

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АЗЕРБАЙДЖАНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ**

ЦЕНТР МАГИСТРАТУРЫ

На правах рукописи

МЕДЖИДЛИ МАГОМЕД ФАХРАДИН

(Ф.И.О. магистранта)

МАГИСТЕРСКАЯ ДИССЕРТАЦИЯ

на тему:

**«ТАМОЖЕННАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
И ИХ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ»**

Шифр специальности:

**060644 Экспертиза и маркетинг
продовольственных товаров**

Специализация:

Таможенная экспертиза

*İş müdafiəyə təqdim
edilmək üçün baxılmışdır*

Magistratura Mərkəzinin
direktoru

_____ **prof. Q.N.Manafov**

**Научный руководитель
программы**

Руководитель магистерской

Дос.Н.И.Мурадов

проф. Мамедов Е.Я.

**Заведующий кафедрой
проф. Шакаралиев А.Ш.**

БАКУ – 2017

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА 1 ОСНОВНЫЕ МЕТОДЫ ЭКСПЕРТИЗЫ И ИССЛЕДОВАНИЯ ТОВАРОВ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО НАЗНАЧЕНИЯ.

**1.1. Теоретико-методологические вопросы экологически чистых
продовольственных товаров и его влияния на здоровья**

**1.2. Факторы, влияющие на таможенные результаты экспертизы
объекты цели типы таможенных экспертиз**

ГЛАВА 2 КОМПЛЕКСНЫЙ АНАЛИЗ НОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В КАЧЕСТВЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО ПРОДУКТА И ЗАРУБЕЖНЫЙ ОПЫТ РЕГУЛИРОВАНИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

2.1 Новые тенденции в качестве продовольственного продукта

**2.2. Зарубежный опыт регулирования экспертизы продовольственных
товаров**

III ГЛАВА. ПЕРСПЕКТИВЫ ИЗУЧЕНИЕ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПИШЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

**3.1 Практические аспекты биологической ценности продовольственных
товаров**

**3.2. Совершенствования оценки экономической эффективности
технологий производства**

Выводы и предложения

Список литературы

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы :

Участвуя в государственном регулировании деятельности внешней торговли и выполнения ее финансовой функции, Таможенный Коммитет Азербайджанской Республики регулярно заполняет государственный бюджет, и этим продвигает восстановление экономики страны и увеличивать популяционное благосостояние. Однако, в новом состоянии рынка, когда российская экономика стала "открытой"; проблема экономической безопасности страны стала более важной и более большим образом измеренной.

Текущая практика показывает, что преступные сообщества хорошо снабжены технически и постоянно улучшают методы таможенного выполнения преступлений. Поэтому эффективная работа Таможенных властей невозможна без заявления научно-технических достижений продвижения.

В частности очевидная информация, полученная в результате таможенной экспертизы, позволяет государственным учреждениям запроса и предварительного исследования открывать и исследовать таможенные преступления в самое короткое время, и позволяет суду принимать законные и разумные решения на административном и уголовные дела.

В опытных и судебных подразделениях Центрального опытного и судебного таможенного офиса Таможенного Коммитета Азербайджанской Республики решены специальные типы проблем. Эти проблемы:

- диагностическое - диагностика потока товаров.
- идентификация - идентификация товаров.
- профилактическое - анализ потоков товаров и синтез информации относительно прогноза и предотвращения нарушений в таможенной сфере (например, накопление коллекции образцов для сравнительного исследования, и т.д.).

Степень разработанности темы. Исследования базируются на многочисленных трудах отечественных и зарубежных ученых: А.П.Гасанова, Т. Османова, Н.Гасанова,

Цель диссертационного исследования – рассмотрение таможенной и товарной экспертизы продовольственных товаров. Для достижения данной цели необходимо решить нижеследующие задачи:

- разъяснить научно-методологических основ создания теоретической концепции формирования функциональных ингредиентов;
- изложить теоретико-методологические практические аспекты и зарубежный опыт экспертизы продовольственных товаров.
- разъяснить теоретических вопросов проведения таможенной экспертизы продовольственных товаров
- исследовать таможенной экспертизы при проведении таможенного контроля
- комплексный анализ новые тенденции в качестве продовольственного продукта
- показать новых тенденций в качестве продовольственного продукта
- исследовать практических аспектов биологической ценности продовольственных товаров
- изучать современных технологий производства продуктов на молочной основе

Научная новизна исследования:

- концептуальные, теоретико-методологические и практические аспекты экологически чистых продовольственных товаров и его влияния на здоровья
- методологический подход к оценке проведения таможенный экспертизы продовольственных товаров
- закономерности изменения и комплексный анализ новые тенденции в качестве продовольственного продукта

- выявлены новые тенденции в качестве продовольственного продукта
- рекомендации по практическим аспектам биологической ценности продовольственных товаров.

ГЛАВА 1 ОСНОВНЫЕ МЕТОДЫ ЭКСПЕРТИЗЫ И ИССЛЕДОВАНИЯ ТОВАРОВ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО НАЗНАЧЕНИЯ.

1.1. Теоретико-методологические вопросы экологически чистых продовольственных товаров и его влияния на здоровья

Здоровье - определяется как полное физическое, психическое и социальное благополучие, а не только отсутствие болезней или физических дефектов.

Здоровье является функциональной и / или метаболической эффективности организма, в любой момент времени, как на клеточном и глобальном уровнях. Все индивидуальные организмы, от самых простых до самых сложных, варьируются от оптимального здоровья и нулевого здоровья (мертвого).

В области медицины, здравоохранения обычно определяются как организм способность «s эффективно реагировать на вызовы (стрессоры) и эффективно восстанавливать и поддерживать состояние равновесия“, известную как гомеостаз.

Другой широко принятое определение здоровья является то, что из Всемирной организации здравоохранения «ВОЗ». В нем говорится, что «здоровье является состоянием полного физического, психического и социального благополучия, а не только отсутствие болезней или физических дефектов». В последние годы, это заявление было изменено, чтобы включать в себя возможность вести «социально и экономически продуктивную жизнь.» Определение ВОЗ не без критики, а некоторые утверждают, что здоровье не может быть определено как состояние на всех, но должны рассматриваться как процесс непрерывного приспособления к изменяющимся требованиям жизни и в изменяющихся значений мы даем жизнь. Определение ВОЗ поэтому рассматривается многими как идеалистические цели, а не реалистичным предложением.

Идеальное здоровье является абстракцией, которая не может быть достижимы, но имеет важное значение для человека или семьи или группы или стремлений общины. Оптимальное здоровье является высоким уровнем здоровья, достигаемого человеком в его / ее экологических параметрах. Положительное здоровье означает стремление к сохранению и улучшению здоровья. Отрицательное здоровье означает научные усилия для профилактики и лечения заболеваний. Для того, чтобы продвигать и поддерживать состояние положительного здоровья человеку необходимы следующие предпосылки:

- Поставка свежего воздуха и солнечного света
- Безопасное и питьевое водоснабжение
- Сбалансированная диета
- Целебное укрытие
- Адекватной одежда гигиенической санитария окружающей среды
- Защита от инфекционных и других предотвратимых несчастий
- Полное чувство защиты и безопасности как социально и экономически
- Благоприятная социальная и культурная атмосфера.
- Кроме того человек должен иметь регулируемый образ жизни с надлежащим отдыхом и релаксацией и хорошими и простыми привычками.

Все эти факторы помогают поддерживать нормальный баланс тела и ума, который является обязательным для положительного здоровья. Изучение всех этих факторов представляет собой отрасль медицины, обозначенную в качестве профилактики и социальной медицины. Любой дисбаланс или отклонение в вышеуказанных факторов может вызвать состояние болезни, когда лечебный аспект медицины входит в картину.

Здоровая диета содержит баланс групп пищевых продуктов и всех питательных веществ, необходимых для укрепления здоровья. Человеческое питание является чрезвычайно сложным, и здоровое питание может варьироваться в широких пределах в зависимости от генетической предрасположенности, окружающей среды и здоровья человека.

Здоровое питание является практика принятия решения относительно того, что и / или сколько человек ест с целью улучшения или поддержания хорошего здоровья. Как правило, это означает, что следующие рекомендации для здорового питания.

Концепция здорового питания является, прежде всего, проблемой в богатых странах, где образ жизни включает в себя каплю наружных физических нагрузках, высокого, но не всегда потребления продуктов питания высокого качества, а также тенденцию к промышленно производимым продуктам, а не локально-источников, локально подготовленной питание. В статье ниже рассматриваются рекомендации для большинства граждан таких стран, написанных от заведомо развитого мира точки зрения. К сожалению, основные проблемы питания для большинства людей на планете являются отсутствие там или недоедание.

Гигиена - это основная профилактическая наука в медицине. Она обобщает все даты теоретических и клинических дисциплин в области профилактики, интегрирует знания о сложных влияниях окружающей среды на здоровье человека, выработать принципы и систему профилактических мер.

Слово гигиена происходит от греческого слова (Hygeia) Гигиен - богини здоровья.

В греческой мифологии, Гигиен (римский эквивалент: Salus) была дочерью Асклепия. Она была богиней здоровья, чистоты и санитарии (и позже: луна), и играет важную роль в культе отца (см также: asklepieion). В то время как ее отец был более непосредственно связан с исцелением, она была связана с профилактикой болезней и продолжением хорошего здоровья.

Хотя Гиги́ея был предметом местного культа, по крайней мере, в 7 веке до н.э., она не начинала распространяться до тех пор, Oracle на Delphi узнал ее, и после разрушительной Афинской чумы в 429 и 427 г. до н.э., и в Риме в 293 г. до н.э., Ее первичные храмы были в Эпидавр, Коринф, Коса и Пергамон .

Павсания отметил, что, в Асклепион из Titane в Сикионе (основано Александрами, внук Асклепий), статуи Гиги́ея были покрыты волосами и кусками женских вавилонских одежды. Согласно надписи, одними же жертвы были предложены на острове Парос.

Арифрон, Sicuonian художник из 4 - го века до нашей эры написал известный гимн, празднуя ее. Статуи Гиги́ея были созданы Скопасом, Бриаксис и Тимофеем, среди других. Она часто изображается в виде молодой женщины кормления большую змею, которая была обернута вокруг ее тела. Иногда змея будет пить из кувшина, который она несла. Эти атрибуты были позже приняты галло-римской богини исцеления, Sirona .

Гиги́ена определяется как наука и искусство сохранения и улучшения здоровья. Гигиенические сделки как с личностью и сообществом в целом. Личная гигиена является термином, используемым для улучшения гигиены человека или человека. Социальная гигиена, как правило, термин, используемый для решения проблем секса, особенно для борьбы с венерическими заболеваниями. Точно так же и другие термины, такие как гигиена беспорядка, гигиена молока, гигиена питания, гигиена одежды, гигиена кормления ребенка и т.д., самоочевидны

Гиги́ена и хорошие привычки обычно понимаются как предотвращение инфекции через чистоту. В более широком вызове, гигиена научных терминов является поддержанием здоровья и здоровым образом жизни. Гиги́ена варьируется от личной гигиены, через внутренний до профессиональной гигиены и общественного здоровья ; и включает в себя здоровую диету, чистоту и психическое здоровье .

Термин гигиены происходит как ссылка на Гигию, которая была дочью Асклепия и богини здоровья, чистоты и санитарии. Гигиена также научное исследование: наука, которая занимается поощрением и сохранением здоровья. Также называется гигиеничность.

Сложные коды могут быть найдены в нескольких индуистских текстах, таких как Манусмрити и Вишну Пуране. Купание является одним из пяти Nitya карм (ежедневные обязанности) в индуизме, а не исполнительское, что приводит к греху по некоторым писаниям. По словам историка Уильяма Далримпла, многие ранние христиане считаются одной ванной достаточно для очистки в одной жизни, и считаются регулярным купанием еретического языческим ритуалом. По его словам, европейцы, похоже, усвоили привычку принимать регулярные ванны в семнадцатом веке после их колонизации Индии.

В исламе, гусля (принимая ванну) в пятницу является обязательным для каждого мусульманина, достигнув возраста половой зрелости.

Внешние признаки хорошей гигиены включают отсутствие видимых загрязнений (включая пыль и пятна на одежде) или плохой запах / запахов. С развитием микробной теории болезни, гигиена стала означать любую практику, ведущую к отсутствию вредных уровней бактерий.

Хорошая гигиена является помощью для здоровья, красоты, комфорта и социальных взаимодействий. Это непосредственно способствует болезни профилактики и / или выделения болезни. (То есть, хорошая гигиена поможет держать один здоровым и избежать болезни. Если человек болен, хорошая гигиена может уменьшить свою заразность другим.)

Стиральная (с водой) является наиболее распространенным примером гигиенического поведения. Стиральный часто делается с мылом или моющим средством, которое помогает удалить масла и разбить частицы грязи, чтобы они могли быть смыты. Частое мытье рук является одним из наиболее распространенных гигиенических рекомендаций.

Гигиенические методы, такие как частое мытье рук или использование автоклавной (и, таким образом стерилизованная) воды в хирургии / медицинские операции, оказывают сильное влияние на снижение распространения заболеваний. Это происходит потому, что они убивают или удаляют болезнетворные микробы (микробы) в непосредственной близости от тела. Так, например, мытье рук после туалета и перед приготовлением пищи уменьшает вероятность распространения E.coli, бактерия и гепатит А, оба из которых распространяются от фекального загрязнения пищевых продуктов. Адекватная гигиена требует адекватной и удобной подачи чистой воды.

