

Аннотация рабочей программы дисциплины  
**Биохимия растительного сырья в производстве продуктов питания**

**Целью** освоения дисциплины «Биохимия растительного сырья в производстве продуктов питания» является формирование у будущих специалистов твердых теоретических знаний по химическому составу и особенностям формирования растительного сырья, применяемого в производстве продуктов питания.

**Задачи дисциплины**

- Научиться использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности
- Рационально использовать основных и перспективных видов ресурсов, внедрению ресурсосберегающих комплексных технологических решений и принципов защиты окружающей среды

Общая характеристика и классификация растительного сырья. Характеристика основных биологически активных соединений, входящих в состав продуктов питания из растительного сырья.

Продукты питания повышенной биологической ценности на основе зернобобовых культур

Характеристика и биологическая ценность растительных жиров из масличных культур, применяемых в производстве продуктах питания

Характеристика эфирномасличных растений. Классификация эфирных масел содержащихся в растениях.

Характеристика сырья, содержащего ациклические и циклические монотерпены

Антиоксидантная активность плодово-ягодного, овощного и

другого растительного сырья

Характеристика минорных компонентов и биологически активных веществ растительного сырья.

Объем дисциплины 4 з.е.

Форма промежуточного контроля – экзамен