

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Биохимия растительного сырья в производстве продуктов питания»

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у будущих специалистов твердых теоретических знаний по химическому составу и особенностей 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

3. Содержание дисциплины

В результате освоения дисциплины, обучающиеся изучат теоретический и практический материал по следующим темам:

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.

4. Трудоемкость дисциплины и форма промежуточной аттестации

Объем дисциплины 144 часа, 4 зачетных единицы. Дисциплина изучается на 1 курсе, во 2 семестре. По итогам изучаемого курса студенты сдают экзамен.