

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«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) формирование представления об основных классах пищевых добавок и улучшителей в производстве продуктов питания животного происхождения и об их функциональном назначении;

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

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

г) формирование знаний о влиянии различных пищевых добавок на физико-химические, функционально-технологические и потребительские свойства пищевых продуктов.

2. Содержание дисциплины «Пищевые добавки и улучшители»:

Общие представления о пищевых добавках и улучшителях.

Основные токсикометрические показатели использования ПДУ.

Порядок гигиенической регламентации использования химических веществ в качестве ПДУ.

Система Codex alimentarius. Назначение, порядок функционирования.

Взаимодействие системы Codex alimentarius с национальным законодательством РФ в области использования ПДУ.

Основная нормативно-техническая документация (НТД), регламентирующая порядок применения ПДУ в производстве молока и молочных продуктов.

Эмульгаторы и структурообразующие добавки. Их технологическое действие, свойства и представители

Искусственные и натуральные подсластители

Ароматизаторы, усилители вкуса.

Природные и искусственные красители.

Стабилизаторы окраски. Отбеливатели. Фиксаторы гемоглобина и химизм их действия.

Ферменты и ферментные препараты. Их номенклатура, классификация.

Влияние физико-химических факторов на их активность. Применение в пищевой промышленности.

Бактериальные закваски и культуры. Основные виды, назначение, товарные формы.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- понятия: функционально-технологические свойства сырья и пищевых продуктов, пищевые добавки и улучшители, искусственные и натуральные ПДУ;
- основные токсикометрические показатели пищевых добавок и улучшителей, порядок их определения и расчета;
- методики экспериментального определения возможности использования веществ различного происхождения в качестве ПДУ
- основные функционально-технологические свойства сырья, причины и последствия их изменений;
- основные классы ПДУ и их влияние на основные группы показателей качества и безопасности сырья и пищевых продуктов;

2) Уметь:

- определять количественные характеристики ПДУ на основе действующей нормативно-технической документации;
- оценить безопасные и оптимальные количественные диапазоны использования ПДУ в различных группах пищевых продуктов;
- оценить методами техно-химического и органолептического анализа показатели качества и безопасности пищевых продуктов с использованием ПДУ.

3) Владеть:

- техникой определения количественных характеристик ПДУ
- навыками работы с нормативно-технической документацией в части использования ПДУ в производстве пищевых продуктов животного происхождения;
- методами техно-химического и органолептического анализа показателей качества и безопасности пищевых продуктов с использованием ПДУ.

Зав.каф. ТММП



Ежкова Г.О.