

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Физико-химические методы контроля качества в процессах производства
продуктов питания животного происхождения»**

Целью освоения дисциплины «Физико-химические методы контроля качества в процессах производства продуктов питания животного происхождения» является формирование системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения; овладение физико-химическими методами, используемыми для определения основных свойств сырья и готовой продукции.

Задачи дисциплины:

- развитие способности к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов в соответствии с целями образовательной программы магистратуры
- развитие способности и готовности применять знания современных методов исследований;
- развитие способности самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов.

Тема 1 Люминесцентный метод анализа

Вопросы:

- 1.Определение качества (свежести) пищевых продуктов люминесцентным методом.
- 2.Определение спектральной области видимого люминесцентного излучения
- 3.Люминесцентный анализ сырья и готовой продукции

Тема 2 Рефрактометрия

Вопросы:

- 1.Методы определения сухих веществ и коэффициент преломления различных веществ и продуктов питания методом рефрактометрии.
- 2.Определение массовой доли влаги с помощью рефрактометра

Тема 3 Хроматография.

Вопросы:

- 1.Принцип хроматографического разделения.
- 2.Классификация хроматографических методов.
- 3.Качественные реакции на водорастворимые и жирорастворимые витамины в мясопродуктах, количественное определение витамина с в мясе и мясопродуктах

Тема 4 Фотоколориметрия.

Вопросы:

- 1.Фотоколориметрические методы анализа оснований на измерении поглощения света монохроматического излучения окрашенными соединениями в видимой области спектра.
- 2.Фотометрический методы определения нитратов и нитритов в мясе, вторичных продуктах убоя скота, мясных изделиях.

Тема 5 Спектрометрия.

Вопросы:

- 1.Спектральные методы анализа в видимой и ультрафиолетовой областях для оценки качества продуктов.
- 2.Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора в молоке и мясопродуктах

Объем дисциплины 2 з. е.

Форма промежуточного контроля – зачет.