

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.ДВ 7.1 «Пищевые добавки и улучшители»

по направлению подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра разработчик рабочей программы: ХТОМ

### 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины Б1.В.ДВ.7.1 Пищевые добавки и улучшители являются:

- а) формирование представления об основных функционально-технологических свойствах сырья животного происхождения и об их изменениях в ходе технологического процесса хранения и переработки сырья;
- б) формирование представления об основных токсикометрических показателях химических веществ вообще и пищевых добавок в частности
- в) ознакомление студентов с основными классами пищевых добавок и улучшителей;
- г) изучение физико-химических и функционально-технологических свойств основных представителей различных классов пищевых добавок;
- д) изучение влияния различных пищевых добавок на физико-химические, функционально-технологические и потребительские свойства пищевых продуктов.

### 2. Содержание дисциплины «Пищевые добавки и улучшители»

Понятие о комбинированных продуктах, аналогах. Нормативная база производства продуктов аналогов. Основные токсикометрические показатели химических веществ и ПДУ. Фальсификация. Виды, побудительные моменты и ее идентификация. Система Codex alimentarius, ее составные части и взаимоотношения с действующим национальным законодательством различных стран. Эмульгаторы и структурообразующие добавки. Состав, свойства, применение. Ароматизаторы, искусственные и натуральные подсластители. Амортизаторы, усилители вкуса. Природные и искусственные красители. Стабилизаторы, окраски. Отбеливатели. Фиксаторы гемоглобина и химизм их действия. Синтетические и натуральные антиоксиданты, их природные источники. Химические свойства и значение для здоровья человека. Номенклатура, классификация

ферментов, влияние физико-химических факторов на их активность.  
Применение в пищевой промышленности

**3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**1) Знать:**

а) понятия: функционально-технологические свойства сырья и пищевых продуктов, пищевые добавки и улучшители, искусственные и натуральные ПДУ;

б) основные токсикометрические показатели пищевых добавок и улучшителей, порядок их определения и расчета;

в) теоретические основы методов экспериментального определения возможности использования веществ различного происхождения в качестве ПДУ;

г) основные функционально-технологические свойства сырья, причины и последствия их изменений;

д) основные классы ПДУ и их влияние на основные группы показателей качества и безопасности сырья и пищевых продуктов;

**2) Уметь:**

а) оценить безопасные и оптимальные количественные диапазоны использования ПДУ в различных группах пищевых продуктов;

б) оценить методами техно-химического и органолептического анализа показатели качества и безопасности пищевых продуктов с использованием ПДУ.

в) находить информацию о пищевых добавках и БАД, разрешенных к использованию на территории России;

**3) Владеть:**

а) основными навыками выбора оптимальных ПДУ при определенном наборе органолептических и функционально-технологических свойств сырья;

б) навыками пользования санитарно-гигиенической и другой нормативной документацией по пищевым добавкам и БАД;

в) навыками оценки целесообразности применения пищевых добавок и улучшителей для производства новых и инновационных продуктов питания;

г) навыками определения степени соответствия рекламы пищевых продуктов с ПДУ нормам действующего законодательства.

Зав. каф ХТОМ



Хасаншина Э.М.