



# Технологія харчових добавок полісахаридної природи

Викладач: доц. Воробець М.М.

Контактна інформація: [m.vorobets@chnu.edu.ua](mailto:m.vorobets@chnu.edu.ua)

Навчальний рік: 2024/2025



# Цілі навчання



- ▶ Ознайомити студентів із основними типами полісахаридів, їх властивостями, та застосуванням в харчовій промисловості
- ▶ Навчити технології виробництва та використання полісахаридів
- ▶ Дати уявлення про роль полісахаридів як загущувачів, стабілізаторів, гелеутворювачів та емульгаторів у різних харчових продуктах



# Основні теми курсу

- ▶ Загальні відомості про полісахариди
- ▶ Полісахариди рослинного походження
- ▶ Технологія крохмалю та крохмалепродуктів
- ▶ Технологія целюлози та її похідних
- ▶ Технологія пектину і пектинових продуктів
- ▶ Технологія камедей
- ▶ Полісахариди з морських водоростей.  
Альгінова кислота, агар-агар



# Переваги курсу:

- Розуміння технології виробництва та застосування полісахаридів дозволяє харчовим технологам працювати в таких сферах, як розробка нових продуктів та вдосконалення процесів у харчовій промисловості
- Можливість працювати на підприємствах, які займаються виробництвом здорових і натуральних продуктів або спеціалізуються на харчових добавках



# Зворотній зв'язок

Якщо у вас є питання або пропозиції щодо курсу, звертайтеся:

- К.46, 3 корпус ЧНУ, вул. Л.Українки, 25, Чернівці
- Email: [m.vorobets@chnu.edu.ua](mailto:m.vorobets@chnu.edu.ua)