**ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ РЕФЕРАТОВ ПО КУРСУ**

**«Химия пищи»**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ варианта** | **Темы рефератов** |
| 1 | Биологическая ценность пищевых продуктов |
| 2 | Модифицированные крахмалы. Применение в пищевых технологиях. |
| 3 | Полисахариды растительного и микробного происхождения. Применение в технологическом процессе. |
| 4 | Биологическая эффективность пищевых продуктов. Способы изменения данного показателя. |
| 5 | Значение белков в питании. Содержание их в продуктах питания. Классификация белков по разным признакам. Строение белков: первичная, вторичная, третичная, четвертичная структура белков. |
| 6 | Гидратация белков: сущность, формы связи воды с молекулами белков; факторы, влияющие на степень гидратации; распространение гидратации в технологических процессах, влияние ее на свойства изделий. |

***Требования к оформлению реферата:***

Формат – А 4

Поля – 20 мм со всех сторон

Шрифт – Times New Roman

Размер шрифта – 14

Межстрочечный интервал – 1,5

Абзацный отступ – 1,25

Ориентация – книжная, с переносами

Объём – не менее 10 стр.

Список использованной литературы, оформленный согласно ГОСТ 7.05.2008 в порядке последовательности ссылок в тексте.

Реферат представляется преподавателю на бумажном носителе.

***Основные разделы реферата:***

1. Титульный лист

2. Содержание

3. Введение

4. Основная часть реферата (с подразделами)

5. Заключение

6.Приложения (при наличии)

7. Список использованной литературы