

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Пищевые и биологически активные добавки»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Технология продуктов общественного питания

**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-1.1: Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции;

**Содержание дисциплины:**

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

**Форма обучения очная. Семестр 8.**

**1. Тема 1. Введение..** Пищевые добавки как сырье для пищевых продуктов. Влияние пищевых добавок на технологический процесс производства готовой продукции. Общие сведения. Классификация пищевых добавок, их влияние на качество готовой продукции..

**2. Тема 1. Введение..** Гигиеническая регламентация пищевых добавок в сырье, полуфабрикатах и готовой продукции. Процедура установления безопасности пищевых добавок. Процедура установления безопасности пищевых добавок. Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок. Оценка качества сырья и полуфабрикатов при производстве продуктов питания для подбора и применения пищевых добавок..

**3. Тема 2. Вещества, улучшающие цвет, аромат и вкус продуктов..** Красители. Общие понятия, классификация. Общие сведения о натуральных красителях. Влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение натуральных красителей. Какие особенности технологического процесса нужно учесть при применении натуральных красителей. Общие сведения о синтетических красителях. Влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение синтетических красителей. Какие особенности технологического процесса нужно учесть при применении синтетических красителей..

**4. Тема 2. Вещества, улучшающие цвет, аромат и вкус продуктов..** Влияние качества сырья и полуфабрикатов на использование красителей в продуктах питания. 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..

**7. 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. Влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение эмульгаторов. Какие особенности технологического процесса нужно учесть при применении эмульгаторов. Токсикологическая безопасность и хранение. Загустители и гелеобразователи. Общие понятия. Загустители и гелеобразователи. влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение стабилизаторов и гелеобразователей. Особенности технологического процесса при применении стабилизаторов и гелеобразователей. Товарные формы и их применение. Наполнители..

**8. Тема 4. Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов..** Консерванты. Антиокислители и защитные газы. Уплотнители. Влагодерживающие агенты. Антислеживающие агенты. Пленкообразователи..

**9. Тема 5. Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов..** Регуляторы кислотности. 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. Влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение биологически активных добавок. Какие особенности технологического процесса нужно учесть при применении биологически активных добавок. 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