

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. Общие сведения. Классификация пищевых добавок для продукции из сырья и полуфабрикатов животного и растительного происхождения.

2. Тема 1. Введение. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания. Процедура установления безопасности пищевых добавок для сырья и полуфабрикатов. Нормативная и техническая документация для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов. Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок для продукции из сырья и полуфабрикатов животного и растительного 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. Особенности применения красителей при производстве напитков, консервов, хлебопекарной, мясной и молочных технологиях. Влияние основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организация технологического процесса производства продукции питания.

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. Особенности применения ароматизаторов при производстве напитков, консервов, хлебопекарной, мясной и молочных технологиях.

6. Тема 2. Вещества, улучшающие цвет, аромат и вкус продуктов. Вкусоароматические добавки и комплексные пищевые добавки. Выбор ароматизатора или вкусоароматической добавки в технологиях переработки растительного и животного сырья. Токсикологическая безопасность и хранение. Влияние основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организация технологического процесса производства продукции питания.

7. Тема 3. Вещества, регулирующие консистенцию. Эмульгаторы. Общие понятия. Эмульгаторы. Применение. Токсикологическая безопасность и хранение. Загустители и гелеобразователи. Общие понятия. Загустители и гелеобразователи при производстве напитков, консервов, хлебопекарной, мясной и молочных технологиях. Оценка эффективности применения загустителей. Товарные формы и их применение. Наполнители. Влияние основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организация технологического процесса производства продукции питания.

8. Тема 4. Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов. Консерванты. Оценка результатов использования консервантов для продукции из сырья животного и растительного происхождения. Антиокислители и защитные газы. Уплотнители. Влагодерживающие агенты. Антислеживающие агенты. Пленкообразователи. Влияние основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой

продукции, организация технологического процесса производства продукции питания.

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

10. Тема 6. Биологически активные добавки. Общие сведения и биологически активных добавках. Особенности применения БАД при производстве напитков, консервов, в хлебопекарной, мясной и молочных технологиях. 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