

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Пищевые добавки и технологические улучшители»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

(уровень прикладного бакалавриата) (по УП 2020г.)

очная, заочная форма обучения

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Трудоемкость дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.
- ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты.

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Пищевые добавки и технологические улучшители» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 8.

1 Общие сведения о пищевых добавках. Российские и международные органы контроля за безопасностью пищевых добавок. Идентификация пищевых добавок по международной системе и E-нумерации. Классификация пищевых добавок. Функциональные классы. Установление безопасности пищевых добавок.

2. Пищевые красители. Природные, идентичные натуральным и синтетические красители. Характеристика пищевых красителей, применяемых в России. Примеры запрещенных в России пищевых красителей. Санитарные требования. Цветокорректирующие материалы.

3. Подслащающие вещества. Общие сведения о подсластителях. Классификация подслащающих веществ. Природные подсластители и сахаристые крахмалопродукты. Интенсивные подсластители и сахарозаменители. Подслащающие вещества, применяемые для производства диетических продуктов.

4. Ароматизаторы. Характеристика пищевых ароматизаторов. Классификация ароматизаторов: натуральные, идентичные натуральным и искусственные. Колесо ароматов. Эфирные масла, сырье для их получения, способы выделения. Душистые вещества. Пряности. Пищевые добавки, усиливающие и модифицирующие вкус.

Форма обучения очная. Семестр 6.

1 Общие сведения о пищевых добавках. Российские и международные органы контроля за безопасностью пищевых добавок. Идентификация пищевых добавок по международной системе и E-нумерации. Классификация пищевых добавок. Функциональные классы. Установление безопасности пищевых добавок.

2. Пищевые красители. Природные, идентичные натуральным и синтетические красители. Характеристика пищевых красителей, применяемых в России. Примеры запрещенных в России пищевых красителей. Санитарные требования. Цветокорректирующие материалы.

3. Подслащающие вещества. Общие сведения о подсластителях. Классификация подслащающих веществ. Природные подсластители и сахаристые крахмалопродукты. Интенсивные подсластители и сахарозаменители. Подслащающие вещества, применяемые для производства диетических продуктов.

4. Ароматизаторы. Характеристика пищевых ароматизаторов. Классификация ароматизаторов: натуральные, идентичные натуральным и искусственные. Колесо ароматов. Эфирные масла,

сырье для их получения способы выделения. Душистые вещества. Пряности. Пищевые добавки, усиливающие и модифицирующие вкус.

5. Загустители и гелеобразователи. Классификация загустителей и гелеобразователей. Свойства и функции загустителей гелеобразователей. Загустители и гелеобразователи полисахаридной природы. Гелеобразователи белковой природы. Применение загустителей и гелеобразователей в пищевых технологиях.

6. Пищевые поверхностно-активные вещества (ПАВ). Основные группы пищевых ПАВ. Эмульгаторы, их строение классификация и свойства. Технологические функции эмульгаторов в пищевых системах. Стабилизаторы. Пенообразователи. Регуляторы рН пищевых систем.

7. Биологически активные вещества и биологически активные добавки к пище (БАД). Классификация БАД. Нутрицевтики, парафармацевтики и пробиотики их использование в питании. БАД, как источники белка аминокислот, жирных полиненасыщенных кислот и фосфолипидов, витаминов, минеральных веществ. Использование БАД как источников фармакологически активных веществ, пищевых волокон, макро- и микроэлементов.

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ

А.С. Захарова



Проверил:

А.А. Беушев