Безопасности пищевых продуктов

- Поддерживать хорошее питание и приготовление гигиены, чтобы предотвратить пищевое отравление
- Очистка зон приготовления пищи и оборудование, например, с помощью назначенных разделочных досок для приготовления сырых мяса и овощей.
- Тщательное приготовление мяса
- Институциональный блюдо дезинфицирующее .
- Мытье рук после контакта с сырой пищей при приготовлении пищи .
- Не используя ту же посуду для приготовления различных блюд.
- Non-обмен столовых приборов во время еды.
- Не облизывая пальцы или руки во время или после еды.
- Правильное хранение продуктов питания таким образом, чтобы предотвратить загрязнение паразитами.
- Охлаждение продуктов (и предотвращение определенных пищевых продуктов в средах, где охлаждение или не представляется возможным).

- Маркировка пищевых продуктов, чтобы указать, когда он был произведен (или, как производители продуктов питания предпочитают, чтобы указать его срок годности).
- Утилизация остатков корма и упаковки.

В Индии и другие страны, условия гигиены и общественное здоровье, были заменены профилактической и социальной медициной. На самом деле этот термин включает в себя все понятия, обсуждаемые в рамках гигиены, общественного здравоохранения, профилактической медицины и социальной медицины. В гигиене и общественного здоровья, было больше внимания уделяется классической общественному здравоохранения. В профилактической и социальной медицине, акцент делается больше на общих программы в области здравоохранения для отдельных лиц, семей, групп, а также общин пути интеграции медицинского, общественного здравоохранения и служб социального обеспечения.

« Профилактика лучше, чем лечение » старая поговорка. Профилактическая медицина имеет дело с мерами по защите людей от болезней, и держать их в состоянии позитивного здоровья. Для этого мы должны гарантировать, что все вышеупомянутые требования, необходимые для поддержания положительного здоровья. Среды должны быть гигиеничными, с подачей свежего воздуха, безопасной питьевой водой и сбалансированной диетой. Этот аспект профилактической медицины начал набирать большее значение с 18 - го века, начиная с открытием различных вакцин и сыворотками для защиты от различных заболеваний, как оспа, холера, чума, коклюш, столбняк, туберкулез, полиомиелит и т.д.

Экология состоит из общей среды обитания человека. Среда современного человека отчасти естественная и частично человек. Она состоит из физических, психических и социальных факторов, которые являются динамичными и взаимодействия как внутри себя и с процессом жизни во внутренней среде мужчин. Важнейшие физические факторы воздух, вода, продовольствие, здание, их содержание и несколько

устройств, производимых человеком, чтобы настроить физическую среду вокруг него. Важными факторами являются биологические патогены, другие микроорганизмы, а также живые существа, векторы, растения и т.д., которые имеют последствия для здоровья и болезни. Важные социальные факторы являются обычаи, верования, законы, особенности и способы живых человеческих существ с их влияния на здоровье и болезни.

Санитарии окружающей среды. Слово санитария - происходит от латинского слова *Sanitas*, что означает состояние здоровья. Санитарии окружающей среды означает контроль всех этих факторов в окружении человека, которые вызывают или могут оказывать вредное воздействие на его здоровье. Гигиенист направляет свои усилия на гигиену воды и пищевых продуктов питания, гигиенического удаления отходов жизнедеятельности человека, гигиена жилья и контроля векторов и грызунов и т.д.

Следующее определение сейчас принято: «Гигиена является наукой, которая изучает закономерности влияния окружающей среды на организм человека и общественного здравоохранения с целью обоснования гигиенических нормативов, санитарных правил и мер, реализация которых будет обеспечивать оптимальные условия для жизнедеятельности, улучшения состояния здоровья и профилактики заболеваний». Гигиена является наукой о сохранении и укреплении здоровья как отдельного человека, и общества.

1.2. Факторы, влияющие на таможенные результаты экспертизы объекты цели типы таможенных экспертиз

Главные факторы, влияющие на производительность таможенной экспертизы:

- целесообразность цели экспертизы.
- соблюдение процедурных и требования процесса таможенной процедуры экспертизы, так же как выполнение и регистрация его

результатов.

Таким образом второй фактор является самым широко распространенным. В таких случаях заключение расценено судом как недопустимое доказательство, и решение Таможенной власти на классификации товаров допускают как незаконное. Это становится предметом отмены. Насколько цель исследований и цели экспертиз отличаются, прикладные методы и методы изменяются.

Объекты таможенной экспертизы - осуществленные информационные источники: товары и предметы преодолевали таможенную границу так же как их тесты или образцы, которые отобраны для исследования; объекты контрабанды и случаи административных нарушений; различные сопутствующие товары документов (таможня, стандартные и юридические, финансовые документы и т.д.) используемый во время таможенной регистрации и контроля.

Главная цель таможенной экспертизы товаров - идентификация товарных свойств, влияющих на классификации товаров согласно Согласованной Товарной Спецификации, принятой в иностранной экономической деятельности Таможенного объединения так же как государственных Инструкций. Кроме того в пределах таможенной экспертизы проблемы, связанные с идентификацией происхождения товаров, его рыночная стоимость и т.д. решена. В этом отношении проблемы Таможенной классификации экспертизы спорны.

Таможенные экспертизы могут быть разделены условно в классы, виды и типы, у которых есть их собственные характерные признаки: предмет, задачи, объекты и методы исследования. Согласно цели таможенный контроль главные типы товарной экспертизы представлен: идентификация, товарная экспертиза, исследование материалов, технологическая экспертиза, осмотр судебно-медицинскими экспертами и т.д.

Согласно статистическим данным главных индикаторов CEFA FCS деятельности, среди всех типов таможенных экспертиз главная акция

экспертиз идентификации составляют больше чем 50 %.

Идентификация товаров при таможенных экспертизах выполнена согласно Спецификации Товаров Таможенного объединения. Идентификация всегда предшествует классификации, и решение относительно его классификации зависит от результатов его выполнения. Гриф секретности указывает на меры государственных Инструкций.

Специфика и важность таможенной экспертизы идентификации находятся в неотделимой связи с критериями товаров, установленными Спецификацией Товаров, которая является предметом действий внешней торговли. Рассматривая сложность Спецификации Товаров и правила классификации очень важно развить механизмы управления идентификацией товаров, выполняя таможенные экспертизы.

Управление Идентификацией Товаров невозможно без знания основ Спецификации Товаров. Таким образом утверждение вопросов перед экспертом очень важно. Этот метод - одно из самых популярных новшеств. Рекомендации на анкетном опросе, делающем методы, решены. Эти вопросы принимают во внимание специфические особенности Спецификации Товаров и содержат критерии, характеризующие товары определенной группы.

Текущая практика показывает, что эти рекомендации слишком далеки от совершенствования, но в этом самом шаге они решают проблемы, которые пробуждаются во время таможенного процесса экспертизы.

Вопросы, которые не влияют на классификации товаров согласно Спецификации Товаров, которые находятся позади компетентности таможенных экспертов и позволяют их различную интерпретацию, приводят к значительным расходам времени и к дополнительной перегрузке аналитического оборудования. Такие вопросы могут быть основанием для отказа в таможенном выполнении экспертизы.

Например, цель помещала перед экспертом - чтобы определить, являются ли особенности товаров в соответствии с требованиями классификации

Спецификация Товаров, идет вне знаний эксперта, который выполняет таможенную экспертизу. В этом случае помещая вопрос (задача) это необходимо, чтобы определить, какие точные особенности (физические или химические свойства, количественная или качественная структура и потребительские свойства) должны быть показаны в ходе экспертизы. В этом случае решение юридически существенного эксперта о корреспонденции особенностей товаров к Кодексу Спецификации Товаров вступает в компетентность Таможенного Чиновника Тела.

Кроме того, чтобы идентификация таможенной экспертизы была эффективна, точна и своевременна, образцы (тесты) товаров должны быть презентабельными, то есть определены в соответствии с документами относительно стандартизации и характеристики структуры и свойств всего объема представленных и исследованных товаров. Должен быть точный заказ назначения и несущий из таможенной экспертизы, и в опытных подразделениях Таможенных властей и в негосударственных опытных организациях, аккредитованных должным образом и разрешен FCS.

Первое условие необходимо для достижения таможенной цели экспертизы, второй необходим для сроков его соблюдения работы, которые установлены в соответствии с Таможенным законодательством. Срок таможенной экспертизы не может превысить 20 (двадцать) рабочие дни от даты принятия материалов таможенным экспертом для выполнения. Однако срок таможенного выполнения экспертизы может быть продлен в заказе, установленном в соответствии с законодательством Государств-членов Таможенного объединения. Практика показывает, что этот заказ позволяет продление срока для неопределенного промежутка времени. Это - грубое нарушение прав участников действий внешней торговли.

В случае, если таможенная экспертиза выполнена другой уполномоченной организацией, срок таможенной процедуры экспертизы может быть продлен согласно письменному разрешению Главы уполномоченной организации и скоординирован с Таможенной властью,

которая назначила таможенную экспертизу. Практически эти сроки могут быть продлены несколько раз, и в результате таможенная экспертиза может быть выполнена в течение года или больше.

Мы полагаем, что таможенная экспертиза Идентификации, являющаяся очень определенным, должна быть выполнена экспертами CIFA FCS только.

Однако отказ в таможенном выполнении экспертизы может быть дан назначенной таможенной власти в случае, если когда:

- недостаток информации для таможенного выполнения экспертизы имеет место.
- решение относительно цели таможенной экспертизы выпущен неадекватным способом.
- есть несоответствие тестов и образцов, упаковывающих безопасность в описании, определенном в решении таможенного выполнения экспертизы.
- нет никаких необходимых материальных основных и специальных условий для того, чтобы выполнить таможенную экспертизу.
- есть отсутствие эксперта с надлежащими квалификациями.

Когда невозможно выполнить таможенную экспертизу экспертами CIFA FCS, эксперт от другой уполномоченной организации может быть вовлечен. Процедура таможенной экспертизы выполнена на основе контракта. В таких случаях приглашенная опытная организация обязана представить Таможенному телу документы, подтверждающие присутствие эксперта и надлежащего оборудования в его распоряжении.

Заказ другой причастности организации в таможенное выполнение экспертизы предоставлен в соответствии с ведомственными заказами CIFA.

Учитывая потребность Таможенного соблюдения законодательства эта практика требует серьезное усовершенствование.

Также очевидно, что установленный порядок - временная мера, потому что делегация полномочий должна быть определена мерами ответственности. Это связано с фактом, что таможенная (ведомственная) экспертиза может

использоваться в пределах процессуальных действий.

Текущее законодательство объединяет его нормами только понятие государственной судебной и опытной деятельности.

Согласно этой норме предметы государственных судебных и опытных действий - государственные судебные и опытные тела. Они выполняют функцию государственной судебной экспертизы и имеют официальных экспертов, которым поручают сделать судебные экспертизы запросом Главы государства судебным и опытным телом.

Однако процедурное законодательство позволяет выполнять производство судебной экспертизы не только государственными экспертами, но также и другими людьми, к которым поручено производство судебной экспертизы. Они - служащие негосударственных опытных организаций и частные эксперты. Нехватка инструкций их деятельности вызывает много противоречий в таможенных технологиях и юридической практике.

Текущая практика показывает, что у негосударственных опытных организаций есть большой интерес для выполнения экспертиз. Это связано с фактом что эксперт мнения, выпущенные другими опытными организациями, приняты Судами на равной основе с заключениями, данными экспертами CIFA FCS. Та же самая практика подтверждает, что качество таких заключений очень низко. Это может быть легко объяснено фактом, что таможенный эксперт должен получить знание в исключительно таможенной сфере (спецификация товаров, таможенная ценность, страна определения происхождения товаров, и т.д.). У экспертов от негосударственных организаций нет этого знания.

ГЛАВА 2 КОМПЛЕКСНЫЙ АНАЛИЗ НОВЫХ ТЕНДЕНЦИИ В КАЧЕСТВЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО ПРОДУКТА И ЗАРУБЕЖНЫЙ ОПЫТ РЕГУЛИРОВАНИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

2.1 Новые тенденции в качестве продовольственного продукта

Глобальное требование потребителей на более здоровые диеты увеличивается. Новые продукты должны соответствовать не только потребностям потребителей но также и их образа жизни и дохода. Аспекты здоровья нужно будет рассмотреть для всех продуктов, но есть растущий рынок для определенных функциональных продуктов. Кажется ясным тогда, что рынок продемонстрирует большой диапазон инновационных продуктов здоровой пищи в ближайшем будущем.

Функциональное развитие пищи подразумевает объединение определенных биологически активных составов с положительными физиологическими эффектами. Есть различные технологические стратегии, которые изменяют, состав пищи, чтобы достигнуть усовершенствования здоровья, добавляя те биологически активные составы. Другой подход, чтобы развить здоровую пищу основан на соответствующем выборе компонентов пищи и их относительного количества, таков как соединяющийся воздух как маленькие рассеянные пузыри, использование некалорийных компонентов и остановка больших количеств воды. В дополнение к важности эффектов здоровья пищи вкус, новые структуры и удобство остаются решающим фактором для потребителя.

Исследование в микроструктуре пищи, связанной с производством здоровых продуктов, могло быть ключевым фактором в проекте эффективных функциональных продуктов.

Потребители хотят держать желательную структуру пищи, но без калорий и с пищевой добавленной стоимостью. Таким образом, у пищевой промышленности должен быть сильный центр при поставке новшества, чтобы встретить рынок и потребительские тенденции в здоровье, структуре,

пище и предназначенных решениях для поставки. Разработчикам пищи нужно напомнить о следующем доводе "против" - шумерские требования: действительно ли это хорошо для меня? Действительно ли это хорошо для мира? Это имеет приятный вкус? Это рассматривает гастрономическую культуру? Это обеспечивает дополнительную ценность? Кажется ясным, что близкие отношения между исследователями пищи, технологами пищи, диетологами и проектировщиками пищи необходимы для хорошего проекта и развиваться функциональных продовольственных продуктов, но в то же самое время поддержания оптимальных organoleptic свойств.

