

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

«Биохимические основы производства комбинированных продуктов питания»

образовательной программ подготовки бакалавров

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

1. Целями освоения дисциплины является изучение основных понятий по направлению:

- изучение новых направлений технологического процесса приготовления пищи;
- изучение путей повышения пищевой ценности различных видов пищевого сырья;
- изучение закономерностей взаимодействия различных видов сырья при получении комбинированных продуктов питания.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Профессиональные компетенции (ПК):

- способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20).

3. Трудоемкость дисциплины – 2 ЗЕ (72 часа)**4. Содержание дисциплины:**

Дисциплина включает следующие модули:

Модуль 1 Цели и задачи дисциплины. Актуальность создания комбинированных продуктов питания. Белок как сырье для производства новых форм пищи. Классификация пищевых продуктов по содержанию белка. Химическая и ферментативная модификация белка. Функциональные свойства белка. Методы оценки функциональных свойств белка. Классификация процессов переработки белка.

Модуль 2 Жиры в комбинированных продуктах питания. Совместимость жиров растительного и животного происхождения. Использование нетрадиционного жирового сырья в создании комбинированных молочно-растительных продуктов, в кондитерской и хлебопекарной промышленности, в пищекоцентрированной промышленности.

Модуль 3 Углеводы в производстве комбинированных продуктов питания. Экзополисахариды, Эндополисахариды. Модифицированные крахмалы. Пектины, их применение в отраслях пищевой промышленности.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет (7 семест).Разработал:
доцент кафедры ТПППроверил:
Директор ИнБиоХим

Е.В. Писарева

А.А. Беушев