

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича



Кафедра хімії та експертизи харчової продукції

Презентація вибіркової навчальної дисципліни

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Розробник: д.х.н., проф. Ігор КОБАСА

Чернівці - 2024



НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

Інноваційні технології харчових продуктів

Короткий опис дисципліни

- **Освітньо-кваліфікаційний рівень – Бакалавр**
- **Лекцій – 15 годин**
- **Лабораторні роботи – 30 години**
- **Самостійна робота – 75 годин**
- **Вид контролю – залік**





Дослідження, спрямовані на створення інноваційних технологій харчових продуктів із використанням новітніх підходів до їх одержання, зокрема, продуктів переробки рослинної сировини, як джерела легкозасвоюваних білків рослинного походження, мікроелементів, клітковини – вельми перспективні. Такі харчові продукти володіють поліпшеними споживчими властивостями, мають більший вміст біологічно активних речовин, у тому числі антиоксидантів, та подовжені терміни зберігання. Створення таких інноваційних продуктів надзвичайно важлива проблема сьогодення. Тому питання, які стосуються одержання такої харчової продукції, оцінювання її якості та безпечності – актуальні та є призначенням даної навчальної дисципліни. Дисципліна орієнтована на підготовку фахівців, які здатні розв’язувати складні проблеми з організації інноваційних технологій харчових виробництв з метою розвитку харчової галузі.

Мета навчальної дисципліни:

формування у здобувачів теоретичних засад та практичних навичок виробництва харчової продукції на основі інноваційних технологій, які використовуються в сучасній харчовій промисловості та спираються на результати наукових досліджень у галузі. Завдання вивчення дисципліни полягає в оволодінні здобувачами системою знань, достатньою для формування умінь і навичок із вирішення питань створення інноваційної харчової продукції та визначення її якості та безпечності.

ТЕМАТИКА ТЕОРЕТИЧНОЇ ЧАСТИНИ

МОДУЛЬ 1. ІННОВАЦІЇ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ



- Шляхи розвитку інноваційних продуктів в Україні. Інноваційні підходи до створення новітніх технологій одержання харчової продукції.
- Класифікація і характеристика харчових продуктів функціонального призначення. Формування інгредієнтного складу в інноваційних технологіях харчової продукції.
- Інноваційні прийоми та способи обробки харчової продукції. Функціонально-технологічні властивості добавок з рослинної сировини (овочів і фруктів) у технологіях одержання харчових продуктів.

МОДУЛЬ 2. НАУКОВІ ОСНОВИ СТВОРЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

- Наукові основи визначення доцільності заміни інгредієнтів традиційних харчових продуктів на інноваційні.
- Інноваційні напрямки використання рослинних антиоксидантів у харчовій продукції.
- Інноваційні технології отримання і використання харчових сорбентів та наноматеріалів.
- Інноваційні напрямки збагачення харчових продуктів вітамінами та мінеральними речовинами.



Контактний тел.

+380664168700

E-mail:

i.kobasa@chnu.edu.ua

Сторінка курсу в moodle:

<https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=8181>