

БИОТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ

Целью освоения дисциплины «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ» является достижение определенных результатов образования (РО), а именно формированию у аспирантов комплекса знаний, умений и навыков в области пищевой биотехнологии, связанных с планированием и проведением научных исследований, решением образовательных задач, систематизацией научной информации и разработкой новых методов исследования для проведения фундаментальных и прикладных научных исследований в сфере промышленной экологии и биотехнологий.

В результате изучения дисциплины аспирант должен иметь представление:

- о биологических объектах (микроорганизмах, клетках тканей животных и растений), или молекулах (белках, ферментах, нуклеиновых кислотах);
- о способах использования вышеперечисленных биологических объектов для промышленного производства пищевых продуктов;
- о составе и свойствах биологически активных ингредиентов и продуктов различного назначения с заданными свойствами и составом, а также продуктов функциональной направленности;
- об использовании биотехнологических методов для обработки сырья растительного и животного происхождения (мясо, молоко, рыба, зерновые и масличные культуры, плодоовощное сырье и др.).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с биотехнологическими процессами, протекающими при переработке и хранении пищевого сырья и продуктов растительного и животного происхождения и основными принципами биомодификации пищевого сырья. Дисциплиной предусмотрено ознакомление с теоретическими основами пищевой биотехнологии.

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин: «организация диссертационного исследования», «Средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции пищевых производств»

Длительность изучения: один семестр