Последнее требование, но не меньшей важности, является рассмотрением структурирования пищи' не только, чтобы дать пищевой и польза для здоровья, но также и для того, чтобы создать добавленную стоимость в смысле культуры или знания, которое могло упоминаться как хорошее здоровье. Пища может поспособствовать другим ценностям, а не здоровью или способу поесть. Потребители, в настоящее время более чем когда-либо, требуют пищу, которая заставляет их чувствовать кое-что больше. Это будет продолжающимся вызовом пищевой промышленности.

Новый проект продовольственного продукта традиционно заставили три различных подхода начать новые идеи продукта: рассматривающие конкуренты, идентифицируя потребности через изучение рыночной конъюнктуры и развивая новые технологии. Кроме того, было сообщено, что есть ясная потребность в новом подходе, который мог привести к исключительным открытиям, которые могут захватить рынок врасплох. Эмоциональное положение потребителя должно быть принято во внимание, проектируя новый продовольственный продукт. В конце концов, вкус отвечает на радость еды. Для этого подхода творческий потенциал - без сомнения решающий навык для успеха. Повара, вовлеченные в развитие инновационных продуктов, обычно известны за их творческий потенциал. Высокопоставленные повара непрерывно ищут новшество, чтобы сделать стимулирующие блюда, где поколение новых идей всегда необходимо. Эти

повара уже приняли стиль кулинарии, который включает основное понимание науки и техники, создание блюд, которые бросают вызов нашим предвзятым мнениям того, чем пища должна быть и то, чтобы заставлять нас уделить больше внимания, к какому мы едим. Развитие новой функциональной пищи вовлекло бы, как упомянуто выше, исследователей пищи, технологи пищи, диетологов и проектировщиков пищи, сотрудничающих как мультидисциплинарная команда, чтобы произвести новшество. Вызов находится в объединении поваров в этой команде, чтобы обнаружить способы выпускать серийно идею повара или рецепт в последовательной, высококачественной пище для широкой публики, по разумной стоимости вместе с центром на новизне, здоровье и хорошем здоровье. Очень приемлемая пища, через кулинарную манипуляцию, максимизирует естественное удовольствие и перцепционные свойства пищи. Таким образом, оценка, и внимание к, сенсорное и питательные качества пищи позволяют ученому пищи, диетологу или маркетинговому исследователю построить или усилить продовольственные продукты с намерением и предвидением.

По нашему представлению, повара должны полностью поспособствовать тенденции произвести здоровые и вкусные продукты в произведенные продукты. От этой начальной потребности альтернативный метод для новой разработки изделия вовлекает систематический процесс для того, чтобы создать новые идеи. Путь, которым организован функциональный процесс проекта продовольственного продукта, зависит в значительной степени от входа, предоставленного специалистами в маркетинге, науке пищи, пище и кулинарии. Во главе с творческим потенциалом поваров рядом с учеными пищи и диетологами, они обрисовывают в общих чертах потребности и требования потребителя и тянут новые идеи (стадия 1), чтобы проектировать новые функциональные продукты, которые оправдали бы потребительские надежды (стадия 2). В этом пункте эта новая идея функционального продукта может быть применена двумя различными подходами: (а) 'ресторан приближается', который приведет к представлению

блюда в ресторане и (b) 'индустриальный подход', который позволит изготовление нового функционального продукта. Снова, повара могут играть важную роль, помогая в формулировке и использовании новых технологий и управляя появлением конечного продукта.

Эта работа показывает практический путь, который оптимизирует высокий уровень творческого потенциала повара, чтобы произвести рациональные подходы к функциональному проекту продовольственного продукта от идеи начального повара, сопровождаемой развитием научной работы, последовательной передачей знания, сначала в блюдо для ресторана, и секунда в функциональный продукт для пищевой промышленности. Эта глава сообщает относительно интересной работы над интерфейсом между наукой и творческой кулинарией, и это особенно сосредоточено на определенных 'социологических исследованиях, чтобы прибыть в новые способы произвести инновационные продукты.

Наш подход основан на надлежащей формулировке функциональных компонентов, исследовании микроструктуры пищи и как это затрагивает здоровье, например,

- заменяющим масло при использовании гелей,
- использование съедобных фильмов, чтобы включить функциональные компоненты,
- понижающееся содержание жира при использовании новых технологий и
- соединяющийся воздух как маленькие рассеянные пузыри, чтобы изменить сенсацию обилия и насыщения.

Пищевая промышленность могла использовать знание, полученное от поваров, чтобы обнаружить, что пути к массе - производят идею повара или рецепт в последовательной, высококачественной пище для широкой публики. Другое ключевое требование для функционального проекта продовольственного продукта было бы лучшим пониманием механизмов, лежащих в основе функционального поведения данной структуры пищи и как

это затрагивает потребительское здоровье. У объединения поваров в пределах процесса развития продовольственного продукта были бы большие льготы для проекта функциональной пищи с центром на новизне и здоровье, сохраняя культурные, социальные и антропологические аспекты, которые чрезвычайно затрагивают потребительские чувства благосостояния. Это могло поощрить пищевую промышленность искать новые события функциональной пищи. Повара неопределимы для пищевой промышленности, не только потому, что они могут быть чрезвычайно полезными для покрытия всех стадий функционального процесса проекта продовольственного продукта, но также и из-за их способности соединиться легко с общественностью. Они могли быть интересным мостом, чтобы сообщить использование функциональной пищи и сбалансированной диеты для более здоровых потребителей. Пищевая промышленность преуспела бы, чтобы искать такую интеграцию, которая может быть ключом, чтобы отпереть следующие большие революции в потребительском рынке и пищевой промышленности.

2.2 . Зарубежный опыт регулирования экспертизы продовольственных товаров

Большинство юрисдикции регулирует потребительские товары, используя отличные категории продукта, такие как пища и наркотики. В пределах этих регулирующих иерархий, там существуют определенные подразделения, которым задают работу с оценкой и регулированием каждой отличной категории продукта. Это высоко управленческая структура было классическим методом, которым достигнуто регулирование потребительских товаров. Например, продукты подпадают под область отделов и секций для продуктов, в то время как наркотики - ответственность отделов, специализирующихся на наркотиках.

Канадская регулирующая структура. Канада наблюдает за определенными категориями продуктов. Никакие формальные определения

для функциональных продуктов или не существуют в Канаде; эти продукты можно считать продуктами, наркотиками или естественными предметами ухода за больными (NHPs) под канадской регулирующей системой. В конечном счете, регулирующая судьба продуктов зависит от категории, на которую им назначают.

Канада не обладает формальным телом, чтобы сделать эти определения. Изготовители типично представляют свой продукт для обзора к тому, какой бы ни ветвь Здоровья Канада они верят, чтобы быть ответственными. Если бы это определено, что продукт был бы лучше отрегулирован в отдельной ветви, претендент направлен там. Проблема надлежащей классификации в Канаде является самой очевидной в продуктах, ограничивающих интерфейс NHP и пища. В Канаде продукты, вносящие претензии, обычно классифицируются как наркотики и подчиненные, чтобы притупить закон, хотя, есть исключения для продуктов, удовлетворяющих определенным условиям, которые будут отрегулированы различным способом.

Продукты являются подлежащими соответствующим секциям в законе о Пище и Препарате и Инструкции. Ответственность за регулирование продуктов в Канаде разделен между Канадским Управлением Пищи Здоровья и канадским Агентством Осмотра Пищи (CFIA). Управление Пищи ответственно за установление политики и стандартов, которые управляют пищей и здоровьем. Это включало бы безопасность пищевых продуктов и пищу, маркирующую, поскольку они касаются пищи и здоровья. CFIA проводит осуществление и инспекционные обязанности, связанные с поставкой продовольствия, так же как развитием стандартов и руководящих принципов для того, чтобы упаковать, маркируя и давая объявление продуктов.

Вообще, обычные продукты не требуют одобрения предрынка, если есть свидетельство традиционного использования, и никакие претензии не внесены. Возможно, однако, что некоторые функциональные продукты

считаться новыми продуктами или генетически модифицированными продуктами как описано в Инструкциях Пищи и Препарата. Эти продукты требуют оценки безопасности предрынка до движения к рынку. За исключением заводов с новыми чертами, которые оценены CFIA, самым функциональным продуктам, которые считают новыми, выполнило свою оценку безопасности Управление Пищи. Руководящие принципы, чтобы помочь изготовителям в создании подчинения могут быть найдены на Здоровье Канадским вебсайтом.

Установленные руководящие принципы и количество свидетельства, требуемого в установлении безопасности этих продуктов Здоровьем Канада, очень строги. Оценка безопасности, однако, гибка и позволяет различным типам свидетельства быть рассмотренными в обзоре. Каждое заявление рассмотрено в зависимости от конкретного случая. Делая обзор безопасности также рассматривает эффекты, которые введение пищи в канадский рынок имело бы на канадскую пищу. Новые продукты в Канаде должны быть безопасными для потребления и должны воздержаться от создания опасных условий для пищевого статуса Канадцев.

Определенные требования разрешены на продуктах в Канаде. Тип разрешенных требований подпадает под две общих категории: питательные довольные требования и требования здоровья. Секция В.01.500 канадских Инструкций Пищи и Препарата обрисовывает в общих чертах требования для пищи, которой позволяют иметь питательные довольные требования. Эти требования позволяют пище иметь characterisation ее питательного содержания на ее лейбле. Лейбл может таким образом заявить, что пища 'низка', 'высоко', 'хороший источник' или другой описатель специфического питательного вещества. Чтобы внести эти претензии, пища должна встретить спецификации, изложенные в столе в Секции В.01.513 Инструкций Пищи и Препарата.

Канадская регулирующая система для функциональных продуктов находится все еще в ее младенчестве. В канадском законе любой

продовольственный продукт, который вносит терапевтическую претензию, является по определению препаратом; это не изменено введением требований пищи и инструкций NHP. Продукты, которые находятся под этими инструкциями, являются все еще наркотиками; продукты, однако, можно считать специальными подмножествами наркотиков, имеющих необходимость выполнить их собственные специальные условия. Не ясно, насколько эффективной эта система будет при регулировании промышленности как число и сложность продуктов, развиваемых для канадских увеличений рынка. Уже Здоровье Канада должно было столкнуться с существенными регулируемыми трудностями в классификации подобного пище NHPs или NHPs в формате пищи. Это неизвестно, насколько эффективными новые руководящие принципы для того, чтобы классифицировать продукты были бы в адресации к этим вызовам.

Регулирующая структура Соединенных Штатов. Управление по контролю за продуктами и лекарствами Соединенных Штатов (FDA) управляет пищей и препаратом в Соединенных Штатах. Функциональные продукты не определены в регулирующей структуре Соединенных Штатов. Как с другим, такие продукты отрегулированы или как продукты или как наркотики. В 1994, американский Конгресс принимал Диетический закон о Здоровье и Образовании Приложений (DSHEA). DSHEA был разработан, чтобы отрегулировать продукты, которые добавили диету. Этот акт исправил американский Препарат Пищи и Косметический закон, чтобы добавить диетические приложения как подкатегорию пищи (Правительственная Типография 2004). Как следствие, те, которых вообще рассматривают быть функциональной пищей продуктами, вероятно, будут находиться в пределах закона о пище в Соединенных Штатах.

Диетические приложения - подмножество продуктов и подлежащий американскому закону о пище. Диетическое приложение определено, поскольку продукт (кроме табака) намеревался добавить диету, которая имеет или содержит один или больше следующих диетических компонентов:

- витамин;
- минерал;
- трава или другое ботаническое;
- аминокислота;
- диетическое вещество для использования человеком, чтобы добавить диету, увеличивая полную диету
- потребление; или
- концентрат, метаболит, элемент, извлечение, или комбинация любого компонента описан
- в пункте (A), (B), (C), (D), или (E).

Продукты, находящиеся в пределах этого определения, должны ясно заявить на их лейблах, что они - диетические приложения. Дополнительно, диетическое приложение должно быть 'предназначено для приема пищи в таблетке, капсуле, порошке или жидкой форме или если не предназначенный для приема пищи в такой форме не быть представленным для использования как обычная пища или как единственный пункт еды или диеты'. В то время как некоторые продукты напитка могли ответить этому требованию и считаются диетическими приложениями, большинство продуктов, которые напоминают обычные продукты, не было бы.

В теории это должно предотвратить функциональные продукты, которые появляются как обычные продукты от того, чтобы быть проданным и проданный. Однако, нехватка одобрения предрынка позволяет изготовителям приносить продукты в рынок без начальных возражений от FDA. Только после того, как FDA узнает особенности продукта, они способны взять действие принудительного характера.

Хотя рассмотренный продуктами, диетические приложения не могут быть добавлены свободно к обычным продуктам. Под Препаратом Пищи и Косметическим законом, только компоненты, которые являются вообще как сейф (GRAS) или являются одобренными добавками пищи, могут быть

добавлены к обычным продуктам. Из этих двух GRAS - более простое, и больше единого подхода имело обыкновение получать разрешение добавить функциональные компоненты в продукты.

FDA отказался позволить любому виду требований здоровья появиться на обычных продуктах. Это нежелание отражено в историческом развитии текущих структур, которые учитывают требования в продуктах. Разрешение использовать здоровье требования в пище, ли они быть санкционированным или квалифицированным, является очень трудным получить, и изготовители должны быть подготовлены инвестировать существенные ресурсы, чтобы достигнуть этого. В случае компетентных требований здоровья это можно считать тратой усилия, данного отрицательный ответ, который эти требования собрали от потребителей.

