

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Пищевые и биологические активные добавки»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология молочных и мясных продуктов

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-2.3: Способен оценивать результаты выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Пищевые и биологические активные добавки» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 8.

1. Тема 1. Введение.. Пищевые добавки. Общие сведения. Классификация пищевых добавок для продукции из сырья животного происхождения..

2. Тема 1. Введение.. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания. Процедура установления безопасности пищевых добавок. Нормативная и техническая документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов. Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок для продукции из сырья животного происхождения.

3. Тема 2. Вещества, улучшающие цвет, аромат и вкус продуктов.. Красители. Общие понятия, классификация. Общие сведения о натуральных красителях. Общие сведения о синтетических красителях для продукции из сырья животного происхождения..

4. Тема 2. Вещества, улучшающие цвет, аромат и вкус продуктов.. Товарные формы и применение красителей. Токсикологическая безопасность и хранение красителей. Стабилизаторы (фиксаторы) окраски. Отбеливатели..

5. Тема 2. Вещества, улучшающие цвет, аромат и вкус продуктов.. Пищевые ароматизаторы. Общие понятия, классификация. Натуральные эфирные масла и олеорезины. Пищевые ароматизаторы..

6. Тема 2. Вещества, улучшающие цвет, аромат и вкус продуктов.. Вкусоароматические добавки и комплексны пищевые добавки. Выбор ароматизатора или вкусоароматической добавки. Токсикологическая безопасность и хранение..

7. Тема 3. Вещества, регулирующие консистенцию.. Эмульгаторы. Общие понятия. Эмульгаторы. Применение. Токсикологическая безопасность и хранение. Загустители и гелеобразователи. Общие понятия. Загустители и гелеобразователи. Оценка эффективности применения загустителей. Товарные формы и их применение. Наполнители..

8. Тема 4. Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов.. Консерванты. Оценка результатов использования консервантов для продукции из сырья животного происхождения. Антиокислители и защитные газы. Уплотнители. Влагодурерживающие агенты. Антислеживающие агенты. Пленкообразователи..

9. Тема 5. Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов.. Регуляторы кислотности. Оценка применения регуляторов кислотности для продукции из сырья животного происхождения. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Разрыхлители. Вещества, облегчающие фильтрование. Осветлители. Экстрагенты. Средства для капсулирования. Разделители. Средства для снятия кожицы (с плодов). Пропелленты..

10. Тема 6. Биологически активные добавки.. Биологически активные добавки. Общие сведения. Законодательная и нормативная база, классификация БАД. Нутрицевтики. Парафармацевтики. Пробиотики, пребиотики и пробиотические продукты. Значение БАД в коррекции питания и здоровья человека. Требования к реализации БАД..

Разработал:

доцент
кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина