



ХАРЧОВІ ТА ДІЄТИЧНІ ДОБАВКИ



Метою дисципліни є: формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок із загальних підходів та принципів створення й використання харчових добавок, і в тому числі дієтичних харчових добавок з біологічно активною дією (БАД), з напрямів використання харчових добавок в харчовій індустрії.

Вивчення дисципліни дозволяє отримати

Компетенції:

- Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- Здатність впроваджувати у виробництво технології безпечних та якісних харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини і харчових добавок впродовж технологічного процесу;
- Знання класифікації харчових добавок та БАД, напрями їх використання у харчових виробництвах, характеристику основних функціональних класів харчових технологічних й дієтичних добавок, принципи їх розробки, використання в інноваційних технологіях розробки та виготовлення продовольчих товарів широкого вжитку й продуктів функціонального харчування.

Програмні результати навчання

- Знати наукові основи технологічних процесів безпечних та якісних харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини та БАД під час технологічного перероблення.

Зміст дисципліни:

- Сучасні класифікації та напрями використання харчових добавок в галузях народного господарства
- Поняття про технологічні харчові добавки. Харчові добавки різного функціонального призначення;
- Дієтичні харчові добавки та їх використання в оздоровленні, харчових продуктах й функціональному харчуванні;
- Формування якості й безпеки харчових добавок.