

АНОТАЦІЯ

дисципліна

НЕТРАДИЦІЙНА ПРОДОВОЛЬЧА СИРОВИНА

для здобувачів вищої освіти третього (освітньо-наукового) рівня

«Доктор філософії»

Цикл професійної підготовки (вибіркова дисципліна)

Загальна кількість годин – 150 (10 год – лекції, 10 год – практичні, 130 год – самостійна робота)

Мета навчальної дисципліни є формування у здобувачів освіти наукових підходів до сучасних технологій виробництва харчових продуктів з нетрадиційної сировини та інгредієнтів рослинного і тваринного походження.

Ви познайомитеся із сучасними технологіями переробки, зберігання та безвідходного використання сировини різного походження. Курс розкриває можливості широкого застосування нових видів рослинної та тваринної сировини, вторинних ресурсів та навіть комах у технологіях молочних, м'ясних, хлібобулочних та кондитерських виробів, а також інноваційних напоїв.

Ти будеш знати:

- Сучасні технології переробки, зберігання та безвідходного використання нетрадиційної сировини.
- Характеристики та потенціал нетрадиційної сировини рослинного (дикороси, олійні культури) та тваринного походження (гідробіонти, екзотичні тварини).
- Особливості застосування нетрадиційних інгредієнтів у технологіях виробництва йогуртів, ковбас, хліба, напоїв та інших продуктів.
- Перспективи та технологічні аспекти використання комах у виробництві харчових продуктів.

Ти будеш уміти:

- Науково обґрунтовувати ефективне використання нетрадиційних видів сировини в харчових технологіях.
- Розробляти рецептури та технології виготовлення інноваційних продуктів із підвищеною харчовою та біологічною цінністю.
- Аналізувати альтернативні джерела біологічно активних компонентів для створення нових харчових продуктів.
- Впроваджувати власні ідеї для створення унікальних продуктів харчування на основі нетрадиційної сировини.

Чи можуть комахи стати продуктом майбутнього? Як за допомогою порошку з ягід горобини подовжити термін зберігання хліба?

Які нетрадиційні інгредієнти можна використати для створення крафтових напоїв?

Яким чином ти можеш використати вторинні ресурси харчової промисловості для організації власного бізнесу?

Відповіді на ці запитання та багато інших ти отримаєш при вивченні даного курсу.

Твій лектор та наставник – Анна Олександрівна Геліх, доц., к.т.н.

ANNOTATION

discipline

NONTRADITIONAL FOOD RAW MATERIALS

for students of the third (Doctor of Philosophy) level of higher education

Cycle of professional training (Selective course)

Total number of hours – 150 (10 hours – lectures, 10 hours – practical, 130 hours – independent work)

The goal of the course is the formation of scientific approaches in students to modern technologies for the production of food products from non-traditional raw materials and ingredients of plant and animal origin.

You will get acquainted with modern technologies for processing, storage, and waste-free use of raw materials of various origins. The course reveals the possibilities of wide application of new types of plant and animal raw materials, secondary resources, and even insects in the technologies of dairy, meat, bakery, and confectionery products, as well as innovative beverages.

You will know:

- Modern technologies for processing, storage, and waste-free use of non-traditional raw materials.
- Characteristics and potential of non-traditional raw materials of plant (e.g., oil-containing raw materials) and animal origin (hydrobionts, exotic animals).
- The specifics of using non-traditional ingredients in the production technologies of yogurts, sausages, bread, beverages, and other products.
- The prospects and technological aspects of using insects in food production.

You will be able to:

- Scientifically justify the effective use of non-traditional types of raw materials in food technology.
- Develop recipes and manufacturing technologies for innovative products with increased nutritional and biological value.
- Analyze alternative sources of biologically active components for creating new food products.
- Implement your own ideas to create unique food products based on non-traditional raw materials.

Can insects become the product of the future? How can rowanberry powder extend the shelf life of bread?

What non-traditional ingredients can be used to create craft beverages?

How can you use secondary resources of the food industry to organize your own business?

You will get the answers to these and many other questions while studying this course.

Your lecturer and mentor is Anna Helikh, Assoc. Prof., Ph.D.