

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Пищевые и биологически активные добавки»
 по основной образовательной программе прикладного бакалавриата (по УП 2018 г.)
 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
 Профиль «Технология молочных и мясных продуктов»
 (очная форма обучения)

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):

ПК-3 Способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования

ПК-7 Способность обосновывать нормы, расходы сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции

3. Трудоемкость дисциплины – 5 ЗЕ (180 часов)

4. Содержание дисциплины:

Дисциплина включает следующие модули:

Модуль 1. Основные понятия по дисциплине

Тема 1: Введение. Общие сведения о пищевых и биологически активных добавках. Определения. Классификация. Общие подходы к подбору технологических добавок. О безопасности пищевых добавок

Тема 2: Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов. Пищевые красители: натуральные и синтетические. Цветокорректирующие материалы

Тема 3: Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов. Подслащивающие вещества: сахаристые крахмалопродукты, сахарозаменители и подсластители, смеси подсластителей. Ароматизаторы: эфирные масла и душистые вещества, ароматические эссенции, пряности и приправы. Пищевые добавки, усиливающие и модифицирующие вкус и аромат.

Модуль 2 Вещества, изменяющие структуру пищевых продуктов.

Тема 4: Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов. Эмульгаторы. Загустители и гелеобразователи: модифицированные крахмалы, целлюлоза и ее производные, пектины, галактоманнаны, полисахариды морских растений, желатин.

Тема 5: Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов. Консерванты. Пищевые антиокислители. Их роль в сохранении пищевого сырья и готовых продуктов.

Модуль 3

Тема 6: Биологически активные добавки, классификация. Нутрицевтики, парафармацевтики, пробиотики, пребиотики. Значение БАД в создании современных продуктов питания.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен (7 семест).

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



(Handwritten signature)

Е.В. Писарева

(Handwritten signature)

А.А. Беушев