

Аннотация рабочей программы дисциплины «Химия, вкуса, цвета и аромата»

Цель дисциплины является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах химизма и условий образования основных соединений, обуславливающих формирование вкуса, цвета и аромата при производстве пищевых продуктов из растительного сырья и их влияние на органолептические и физико-химические показатели качества готовой продукции, их изменений в процессе хранения

Задачи дисциплины

— сформировать практические основы определения основных органолептических показателей качества пищевых продуктов – вкуса, цвета и аромата;

— сформировать практические основы определения причин и условий образования нежелательного и постороннего вкуса, цвета и аромата пищевых продуктов

Физиология органолептических ощущений человека

Вкус и вкусовые ощущения

Проверка дегустаторов на вкусовую агнозию.

Определение вкусового дальтонизма, порога вкусовой чувствительности и порога вкусовой разницы

Кислотные свойства карбоновых кислот.

Запах и обонятельные ощущения Тренировка сенсорной памяти дегустаторов на индивидуальных запахах и их смесях.

Проверка дегустаторов на обонятельную аносмию. Традиционные и редкие запахи и ароматы

Получение и определение основных свойств альдегидов (бензальдегид, ванилин, цитраль, этиловый эфир уксусной кислоты)

Зрение и зрительные ощущения

Количественное определение каротиноидных пигментов овощных и плодовых растений

Извлечение из растительного сырья и определение основных свойств антоцианов

Влияние рН пищевой системы на цвет продукта

Объем дисциплины 3 з.е.

Форма промежуточного контроля - зачет