

АНОТАЦІЯ

Біохімія молока і м'яса

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок технологічних процесів, які мають місце під час виготовлення молоко- та м'ясопродуктів, біохімічних перетворень різних компонентів вихідної сировини, які можна пояснити тільки порівнюючи з даними, отриманими під час вивчення прижиттєвих біохімічних процесів.

Основні завдання навчальної дисципліни: вдосконалення технологічних процесів та створення нових напрямів у переробці молочної та м'ясної сировини тваринного походження з метою виготовлення високоякісної та конкурентоспроможної молочної та м'ясної продукції.

Компетентності:

Знати і розуміти біохімічні процеси в сировині та в кінцевих продуктах харчування, здатність визначати біохімічні показники їх якості.

Програмні результати навчання:

Уміти застосовувати знання біохімічних процесів в сировині та в кінцевих продуктах харчування та визначати біохімічні показники їх якості.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Загальне поняття про молоко, хімічний склад та властивості молока.

Тема 2. Одержання молока високої якості, його біохімічні і фізико-хімічні зміни у технології молочних продуктів.

Тема 3. Харчова цінність м'яса та його морфологічний і хімічний склад. Зміни хімічного складу м'яса в післязубийний період і в період його зберігання. Біохімія сполучних тканин м'яса тварин.

Тема 4. Вплив різноманітних факторів на хімічний склад та якість м'яса. Біохімія внутрішніх органів та нервової тканини. Отримання біологічно активних препаратів тваринного походження для харчової промисловості.

Трудомісткість:

Загальний кількість годин 120 годин

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік