

Федеральное государственное автономное
Образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт Фундаментальной Биологии и Биотехнологии
Кафедра Медицинской биологии

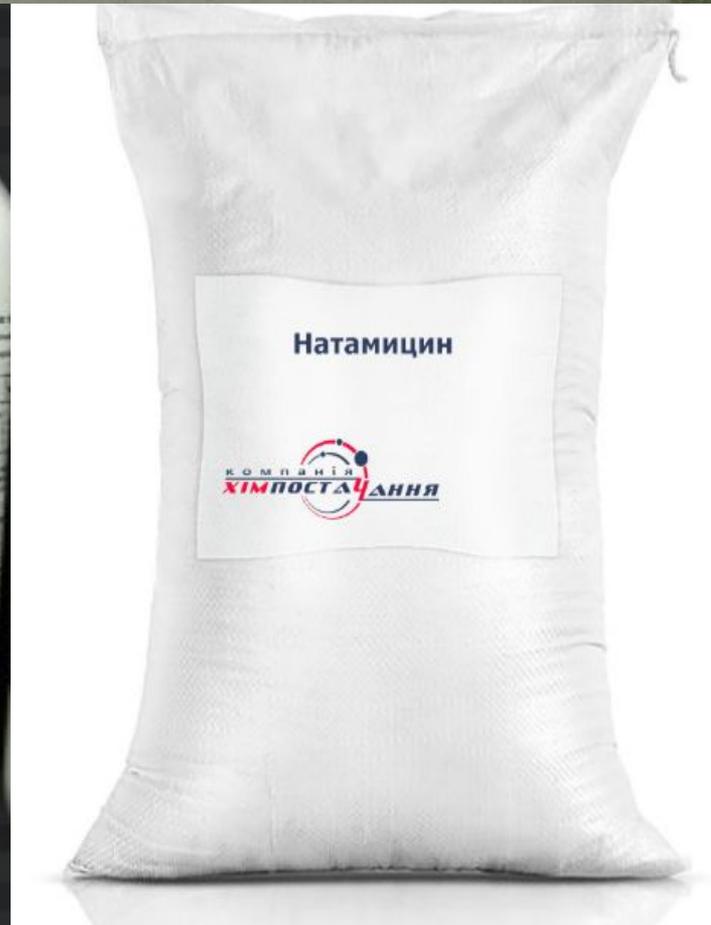
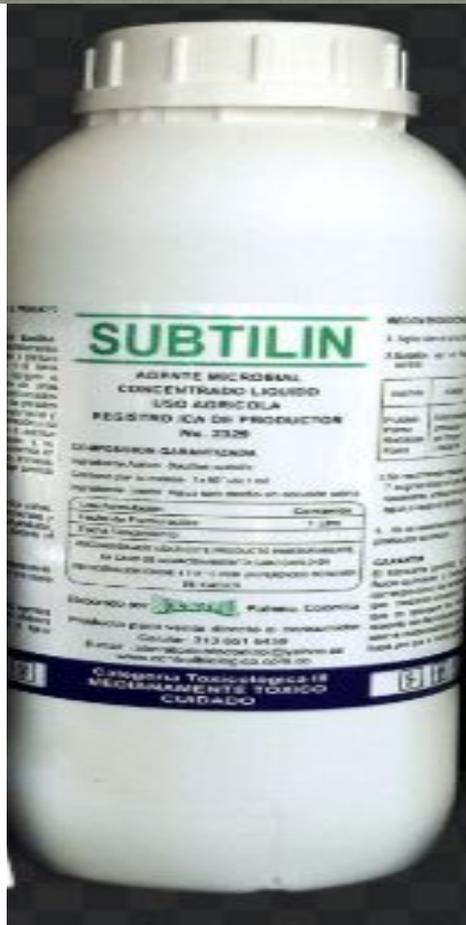
Применение антибиотиков в пищевой и консервной
промышленности. Методы определения антибиотиков в
продуктах.

