

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

Общий объем дисциплины – 2 з.е. (72 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-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
- ПК-3: способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- 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;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 7.

1. Цель и задачи дисциплины. Современное состояние и перспективы развития технологических пищевых добавок и улучшителей для производства продуктов питания. Цель и задачи дисциплины, применение пищевых добавок в пищевой технологии и структуре питания. Понятие о пищевых добавках. Значение. Натуральные и искусственные пищевые добавки..

2. Характеристика основных групп пищевых добавок и их функциональное значение. Необходимость и принципы использования пищевых добавок, целесообразность их применения в промышленности, общественном питании и оздоровительных программах. Характеристика основных групп пищевых добавок и их функциональное значение:

- а) обеспечивающая внешний вид и органолептические свойства продукта,
- б) предотвращающая микробную и окислительную порчу продукта,
- в) совершенствующие технологический процесс,
- г) улучшающие качество пищевого продукта..

3. Характеристика основных групп пищевых добавок и их функциональное значение (продолжение). Характеристика натуральных и синтетических красителей, стабилизаторов, фиксаторов окраски, глазирователей, отбеливателей. Свойства, включая гигиенические регламенты, и особенности использования в технологическом процессе для улучшения качества продукта..

4. Регламентирование технологических пищевых добавок при производстве пищевых продуктов. Особенности введения пищевых добавок как в целом, так и в соответствии с их классификацией, свойствами и спецификой действия на пищевые продукты. Гигиеническое регламентирование технологических пищевых добавок при производстве пищевых продуктов. Лабораторный контроль за содержанием пищевых добавок в пище..

5. Характеристика улучшителей консистенции, эмульгаторов, стабилизаторов, загустителей, разрыхлителей, пектиновых волокон, консервантов и антиокислителей, а также добавок, улучшающих вкус и аромат пищевых продуктов. Особенности назначения данных пищевых

добавок как в целом, так и в соответствии с желаемым изменением свойств пищевых продуктов при их введении..

6. Характеристика биологически активных добавок (БАВ). Разработка и воздействие БАД на свойства продуктов для полноценного и оптимального современного питания. Нутрицевтики, эубиотики и парафармацевтики - их роль в технологии изготовления продуктов питания. Макро- и микронутриенты, минорные компоненты пищи..

7. Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия. Применение комбинации пищевых добавок , обеспечивающих лучшее качество готового продукта. Применение пищевых добавок в технологии алкогольной и безалкогольной, рыбной, мясной, хлебопекарной, жировой, молочной и прочей продукции. Комбинации пищевых добавок, многофункциональные смеси пищевых добавок..

8. Пищевые добавки и проблема подлинности пищи. Критерии подлинности и безопасности различных групп пищевых продуктов. Классификация чужеродных веществ и пути их поступления в организм. Токсичные элементы. Радионуклеотиды. Природные токсиканты. Гигиенические нормативы технологических пищевых добавок в изготовлении продуктов питания. Методы анализа подлинности продуктов и связь проблемы подлинности с использованием пищевых добавок..

Разработал:

доцент

кафедры ТБПВ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

С.И. Камаева

Ю.С. Лазуткина