

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. Анализ взаимосвязи свойств 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