Диетические приложения - различный вопрос. Категория диетических приложений в Соединенных Штатах уникальна. Широкая свобода, которую изготовители имеют в том, чтобы вносить претензии на их продуктах без любой власти предрынка, не замечена в другой юрисдикции. Хотя эта свобода ограничена продуктами, предназначенными, чтобы добавить диету а не на продовольственных продуктах по существу, это различие не предотвратило продукты, появляющиеся как обычные продукты от того, чтобы быть проданным как диетические приложения. Нехватка одобрения предрынка означает, что FDA не может выступить, проводят в жизнь - ment действие на этих продуктах, пока они не достигли рынка. Даже тогда, бремя доказывания на FDA, чтобы продемонстрировать незаконность продукта; в конечном счете, уровень осуществления зависит от того, где FDA хочет направлять его ограниченные ресурсы. Недавние FDA, таким как увеличенное осуществление NDIS и введение CGMPS, показывают, что FDA желает посвятить ресурсы дальнейшему регулированию этих продуктов.

Регулирующая структура Европейского союза. В ЕС есть 27 государств-членов, и каждое государство-член ответственно за то, что передало и провело в жизнь их собственные законы в пределах их границ.

Таким образом, у каждого государства-члена есть их собственное законодательство, которое имеет дело с пищей и наркотиками. Законы, что проходят государств-членов, однако, должен встретить сроки различных соглашений, директив и инструкций, прошли и согласовали ЕС в целом. ЕС борется за большую гармонизацию в пределах ее границ и принимает закон, чтобы достигнуть этого. Хотя индивидуальные законы, принятые каждым государством-членом, возможно, не идентичны, они все сформированы и делаются полным ЕС законодательной структурой. Разногласия и несоответствия все еще возникают, но, вообще, обсуждение политики любого государства-члена по отношению к пище и регулированию препарата может быть достигнуто через обсуждение полной политики ЕС по отношению к регулированию препарата и пище.

Как с другой юрисдикцией, у ЕС нет никаких юридических определений и никакой формальной регулирующей структуры для функциональных продуктов, диетических приложений. Точные правила и инструкции, которым продукт является подлежащим, зависели бы по природе продукта и использованию. Общие Инструкции Закона о Пище применимы ко всем продуктам. Законодательство относительно диетических продуктов, относительно приложений пищи или на новых продуктах может также быть применимым для определенных продуктов. Лекарства являются подлежащими ЕС Директивы Лекарственного Продукта.

Главная проблема для этих продуктов просто определяет, являются ли они продовольствием или лекарственными продуктами. Нет никакой всеобъемлющей директивы для ЕС, чтобы обратиться к классификации пограничных продуктов; это - ответственность каждого государства-члена сделать эти определения. Количество ресурсов, посвященных классификации этих типов продуктов, изменяется в зависимости от государства. Некоторые государства, такие как Великобритания, настроили группы обзора, чтобы сделать такой в то время как другие не имеют (Лекарства и Продукты Здравоохранения Регулирующее Агентство 2008).

Решения могут измениться и будут зависеть по природе и появлению продукта и какому государству-члену заявление представлено. Эти продукты могут подпадать под любое число директив или инструкций, управляющих закон о препарате и пища.

Следующее резюме описывает более подходящие инструкции и директивы, которые могли потенциально относиться к функциональным продуктам. Законы, которые применяются, очень зависят от индивидуального продукта непосредственно и в котором государстве-члене сначала введены продукт и заявление.

Директива заявляет, что приложения пищи - продовольствие и что они должны встретить все условия, которые описаны в регулировании пищи. Таким образом, безопасность и качество должны быть продемонстрированы через научное свидетельство. Директива по существу признает продукты на месте продажи - физиологические эффекты, но нелекарственные свойства, и позволяет им быть отрегулированными за пределами закона о медицине.

Статьи в директиве в настоящее время ограничивают приложения пищи только витаминами и полезными ископаемыми. Дальнейшие пределы директивы витамины и полезные ископаемые, которых можно считать приложениями пищи через приложение положительного списка. Использование положительного списка было поддержано европейским Судом, и эта форма разрешения обычно использовалась некоторыми государствами-членами, чтобы отрегулировать приложения пищи, не явно описанные в этой директиве.

Регулирование (ЕС), которое Номер 178/2002 Европейского парламента и Совета от 28 января 2002, обычно называл Общим Регулированием Закона о Пище, описывает все общие принципы и требования закона о пище. Так как это регулирование относится ко всему продовольствию, функциональные продукты которые считают продуктами в ЕС, являются подлежащими его условиям.

Регулирование определяет 'пищу' как 'любое вещество или продукт, ожидал ли обработанный, частично обработанный или необработанный, предназначенный, чтобы быть, или разумно глотаться. Это включает напитки, жевательную резинку и любое вещество, включая воду, преднамеренно включенную в пищу во время ее подготовки или обработки. Разделительная линия между пищей и лекарственными продуктами не определена в законе о пище. Скорее это заявлено в Директивах Лекарственного Продукта, который обсужден более подробно позже в этом резюме.

Общий закон о пище внедрен в управлении риском, и это твердо устанавливает, что научный анализ риска - основание, через которое все решения состоят в том, чтобы быть приняты в делах пищи. Среди условий общей пищи закон был созданием независимой власти пищи, европейского Агентства Безопасности пищевых продуктов (EFSA), которому дали задачу обеспечения научного совета, основанного на научной оценке риска с ясно отделенными обязанностями за оценку риска, управление риском и коммуникацию риска.

Среди более существенных условий общего закона о пище, который может относиться к пище, дополнение предупредительного принципа в инструкции. Предупредительный принцип, главная часть закона ЕС первоначально имела обыкновение обращаться к экологическим проблемам, был нацелен на защиту окружающей среды и здравоохранения от неуверенных рисков, следующих из действия. Есть большой центр на научном свидетельстве в оценке риска и вреда. В случае общего закона о пище может быть вызван принцип всякий раз, когда анализ доступной научной информации предполагает, что есть возможность вреда, но неуверенность все еще присутствует, поскольку есть нехватка научного согласия. Под такой ситуацией предупредительный принцип позволяет Европейскому Экономическому Сообществу принимать временные меры

управления риском, чтобы гарантировать защиты здоровья, ожидая больше научной информации и более всестороннюю оценку риска.

Издание таких мер требует большого количества рассмотрений, чтобы уравновесить свободу и права людей, промышленности и организаций, с потребностью минимизировать риск к здоровью. Есть много условий, которые присоединены к заявлению предупредительного принципа, включая требование, чтобы любыми мерами был и не более ограничительный из торговли, чем обязан достигать защиты здоровья. Другие факторы, такие как техническая и экономическая выполнимость, также рассматривают. Меры должны быть рассмотрены в пределах разумного периода, в зависимости от природы идентифицированного риска, и тип научной информации должен был разъяснить научную неуверенность.

В январе 1997, Регулирование ЕС Номер 258/97, более обычно известный как Новое Регулирование Продуктов, вошло в силу. Регулирование стремилось защитить здравоохранение, гарантируя, что новые или новые продукты или компоненты пищи в Европе будут подвергнуты оценке безопасности прежде, чем быть помещенным на рынке.

Решающий фактор на том, считали ли бы пищу новой, - было ли это уже продано согласно закону о пище на рынке ЕС до 1997. Чтобы показать, что компонент пищи или пищи не нов, изготовитель должен доказать существенную продажу продукта в ЕС как пища до мая 1997. Иначе, изготовитель обязан представлять продукт для разрешения до представления этого на рынок.

Директива 2002/46/ЕС, обычно известная как Директива Приложений Пищи, была установлена, чтобы согласовать приложения пищи в ЕС. До его объединения в 2002, продукты, подпадающие под эту категорию, были подлежащими государственному праву, и свободное движение этих продуктов через границы участника было ограничено.

Эта директива определяет приложения пищи как 'продовольствие, цель которого к податливому - ment нормальная диета и которые являются

сконцентрированными источниками питательных веществ или других веществ с пищевым или физиологическим эффектом, одним или в комбинации, проданной в форме дозы, а именно, формы, такие как капсулы, пастилки, таблетки, пилюли и другие подобные формы, пакетики порошка, ампулы жидкостей, уронить бутылки распределения, и другие подобные формы жидкостей и порошков, разработанных, чтобы быть взятыми во взвешенных маленьких количествах единицы.

Нет никакой единственной структуры для функционального регулирования пищи в ЕС. То, как продукт рассматривал, очень зависит от того, как он рассматривается в сообществе. До прохода директив и инструкций, детализированных выше, то, как продукт рассматривался в сообществе, будет очень зависеть, на которой части сообщества продукт в настоящее время был в. Усилия в большей гармонизации улучшили это. Учреждение агентств, таких как EFSA и EMEA, обеспечило место, посредством чего универсальные мнения и оценки могут быть сделаны на продуктах. Решения в пределах ЕС полагаются тяжело на научное свидетельство. К безопасности, эффективности и качеству продуктов все получают доступ через обзор научного свидетельства. Текущий уровень требуемого свидетельства высок; некоторые утверждают, что уровень установлен слишком высоко. Многие из инструкций и директив все еще очень новы. Процедуры, чтобы встретить условия в некоторых случаях все еще развиваются и в других проверяемых случаях. Структура все еще развивается, и еще неизвестно точно, во что это превратится.

III ГЛАВА. ПЕРСПЕКТИВЫ ИЗУЧЕНИЕ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПИШЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

3.1 Практические аспекты биологической ценности продовольственных товаров

В отличие от некоторых мер белка практичности, биологическая ценность не принимает во внимание то, как легко белок может быть переваривается и всасывается (в основном в тонком кишечнике). Это находит свое отражение в экспериментальных методах, используемых для определения BV.

BV использует два одинаковых весов:

1. Истинный процент использования (как правило, показаны с символом процента).
2. Процент использования по отношению к легко усвояемому источнику белка, часто яйцо (обычно, как показана безразмерная).

Эти два значения будут похожи, но не идентичны.

B.V. из пищи сильно варьирует и зависит от множества различных факторов. В частности, значение BV из пищи варьируется в зависимости от его подготовки и недавней диеты организма. Это делает надежное определение BV сложного и ограниченного пользования - голодание перед тестированием повсеместно требуется для того, чтобы установить достоверные данные.

BV обычно используется в диетологии во многих организмах млекопитающих, и является важным показателем в организме человека. Это популярное руководство по бодибилдингу в выборе белка.

Для точного определения BV:

1. тест организм должен потреблять только белок или смесь белков, представляющих интерес (тест диеты).
2. тест диета не должна содержать никаких источников небелковых азота.

3. тест диета должна быть надлежащего содержания и количества, чтобы избежать использования белка, прежде всего, в качестве источника энергии.

Эти условия означают, что испытания, как правило, проводят в течение более одной недели со строгим контролем диеты. Голодание перед тестированием помогает производить согласованность между субъектами (она удаляет недавнюю диету в качестве переменной).

Есть две шкалы, по которой измеряется BV; процент использования и относительная утилизация. По проценту конвенции Б.В. имеет знак процента (%) суффикс и относительная BV не имеет единиц.

Биологическая ценность определяется на основе этой формулы.

$$BV = (N_2 / N) * 100$$

Где:

N = азот поглощается в белках на тест диеты

N_2 = азот включен в тело на тест диете

Однако непосредственное измерение N_m , о существе, невозможно. Это, как правило, измеряют косвенно от выделения азота в моче. Фекальные экскреции азота также должны быть приняты во внимание, - это часть проглоченного белка не усваивается организмом, и поэтому не включены в расчет BV. Оценка используются количество мочи и фекальной экскреции азота не от съеденного азота. Это может быть сделано путем замены небелковой диеты и наблюдая выделение азота с мочой или калом, но точность данного метода оценки количества выделения азота не от съеденного азота на белка, содержащие диеты была поставлена под сомнение.

$$BV = ((N_{я} - H_{e(e)} - H_{e(u)}) / (N_{я} - H_{e(e)})) * 100$$

Где:

$N_{я}$ = потребление азота в белках на испытательном рационе

$H_{e(e)}$ = (азот из организма в фекалиях в то время как на тест диете) -
(азот из организма в фекалиях не из проглоченного азота)

$N_{e(u)}$ = (азот выводится с мочой в то время как на тест диете) - (азот выводится из организма в моче не от съеденного азота)

Заметка:

$$N_z = N_{я} - N_{e(e)} - N_{e(u)}$$

$$N = N_{я} - N_{e(e)}$$

Это может принимать любое значение от 0 до 100, хотя сообщались BV могут быть вне этого диапазона, если оценки выделения азота из не-заглатывания источников являются неточными, например, может произойти, если эндогенные изменения секреции с потреблением белка. BV 100% указывает на полное использование диетического белка, то есть 100% белка и усвоению поглощенного включено в белки в организм. Значение 100% представляет собой абсолютный максимум, не более чем на 100% белка проглоченного могут быть использованы (в уравнении выше $N_{e(u)}$ и $N_{e(e)}$ не может идти отрицательным, установив 100% в качестве максимального BV),

Из - за экспериментальные ограничения BV часто измеряются по отношению к легко усвояемому белку. Обычно яичный белок считается наиболее легко утилизируемым белком и с учетом BV 100. Например:

Два испытания BV проводятся на одной и то же лицо; один с источником белка и один тест с контрольным белком (яичный белок).

$$\text{относительно BV} = (BV_{(тест)} / BV_{(яйцо)}) * 100$$

Где:

$BV_{(тест)}$ = процент BV испытываемых диет для этого человека

$BV_{(яйцо)}$ = процент BV диеты ссылки (яйцо) для этого человека

Это не ограничивается до значений меньше, чем 100. Процент Б.В. яичного белка только 93,7%, что позволяет другим белки с истинным процентом BV между 93,7% и 100%, чтобы взять относительную BV свыше 100. Например, белок молочной сыворотки принимает относительная Б.В. из 104, в то время как его процентное содержание BV находится под 100%.

