

ІННОВАЦІЙНІ ХАРЧОВІ ІНГРЕДІЄНТИ У ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: формування знань щодо властивостей інноваційних харчових інгредієнтів, нормативної документації стосовно їх застосування в технологіях виробництва харчової продукції, технологічних функцій харчових інгредієнтів та критеріїв їх вибору, перспектив застосування харчових добавок при створенні функціональних харчових продуктів та розумінні ролі інноваційних біологічно активних добавок.

Основні завдання навчальної дисципліни: розуміння призначення інноваційних харчових інгредієнтів, що формують основні властивості харчових продуктів; вивчення асортименту харчових добавок та закономірностей їх підбору; вивчення порядку гігієнічної експертизи та застосування харчових добавок; знати правила внесення харчових добавок у технологічному циклі виробництва харчових продуктів; розуміння ролі біологічно активних добавок, сучасних вимог до харчових добавок в аспекті інноваційних технологій виробництва харчових продуктів.

Компетентності:

фахові:

Здатність розуміти вплив інноваційних харчових інгредієнтів на формування показників якості харчової продукції.

Програмні результати навчання:

Використовувати інноваційні харчові інгредієнти в традиційних технологіях харчових виробництв та при їх удосконаленні

Програма навчальної дисципліни:

- Тема 1. Мета та задачі курсу. Основні терміни та визначення. Загальні відомості про інноваційні харчові добавки.
- Тема 2. Гігієнічна регламентація застосування харчових добавок та інноваційних інгредієнтів в продуктах харчування.
- Тема 3. Інноваційні інгредієнти, що покращують зовнішній вигляд харчових продуктів.
- Тема 4. Інноваційні інгредієнти, які змінюють структуру та фізико-хімічні властивості продуктів харчування.
- Тема 5. Інноваційні інгредієнти, які впливають і змінюють смак та аромат харчових продуктів.
- Тема 6. Інноваційні інгредієнти, які уповільнюють псування сировини та готових продуктів.
- Тема 7. Інноваційні технологічні харчові добавки та прянощі.
- Тема 8. Інноваційні біологічні активні добавки.

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік.