

Аннотация рабочей программы дисциплины «Пищевые и технологические добавки»

Цель дисциплины: формирование у магистрантов углубленных профессиональных знаний в области пищевых добавок и улучшителей, применяемых при производстве пищевых изделий из растительного сырья

Задачи дисциплины: — сформировать основы теоретических знаний и практических навыков по использованию в пищевых продуктах пищевых и технологических добавок, технологических и вспомогательных веществ, отвечающих современным требованиям по безопасности;

—получить представление о техническом регулировании применения пищевых и технологических добавок в производстве продуктов питания из растительного сырья;

— сформировать практические основы рационального, технологически обоснованного применения пищевых добавок при производстве основных видов продуктов питания из растительного сырья.

Предмет и задачи курса, основные определения. Особенности использования пищевых добавок при производстве продуктов питания в современных условиях

Метаболизм пищевых добавок. Контроль токсикологической безопасности пищевых добавок

Классификация пищевых добавок. Технологических добавок и вспомогательных материалов по технологическому назначению. Функциональные классы пищевых добавок, их определения и подклассы.

Улучшители консистенции, их назначение. Современные загуститель, стабилизаторы и эмульгаторы. Особенности их применения.

Характеристика пищевых добавок, улучшающих вкус пищевых изделий. Современные сахарозаменители и подсластители. Особенности их применения.

Характеристика пищевых добавок, улучшающих внешний вид пищевых изделий. Современные пищевые красители, применяемые в России и за рубежом.

Характеристика консервантов, антибиотиков и антиокислителей, их свойства и особенности применения

Особенности применения регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

Объем дисциплины 4 з.е.

Форма промежуточного контроля – экзамен