Основное преимущество измерения BV относительно другой белковой диеты является точностью; это помогает объяснить некоторые метаболическую изменчивость между отдельными лицами. В упрощенном смысле яйцо диета испытывает максимальную эффективность индивидуум может занять белка, то BV затем предоставляются в процентах, принимая это как максимум.

Обеспечение известно, какие белки измерений были сделаны по отношению к нему просто для преобразования из относительного BV в проценты BV:

$$BV_{\text{(относительное)}} = (BV_{\text{(в процентах)}} / BV_{\text{(ссылка)}}) * 100$$

$$BV_{\text{(в процентах)}} = (BV_{\text{(относительное)}} / 100) * BV_{\text{(ссылка)}}$$

Где:

$BV_{\text{(относительный)}}$ = относительная BV тестируемого белка

$BV_{\text{(ссылка)}}$ = процент BV эталонного белка (как правило, яйца: 93,7%).

$BV_{\text{(в процентах)}}$ = процент BV тестируемого белка

Хотя это преобразование просто не строго верно из-за различия между экспериментальными методами. Это, однако, пригодно для использования в качестве ориентира.

Определение BV тщательно разработано, чтобы точно измерить некоторые аспекты использования белка в то время устраняя вариации от других аспектов. При использовании теста (или с учетом значений BV) необходимо соблюдать осторожность, чтобы обеспечить переменный интерес количественно BV. Факторы, влияющие BV могут быть сгруппированы в свойство источника белка и свойства вида или индивидуума, потребляющие белка.

Три основных свойства источника белка влияют на его BV:

- Аминокислотный состав и лимитирующая аминокислота, которая, как правило, лизин
- Приготовление (приготовление пищи)
- Содержание витаминов и минералов

Аминокислотный состав является основным эффектом. Все белки состоят из комбинации 21 биологических аминокислот. Некоторые из них могут быть синтезированы или преобразованы в организме, в то время как другие не могут и не должны поступать в организм с пищей. Они известны как незаменимые аминокислоты (EAAs), из которых есть 9 в организме человека. Количество возбуждающих аминокислот варьирует в зависимости от вида (см ниже).

EAAs отсутствует из рациона предотвратить синтез белков, которые требуют от них. Если источник белка отсутствует важные EAAs, то его биологическая ценность будет низкой, как отсутствующие EAAs образуют узкое место в синтезе белка. Например, если гипотетический белок мышц требует фенилаланина (незаменимая аминокислота), то это должно быть предусмотрено в рационе для мышечного белка, чтобы быть произведен. Если в качестве источника белка в рационе не имеет фенилаланина в нем белки мышц не могут быть получены, давая низкие практические и BV источника белка.

В связи с этим способом, если аминокислоты отсутствуют из источника белка, которые являются особенно медленно или энергозатратным синтезировать это может привести к низким BV.

Способы приготовления пищи также влияют на доступность аминокислот в качестве источника пищи. Некоторые приготовления пищи могут повредить или уничтожить некоторые возбуждающие аминокислоты, снижение BV источника белка.

Многие витамины и минералы жизненно важны для правильного функционирования клеток в тестируемом организме. Если критические минералы или витамины отсутствуют из источника белка, это может привести к массовым опущенном BV. Многие тесты BV искусственно добавлять витамины и минералы (например, в дрожжевой экстракт), чтобы предотвратить это.

Изменения в BV в условиях испытаний доминируют метаболизм особей или вида испытывается. В частности, различие в основных аминокислотах (EAAs) вид к виду оказывает существенное влияние, хотя даже незначительные вариации в аминокислотном метаболизме человека к человеку большого эффекта.

Мелкая зависимость от метаболизма индивида делает измерение BV жизненно важным инструментом в диагностике некоторых метаболических заболеваний.

Основной эффект от BV в повседневной жизни является текущая диета организма, хотя многие другие факторы, такие как возраст, состояние здоровья, вес, пол и т.д. все имеют эффект. Короче говоря, любое условие, которое может повлиять на метаболизм организма будет варьировать BV источника белка.

В частности, в то время как на диете с высоким содержанием белка BV всех потребляемых продуктов снижаются - предельная скорость, при которой аминокислоты могут быть введены в организм не наличие аминокислот, но скорость синтеза белка в клетках возможно. Это является главным пунктом критики BV в качестве теста; тест диета искусственно богатых белком и может иметь необычные эффекты.

BV предназначен игнорировать изменения в усвояемости пищи - что, в свою очередь, в значительной степени зависит от приготовления пищи. Например, сравните сырые соевые бобы и извлеченный соевый белок. Сырые соевые бобы, с жесткими клеточными стенками защиты белка, имеют гораздо более низкую, чем перевариваемость очищенный, незащищенный, экстракт соевых бобов белка. Как пищевой продукт гораздо больше белка может всасываться из экстракта, чем сырые бобы, однако BV будет то же самое.

Исключение усвояемости точка недоразумений и приводит к искажению смысла высокого или низкого BV.

BV обеспечивает хорошую меру пригодности белков в рационе, а также играет важную роль в обнаружении некоторых метаболических заболеваний. BV, однако, научная переменная определяется в очень строгих и неестественных условиях. Это не тест, предназначенный для оценки возможности использования белков, пока организм находится в повседневной жизни - в самом деле BV диеты будет сильно варьироваться в зависимости от возраста, веса, здоровья, пола, диеты, недавно текущий обмен веществ и т.д. организма, Кроме того BV той же пищи значительно варьируется вида к виду. С учетом этих ограничений BV по-прежнему актуальна для ежедневного рациона до некоторой степени. Независимо от того, физическое лицо или условия их источник белка с высоким BV, такие как яйца, всегда будет более легко использовать, чем источник белка с низким BV.

Есть много других основных методов определения, как легко использовать белок является, в том числе:

- Чистое Использование белка (НП)
- Коэффициент эффективности белка (PER)
- Азот Баланс (NB),
- Белок усвояемость (PD)
- Усвояемости белка Исправленная Amino Acid Score (PDCAAS)

Все это держать свои преимущества и недостатки по сравнению с BV, хотя в прошлом BV была в почете.

Метод биологической Значение также используется для анализа у животных, таких как крупный рогатый скот, птицы и различных лабораторных животных, таких как крысы. Он был использован в птицеводстве, чтобы определить, какие смеси корма были использованы наиболее эффективно путем развития цыпленка. Хотя процесс остается тем же самым, что биологические ценности конкретных белков в организме человека отличается от их биологической ценности у животных из - за физиологические изменения. [\[10\]](#)

Обычные пищевые продукты и их значения: (Примечание: эта шкала использует 100 как 100% от азота включен.)

- Сывороточный протеин: 96
- Всего Soy Bean: 96
- Человеческое молоко: 95
- Куриное яйцо: 94
- Соевое молоко: 91
- Гречневая : 90
- Коровье молоко: 90
- Сыр: 84
- Лебеда: 83
- Райс: 83
- Обезжиренный соевая мука: 81
- Рыба: 76
- Говядина: 74
- Незрелые бобы: 65
- Полный жира соевой муки: 64
- Соевый творог (тофу): 64
- Всего пшеницы: 64
- Белая мука: 41

Общие пищевые продукты и их значения: (Примечание: Эти значения используют «целое яйцо» в качестве значения 100, так что пищевые продукты, которые обеспечивают даже больше азота, чем целые яйца, может иметь значение более чем 100. 100, не означает, что 100% азота в пищу вводят в организм, а не выводится из организма, как и в других графиках.)

- Концентрат белка молочной сыворотки: 104
- Всего яйцо: 100
- Коровье молоко: 91
- Говядина: 80
- Казеин: 77

- Соевый: 74
- Клейковина пшеницы: 64

Так как меры метода только сумма, которая сохраняется в критиках тела указывала на то, что они воспринимают как слабость биологической ценности методологии. Критики указывают на исследования, что указывает на то, что из - изолят сывороточного белка усваивается так быстро, что на самом деле может попасть в кровь и быть преобразованы в углеводы посредством процесса, называемого глюконеогенез гораздо быстрее, чем ранее считалось возможным, так что в то время как концентрации аминокислот увеличились с сывороткой было обнаружено, что скорость окисления также увеличивается, и стационарный обмен вещества, процесс, в котором не существует никаких изменений в общем балансе белка, создаются. Они утверждают, что, когда человеческое тело потребляет белка молочной сыворотки он поглощается так быстро, что большинство из них направляются в печень для окисления. Поэтому они считают, что причина так сохраняются в том, что она используется для производства энергии, а не синтез белка. Это ставит под сомнение определяет, является ли метод, который белки являются более биологически утилизируемым.

Еще критический анализ опубликованной в журнале Спортивной науки и медицины утверждает, что BV белка не принимает во внимание несколько ключевых факторов, которые влияют на пищеварение и взаимодействие белка с другими продуктами до поглощения, и что он измеряет только максимальный потенциал белка А в качестве, а не его оценка на уровне требований. Кроме того, исследование Roullain и др., Который часто цитируется, чтобы продемонстрировать превосходство гидролизата белка молочной сыворотки по маркетингу, измеренный баланс азота у крыс после трех дней голодания, что соответствует более длительному периоду в организме человека. Исследование показало, что гидролизат сывороточного протеина привел к лучшему удерживанию азота и росту по сравнению с другими белками изученных. Однако недостаток этого исследования

является в методе BV используется как голодание влияет, насколько хорошо организм будет хранить входящие белка (как это делает очень высокое потребление калорий), что приводит к завышению мер BV.

Таким образом, BV белка связано с количеством белка данного. BV измеряется на уровне ниже уровня обслуживания. Это означает, что потребление белка идет вверх, BV этого белка снижается. Например, молочный белок BV показывает около 100 при потреблении 0,2 г / кг. Поскольку потребление белка увеличивается до примерно уровней обслуживания, 0,5 г / кг, Б. падает только около 70. окатыши и др., Пришел к выводу, что «биологические показатели качества белка проводили при субоптимальных уровнях либо экспериментальных животных или человек предметов могут переоценивать белка значение на уровне обслуживания». В результате, в то время как BV может иметь важное значение для рейтинга белков, где потребление ниже требований, он имеет небольшое влияние на людей с белковыми водозаборов значительно выше требований.

Этот недостаток поддерживается FAO / ВОЗ / УООН, которые сформулируем, что BV и НПУ измеряют, когда содержание белка в рационе питания явно ниже, чем требования, преднамеренно сделано, чтобы максимально эффективно использовать существующие различия в качестве, как недостаточное потребление энергии снижает эффективность использование белков и в большинстве исследований Н баланса, адекватность калорий обеспечивается. И потому что население не получает все его протеин исключительно из одной пищи, определение BV одного протеина имеет ограниченное применение для применения требований человеческих протеинов.

Другим ограничением использования биологической ценности в качестве меры качества белка является то, что белки, которые полностью лишены одной незаменимой аминокислоты (ЕАА), все еще может иметь BV до 40. Это из - за способности организмов в целях сохранения и Утилизация ЕААs как адаптация недостаточного потребления аминокислоты.

И, наконец, использование крыс для определения качества белка не является идеальным. Крысы отличаются от людей в потребности незаменимых аминокислот. Это привело к общей критике, что эксперименты на крысах приводят к чрезмерной оценке BV высококачественных белков для человека, потому что требования человека незаменимых аминокислот значительно ниже, чем у крыс (как крысы растут гораздо более быстрые темпы чем у людей). Кроме того, из-за их меха, предполагается крысы имеют относительно высокие требования серосодержащих аминокислот (метионин и цистеин).

В результате аналитического метода, который является общепризнанным в Продовольственной и сельскохозяйственной организации (ФАО), Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ), пищевых продуктов и медикаментов США (FDA), то Министерство сельского хозяйства США (USDA), Организации Объединенных Наций университет (УООН) и Национальная академия наук Соединенных Штатов при оценке качества белка в организме человека не PER или BV, но усвояемости белка Исправленной Amino Acid Score (PDCAAS), так как она рассматривается как точно измерить правильную относительную питательную ценность животных и растительных источников белка в рационе.

Пищевой ценности пищевых продуктов

Характерной особенностью всех живых организмов является потребление питательных веществ, питательных веществ, необходимых для их жизни. Питательные вещества включают белки, жиры, углеводы, минералы и витамины. Одной из основных функций человеческого организма заключается в том, чтобы усваивать компоненты пищи в энергию. Энергетический обмен обычно выражается с точки зрения калорий, что тепловая единица энергии. Конвенцией большая калория эквивалентна килокалория (ккал или кал) принят в измерении энергии. Единственными источниками калорий являются белки, жиры, углеводы и алкоголь. Они имеют разную калорийность: 1 г чистого белка даст 4 калории, 1 г чистого

жира даст 9 калорий, 1 г чистого углевода даст 4 калории и 1 грамм чистого спирта будет разрушен 7 калорий. Получается, что калорийность продуктов во многом зависит от содержащихся в них жиров. В дополнение к их калорийности, продукты, биологическая ценность в том, что они обеспечивают организм человека основных веществ, необходимых для его развития. Эти вещества являются белками. Богатые белком продукты приходят из животного или растительного происхождения. Белки необходимы для роста и ремонта тканей. Недостаток белка влияет на физическое и умственное развитие. В следующей таблице показано распределение питательных веществ в пищевых продуктах:

Питательные вещества пищевых продуктов

Белки белки-это органические соединения, которые в питании служат главным образом для построения и поддержания клеток. Они отвечают за сокращение мышц, пищеварение, иммунную систему и нести жизненно важных веществ во всем организме. Они являются производными от продуктов питания и в частности мяса, рыбы, птицы, яиц, молока, молочная, сыр, зерновые (пшеница, ячмень, рожь, кукуруза, просо и т. д.), бобовые (горох, фасоль, чечевица, бобы).

