

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 ТПП
профессор Мингалеева З.Ш.
«24» 03-----2023 г.

ВОПРОСЫ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ В МАГИСТРАТУРУ
Направление 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»
**Программа «Продукты функционального питания на основе злаковых,
бобовых и плодово-ягодных культур и пряно-ароматического сырья»**

Казань, 2023

1. Пищевая ценность продуктов питания.
2. Нормы потребления белка для различных групп населения. Источники белка. Влияние технологической обработки на пищевую ценность белков. Незаменимые аминокислоты.
3. Нормы потребления углеводов для различных групп населения. Источники углеводов. Усваиваемые и неусваиваемые углеводы. Превращения углеводов при хранении и технологической обработке сырья и пищевых продуктов.
4. Нормы потребления липидов для различных групп населения. Жирнокислотный состав липидов. Источники липидов. Роль полиненасыщенных жирных кислот в рационе питания человека.
5. Основные положения теории сбалансированного питания – основные правила питания.
6. Особенности лечебного и лечебно-профилактического питания. Охарактеризуйте особенности пищевой ценности продуктов, используемых для лечебного питания.
7. Энергетическая ценность продуктов питания. Факторы, влияющие на энергетическую ценность продуктов питания.
8. Пищевые волокна – классификация. Использование пищевых волокон при создании функциональных продуктов питания. Источники пищевых волокон. Физиологическая роль пищевых волокон.
9. Роль питания в возникновении «болезней цивилизации». Перечислите основные виды опасностей, возможных при употреблении продуктов питания.
10. Витамины – классификация. Использование витаминов при создании функциональных продуктов питания. Физиологическая роль витаминов.
11. Принципы и современные приемы контроля показателей безопасности и качества продуктов питания.
12. Нутрицевтики и их функциональная роль. Свойства, функции, примеры. Использование нутрицевтиков при создании функциональных продуктов питания. Источники нутрицевтиков. Физиологическая роль нутрицевтиков.
13. Парафармацевтики. Свойства, особенности действия парафармацевтиков на организм человека, функции, примеры. Использование парафармацевтиков при создании функциональных продуктов питания. Источники парафармацевтиков. Физиологическая роль парафармацевтиков.
14. Пробиотики (эубиотики) – классификация. Свойства, функции, примеры. Использование пробиотиков при создании функциональных продуктов питания. Источники пробиотиков. Физиологическая роль пробиотиков.

15. Пребиотики. Свойства, функции, примеры. Использование пребиотиков при создании функциональных продуктов питания. Источники пребиотиков. Физиологическая роль пребиотиков.
16. Технологические приемы, используемые для предотвращения или снижения потерь биологически активных веществ.
17. Пищевые ингредиенты функционального назначения в детском питании.
18. Сырьевые источники, содержащие разнообразные функциональные биологически активные вещества.
19. Минеральные вещества – классификация. Использование минеральных добавок при создании функциональных продуктов питания. Физиологическая роль минеральных добавок.
20. Различия между диетическим и функциональным питанием.
21. Антиоксиданты – классификация. Использование антиоксидантов при создании функциональных продуктов питания. Источники антиоксидантов. Физиологическая роль антиоксидантов.
22. Влияние несбалансированного питания на здоровье человека.
23. Ферментные препараты – классификация. Использование ферментных препаратов при создании функциональных продуктов питания. Физиологическая роль ферментных препаратов.
24. Антиалиментарные факторы питания.
25. Пряно-ароматические растения и плодово-ягодные культуры как сырье для получения биологически-активных соединений.
26. Особенности рационов питания для лиц деятельность, которых связана с большими физическими нагрузками и спортсменов.
27. Особенности рационов питания для категорий населения с врожденными и приобретенными заболеваниями (целиакия, фенилкетонурия, диабет, гиполактазия, пищевые аллергии).

Рекомендуемая литература

1. Пищевая химия: учеб. / А.П. Нечаев [и др.] – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. – 672 с.
2. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / В.М. Позняковский. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с.
3. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий : учеб. пособие / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова, Л.А. Лобосова. – СПб. : ГИОРД, 2015. – 440 с.
4. Корячкина С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [электронный ресурс]: учеб.

- пособие / С.Я. Корячкина, Т.В.Матвеева. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013. – 528 с.
5. Базарнова Ю. Г. Биологически активные вещества дикорастущих растений и их применение в пищевых технологиях - СПб.: Профессия, 2016. - 240 с.
 6. Мингалеева, З.Ш. Применение антиоксидантов в технологии и формировании потребительских свойств обогащенной мучной продукции [Монографии] : монография .– Казань, 2014 .– 168 с.
 7. Нечаев, А. П. Технологии пищевых производств : учебник для студентов вузов / под общ. ред. А.П. Нечаева. – М. : КолосС, 2008. – 768 с.
 8. Нечаев А.П. Пищевые добавки. / Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Зайцев А.Н. - М: Колос-пресс, 2002. - 255 с.
 9. Голубев В.Н. Пищевые и биологически активные добавки: / Голубев В.Н., Чичева-Филатова, Л.В. Шленская, Т.В. - М.: Академия, 2003. - 201 с.
 10. Булдаков А.С. Пищевые добавки: Справочник / Булдаков, А.С. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ДеЛи принт, 2001. - 435 с.
 11. Исупов В.П. Пищевые добавки и пряности: история, состав и применение / Исупов В.П. - СПб.: ГИОРД, 2000. - 169 с.
 12. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции. / Донченко, Л.В., Надыкта В. Д - М.: Пищепромиздат, 2001. - 525 с.
 13. Могильный М. П. Пищевые и биологически активные вещества в питании / М.П. Могильный. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 240 с.