Выполнила: Попкова Алёна ББ18-05М

Пищевые добавки



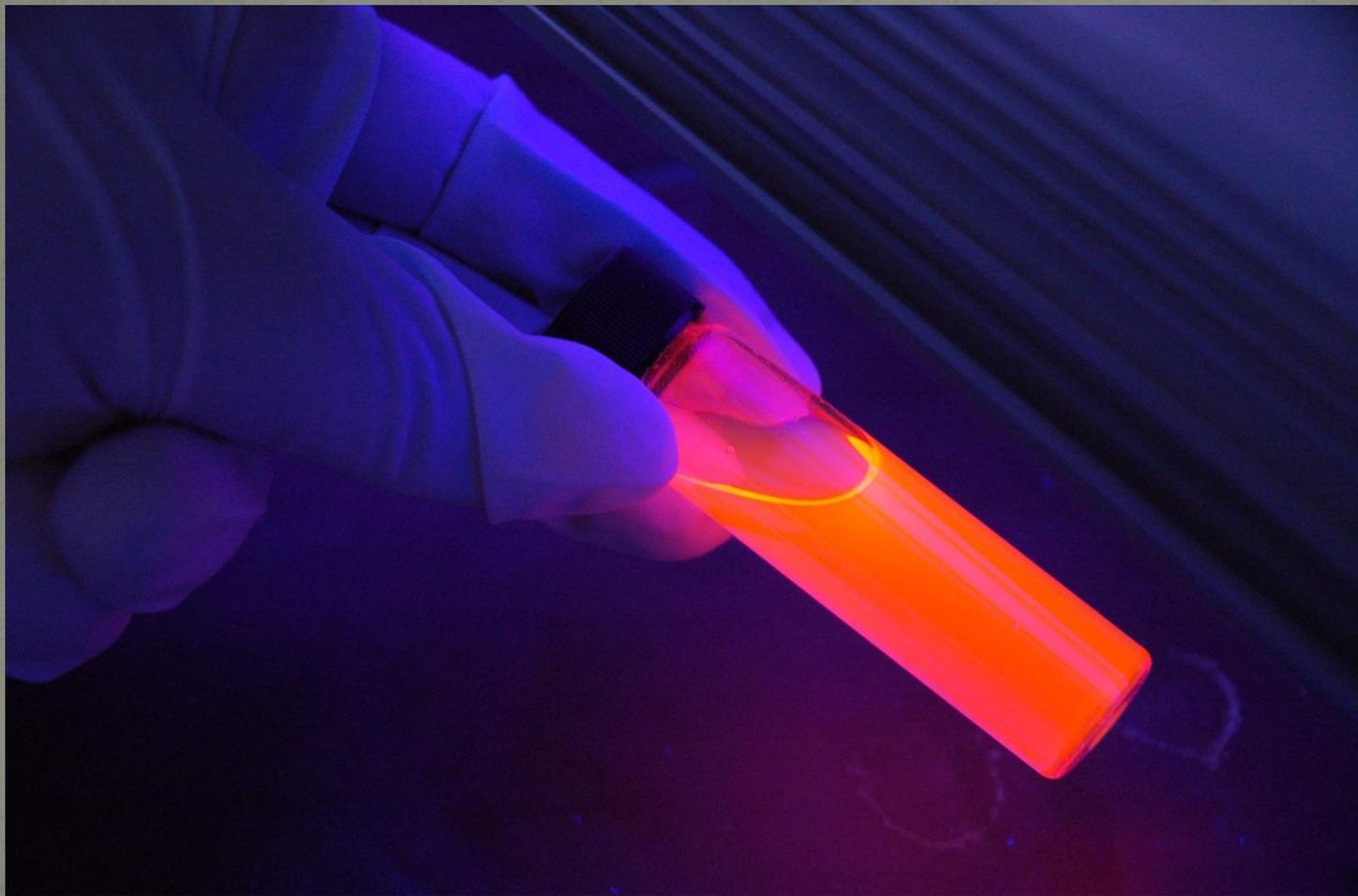
Антибиотики в пищевой и консервной промышленности