Пищевые жиры жиры-это соединение, получаемое из растительных и животных источников. В качестве питательных веществ, помогает поддерживать клеточные стенки, обеспечивает концентрированный источник энергии, изолирует и защищает жизненно важные органы и помогает в метаболизме витаминов. Жиры могут быть насыщенными и ненасыщенными. Насыщенные жиры содержатся в мясе, молочной продукции и тропических масел. Ненасыщенные жиры содержатся в основном в растительных маслах и рыбе, а также в маргарине.

Углеводы углеводы являются наиболее распространенными веществами в природе. Они образуют соединительной ткани клеток и являются основным источником энергии. Большая часть рациона человека состоит из углеводов в виде крахмала, который находится в зерновых,

бобовых, клубней и Сахаров, которые содержатся в растениях и фруктах. Хлеб, мука, макаронные изделия, рис, сахар, мед, фрукты, бобовые и картофель содержат углеводы.

Минералы минералы необходимы для структуры человеческого тела. Они влияют на развитие костей и зубов, энергетический обмен, нервная система. Наиболее важные из них, которые должны быть поставлены в диете являются:

- кальций, которым предоставляется молоко, молочные продукты, сыр, желток, корнях, овощах;
- фосфор, который находится в молоке, молочных продуктах, сырах, желтке, мясе, рыбе, картофеле, моркови;
- железа в желтке, бобовых, шпината; йод в материться (трески, масло, омары, сельдь, устрицы).

Витамины витамины представляют собой органические соединения, функция которых заключается в активизации метаболизма питательных веществ. Они распределяются в молоко и молочные продукты, мясо, рыба, яйца, бобовые, хлеб и макаронные изделия, цитрусовые (апельсины, лимоны, мандарины), фрукты и овощи (цветная капуста, цикорий, эндивий, салат-латук, шпинат, кабачки, яблоки, груши, персики, абрикосы, сливы).

Важно знать некоторые основные факты о пользе нашего организма черпает из минералов и витаминов. Правильное знание этого помогает рестораторам и клиентам быть более разборчивыми при выборе продуктов питания.

Источники Преимущества

- кальций укрепляет кости и зубы, миндаль, брокколи, сыр, молоко, цельные зерна, йогурт
- медь необходима для формирования красных кровяных клеток, капуста, почки, орехи, курица, цельное зерно

- важное значение йода для функции щитовидной железы. Недостаток йода приводит к выпадению волос и сухой и морщинистой кожи
соль, морская соль, морепродукты
- железо переносит кислород по всему телу темно-зеленые овощи, постное мясо, соя
- магний необходим для нервов и мышц, помогает клеточного метаболизма миндаль, яичный желток, орехи, морская соль, шпинат, цельные зерна
- фосфор укрепляет кости сыр, яичный желток, рыба, мясо, цельное зерно
- калий поддерживает баланс жидкости, важен для работы мышц и нервов, бананы, цитрусовые, зеленые овощи, картофель, цельные зерна
- цинк контролирует уровень сахара в крови и активации ферментов зерна, яйца, рыба, лук, цельное зерно

Витамин А жизненно важен для здоровой кожи, глаз, костей, волос и зубов абрикосы, темно-зеленые овощи, морковь, почек, печени

Витамин В1 (тиамин) высвобождает энергию из углеводов, помогает работе сердца, печени и нервничает системы зеленых овощей, ростков пшеницы, цельнозерновые крупы

Витамин В2 (рибофлавин) высвобождает энергию из пищи, необходим для здоровой кожи и глаз, сыр, яйца, зеленые овощи, печень, почки, молоко, птицы

Витамин В6 (пиридоксин) играет важную роль в белковом и жировом обмене; регулирует центральную нервную систему, пивные дрожжи, мясо, орехи, цельные зерна

Витамин В12 (кобаламин) необходим для здоровой нервной системы; формы красных кровяных клеток. яйца, рыба, печень, мясо, СОЮ

Витамин С важен для поддержания костей, зубов, коллагена и кровеносных сосудов. Он помогает заживлять раны и латать переломы, и помогает противостоять инфекциям бактерии. цитрусовые, капуста, брокколи, помидоры, картофель

Витамин D важен для развития костей и зубов солнечный свет, яичный желток, рыбий жир, молоко и молочные продукты

Витамин Е защищает красные кровяные тельца яиц, зеленые овощи, маргарин, арахис, растительные масла, зародыши пшеницы, цельные зерна

Продукты могут быть классифицированы на несколько групп:

1. Молоко и молочные продукты (молоко, йогурт, мороженое, молочный коктейль, сыр, масло). Молоко имеет высокую питательную ценность. Он богат кальцием и фосфором, содержит витамин А, рибофлавин (витамин В2) и углеводов (лактоза).

2. Мясо, рыба, птица и яйца. В эту группу входят различные виды мяса (говядина, телятина, баранина, свинина), рыбу и морепродукты, птицу и яйца. Главные питательные вещества это белки, жиры, минералы и витамины (тиамин, рибофлавин, ниацин, витамины группы в). Говяжья печень является отличным источником железа и витамина А.

3. Бобовые (горох, нут, фасоль, конские бобы, чечевица, соя, семена) и зерновые (пшеница, ячмень, маис/кукуруза, просо, овес, рис, рожь, сорго). Крупы очень богаты крахмалом и углеводами.

4. Хлеб, Макаaronные изделия и Крахмалистые продукты. В эту группу входят белый и серый хлеб, хлеб-палочки, мука, коричневый и дикий рис, кус-кус, ячневая, пшенная, кукурузная мука, полента, хлопья, branflakes, печенье, торты, крекеры, спагетти, лапша, пироги, картошку и каштаны. Они содержат белки, углеводы, витамины и железо. В целом зерновые продукты способствуют значительные количества клетчатки, витаминов и минералов. Хлеб способствует сложные углеводы. Помимо обычных ломтики белого хлеба и сортов для бутербродов и тостов, хлеба включает в себя хлеб из цельного зерна, крекеры, овсянка, рожь, манка, хлеб, кукурузный хлеб,

английские кексы, бублики, шведско-стиль хлебцы, хлеб снаряды для пиццы. Паста является хорошим питательным продуктом: он содержит очень мало жира и сложные углеводы, которые являются основным источником энергии.

5. Цитрусовые (апельсины, лимоны, мандарины/tangerins, грейпфрут, лайм) и помидоры. Они поставляют большое количество витамина С. сок и натертая цедра лимонов и лаймов добавить обезжиренный вкус к еде. Помидоры способствуют значительные количества железа, кальция и калия.

6. Фрукты и овощи. Плоды богаты минералами и витаминами. Виноград, персики, сливы, яблоки и груши с высоким содержанием клетчатки. Другие фрукты, такие как абрикосы, инжир, чернослив, финики и изюм-хороший источник железа и калия. Овощи являются также важным источником минералов, витаминов и клетчатки. Бобы, горох и брокколи поставить большое количество кальция и железа. Оранжево-желтых овощах (морковь, тыква, сладкий картофель) являются хорошими источниками бета-каротина.

7. Другие ингредиенты (масло, маргарин, масла, сахара, жиров. Они, как правило, добавляют в пищу во время приготовления. Они дают большое количество калорий и сделать еду более вкусной. Продукты с высоким содержанием ненасыщенных жиров включают оливковое масло, арахисовое масло, рапсовое масло, подсолнечное масло.

В настоящее время все больше и больше граждан становятся осторожны в своих диетических требований. Небольшое количество людей, вероятно, будут особенно заинтересованы в, например, калорийность конкретных пунктов меню или вегетарианские блюда.

Для того, чтобы удовлетворить нормальные потребности в питании рекомендуется питание предлагают разнообразные продукты питания в день, включая фрукты, овощи, зерновые продукты, молочные продукты, мясо, птица, рыба и яйца. Чем больше разнообразие пищи, тем меньше вероятность, дефицит или избыток отдельных питательных веществ, чтобы развиваться.

3.2. Совершенствования оценки экономической эффективности технологий производства

Молоко представляет собой комплекс продуктов питания, который содержит жизненно важные питательные вещества для тела молодых млекопитающих. Молоко является единственной пищей млекопитающего в первый период своей жизни и вещества, содержащиеся в молоке дают энергию и антитела, которые помогают защититься от инфекции. Для людей, молоко и молочные продукты вносят значительный вклад в удовлетворении потребностей наших органов кальция, магний, селен, рибофлавин, витамин В₁₂ и пантотеновую кислоту (витамин В₅) и, следовательно, играют ключевую роль в нашем развитии.

Сегодня самым распространенным доения животных в мире корова. Корова можно найти на всех континентах по всему миру. Другие животные, обычно используемые в обоих существования и промышленного молочного животноводства являются козы, овцы и буйволы. Молоко этих животных имеет большое значение для сельских общин в качестве источника высококачественного белка и других компонентов. Овцы и козы имеют исключительное значение в таких областях, как Средиземноморье и в крупных районах Африки и Азии. Поголовье овец и коз в мире в миллиарды, и они являются самыми многочисленными из всех молокозаводов и мясных животных. Вклад овец и коз на молоко и производство мяса в самых бедных районах также значительное: Оба животных являются дешевым источником питания и в основном содержатся в условиях, когда климатические, топографические, экономические, технические и социологические факторы ограничивают развитие более изощренных производство белков системы.

Среди основных минералов и витаминов в молоке железо и витамин D. Они, однако, не присутствуют в достаточных количествах, или в оптимальных пропорциях, чтобы соответствовать требованиям для

полноценного питания. В первый период своей жизни, молодое животное поэтому восполняет дефицит определенных питательных веществ в молоке за счет использования резервов, которые он получает от матери при рождении, которые обычно достаточно, пока его рацион не включает другие продукты. Для того, чтобы питательные вещества легко усваиваются и расходными, они доступны в жидком состоянии, частично в виде раствора, частично в виде дисперсии или суспензии. Существует большой разброс в соотношении компонентов в молоке от различных млекопитающих, хотя сами компоненты в основном одинаковы.

Количества различных основных компонентов сырого молока от коров могут значительно различаться; между коров разных пород, а также между отдельными коров той же породы. Вода является основным компонентом и является носителем всех остальных компонентов. Коровье молоко содержит около 87% воды и 13% сухого вещества, которое суспендируют или растворяют в воде. Кроме того, «общее количество твердых веществ», термин твердые обезжиренный используются при обсуждении состава молока.

Таблица 3.1

Состав молока (г / 100 г) различных видов:

вид	вода	Жир	казеин	лактоза	ясень	белок молочной сыворожки
корова	87,3	4,4	2,8	4,6	0.7	0.6
буйвол	82,2	7,8	3,2	4,9	0.8	0.6
Овца	82,0	7,6	3,9	4,8	0.9	0.7
Козел	86,7	4.5	2,6	4,4	0.8	0.6
Человек	87,1	4,6	0,4	6,8	0.2	0.7

В настоящее время, основной раздел любого завода по переработке молока является оборудование по переработке молока. Это помогает выполнять различные операции и работать на производстве молока: запасаться молока, осветления, гомогенизации, пастеризации, разделений и некоторых других операций. В наши дни, то все оборудование по переработке молока стало более продвинутым с некоторыми последними и уникальными технологиями. Эта передовая привет-тек машина очень полезна для фермеров, для производства хорошего качества молока, не более человеческих усилий. Оборудование для переработки молока разработано и создано, чтобы учитывать потребности всех фермеров. В переработке молока машины имеют большую роль, чтобы сделать молочную промышленность одним из основной пищевой промышленности во всем мире. Существуют различные машины для обработки молока, полезные в молочных заводах по производству лучших продуктов, таких как сыр, молоко, масло, йогурт, мороженое и многое другое аналогичные продукты.

Молоко оборудование, процессы и операции в молочных заводах:

Автоматизация: Это процесс или раствор для контроля молочных соответствующих операций, оборудования и линий.

Пастеризации: В пастеризаторах оборудование используется для процесса пастеризации для термической обработки продуктов, чтобы убить бактерии и снижает ферментативную активность.

Смешивание: Смешивание является высокой сложной операцией для эмульгирования, диспергирования, растворения порошка и жидких ингредиентов в жидкую среду.

Молоко сепараторы: В молочных сепараторах очень полезна в переработке молока растений, чтобы обеспечить текстуру и отличное качество продукции и повышенной производительности скользья молоко, предотвращая поступление воздуха деструктивного.

Стандартизация: Стандартизация является основным процессом в производстве молока, в результате чего белок, общее количество твердых веществ, жир и сухие вещества обезжиренного ранее отделены от продукта.

Гомогенизация : В гомогенизаторах используются для выполнения этой операции для достижения самых разнообразных результатов, для улучшения вкуса, текстуры и вязкости крема или сокодержущих напитков, для профилактики крем-линии и седиментации в молочных продуктах, для предотвращения отделения сыворотки в йогурте.

Сахар Лечебный : Это процесс, чтобы сделать низкосортный сахар, пригодным для использования в пищевых продуктах. Существует различные типы лечения сахарного выполняемого молока оборудования .

Молоко баки: В цистерны для молока являются основной частью молочных растений, используемых для хранения или приема сырого молока, обезжиренное молоко и сливки.

