

ІНОВАЦІЙНІ ІНГРЕДІЄНТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБИЦТВ

Кафедра інженерії харчового виробництва
Факультет біолого – технологічний

<i>Семестр</i>	6
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Викладач</i>	к.с.г.н., доцент НОВІКОВА Наталя Володимирівна.

Метою дисципліни «Інноваційні інгредієнти харчових продуктів» є формування у здобувачів вищої освіти системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок із загальних підходів та принципів створення й використання інноваційних інгредієнтів.

Завданням: є надання здобувачам вищої освіти другого (магістерського) рівня відповідної наукової інформації щодо понятійного апарату курсу, існуючих класифікацій інноваційних інгредієнтів.

знати понятійний апарат курсу, класифікації інноваційних інгредієнтів, напрями їх використання, характеристику основних функціональних класів харчових технологічних й інгредієнтів, принципи їх розробки.

Загальні компетентності: здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу, пошуку, оброблення інформації з різних джерел; знання та розуміння предметної області і професії; здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою на загальні та фахові теми; навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

Фахові компетентності: здатність аналізувати і використовувати наукові дослідження в галузі харчових технологій для зростання обсягів виробництва харчових продуктів; здатність розробляти і застосовувати механізми оцінювання та прогнозування впровадження нових технологій; уміння коригувати рівень використання поживних і біологічно активних речовин сировини з метою їх збереження та підтримування оптимального співвідношення в харчових продуктах.

Програмні результати навчання: знання особливостей біохімічних властивостей, поживних і біологічно-активних речовин сировини, їх впливу на технологічні процеси; знання сучасних досягнень і перспективних напрямів з переробки продукції тваринництва; знання основних властивостей і способів зберігання та переробки продуктів забою різних видів с.-г. тварин, птиці, їх вплив на технологію.

Зміст за темами

Тема 1. інноваційні інгредієнти, які покращують зовнішній вигляд харчових продуктів. Натуральні барвники

Тема 2 Синтетичні інноваційні інгредієнти. Суміші харчових барвників.

Тема 3. інноваційні інгредієнти, що використовуються для формування аромату та смаку харчових продуктів. Ароматизатори.

Тема 4. Цукрозамінники і підсолоджувачі. Огляд сучасного ринку смакоароматичних добавок

Тема 5. Загусники і драглеутворювачі

Тема 6. Емульгатори. Суміші інноваційних інгредієнтів – регуляторів
консистенції харчових продуктів