

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ

Кафедра інженерії харчового виробництва
Факультет біолого – технологічний

<i>Семестр</i>	7
<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 є формування необхідних теоретичних знань про харчові та дієтичні добавки, їх класифікацію, склад, роль в харчових технологіях та харчуванні, оцінку з точки зору токсикології і медико - біологічних вимог.

Завданням: є ознайомити студентів із сучасними у явленнями щодо ролі харчових та дієтичних добавок у створенні продуктів масового та спеціального призначення; з'ясувати фізіологічні функції механізми дії добавок на організм людини з позиції сучасних знань їхнього складу, будови та взаємодії з іншими харчовими компонентами; надати необхідні теоретичні та практичні знання з технологій отримання добавок.

Знати: основні класи харчових добавок; хімічну природу основних представників харчових добавок; переваги і недоліки натуральних і синтетичних харчових добавок; роль дієтичних добавок в сучасному харчуванні, принципи створення функціональних продуктів харчування.

Загальні компетентності: здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями, здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел, здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях, здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Фахові компетентності: здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів, здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів, здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.

Програмні результати навчання: знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення, вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі, мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

Зміст за темами

Тема 1: Гігієнічна регламентація застосування харчових добавок в продуктах харчування. Харчові добавки, що покращують зовнішній вигляд харчових продуктів.

Тема 2: Харчові добавки, які змінюють структуру та фізико-хімічні властивості продуктів харчування.

Тема 3: Харчові добавки, які впливають і змінюють смак та аромат харчових продуктів.

Тема 4: Харчові добавки, які уповільнюють мікробне та окислювальне псування м'ясної харчової сировини та готових продуктів.

Тема 5: Біологічні активні добавки. Порядок гігієнічної експертизи БАД. Реєстр БАД до харчової продукції.

Тема 6: Прянощі

Тема 7: Технологічні допоміжні засоби