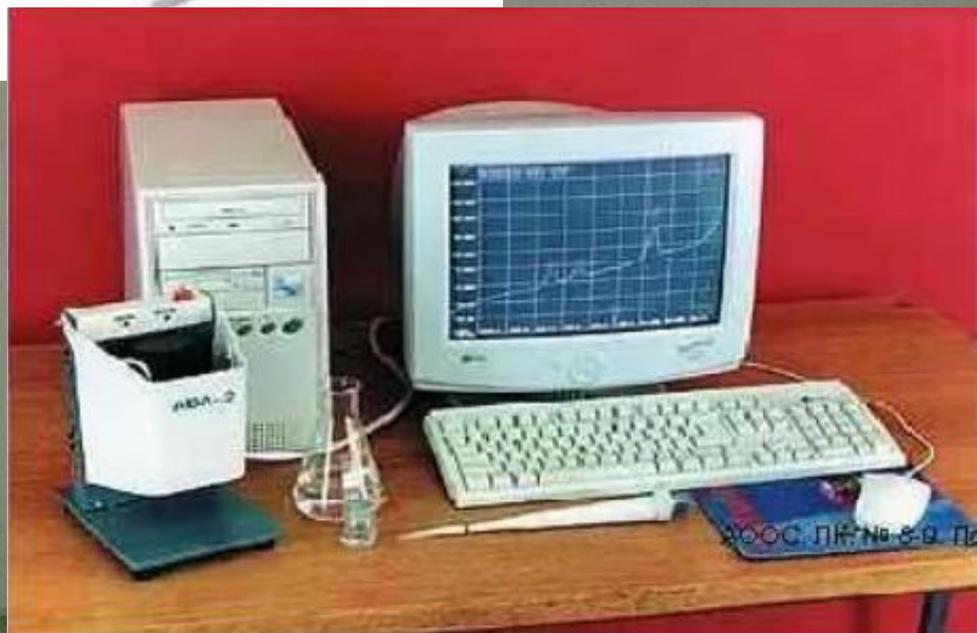
Иммунологические и микробиологические методы

- «BetaStar»
- «TetraStar»
- «BetaStar Combo»
- «CopanTest»

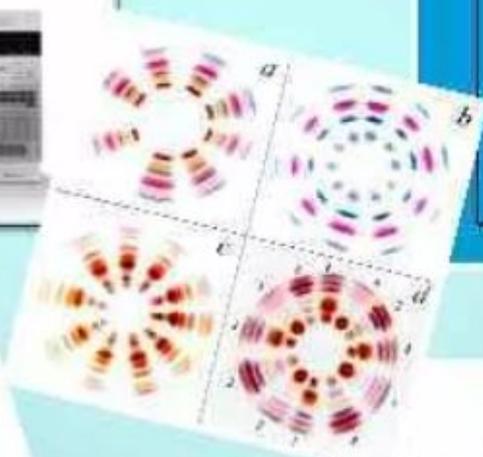
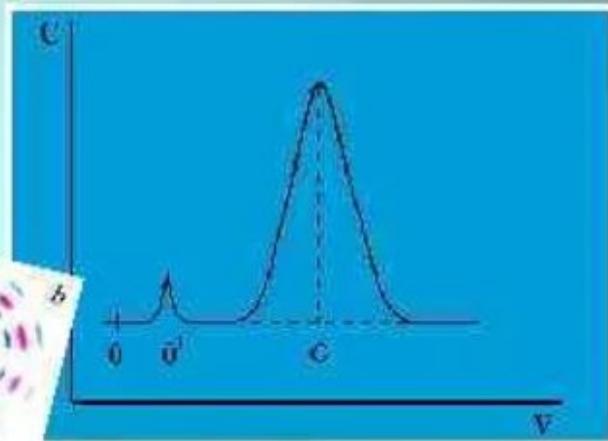
Люминесцентные методы



Электрохимические методы



Хроматографические методы



Список литературы

- https://revolution.allbest.ru/cookery/00379199_o.html
- <https://lifelifehacker.ru/food-additives/>
- Кузнецова Н.М., Валишев А.А. Антибиотики и консерванты, используемые в мясоперерабатывающей промышленности // Кузнецова Н.М., Валишев А.А., СПбГАУ 2017.
- Бельтюкова С.В., Ливенцова Е.О. Методы определения антибиотиков в пищевых продуктах // Бельтюкова С.В., Ливенцова Е.О., Одесская национальная академия пищевых технологий 2012