Кроме того, это оборудование для обработки молока полезно, чтобы сделать хороший сыр качества путем выполнения различных операций, таких как блок формирования, слива, смягчение, заполнение формы, заполненной жидкостью сыр, обработку молочной сыворотки и пастеризацию. Похоже на производство мороженого, в переработке молока машины полезны для выполнения различных операций, как приготовления смеси, экструзия, наполнение, замораживание, обработка, закалка, включения и в последней упаковке. Эти все передовые привет технологий машины играют главную роль для фермеров, чтобы получить клиентов и успехов в молочном бизнесе .

Это очень важно, чтобы найти самое лучшее оборудование молока фермера для запуска молочной фермы, чтобы получить ключ успеха. Если вы работаете в любой молочной фермы (большой или маленький), то имея лучшие оборудования по переработке молока в молочных ферм может сделать большую разницу в работе. Это помогает фермеру различными способами для работы фермы успешно лучший сервис. Если у вас плохое, дешевые неэффективным молочного оборудования, то это может быть

опасно для вашего молокоперерабатывающего бизнеса, и он должен продолжать ремонт и обслуживание, которое врезается от ваших производственных затрат. Некоторые молочные фермеры могут сделать большую часть содержания, но в то время как другие считают его более экономичным, чтобы выжить. Тогда они могут взять свой профессиональный опыт, чтобы выбрать лучшее оборудование для переработки молока.

Перед тем как выбрать машины для обработки молока для фермы, он должен понимать свой молочный бизнес и какие машин по переработке молока является полезным в наиболее эффективных способов.

Факторы, которые помогают выбрать лучшее оборудование для переработки молока:

- Во-первых, размер и пространство любой машины для обработки молока должна быть регулируемой в ваших фермах.
- Оборудование для переработки молока вы собираетесь купить, он должен стать под диапазоном ваших инвестиций, так что вы можете легко сохранить свои дальнейшие возможности.
- Машина должна быть проще и быстрее выполнить соответствующую операцию молока.
- Он должен быть в состоянии быстро и легко чистить после доения.
- Машина должна быть здоровее для животных из всех способов.
- Всегда проверяйте вакуум перед доильными машинами.
- Убедитесь, если это доильный аппарат, то это не более чем доения, поскольку он вызывает маститом животных.
- Подвижные детали и запасные части оборудования для переработки молока, должны быть легко заменить или отремонтировать.
- Уровень шума молочного оборудования должен быть регулируемым.
- И последнее, но важное, он должен иметь гарантийный срок.

Лучшее использование оборудования по переработке молока:

Оборудование для переработки молока является основной частью любого молочного завода. Он выполняет различные операции молока, как

молоко хранение, отделение, пастеризация, гомогенизация и многое другое. В молоко оборудования играют главную роль в молочных заводов по производству молочных продуктов, таких как сыр, сливочное масло, сливки, йогурт и многое другое. Существует оборудование для переработки молока приведены ниже, что очень полезно в молочных заводов, чтобы привести успеха.

- Молочные танки в растениях, используемые для приема и хранения сырого молока, сливок или обезжиренного молока.
- На заводах по переработке молока в пастеризаторы используются для термической обработки продуктов, чтобы убить бактерии и снизить ферментативную активность служить лучшие продукты.
- В молочных сепараторов являются важным оборудованием в молочных заводов, которые обеспечивают лучшее качество продукции, предотвращая потребление деструктивного воздуха во время процесса.
- Гомогенизатор в молокоперерабатывающих заводов позволяет проверить различное разнообразие и текстуру продукта, улучшает вкус и предотвращает оседание в молочных продуктах.

Там еще несколько дополнительное оборудование для переработки молока используется в переработке молока растений, которые полезны для снижения нагрузки на фермер, легко и быстро работать, сократить время работы и выполнять быстро, производить лучшее качество продукции без каких - либо вредных вещей, легко добраться люди и это выгодно для всех фермеров, чтобы получить больше дохода с несколькими рабочими. Эти машины для обработки молока помогают приводит к успеху для любого фермера.

Роль машин по переработке молока в молочном бизнесе

Основная часть любой молочной фермы является получение молока, молока, отделяя хранение, пастеризации и гомогенизации, что обеспечивает большую процесс молока. Молока требуется оборудование для производства

молочных продуктов, таких как сыр, сливочное масло, мороженое и многое другое. В оборудовании для обработки молока играют различные роли в молочных заводах.

Существует большой ассортимент проектируемого молока оборудования для молочных предприятий легко доступны в соответствии с требованиями клиентов. В молокоперерабатывающих заводах используют высокоразвитую оборудование для подготовки хороших продуктов и служить на рынке. Эти высокие технологии машины предназначены для легкой установки, модернизации, расходов и ремонтных услуг без каких - либо затруднений.

Усовершенствованные машины для обработки молока включают в себя различные функции, такие как высокая производительность, последовательной работы, ржавчины свободной с прочной конструкцией, содержат сильную структуру, высокую эффективность, низкие эксплуатационные расходы, оптимальную производительность, долгое время практической жизни, экономически эффективным и многое другое. Эти функции помогают молочный бизнесу для повышения высокой производительности с потребностями клиентов.

Есть некоторые полезные машины для обработки молока, которые играют главную роль в молочном бизнесе

Сепараторы: В сепараторах используются в основном для молока, осветления чистого молочного жира, горячей и холодной сепарация молока и т.д. Уникальная особенность этого оборудования помогает от воздуха в течение всего процесса и дает превосходное качество продукции, а также гибкость производства и высокую эффективность разделения,

Гомогенизаторы: гомогенизатор является основным оборудованием, который играет основную роль в достижении другого выбора продукта, улучшает вкус, консистенцию и вязкость напитка или крем на основе сока и предотвращает оседания и крем линию в молочных продуктах.

Молоко: Молочные простые компоненты, связанные с производством молока в типа обработки бизнеса. Существует различные виды использования молока танка в молочном бизнесе. Он используется для хранения стандартизованы видов молока, обезжиренное молоко или сливки. Предварительно стек цистерна, промежуточный бак, молочные цистерны и резервуары для смешивания всегда даст вам хорошее количество молока со всеми необходимыми характеристиками.

Пастеризаторы: Пастеризация является очень важной в создании любого продукта. В пастеризаторах являются основным оборудованием для переработки молока, который обеспечивает тепловую обработку к продукту, чтобы уменьшить ферментативную активность и убивать патогенные бактерии. Основная цель использования данного оборудования, чтобы сделать продукт безопасным для удлинения срока службы изделия, а также для потребления.

Важно выбрать хорошее оборудование для переработки молока, который является полностью оригинальным, легко работать с меньшим количеством обслуживания и имеющими удобными функциями. Ассортимент оборудования для обработки и приема молока должны быть сделаны с лучшим сырьем. Они завершили диапазон оценил надежность и высокую производительность машин, которая поможет вам расти с каждой стороны вашего молочного бизнеса.

Преимущества передовых молочных оборудований в молочных фермах

Есть различные молочные оборудования обработки, используемые молочных фермеров, как оборудование переработки молока, сыра оборудования для изготовления, масло оборудования для изготовления, оборудование для хранения молока и многое другое. Даже это оборудование стало более продвинутым с новой технологией, которая делает производство молока очень легко. Молочные оборудования осуществляются под руководством старших консультантов. Если вы планируете начать молочную ферму или думать, чтобы обновить доильные машины, то есть необходимо

понимать и бодрость на покупку автоматического доения оборудования для того, чтобы быть успешной молочной фермой. Важно, чтобы сделать свой выбор хороший, помня свои преимущества и недостатки систем.

Преимущества молока оборудования:

Учитывая много фермеров молока оборудования имеет больше преимуществ, которые позволяют молочные фермы хорошо функционировать в то время как получить прибыль.

- Во-первых, современные машины для обработки молока увеличивает деятельность молочных ферм в больших масштабах.
- Он может доения стада быстрее при управлении качеством молока.
- В крупных молочных фермах, автоматические доильные машины требуют только несколько сотрудников для сбора молока в то время как функции должным образом.
- Это уменьшает сельхозпредприятий рабочую нагрузку и зависимость от работников.
- Современные доильные машины влияют на больших на производстве молока и его реализацию.
- Это помогает получить молоко от каждой коровы в течение нескольких минут, быстрее, чем ручная дойка.
- Усовершенствованные доильные машины занимают меньше времени, а также меньше места, что является выгодным для работы молочных ферм в небольшом пространстве.
- Молоко оборудование помогает держать ферму в чистоте, даже эти машины также легко чистить с меньшими усилиями.
- Молоко машины полезно производит хорошее качество молока, которое используется для изготовления молочных продуктов, таких как сыр, сливочное масло, мороженое и многое другое.
- Помогает сделать гигиенические продукты.
- Он прост в использовании и нет необходимости в каких-либо очередях не принимать его.

- Работник может быть уставшим после работы в несколько часов, но машина может использоваться 24 часа в сутки без. Таким образом, это помогает поддерживать производительность.
- Благодаря передовой переработки молока эксплуатации, легко удержать цену продукта низкую себестоимость и в разумно сделать добаться больше людей.
- Молоко оборудования держать уровень качества же, пока не представляется возможным, если молочные действия выполняются человек.
- Помогает получить больше продукции с несколькими рабочими.

Кроме того, очень важно использовать правильные машины для обработки молока для желательного роста молочных ферм.

Молочные промышленности предлагают широкий ассортимент молочной и пищевой обрабатывающего оборудования, как масло оборудования для изготовления, сыродельный оборудования, оборудования для переработки молока, мороженого машины, оборудование для хранения молока и так далее. Они оснащены всем самым современным оборудованием в их комплексном заводе - изготовителе, что отвечают стандартам качества и растущего спроса. Это оборудование надлежащим образом оформленные под руководством старших консультантов. Молочная промышленность также предлагает поддержку владельцев небольших молочных с целью помочь им увеличить производство и перейти к оценке добавила продукцию.

Есть много обширных диапазонов переработки молока оборудования, предлагаемое к молочной промышленности. Они обеспечивают оборудование с последними технологическими разработками. Они были в состоянии разрабатывать и расширять в соответствии с требованиями заказчика. Это устройство машины высокотехнологичная готов эксклюзивные модели и промышленные образцы. Они всегда носят проектирование, монтаж, расходы, модернизация и ремонт услуги без каких -

либо затруднений. Поставщик молочного оборудования предлагает эффективные проекты по созданию молочных единиц техники:

- Оборудование для переработки молока
- Пастеризаторы Модели
- Система Ice банка бак для молока охлаждающая для молочных продуктов
- Молоко резервуары для хранения
- производственная линия ароматизированного молока
- Сепараторы модули
- Молоко оборудование приема
- Упаковочные машины
- Мороженое Оборудование для производства
- Гомогенизаторы модули
- Молоко силос

Существует обширный ассортимент молочных продуктов и пищевого оборудования, которые изготовлены и предназначены для выполнения в соответствии с потребностями клиентов. Каждый из этих молочных машин разработан с совершенством командой профессионалов. Они имеют широкие таланты и информацию для генерации диапазона, который является уникальным. Таким образом, это оборудование полезно для молочной фермы, чтобы перерабатывать молоко и молочные продукты, такие как сливки, йогурт, сухое обезжиренное молоко, концентрированное молоко и так далее. Это дает подробную информацию о всех жировых элементах, содержания воды, температуры и так далее.

Кроме того, это очень необходимо использовать правильные переработки молока оборудование для усиленного роста производства молока. Поэтому нередко компании, которые поставляют молочное оборудование с эксклюзивным набором. Таким образом, клиенты имеют выбор предпочитать огромный ассортимент продукции. Хотя, это не возможно для простых людей, чтобы узнать о молоке оборудования обработки. Необходимо принять помощь специалиста с использованием

оборудования по лучшей потенциальной стоимости. Таким образом, молочные фермеры могут использовать это оборудование по переработке молока, которые будут поддерживать, а также получить более производство молока в молочной ферме.

Молочный бизнес требует много молока оборудования, которые приходят в грязь после процесса доения. Грязь увеличивает бактерии, которые являются вредными. Важно, чтобы устранить пыль и бактерии из доильного оборудования до следующего процесса доения. Есть два процесса, необходимые для уменьшения бактерий, которые очищающие и дезинфицирующие. Причина процесса очистки вывезти молоко почву и минеральные твердые вещества, которые представлены на поверхности оборудования. Причина процесса дезинфицирующим убивает микроорганизмы, устойчивые присутствующие на поверхности без задержки перед доением. Очень важно, чтобы сделать надлежащий процесс, потому что неправильная очистка и процесс дезинфекции позволяют бактериям оставаться на молочные обработки поверхностей оборудования. Есть некоторые важные вещи, которые следует помнить во время чистки и дезинфекции процесса.

Совместимый процесс очистки будет использоваться в соответствии с рекомендациями производителя по поводу обработки молока оборудования объема и внимание чище, очистки температуры раствора, очищающим раствор и в последней очищаемой поверхности. Крайне важно, чтобы измерить необходимое количество воды, которая будет использоваться на стадии очистки. Чистящие средства растворяются белки, молочные жиры, углеводы, ослабить и качаться другие частицы грунта, так что все они могут быть удалены с помощью механического акта, т.е. путем очистки щеткой или распределения.

Очистка уменьшает число бактерий на молочных оборудования поверхности, но не удаляет все виды микробов. Дезинфицирующий процесс поверхностей уничтожает почти все

организмы, если дезинфицирующий раствор используется в надлежащей прочности и тщательной очистки вырочки от санитарной обработки. Существует неправильный очищающий эффект в остаточных почвах, которые могут поддерживать бактерии от действия дезинфицирующего. Есть процедуры очистки оборудования и объем бака должны быть размещены в молоко стене дома и строго следовали.

