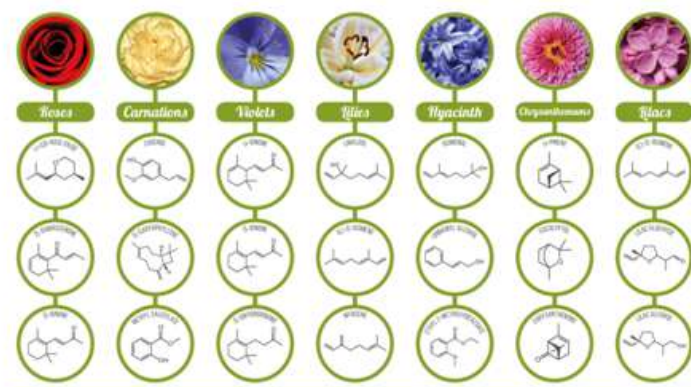




ХІМІЯ СМАКУ, ЗАПАХУ, КОЛЬОРУ



Метою дисципліни є: підготовка фахівців, які володіють основами хімії смаку, кольору, запаху, здатних з науковим підходом використовувати хімічні знання при вирішенні виникаючих завдань і проблем.

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 впродовж технологічного процесу ;
- хімізм і умови утворення основних сполук, які зумовлюють формування смаку, кольору і аромату при виробництві харчових продуктів з рослинної сировини і їх вплив на органолептичні і фізико-хімічні показники якості готової продукції, а також зміни в процесі зберігання.

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 під час технологічного перероблення.
- Виконувати якісні реакції на найважливіші групи з'єднань, що відповідають за смак, запах і колір продуктів; проводити якісний аналіз природних об'єктів.

Зміст дисципліни:

- Природа кольору, значення кольору при органолептичній характеристиці харчової сировини і харчових продуктів;
- Значення запаху при органолептичній характеристиці харчової сировини і харчових продуктів;
- Природа смаку. Значення смаку при органолептичній характеристиці харчової сировини і харчових продуктів;
- Зміни кольору, смаку і запаху при технологічній обробці біологічної сировини і під час зберігання.