также может быть полезен бакалаврам, магистрам, аспирантам, инженерам по разработке функциональных продуктов питания.

14. НИКОЛЕНКО, П. Г. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И ХАССП НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ : учебник для вузов / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова, А. М. Терехов. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 472 с. — ISBN 978-5-507-52093-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/467798> (дата обращения: 16.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Материал учебника соответствует программе учебной дисциплины «Контроль качества и ХАССП на предприятиях общественного питания» по направлению высшего образования «Технология продукции и организация общественного питания». В учебнике рассмотрены основные вопросы контроля качества продукции и услуг общественного питания и системы ХАССП, описаны принципы качества и безопасности пищевых продуктов, показана значимость проведения различных видов контроля не только на предприятии общественного питания, но и на предприятиях пищевой промышленности. Особое внимание уделяется методам контроля качества продукции, сырья, полуфабрикатов. Особенностью учебника является использование при трансляции лекций широкого арсенала нормативно-правовых документов,

информационных ресурсов научных статей. Учебник ориентирует студентов на применение традиционных (арбитражных) методов определения пищевой ценности и инновационных инструментов контроля качества пищевой продукции. Содержание учебника соответствует актуальным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта.

15. РАЕВА, А. А. ПЕРЕДОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБЛАСТИ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВА СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ / А. А. Раева; науч. рук. А. С. Куприй. — с.90-92. — Электрон. текстовые дан. // «Передовые технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции». Сборник трудов, приуроченных к Всероссийской студенческой научно-практической конференции. — 2022. — сб. — Коллекция: Конференции РГАУ - МСХА им. К. А. Тимирязева. — Свободный доступ из сети Интернет (чтение, печать, копирование). — Режим доступа: <http://elib.timacad.ru/dl/full/sb-peredtex-2022-024.pdf>. - Загл. с титулом. экран. — <URL: <http://elib.timacad.ru/dl/full/sb-peredtex-2022-024.pdf> >.(дата обращения: 16.03.2026).

В статье рассматриваются основные передовые технологии в области управления качества соковой продукции. Авторами проанализирована технология производства соковой продукции и выявлены критические контрольные точки при производстве для обеспечения качества, и безопасности готовой продукции.

16. СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ II МЕЖДУНАРОДНОЙ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ «ПИЩЕВАЯ ИНДУСТРИЯ: ИННОВАЦИОННЫЕ ПРОЦЕССЫ, ПРОДУКТЫ И ТЕХНОЛОГИИ», ПОСВЯЩЁННОЙ 160-ЛЕТИЮ ТИМИРЯЗЕВСКОЙ АКАДЕМИИ: РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева / 22-23 мая 2025 г. — Электрон. текстовые дан. — Москва, 2025. — 881 с. — Коллекция: Конференции РГАУ - МСХА им. К. А. Тимирязева. — Свободный доступ из сети Интернет (чтение, печать, копирование). — Режим доступа : — **URL:** <http://elib.timacad.ru/dl/full/s30072025MNPК.pdf>. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации. — <URL:<http://elib.timacad.ru/dl/full/s30072025MNPК.pdf>>.(дата обращения: 16.03.2026).

В сборник включены статьи по материалам докладов ученых РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, других ВУЗов и научно-исследовательских учреждений на II Международной научно-практической конференции «Пищевая индустрия: инновационные процессы, продукты и технологии», посвящённой 160-летию Тимирязевской академии, проводившейся 22-23 мая 2025 г. на базе ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К.А. Тимирязева. Сборник предназначен для научных работников, преподавателей, аспирантов и студентов, руководителей и специалистов АПК. Материалы публикуются в авторской редакции.

17. СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ: коллективная монография / РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева. — Электрон. текстовые дан. — Москва, 2025. — 130 с. — Коллекция: Монографии. — Свободный доступ из сети Интернет (чтение, печать, копирование). — Режим доступа : http://elib.timacad.ru/dl/full/s152025TPPP_mon.pdf. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации. — <URL:http://elib.timacad.ru/dl/full/s152025TPPP_mon.pdf>. (дата обращения: 16.03.2026).

Монография, посвящённая 160-летию Тимирязевской академии под общей редакцией Академика РАН Трухачёва В.И. включает систематизированное обобщение материалов по современным тенденциям и инновациям в пищевой и перерабатывающей промышленности, представлены результаты фундаментальных исследований в области изучения процессов структурообразования в пищевых системах, актуальным вопросам глубокой переработки сельскохозяйственного сырья, обеспечения пищевой безопасности продовольствия, производства продуктов функционального, специального и лечебно-профилактического назначения, изучения новых упаковочных материалов и технологий, использования искусственного интеллекта в современном пищевом производстве. Монография предназначена для студентов бакалавриата, магистратуры, аспирантов, преподавателей, научных работников, специалистов пищевой и перерабатывающей промышленности в системе АПК России. Материалы публикуются в авторской редакции.

18. СЫЧЕВА, О. В. ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ СТРАНЫ – ПУТЬ К ЗДОРОВОМУ ПИТАНИЮ : монография / О. В. Сычева. — Ставрополь : СтГАУ, 2024. — 120 с. — ISBN 978-5-9596-1957-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/400325> (дата обращения: 16.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Рассмотрено состояние производства и потребления сырья и пищевых продуктов, а также вопросы теории и практики современных подходов к производству продуктов и организации здорового питания. Может быть использована в качестве учебного пособия при реализации учебных программ подготовки бакалавров и магистров по следующим направлениям: 19.03.04 – продукты питания животного происхождения, 19.03.04 – технология продукции и организация общественного питания, 35.03.07 – технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

19. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ: учебно-методическое пособие / Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва, 2025. — 89 с. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Свободный доступ из сети Интернет (чтение, печать, копирование). — Режим доступа : http://elib.timacad.ru/dl/full/s13112025Kuptsova_UK.pdf. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации. — <URL:http://elib.timacad.ru/dl/full/s13112025Kuptsova_UK.pdf>. (дата обращения: 16.03.2026).

Учебно-методическое пособие предназначено для решения практических профессиональных задач в сфере управления качеством и обеспечения продовольственной безопасности 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Учебно-методическое пособие включает основные теоретические положения, исходные данные и задание к выполнению работы, требования к оформлению результатов работы и контрольные вопросы.

В учебном издании также приведен библиографический список, по которому можно подробно изучить необходимый материал в полном объеме.