

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.11.2 Применение консервантов в пищевой промышленности

по направлению подготовки: 19.03.02 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Применение консервантов в пищевой промышленности» являются:

- а) формирование знаний об основных группах консервантов, их классификации, способах получения, структуре и физико-химических свойствах;
- б) формирование знаний о применении консервантов в современных пищевых продуктах питания из растительного сырья;
- в) обучение способам применения консервантов при производстве продуктов питания;
- г) раскрытие сущности процессов происходящих в пищевых системах при добавлении консервантов.

2. Содержание дисциплины «Применение консервантов в пищевой промышленности»:

Общие принципы консервирования, история применения консервантов в пищевой промышленности.

Классификация консервантов.

Нормативно-правовые документы, регламентирующие применение консервантов.

Гигиеническая регламентация консервантов.

Вещества, ухудшающие условия существования микроорганизмов.

Вещества, оказывающие антимикробное действие.

Спектр действия консервантов.

Вещества бактерицидного и бактериостатического действия.

Вещества фунгицидного и фунгистатического действия.

Поваренная соль, сахароза, этанол.

Нитриты, нитраты.

Диоксид серы и его производные.

Муравьиная, уксусная, пропионовая и молочная кислоты.

Сорбиновая, бензойная и п-оксибензойная кислоты и их производные.

Орто-фенилфенол, бифенил, копильный дым.

Защитные газы.

Ферменты.

Антибиотики.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) классификацию процессов хранения и консервирования растительного сырья; основные процессы, происходящие в растительном сырье и продуктах под воздействием микроорганизмов и их влияние на качество и величины потерь сырья и продуктов;
- б) классификацию, структуру и механизмы действия консервантов, используемых при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- в) нормативно-техническую документацию регламентирующую применение консервантов при производстве продуктов питания из растительного сырья;

- г) схему проведения токсикологической оценки консервантов и определения основных показателей, регламентирующих применение консервантов;
- д) способы применения консервантов в технологиях продуктов питания из растительного сырья;
- е) способы производства консервантов, используемых при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- ж) механизмы взаимодействий консервантов с компонентами сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- з) влияние консервантов на стойкость при хранении и органолептические и физико-химические показатели продуктов из растительного сырья.

2) Уметь:

- а) определять физико-химические и функциональные свойства консервантов;
- б) осуществлять, на основе анализа технологических процессов и свойств сырья, подбор необходимых консервантов в соответствии с поставленными целями;
- в) оценивать влияние консервантов на стойкость при хранении, физико-химические и органолептические полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья;
- г) разрабатывать рецептуры продуктов питания, содержащих в своем составе консерванты, с целью повышения безопасности и увеличения сроков хранения продуктов питания.

3) Владеть:

- а) сведениями о структуре и свойствах консервантов, применяемых при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- б) методами оценки качественных и количественных показателей консервантов и их влияния на качественные показатели полупродуктов и готовой продукции из растительного сырья;
- в) методами выбора консервантов с целью решения конкретных производственных задач;
- г) методами использования консервантов для регулирования микробиологических процессов в растительном сырье и готовой продукции;
- д) методами научно-исследовательской работы в области разработки и изучения свойств новых консервантов для производства продуктов питания из растительного сырья;
- е) методами снижения воздействия микроорганизмов на растительное сырье и готовую продукцию в процессе хранения и переработки.

Зав. каф. ТПП



Решетник О.А.