

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 заочная. Семестр 8.

1. Тема 1. Введение. Пищевые добавки. Общие сведения. Пищевые добавки как сырье для пищевых продуктов. Влияние пищевых добавок на технологический процесс производства готовой продукции. Классификация пищевых добавок, их влияние на качество готовой продукции. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в сырье, полуфабрикатах и готовой продукции. Процедура установления безопасности пищевых добавок. Оценка качества сырья и полуфабрикатов при производстве продуктов питания для подбора и применения пищевых добавок. Влияние основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организация технологического процесса производства продукции питания.

2. Тема 2. Вещества, улучшающие цвет, аромат и вкус продуктов.. Красители. Общие понятия, классификация. Влияние качества сырья и полуфабрикатов на использование красителей в продуктах питания. Общие сведения о натуральных красителях. Влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение натуральных красителей. Особенности технологического процесса при применении натуральных красителей. Общие сведения о синтетических красителях. Влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение синтетических красителей. Особенности технологического процесса при применении синтетических красителей. Товарные формы и применение красителей. Токсикологическая безопасность и хранение красителей. Стабилизаторы (фиксаторы) окраски. Отбеливатели. Пищевые ароматизаторы. Общие понятия, классификация. Натуральные эфирные масла и олеорезины. Пищевые ароматизаторы. Вкусоароматические добавки и комплексны пищевые добавки. Выбор ароматизатора или вкусоароматической добавки. Токсикологическая безопасность и хранение. Влияние основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организация технологического процесса производства продукции питания.

3. Тема 3. Вещества, регулирующие консистенцию.

Тема 4. Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов. Эмульгаторы. Общие понятия. Эмульгаторы. Применение. Влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение эмульгаторов. Особенности технологического процесса 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. Консерванты. Антиокислители и защитные газы. Уплотнители. Влагуоудерживающие агенты. Антислеживающие агенты. Пленкообразователи. Влияние основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организация технологического процесса производства продукции питания.

4. Тема 5. Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов.

Регуляторы кислотности. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Разрыхлители. Вещества, облегчающие фильтрацию. Осветлители. Экстрагенты. Средства для капсулирования. Разделители. Средства для снятия кожицы (с плодов). Пропелленты. Влияние основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организация технологического процесса производства продукции питания.

5. Тема 6. Биологически активные добавки.. Биологически активные добавки, применение в зависимости от свойств сырья и полуфабрикатов. Общие сведения. Влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение биологически активных добавок. Особенности технологического процесса 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