

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 прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
- ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения заочная. Семестр 8.

1. Общие сведения о пищевых добавках. Подсластители и сахарозаменители. Пищевые красители. Ароматизаторы. Загустители и гелеобразователи.. Общие сведения о пищевых добавках. Подсластители и сахарозаменители. Пищевые красители. Ароматизаторы. Загустители и гелеобразователи..

2. Поверхностно-активные вещества (ПАВ). Пищевые добавки и улучшители при производстве муки, мучных и кондитерских, макаронных изделий.. Поверхностно-активные вещества (ПАВ). Пищевые добавки и улучшители при производстве муки, мучных и кондитерских, макаронных изделий..

Форма обучения очная. Семестр 6.

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. 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. Пищевые красители. Термины и нормирование применения красителей. Натуральные красители. Синтетические красители. Неорганические красители. Правила использования красителей и техника безопасности. Цветокорректирующие материалы..

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. Классификация загустителей и гелеобразователей. Свойства и функции загустителей гелеобразователей. Загустители и гелеобразователи полисахаридной природы. Гелеобразователи белковой природы. Применение загустителей и гелеобразователей в пищевых технологиях..

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 pH пищевых систем..

7. Пищевые добавки и улучшители при производстве муки, мучных и кондитерских, макаронных изделий. Пищевые добавки и улучшители при производстве муки, мучных и кондитерских, макаронных изделий..

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

А.С. Захарова

доцент

кафедры ТХПЗ

А.С. Захарова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина