

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический
университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)



«УТВЕРЖДАЮ»
Зав. кафедрой ТШП
профессор Мингалеева З.И.

«24» 03-----2023 г.

ВОПРОСЫ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ В МАГИСТРАТУРУ
Направление 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»
**Программа «Продукты диетического, лечебно-профилактического
и специального питания»**

Казань, 2023

1. Характеристика продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения (хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия): задачи, современное состояние и перспективы развития.
2. Потребность человека в пищевых веществах и энергии.
3. Белковая ценность хлеба и значение хлебных изделий в белковом балансе питания человека.
4. Роль углеводов, органических кислот, жиров, витаминов хлеба в питании человека и степень удовлетворения потребностей в них за счет хлебных изделий.
5. Повышение пищевой ценности хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
6. Общее представление об основных группах хлебобулочных диетических изделий.
7. Хлебобулочные изделия профилактического назначения.
8. Применение нетрадиционного сырья в производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий.
9. Белоксодержащие виды нетрадиционного сырья.
10. Использование сырья, содержащего пищевые волокна.
11. Сахаро- и жирозаменители.
12. Зерновые культуры и продукты их переработки как источников витаминов.
14. Витаминизация продуктов питания из зерна.
15. Аспекты современного использования пищевых добавок в пищевых технологиях.
16. Пищевые добавки и их функциональная роль в технологии хлебопекарного производства.
17. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. Сухая пшеничная клейковина. Структурообразователи и загустители. Минеральные соли.
18. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. Органические кислоты. Ароматизаторы. Пищевые красители. Сахарозаменители и подслащивающие вещества.
19. Пищевые добавки, замедляющие порчу хлебных изделий. Сухие закваски (подсластители). Сухие полуфабрикаты и мучные композиционные смеси.
20. Применение растительного сырья при производстве хлебобулочных изделий.
21. Перспективные продукты питания с витаминами
22. Ферментные препараты в хлебопекарном производстве

23. Технохимический контроль на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях.

24. Современные методы анализа качества сырья и готовой продукции. Стандартизация и сертификация продукции.

Рекомендуемая литература

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства – 9-е изд. перераб. и доп. - СПб: Профессия, 2003. – 415 с.
2. Матвеева И.В., Белявская И.Г. Биотехнологические основы приготовления хлеба. – М.: ДеЛипринт, 2001. – 149с.
3. Матвеева И.В., Белявская И.Г. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. Учеб.пособ. – М.: МГУПП, 2000. – 116 с.
4. Варфоломеева, Т.Ф. Физико-химические и биотехнологические основы хлебопекарного производства: метод. указания / Т.Ф. Варфоломеева, Н.Н. Типсина; Краснояр. гос. аграрн. ун-т. – Красноярск, 2007. – 10 с.
5. Скуратовская, О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Мучные кондитерские изделия. – М.: ДеЛи принт, 2001. – 141 с.
9. Лурье, И.С., Шаров, А.И. Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве. – М.: Колос, 2001. – 352 с.
10. Пищевая химия / Нечаев, А.П. Траубенберг, С.Е., Кочеткова А.А. и др. Под ред. А.П. Нечаева. – СПб.: ГИОРД, 2001. – 592 с.
12. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. - М.: ПрофОбрИздат, 2001. - 428 с.
13. Драгилев, А.И., Лурье, И.С. Технология кондитерских изделий. -М.: ДеЛи принт, 2001.-484 с.
14. Медведев Г.М. Технология макаронного производства. - М.: Колос, 2000. - 271 с.
15. Драгилев, А.И., Сезанаева, Я.М. Производство мучных кондитерских изделий: Учебное пособие. - М.: ДеЛи, 2000. - 448 с.