

## **БИОТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК**

**Цель изучения дисциплины** «Биотехнология пищевых и биологически активных добавок» – освещение вопросов, связанных с классификацией, технологическими свойствами натуральных и синтетических пищевых и биологически активных добавок, основными требованиями по их безопасному применению в технологии продуктов питания и особенностями их применения в различных пищевых системах, а также изучением основных нормативных документов, регламентирующих применение пищевых добавок в РФ.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

знание химических и физических свойств основных компонентов пищевых продуктов, технологические характеристики пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

умения анализировать причинно-следственные связи между компонентами, определять задачи и выбирать методы исследований, работать с литературой и компьютером;

владение методом лабораторных и производственных исследований для решения научно – исследовательских и производственных задач.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин «Методология проведения научного исследования и оформление результатов научной работы», «Средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции пищевых производств», «Нанобиотехнологии и высокотехнологичные производства пищевых продуктов», «Экологические основы природопользования и экобиотехнология» и является основой для освоения материалов дисциплины «Пищевая биотехнология», научно-исследовательской практики и НИР, а также для подготовки к ИГА.

Длительность изучения: один семестр