

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.7.1 «Пищевые добавки и улучшители»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТММП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технология мясных и молочных продуктов»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Пищевые добавки и улучшители» являются

а) ознакомление студентов с основными функционально-технологическими свойствами сырья животного происхождения и получаемых из него пищевых продуктов;

б) формирование представления об основных функционально-технологических свойствах мясного сырья и об их изменениях в ходе технологического процесса хранения и переработки сырья;

в) формирование представлений о технологических процессах получения основных групп мясных продуктов пищевого и технического назначения;

г) формирование представления об основных токсикометрических показателях химических веществ вообще и пищевых добавок в частности;

д) ознакомление студентов с основными классами пищевых добавок и улучшителей;

е) изучение физико-химических и функционально-технологических свойств основных представителей различных классов пищевых добавок;

ж) изучение влияния различных пищевых добавок на физико-химические, функционально-технологические и потребительские свойства пищевых продуктов.

2. Содержание дисциплины «Пищевые добавки и улучшители»:

Общие сведения о технологических добавках и улучшителях.

Гигиеническая регламентация технологических добавок и улучшителей в продуктах питания.

Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов.

Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов.

Ароматизаторы, их классификация, источники получения.

Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.

Эмульгаторы и поверхностно-активные вещества, их классификация, свойства и функции.

Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов.

Биологически активные добавки.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) понятия: функционально-технологические свойства сырья и пищевых продуктов, пищевые добавки и улучшители, искусственные и натуральные ПДУ;
 - б) основные токсикометрические показатели пищевых добавок и улучшителей, порядок их определения и расчета;
 - в) методики экспериментального определения возможности использования веществ различного происхождения в качестве ПДУ;
 - г) основные функционально-технологические свойства сырья, причины и последствия их изменений;
 - д) основные классы ПДУ и их влияние на основные группы показателей качества и безопасности сырья и пищевых продуктов;
- 2) Уметь:
- а) определить количественные характеристики ПДУ;
 - б) оценить безопасные и оптимальные количественные диапазоны использования ПДУ в различных группах пищевых продуктов;
 - в) Оценить методами техно-химического и органолептического анализа показатели качества и безопасности конкретных образцов пищевых продуктов с использованием ПДУ.
- 3) Владеть:
- а) знаниями об основных классах ПДУ, используемых при переработке мясного сырья и производстве мясных продуктов;
 - б) умением проводить расчеты норм внесения различных ПДУ при производстве мясных продуктов различных групп;
 - в) способами органолептического и теххимического контроля и оптимизации рецептур готовой мясной продукции по результатам проведенных анализов;
 - г) навыками использования ПДУ различных классов и назначения для оптимизации и корректировки органолептических и функционально-технологических свойств используемого сырья для производства качественной и безопасной продукции.

Зав.каф. ТММП



Ежкова Г.О.