Программа очистки или рекомендации должна быть полезной для каждого типа молочного оборудования для обработки, как основная масса молочных цистерн, трубопроводы, гомогенизаторы, сепараторы, пастеризаторы оборудование. Оборудование очищаются с процессом промывки, очистки и дезинфекции. Направления в каждой программе очистки должны быть точными, чтобы температура, вода галлон используется в каждом цикле и количестве каждого химиката.

Очистка и процесс дезинфекции содержат некоторые химические средства для выполнения этих процессов. Он должен принять эти химикаты безопасно, которые не будут вредны для кого-то. Требуется перчатка износа для моющего средства-кислотостойкого, средство защиты глаз, лица щита во время смешивания химических веществ и защиты обуви в безопасные листки всегда следует носить.

Как повысить молочную продуктивность с переработкой молока оборудования?

В эти дни, молочные оборудования являются огромным спросом, потому что эти повышения молочной продукции в соответствующем образе. Есть много производителей, которые продают полный спектр оборудования для переработки молока, который является полезным для изготовления сыра, мороженого, напитков и готовых блюд. Существуют различные виды молочных оборудования, которые приведены ниже:

Виды переработки молока оборудование

– Гомогенизаторы

- Молочный насос
- Сепараторы
- смесительный насос
- Пастеризаторы
- Молоко мешок упаковочная машина
- Молоко Емкости для хранения
- Молоко Взвесьте Чашу
- Горячая вода Генераторы

Эти типами оборудования по переработке молока являются наиболее существенной машиной для молочных продуктов. Эти машины включают в себя некоторые функции заранее, как простота в эксплуатации, содержит сильную структуру, ржавчины с прочной конструкцией, низкими эксплуатационными расходами, высокой эффективностью, оптимальной производительностью, долгой практической жизнью, согласованным функционированием, точно разработаны, мягкой работой, высокой производительностью и эффективностью затратами.

Эти все особенности делают молочные оборудование эффективно, что также отлично подходит для повышения производительности молочной. Кроме того, молочная промышленность постоянно растет, поскольку она использует заранее по переработке молока технологии. Переработка молока нуждается в совместных работы многих профессионального, чтобы достичь производства молока целей. Таким образом, существуют разновидности способов использования в пищевой промышленности, которые очень полезны для повышения безопасности и качества продуктов питания.

Таким образом, некоторые из крупных молочных ферм используют вакуумное оборудование. Затем переехал в большие холодильные емкости для хранения мил. Вакуумная техника также полезна для переработки молока. Есть много профессионалов предлагают экспертные консультации по осведомленному проекту инженеров с гарантией того, что оборудование

может быть полностью интегрированы в процесс для производства молока процедуры.

Несколько быстрых советов, чтобы помочь вам найти лучшее оборудование переработки молока.

В молокоперерабатывающие заводы являются местами для переработки различных видов молочных продуктов, таких как молоко, ароматизированное молоко, мороженое, творог и сопутствующих товаров. Они обеспечивают индивидуальные, весьма изобретательные энергию под ключом проектов, которые включают в себя обучение в процессе и контроля операторов. В то время как выполнение молочных проектов обработки растений, высокое качество оборудования, что установить и полученную от производителей оборудования. Уверяет оборудование спроектировано и разработано во исполнение с мировыми стандартами качества.

Есть много широкого спектра оборудования использовать в молочном заводе. Эти машины изготовлены из высококачественного материала. Они заботятся, что оборудование встроены в синхронизации с инновационной технологией, чтобы обеспечить максимальную эффективность машины. Есть много молочных владельцев искать инновационные и современное оборудование, которые были бы пригодны для их переработки молока деятельности. Требуется выбрать инновационное и современное оборудование для молочных ферм, что увеличивает производство и эффективность.

Крайне важно, чтобы выбрать обработку молока оборудования те полностью оригинальные, легко действие т, требует меньше технического обслуживания и включает в себя дружественный пользователю функции. Диапазон приема молока и технологическое оборудование производится с лучшим сортом сырьем получены из последовательных поставщиков. Полный диапазон был оценен за их надежность и высокую производительность.

Важно, чтобы предпочесть основные оборудования, как гомогенизаторы, сепараторы, пастеризаторы, молочных танков и некоторых других оборудований. Эти молочные оборудования полезны для надлежащих методов переработки молока. Эти молочные оборудования могут быть использованы в процессе стандартизации, испарения, гомогенизации, охлаждения и осмотра, пастеризации, стерилизации, охлаждения, хранения и, наконец, упаковать продукт.

Кроме того, есть много людей, которые хотят продуктов и молока оборудовании в соответствии с их потребностями и ожиданиями. Производители оборудования предлагает опытные консультации знающих инженеров - проектировщиков с гарантией того, что оборудование может быть полностью интегрировано в эксплуатацию производства молока процессов.

Основы переработки молока, которые могут принести пользу в молочном бизнесе

Переработка молока является основной процедурой в молочном бизнесе для роста бизнеса. Есть много процессов включают в молочном, что является очень полезным и полезным для лучшей переработки молока. Эти процессы требуют эффективного и современного оборудования по переработке молока, которые полезны в молочном бизнесе и полезных для увеличения производства молока. Ниже приведено несколько различных процессов, которые сделали молочное оборудование, что имеет существенное значение для огромного производства.

Производство молока процесс важен для молочных продуктов. Молоко собирает из молочных фермеров и транспортируется на молочные заводов по переработке молока на рынке сбора молока и несколько других молочных продуктов, таких как сливки, сыр, масло, казеин, йогурт и так далее.

Молоко вырабатывается непрерывно в молочном фермерами. После этого молоко транспортируется на танке грузовиков и приносит различные молочные продукты и переработки молока заводов. Молоко закачивают из

емкостей для молока единиц обработки, где молоко выделены и протестированы. В единицах обработки молока, молока считается и проходят, воздух и удаляет молоко охлаждается перед дальнейшей обработкой молока и хранения.

Молоко хранится в молочных цистернах или насосов, которые будут идти непосредственно в молочной промышленности линии от блоков обработки молока. Она будет храниться в бункерах вдоль различных этапов технологической линии, эти танки интер обработки будут автоматическими в строку обработки.

Переработки молока стерилизация уменьшая бактерии хорошо известно как стерилизация. Это зависит от количества и типа бактерий и срока годности молочного продукта, который хочет получить.

Пастеризация процедуры, которые сделали по пастеризаторы для обработки молока при более высокой температуре, а затем охлаждения. Это делает больший срок годности при хранении и уменьшить микробную развитие. В то же время, как сохранить возможно максимальные нормальные качества. Кроме того, пастеризаторы действительно очень важные оборудования по переработке молока для переработки молока.

Содержание сырого молочного жира зависит от типа коровы, возраста, кормления коровы, времени и так далее. Именно поэтому молоко следует процесс консистенцию, где сырое молоко стерилизованное или пастеризованное. Эти сепараторы могут быть использованы в процессе разделения, где молоко разделяют на сливки и обезжиренное молоко с помощью этого крема сепаратора.

Молоко может быть улучшено с кальцием, витаминами и другими типами ингредиентов. Она должна быть смешана и смешана в группе или безостановочную процедуру в смешивании единиц.

Этот процесс гомогенизации осуществляется с помощью машины, которая гомогенизаторы. Цель состоит в том, чтобы проверить крем от отделения от жидкости, в которой хранится молоко.

Когда весь процесс закончен молоко, то молоко переходит к процедуре розлива и упаковки. Молоко может быть упаковано в многочисленные типы пакетов, таких как картон, мешки, стекла, ПЭТ - бутылка и так далее. Эти процедуры, проводимой упаковочные машины, которые нужны для молока и молочных продуктов длительного срока хранения, которые должны быть заполнены и упакованы с асептической технологией.

Как авансовое оборудование по переработке молока помогают получить больше бизнеса?

Молочные продукты являются одним из лучших здоровых и сбалансированных продуктов диеты. Эти продукты также способствуют развитию костей, зубов и защищают организм от гипертонии. Именно по этой причине, многие молочные фермы предлагают огромный ассортимент молочной продукции в соответствии с потребностями потребителей. Существуют различные важные функции, которые выполняют на начальном этапе в молочной для техники переработки молока. Техника требует для лучшей переработки молока, что полезно сделать прекрасные молочные продукты. Это, авансовое оборудование по переработке молока полезно, чтобы получить успешный бизнес. Ниже перечислены различные типы передовых молокоперерабатывающих машин, которые полезны в молочной ферме.

Сепаратор отличные виды переработки молока оборудования, которые являются полезными для разделения молока на сливки и обезжиренное молоко. Это очень высоко эффективный, простой в использовании молочных сливок. Сепаратор представляет собой экономически эффективное решение для различных молочных ферм. Конструкция сепараторов делает без остановки работы возможна потому, что автоматизированные разрывные твердые частицы выполняют во время действия, которая является непрерывной обработкой разделенных товаров.

Пастеризация представляет собой процесс, который завершается пастеризаторы, что убивает бактерии из молока. Применение

пастеризации, чтобы уничтожить патогенные микроорганизмы, которые помогают уменьшает передачу заболеваний, таких как туберкулез, брюшной тиф, полиомиелит, скарлатина и дизентерии.

Молоко, как правило, включает в себя белки, жиры и воду. Гомогенизация является процессом, который является полезным, чтобы сделать смесь двух нерастворимых жидкостей. Другими словами, это процесс, который преобразует двух несмешивающихся жидкостей в эмульсию. Процесс гомогенизации часто делается с помощью гомогенизаторов после пастеризации.

Молоко доступны с резервуаров, один скрутки бак, два бака скрутки, тройной скрутки бака, баков охлаждения, технологических емкостей, изолированных резервуаров, бродильных чанов и пакетных пастеризаторы. В цистернах для молока производит на мощностях от 100 до 10000 литров.

Молоко уточнение важные шаги в производстве молока и обработки, когда план на более высокого качества молочных продуктов. Причина молока осветления является прогрессом качества молока все путем удаления твердых загрязнений загрязнений и бактерий.

Выводы и предложения

Учет, что таможенная экспертиза - инструмент регулирования деятельности внешней торговли, законность опытных мнений, работающих в области таможенного бизнеса, очень важна.

Подведение итогов всех вышеизложенных нужно отметить, что большинство трудностей, возникающих в таможенном назначении экспертизы и выполнении, включая экспертизу идентификации, было неизбежно, формируя Таможенное объединение. Однако, формируя стратегические планы развития таможенного института экспертизы было важно понять важность идентификации товаров, принимающей во внимание, что критерии вставляют Спецификацию Товаров и ее место в общей методологии классификации товаров.

Это общее руководство принимает развитие механизма управления идентификацией товаров, выполняя таможенные экспертизы и их включение в Понятие таможенного развития института управления экспертизой на общей таможенной территории Таможенного объединения. Чтобы выполнить главные условия Понятия, очень важно решить равные требования к ответственности государственных и коммерческих экспертов, система обучения экспертов, чтобы сделать таможенную процедуру экспертизы идентичной. Очень важно учесть, что пополнение государственного бюджета и укрепление экономической стабильности страны вообще зависят от своевременной, эффективной и точной таможенной экспертизы.

Биологическая ценность (BV) является мерой доли поглощенного белка из пищи, которая становится объединенной в белки тела организма. Она захватывает, как легко переваренный белок может быть использован в синтезе белка в клетках организма. Белки являются основным источником азота в продуктах питания. Б. предполагает белок является единственным источником азота и измеряет долю этого азота поглощается организмом, который затем выводится из организма. Остаток должен быть включен в

белки тела организмов. Отношение азота, введенный в организм в течение азота поглощенного дает меру белок «удобство» - BV.

Цель пастеризации - снижение количества жизнеспособных микроорганизмов, и, следовательно, полученный продукт может храниться ограниченное количество времени в соответствии с требованиями, предъявляемыми к таким продуктам. Существует два типа пастеризации, используемых в пищевой промышленности: при низкой температуре в течение долгого времени и при высокой температуре в течение короткого времени пастеризации.

Современные молочные животные являются продуктом тысячи лет разведения неприрученных животных, которые жили на разных высотах и широтах, иногда подверженных воздействию тяжелых и экстремальных погодных условий. Методы, используемые в производстве молока с использованием коров, коз, овец и буйволов начали около шести тысяч лет назад. Одни и те же виды животных сохраняются для доения сегодня. Эти травоядные животные были естественный выбор, чтобы удовлетворить потребности людей на еду и одежду, поскольку они менее опасны и проще в обращении, чем плотоядные животные. Животные, используемые для производства молока являются жвачные, которые едят быстро, в больших количествах, а затем переваривают пищу.

Для производства продуктов на молочной основе с повышенной пищевой ценностью и приемлемыми потребительскими свойствами. Научно обоснована технология производства взбитых сливок с использованием сывороточных белков.

Данные рецептурные решения позволили получить доступный продукт с повышенным содержанием казеина, являющегося важным источником белка для спортсменов, и пребиотиком, а также с приемлемыми текстурными и сенсорными характеристиками.

Список использованной литературы

1. Конституция АР, 1995г (в редакции от 30.12.2008)
2. Таможенный кодекс АР: Б.2012
3. Постановление Правительства АР от 28.07.2015 г.
4. Указ Президента АР от 25 ноября 1999г.1412 "Дисциплинарный устав таможенной службы АР"
5. Габричидзе Б.Н. Таможенное право.2-е изд., исправл. и доп. - Л.: Закон и право, 2007.
6. Халипов С.В. Таможенное право (Таможенное регулирование внешнеэкономической деятельности). 2-е изд., исправл. и доп. - М.: ИКД Зерцало, 2008.
7. Таможенный кодекс АР. Б. 2013