

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Микробиология молочных и мясных продуктов»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология молочных и мясных продуктов

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-3.2: Описывает методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Микробиология молочных и мясных продуктов» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 5.

. Направленное использование микрофлоры в технологических процессах производства мясопродуктов.. Направленное использование микрофлоры в технологических процессах производства мясопродуктов. Микрофлора сырокопченых и сыроваренных колбас. Влияние на микроорганизмы копчения, высушивания, микробного антагонизма и других факторов. Роль некоторых групп микроорганизмов в процессе созревания колбас. Направленное использование полезных микроорганизмов при производстве колбас..

1. Микробиология сырого молока.. Первичная микрофлора молока, источники заражения. Микрофлора асептического молока. Возбудители маститов, их влияние на качество молока. Клинический и субклинический мастит..

2. Изменения микрофлоры молока в процессе получения и хранения.. Изменения микрофлоры молока в процессе получения и хранения. Бактерицидная фаза. Фазы развития микрофлоры. Факторы, влияющие на развитие микрофлоры. Меры, направленные на снижение микробной обсемененности молока..

3. Бактериальные закваски и препараты.. Функция заквасочной микрофлоры. Чистые культуры полезных бактерий. Принципы подбора культур в состав бактериальных заквасок и препаратов. Жидкие и сухие закваски. Бактериальные концентраты. Закваски для прямого (беспересадочного) использования. Правила применения заквасок. Причины снижения активности заквасок. Контроль качества заквасок.

4. Микробиология кисломолочных продуктов.. Микробиология кисломолочных продуктов. Продукты, вырабатываемые с использованием термофильных лактобактерий (йогурт, мечниковская простокваша, мацони). Продукты, вырабатываемые с помощью естественных многокомпонентных заквасок (кефир, кумыс, курунга)..

5. Лечебно-профилактические молочные продукты.. Лечебно-профилактические молочные продукты.(2ч.)[2] Коррекция кишечной флоры с помощью микроорганизмов-пробионтов. Функциональные продукты. Понятие о пребиотиках, пробиотиках и синбиотиках. Ацидофильные молочные продукты. Бифидобактерии. Современный ассортимент пробиотических молочных продуктов.

6. Микробиология сыроделия.. Микробиология сыроделия. Понятие о сыропригодности молока. Микробиологические процессы при выработке и созревании твердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания. Закваски для сыров этой группы. Сыры с повышенным уровнем молочнокислого брожения. Микробиологические процессы при выработке и созревании твердых сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания. Закваски для сыров этой группы. Микробиология мягких сыров. Сыры, созревающие при участии плесеней и микрофлоры сырной слизи. Проблемы бактериофагии в сыроделии..

7. Микробиология сливочного масла.. Источники первичной микрофлоры масла. Закваски для кисломолочного масла. Факторы, обуславливающие аромат масла. Пороки масла, вызываемые микроорганизмами, и меры их предупреждения..

8. Источники микробного загрязнения мяса и мясных продуктов.. Источники микробного загрязнения мяса и мясных продуктов. Микрофлора организма животных. Эндогенный путь обсеменения. Значение предубойной выдержки, и предубойного осмотра животных. Экзогенный путь обсеменения. Источники и пути микробного обсеменения мяса в процессе убоя и первичной обработки туш. Источники и пути прижизненного и послеубойного обсеменения мяса птиц..

9. Механизмы микробиологических процессов в мясе и их влияние на качество мяса и мясо-продуктов.. Механизмы микробиологических процессов в мясе и их влияние на качество мяса и мясо-продуктов Микрофлора охлажденного и мороженого мяса. Микрофлора камер охлаждения, холодильников. Влияние низких температур и относительной влажности воздуха на микроорганизмы, в мясе.

Динамика изменений микрофлоры мяса при его охлаждении замораживании. Меры, ограничивающие развитие микроорганизмов в охлажденном и мороженом мясе. Микрофлора мяса при посоле. Факторы, влияющие на микроорганизмы в условиях посола (поваренная соль, температура, антагонизм микробов). Изменение мяса и мясопродуктов при сушке в условиях вакуума.

Виды порчи мяса и мясных продуктов - изменение цвета, свечение, плесневение, гниение, ослизнение, кислое брожение..

11. Влияние технологических режимов и условий обработка мясного сырья на количественный и качественный состав микрофлоры.. Влияние технологических режимов и условий обработка мясного сырья на количественный и качественный состав микрофлоры.

Источники и пути обсеменения микроорганизмами колбасного фарша в технологическом процессе его приготовления (размораживание мяса, обвалка, жиловка, созревание, измельчение). Влияние тепловой обработки (обжарка, варка) на микроорганизмы колбасных изделий. Остаточная, микрофлора колбас, ее влияние на качество продуктов в результате хранения..

12. Микробиология мясных консервов.. Источники микрофлоры консервируемых продуктов. Влияние остаточной микрофлоры на качество консервов..

13. Санитарно-микробиологический контроль сырья, условий производства и готовок продукции.. Санитарно-микробиологический контроль сырья, условий производства и готовок продукции

Понятие об инфекции, пищевых отравлениях, патогенных и условно-патогенных микроорганизмах. Инфекционные болезни, передающиеся человеку через мясо и мясопродукты. Источники обсеменения мяса и - мясопродуктов возбудителями зооантропонозов. Санитарные мероприятия по предупреждению заражения людей возбудителями зооантропонозов. Пищевые отравления..

Разработал:
доцент
кафедры ТПП

Ю.Г. Стурова

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина