

## 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 бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья

**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: Анализирует взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции;
- ПК-4.1: Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания;
- ПК-4.2: Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции;

**Содержание дисциплины:**

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

**Форма обучения заочная. Семестр 7.**

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

**2. Подсластители и сахарозаменители. Взаимосвязь подсластителей, сахарозаменителей и качества готовой продукции..** Заменители сахара как пищевые ингредиенты. Гликемический индекс сахарозаменителей и гликемический отклик. Относительная сладость сахаров и объемных подсластителей. Теплота растворения. Выбор сахарозаменителей и подсластителей. Характеристика отдельных представителей..

**3. Пищевые красители. Взаимосвязь красителей и качества готовой продукции..** Пищевые красители. Термины и нормирование применения красителей. Натуральные красители. Синтетические красители. Неорганические красители. Правила использования красителей и техника безопасности. Цветокорректирующие материалы. Взаимосвязь красителей и качества готовой продукции..

**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. Взаимосвязь загустителей и гелеобразователей и качества готовой продукции..** Классификация загустителей и гелеобразователей. Свойства и функции загустителей гелеобразователей. Загустители и гелеобразователи полисахаридной природы. Гелеобразователи белковой природы. Применение загустителей и гелеобразователей в пищевых технологиях. Взаимосвязь загустителей и гелеобразователей и качества готовой продукции..

**6. Поверхностно-активные вещества (ПАВ)..** 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..

Разработал:

доцент  
кафедры ТХПЗ

А.С. Захарова

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина