

**НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА**  
***ХАРЧОВІ ДОБАВКИ В ГАЛУЗІ***

**Компонента освітньої програми –**  
***вибіркова (4 кредити)***

**Мета навчальної дисципліни:** підготовка фахівців, які володіють основами регулювання характеристиками харчової продукції шляхом введення до її складу харчових добавок, цілеспрямовано змінювати основні властивості харчових напівфабрикатів та кінцевої продукції.

**Завданням навчальної дисципліни** є освоєння студентами теоретичних і практичних основ застосування харчових добавок різного призначення; формування у студентів знань, що дозволяють зрозуміти принципи хімічних, біохімічних і технологічних процесів переробки харчової сировини; розвиток практичного досвіду користування хімічними знаннями в професійній діяльності і повсякденному житті.

# Змістовий модуль 1. Харчові добавки. Загальна характеристика та застосування. Регулювання кольором, ароматом та смаком харчових продуктів.

- Тема 1. Вступ. Визначення, класифікація та правила застосування харчових добавок.
- Тема 2. Харчові добавки – регулятори кольору харчових продуктів. Природні та синтетичні харчові барвники.
- Тема 3. Харчові добавки – регулятори аромату харчової продукції. Вплив будови молекули речовини на її запах. Природні та синтетичні харчові ароматизатори.
- Тема 4. Харчові добавки – регулятори смаку харчових продуктів. Замінники цукру та підсолоджувачі. Правила застосування синтетичних підсолоджувачів..

## **Змістовий модуль 2. Харчові добавки – регулятори консистенції та часу зберігання харчових продуктів.**

- Тема 1. Харчові добавки – регулятори консистенції продуктів. Загусники і драглеутворювачі.
- Тема 2. Харчові добавки які сприяють збільшенню термінів зберігання харчових продуктів.
- Тема 3. Вплив харчових добавок на фізико-хімічні властивості напівфабрикатів та органолептичні властивості харчової продукції.

# Теми лабораторних занять

- Спектрофотометричне дослідження природних та синтетичних барвників. Напрями підвищення стійкості природних харчових барвників
- Вивчення ефірних олій рослин.
- Синтез речовин із сильним ароматом (есенцій).
- Порівняльна характеристика смаку натуральних та синтетичних підсолоджувачів.
- Вивчення модифікаторів смаку та аромату харчових продуктів.
- Дослідження процесів структурування харчових сумішей під впливом полісахаридів.
- Визначення ефективності дії консервантів.

## **Види та форми контролю**

Формами поточного контролю є: усний контроль (в ході опитування, бесіди); письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі, реферат); комбінований контроль; презентація самостійної роботи студентів; тестовий контроль; лабораторний контроль (захист лабораторних робіт);

Форма підсумкового контролю: залік.

## **Засоби оцінювання**

- - тести;
- - звіти лабораторних робіт;
- - реферати;
- - презентації результатів виконаних завдань та досліджень;
- - модульні контрольні роботи;
- - завдання на лабораторному обладнанні.