

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология продуктов из белково-углеводного сырья»

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 – 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-3.3: Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология продуктов из белково-углеводного сырья» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 7.

1. Введение. Комплексное использование белково-углеводного сырья. Организация контроля качества сырья. Характеристика белково-углеводного сырья. Способы получения и основные направления переработки. Общие сведения о вторичном молочном сырье: обезжиренное молоко, пахта, сыворотка молочная.

2. Химический состав, свойства и пищевая ценность белково-углеводного сырья. Организация контроля качества сырья. Виды белков в обезжиренном молоке, пахте и молочной сыворотке. Состав пахты при разных способах производства масла. Фосфолипиды пахты. Виды сыворотки и отличия ее состава.

3. Технология продуктов из обезжиренного молока. Контроль качества обезжиренного молока и параметров технологических процессов. Ассортимент и классификация продуктов из обезжиренного молока. Технология свежих нежирных и маложирных, в том числе и кисломолочных напитков. Технология маложирных и нежирных творожных изделий. Технология нежирных сыров для плавления.

Технологии молочно-белковых концентратов из обезжиренного молока. Технология казеина, казеинатов, сухого молочного белка. Технология сухих продуктов "Био-Тон". Пороки молочно-белковых концентратов и меры по их предупреждению.

4. Технология продуктов из пахты. Контроль качества пахты и готовых продуктов. Биологическая ценность пахты и основные направления ее использования. Особенности технологии продуктов из пахты. Технология напитков из пахты. Сгущение и сушка пахты. Технология сгущенных и сухих концентратов из пахты.

5. Технология продуктов из молочной сыворотки. Организация контроля качества сыворотки и готовой продукции. Технология напитков из молочной сыворотки. Технология сгущенных и сухих концентратов из сыворотки. Производство органических кислот из молочной сыворотки. Производство алкогольных напитков из молочной сыворотки. Технология молочного сахара.

6. Технология производных продуктов на основе компонентов вторичного молочного сырья. Контроль параметров технологических процессов получения гидролизатов. Гидролизаты молочных белков. Гидролизаты лактозы. Производные на основе лактозы: галактоза, фукоза, лактобионовая кислота, тагатоза, лактосахароза, галактоолигосахариды, лактаты, лактулоза, лактитол, лактозил-мочевина.

7. Технология заменителей молока. Организация контроля качества сырья для производства ЗЦМ. Ассортимент и классификация. Сухие заменители цельного молока (ЗЦМ), ЗЦМ (телят, ягнят), в том числе с использованием гидролизатов кератиносодержащего сырья, продуктов микробного синтеза на молочной сыворотке. Заменители обезжиренного молока.

8. Комплексное использование белково-углеводного мясного сырья. Оценка качества белково-углеводного сырья. Характеристика белково-углеводного сырья. Способы получения и основные направления переработки.

9. Комплексная переработка мяса и мясопродуктов. Контроль параметров технологических процессов переработки крови, кости, контроль сырья для производства клея, желатина. Химический состав, свойства и пищевая ценность белково-углеводного сырья. Переработка крови: сбор, стабилизация, дефибринирование, сепарирование, коагуляционное осаждение белков крови, консервирование, обесцвечивание, сушка, концентрирование плазмы крови; комплексная переработки кости, производство клея и желатина..

Разработал:
доцент
кафедры ТПП

В.П. Вистовская

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина