

Вопросы на экзамен 2018
по дисциплине «Биологическая безопасность сырья и продуктов
животного и растительного происхождения»

1. Сущность продовольственной безопасности. Исторические аспекты формирования законодательной базы продовольственной безопасности.
2. Продовольственная безопасность как важнейшая стратегическая составляющая экономической и национальной безопасности страны. Основные нормативные акты правового регулирования биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.
3. Значение биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения. Сущность понятия «продовольственная безопасность», классификация пищевых продуктов по степени опасности.
4. Основные виды контаминации сырья и продуктов животного происхождения.
5. Основные принципы обеспечения биологической безопасности и продуктов животного происхождения. Гигиенический мониторинг.
6. Факторы, обуславливающие пищевую ценность продуктов питания.
7. Факторы, обуславливающие биологическую ценность продуктов питания.
8. Классификация видов биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.
9. Классификация видов опасностей по степени риска.
10. Опасности дисбаланса макронутриентов в питании. Значение и функции белков. Биологическая ценность белков пищи.
11. Опасности дисбаланса макронутриентов в питании. Значение и функции углеводов.
12. Опасности дисбаланса макронутриентов в питании. Значение и функции жиров.
13. Антиалиментарные факторы питания. Антиферменты.
14. Антиалиментарные факторы питания. Антивитамины.
15. Антиалиментарные факторы питания. Деминерализующие факторы.
16. Нормативная база сертификации продукции животного происхождения.
17. Правила и порядок сертификации пищевых продуктов животного происхождения.
18. Основные критерии оценки биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.
19. Схема анализа опасностей по критическим точкам (ХАССП).
20. Система контроля и безопасности качества пищевых продуктов (ИСО 22000).
21. Токсичность, меры токсичности. Последствия воздействия токсикантов на организм человека.
22. Источники и уровни антропогенного загрязнения атмосферного воздуха. Влияние на уровень безопасности сырья и продуктов животного происхождения.
23. Круговорот токсических веществ в воздушной и водной среде и пути загрязнения сырья животного происхождения.
24. Основные группы токсических веществ природного происхождения.
25. Характеристика химических токсикантов – свинца и кадмия, пути загрязне-

- ния пищевого сырья и продуктов. Биологическое действие свинца и кадмия.
26. Характеристика химических токсикантов – ртути и олова, пути загрязнения пищевого сырья и продуктов. Биологическое действие ртути и олова.
 27. Характеристика химических токсикантов – цинка и меди, пути загрязнения пищевого сырья и продуктов. Биологическое действие цинка и меди.
 28. Характеристика химических токсикантов – мышьяка и хрома, пути загрязнения пищевого сырья и продуктов. Биологическое действие мышьяка и хрома.
 29. Пути загрязнения пищевого сырья и продуктов радионуклидами, их биологическое действие на организм человека. Технологические способы снижения содержания радионуклидов в пищевой продукции.
 30. Классификация и токсиколого-гигиеническая характеристика пестицидов.
 31. Пути контаминации пищевых продуктов пестицидами. Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевой продукции.
 32. Санитарно-эпидемиологический контроль за пищевой продукцией, полученной с использованием генетически модифицированных организмов.
 33. Микотоксикозы. Классификация, источники и профилактика.
 34. Последствия дисбаланса питательных веществ в рационе питания человека, значение в обеспечении безопасности питания.
 35. Витамины и их роль в питании человека, значение в обеспечении безопасности питания.
 36. Микроэлементы и их роль в питании человека, значение в обеспечении безопасности питания.
 37. Роль пищевых волокон в обеспечении безопасности питания человека
 38. Загрязнение сырья и продуктов животного происхождения антибиотиками, гормонами и другими лекарственными препаратами, применяемыми в ветеринарии.
 39. Нитратно-, нитритная контаминация сырья и продуктов, контроль и меры профилактики.
 40. Отравление ядовитыми продуктами животного и происхождения, профилактика.
 41. Отравление ядовитыми продуктами растительного и происхождения, профилактика.
 42. Общая характеристика пищевых добавок, классификация. Контроль за применением.