

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«Пищевые и биологически активные добавки»
 на основании образовательной программы подготовки бакалавров
 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

1. Целями освоения дисциплины является получение знаний и практических навыков в области применения пищевых и биологически активных добавок в продукты питания, где особенностью является обобщенное рассмотрение пищевых добавок с различными технологическими функциями, внесение которых обеспечивает безопасность их применения студентами, обучающимися по направлению «Продукты питания животного происхождения».

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Профессиональные компетенции (ПК):

- способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1).

3. Трудоемкость дисциплины – 3 ЗЕ (108 часа)

4. Содержание дисциплины:

Дисциплина включает следующие модули:

Модуль 1

Тема 1. Лекция 1. Введение.

Общие сведения о пищевых добавках. Классификация пищевых добавок. Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок

Лекция 2,3 Тема 2. Вещества, улучшающие цвет, аромат и вкус продуктов.

Красители. Стабилизаторы окраски. Отбеливатели. Пищевые ароматизаторы.

Вкусоароматические добавки. Усилители вкуса и аромата. Заменители соли. Подсластители и сахарозаменители

Лекция 4,5 Тема 3. Вещества, регулирующие консистенцию.

Эмульгаторы. Загустители и гелеобразователи. Наполнители

Модуль 2

Лекция 6,7 Тема 4. Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов.

Консерванты. Антиокислители и защитные газы. Уплотнители. Влагоудерживающие агенты. Антислеживающие агенты. Пленкообразователи

Тема 5. Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов.

Регуляторы кислотности. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Разрыхлители. Осветлители. Экстрагенты. Средства для капсулирования. Разделители. Средства для снятия кожицы. Пропелленты

Модуль 3

Лекция 8,9 Тема 6. Биологически активные добавки.

Законодательная и нормативная база, классификация БАД. Нутрицевтики. Парафармацевтики. Пробиотики, пребиотики и пробиотические продукты. Значение БАД в коррекции питания и здоровья человека. Государственный контроль за производством и реализацией БАД. Вопросы экспертизы качества и безопасности. Требования к реализации БАД

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



Е.В. Писарева

А.А. Беушев