

ХАРЧОВІ ТА ДІЄТИЧНІ ДОБАВКИ

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

<i>Лектор</i>	Штонда Оксана Анатоліївна, к. тех. н., доцент
<i>Семестр</i>	7
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години</i>	30 (15 год лекцій, 15 год практичних чи лабораторних занять)

Загальний опис дисципліни

Навчальна дисципліна передбачає вивчення теоретичних знань про харчові та дієтичні добавки, їх класифікацію, склад, роль в харчових технологіях та харчуванні.

Застосування отриманих знань на практиці буде сприяти прийняттю оптимальних рішень у питаннях вибору, застосуванню харчових добавок та удосконаленню технологій конкурентно-спроможної продукції.

Головне *завдання* вивчення дисципліни – полягає в отриманні знань і вмінь раціонального використання добавок у технологіях харчових продуктів, методів управління якістю готової продукції.

Теми лекцій:

1. Вступ. Мета та задачі курсу. Основні терміни та визначення. Загальні відомості про харчові добавки, визначення, класифікація. Комплексні харчові добавки.
2. Харчові добавки, які змінюють структуру та фізико-хімічні властивості продуктів харчування.
3. Харчові добавки, які впливають і змінюють смак та аромат харчових продуктів.
4. Харчові добавки, які уповільнюють мікробне та окислювальне псування м'ясної харчової сировини та готових продуктів. Технологічні харчові добавки.
5. Харчові ароматизатори.
6. Технологічні допоміжні засоби.
7. Прянощі та приправи.
8. Біологічні активні добавки. Порядок гігієнічної експертизи БАД. Реєстр БАД до харчової продукції.

Теми занять:

(семінарських, практичних, лабораторних)

1. Вивчення законодавчих та нормативних документів з технічного регулювання та технологічного використання харчових добавок (2 год).
2. Дослідження впливу фізико-хімічних факторів на індикаторні властивості та колориметричні показники натуральних харчових барвників (4 год).
3. Визначення розчинності харчових добавок, які регулюють консистенцію продукту та їх функціональні властивості (2 год).
4. Вивчення органолептичних показників смакоароматичних добавок (2 год).
5. Дослідження структурно-механічних показників розчинів емульгаторів та структуроутворювачів (4 год).