

Харчові та дієтичні добавки

Кафедра технології молока і м'яса

Лектор Мельничук С.Д.

Семестр

7

Освітній ступінь

Бакалавр

Кількість кредитів ЄКТС

3

Форма контролю

Залік

Аудиторні години

30 (14 год. лекцій, 16 год. практичних чи лабораторних)

Загальний опис дисципліни

Програма курсу Харчові та дієтичні добавки харчування сприяє послідовному розвитку в студентів знань про харчові та дієтичні добавки та сфери їх застосування. Курс спрямований на вивчення основних засад, щодо гігієнічної регламентація застосування харчових добавок в продуктах харчування: гранично допустима концентрація, допустима добова потреба. Курс передбачає ознайомлення з загальною класифікацією харчових добавок та детальне вивчення, кожного класу, а саме, сфера застосування та функціонально-технологічні властивості. Мета дисципліни «Харчові та дієтичні добавки» – формування необхідних теоретичних знань про харчові та дієтичні добавки, їх класифікацію, склад, роль в харчових технологіях та харчуванні, оцінку з точки зору токсикології і медико біологічних вимог.

Завданнями дисципліни є:

– ознайомити студентів із сучасними уявленнями щодо ролі харчових та дієтичних добавок у створенні продуктів масового та спеціального призначення;

– з'ясувати фізіологічні функції механізми дії добавок на організм людини з позиції сучасних знань їхнього складу, будови та взаємодії з іншими харчовими компонентами;

– надати необхідні теоретичні та практичні знання з технологій отримання добавок.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати:

- основні класи харчових добавок;

- хімічну природу основних представників харчових добавок;

- переваги і недоліки натуральних і синтетичних харчових добавок;

- роль дієтичних добавок в сучасному харчуванні, принципи створення функціональних продуктів харчування;

вміти:

- пояснити призначення кожної харчової добавки, присутньої в конкретному продукті;

- підібрати найбільш адекватні харчові добавки для поліпшення якості конкретного продукту;

- користуватися СанПіНом по застосуванням харчових добавок;

- складати клопотання про дозвіл на використання нової добавки для виробництва харчової продукції;

- проводити розрахунок ГДК сторонньої речовини в продуктах харчування.

Теми лекцій:

1. Мета та задачі курсу. Основні терміни та визначення. Загальні відомості про харчові добавки.

2. Гігієнічна регламентація застосування харчових добавок в продуктах харчування. Харчові добавки, що покращують зовнішній вигляд харчових продуктів.

3. Харчові добавки, які змінюють структуру та фізико – хімічні властивості продуктів харчування.

4. Харчові добавки, які впливають і змінюють смак та аромат харчових продуктів.

5. Харчові добавки, які уповільнюють мікробне та окислювальне псування харчової сировини та готових продуктів. Технологічні харчові добавки.
6. Харчові ароматизатори.
7. Технологічні допоміжні засоби.
8. Прянощі.
9. Біологічно активні добавки.

Теми занять:

(семінарських, практичних, лабораторних)

1. Мета та задачі курсу. Основні терміни та визначення. Загальні відомості про харчові добавки.
2. Гігієнічна регламентація застосування харчових добавок в продуктах харчування. Харчові добавки, що покращують зовнішній вигляд харчових продуктів.
3. Харчові добавки, які змінюють структуру та фізико – хімічні властивості продуктів харчування.
4. Харчові добавки, які впливають і змінюють смак та аромат харчових продуктів.
5. Харчові добавки, які уповільнюють мікробне та окислювальне псування харчової сировини та готових продуктів. Технологічні харчові добавки.
6. Харчові ароматизатори.
7. Технологічні допоміжні засоби.
8. Прянощі.
9. Біологічно активні добавки.