

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ
«Физико-химические и биохимические свойства молока и молочных продуктов»
 по программе академической магистратуры
 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»
 Профиль «Технология молока и молочных продуктов» (очная форма обучения)

Цель дисциплины: формирование знаний по химическому составу, пищевой и биологической ценности молока и молочных продуктов, изменению состава и свойств молока под влиянием различных факторов, биохимическим и физико-химическим процессам, протекающим при обработке молочного сырья, выработке различных молочных продуктов и изменению молочных продуктов при хранении и возникновении различных пороков.

1. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия
-------	---

3. Трудоемкость дисциплины – 5 ЗЕ (180 часа).

4. Содержание дисциплины:

Лекции (16 ч)

Модуль 1. Белки молока. Ферментативная активность и ее анализ. Коллоидная система молока. Лактоза и ее производные. Липиды и молочный жир.
Модуль 2. Физико-химические процессы технологии кисломолочных продуктов, сыроделия, сливочного масла.

Лабораторные работы (32 ч)

Работа 1. Определение массовой доли белка в молоке и молочных продуктах
Работа 2. Определение массовой доли углеводов в молоке и молочных продуктах
Работа 3,4. Определение протеолитической и липолитической активности ферментов
Работа 5,6. Определение летучих жирных кислот в молочных продуктах
Работа 7. Определение молочной кислоты в молочных продуктах
Работа 8. Комплексное исследование молочных продуктов

Практические занятия (16 ч)

Занятие 1. Производства мороженого
Занятие 2. Производства детских молочных продуктов
Занятие 3. Особенности изомеризации лактозы в лактулозу
Занятие 4. Производства молочных консервов
Занятие 5,6. Производство сливочного масла
Занятие 7. Вкусовые и ароматические вещества молока и молочных продуктов
Занятие 8. Расчет пищевой, биологической и энергетической ценности молочных продуктов.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Разработал:
Доцент кафедры ТПП

Ю.Г. Стурова

Проверил:
Директор ИнБиоХим

А.А.Беушев

