

Аннотации изданий, представленных на XXVI Международную выставку-презентацию учебно-методических изданий из серии «Золотой фонд отечественной науки», Россия (Сочи), 8–11 октября 2015 г.

Биологические науки

**БИОЛОГИЧЕСКАЯ
ЦЕННОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
(практикум)**

Власова Л.М., Ковалева Л.И., Разумкова Г.М.

*Ленинградский государственный университет
имени А.С. Пушкина, Санкт-Петербург,
e-mail: lguexpo@gmail.com*

Под общей редакцией Л.И. Ковалевой.

В практикуме по исследованию биологической ценности и сохранности пищевых продуктов рассматриваются методы и приемы определения качества и технологических свойств зерновых, крупяных, зернобобовых культур и товаров их переработки. Описываются главные способы выявления качества семян сельскохозяйственных культур: определение массы одной тысячи зерен; пленчатости зерна; влаги с подсушиванием, без подсушивания зерна; определение некондиционных свойств зерна; зольности размоленного зерна в муфельных печах (озоление с HNO_3 , озоление с $\text{Mg}(\text{CH}_3\text{COO})_2$); выявление содержания сорных частиц и зерновой примеси зерен, поврежденных насекомыми-вредителями, металлических примесей в зерне злаковых, крупяных и зернобобовых культур, сорных частиц и зерновой примесей в рисе (зерна с аномаль-

ной окраской) красноватых, пожелтевших, зеленоватых семян, выявление крупных сорных частиц в семенах; вредоносной зерно-примеси в семенах зернобобовых культур, дефектов, нанесенных зерновками и листовой верткой; влаги в семенах. Детально описываются приемы исследования химического состава семян: определение количества белка, крахмала, кислотности по болтушке (в размолотом зерне), зерновых, крупяных и зернобобовых культур. Качество зерна, биобезопасность и пищевая ценность характеризуется по степени их пригодности для посева и количеству содержащихся в них полезных и безопасных компонентов.

Следовательно, кратко изложенные цели и схемы проведения практических работ в данном практикуме дадут возможность студентам, верно, сориентироваться и повторить изложенный на лекциях теоретический материал по подходящей теме, при необходимости воспользоваться указанной в перечне литературой или же иной информацией, легкодоступной для усвоения учебного материала, при изучении следующих дисциплин: «Основы агрономии», «Селекция растений», «Общая биология», «Биологическая безопасность продуктов питания», «Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции», «Химия пищи».

Искусствоведение

**МОЯ ЖИЗНЬ (ВОСПОМИНАНИЯ)
(мемуары)**

Барышко М.Е.

*Владивостокский филиал ФГБУ ЦСМС,
Владивосток, e-mail: 1914_55@mail.ru*

Книга «Моя жизнь (воспоминания)» является автора. Книга издана в ООО «ЛАИНС» (г. Владивосток, 2015 г.).

Она состоит из восьми разделов и шести приложений, где в хронологической последовательности автором изложены воспоминания о родителях, родственниках, родных, своей жизни, учебе, работе и творческой деятельности в науке, искусстве и поэзии. Особое место в жизни автора и книге занимает религия, которой посвящена отдельная глава. Уделено внимание и четвероногим друзьям.

Вся взрослая жизнь автора отдана рыбной промышленности, из которой десять лет он учился: был курсантом среднего и высшего

учебных заведений, а также аспирантом. Прошел морской путь от матроса до штурмана дальнего плавания, от Петропавловска-Камчатского до Риги. Работал в Атлантическом, Индийском и Тихом океанах, где участвовал в научно-исследовательских работах, поисках и открытии новых банок (отмелей) и рыбы на них. Работал командиром роты и преподавателем в среднем мореходном училище и высшем. Прошел путь от инженера до заместителя начальника Дальневосточного бассейнового вычислительного центра и начальника отдела мониторинга рыбной промышленности, где участвовал в разработке различных задач и автоматизированных систем управления (АСУ) рыбной промышленности. Написал и издал ряд научных трудов (34, в том числе 13 авторских монографий и 1 совместную, общим объемом около 11000 стр.), посвященных развитию рыбной промышленности, АСУ и радиосвязи в ней.