

## ПИЩЕВЫЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

**Цель изучения дисциплины «Пищевые функциональные ингредиенты»** – сформировать специалистов, умеющих обосновывать и применять сырье растительного, животного и микробного происхождения в качестве источников пищевых функциональных ингредиентов в биотехнологиях и пищевых технологиях при разработке инновационных пищевых продуктов.

Дисциплина «Пищевые функциональные ингредиенты» относится к факультативным дисциплинам учебного плана основной профессиональной образовательной программы послевузовского профессионального образования (аспирантуры).

Для освоения дисциплины необходимо знание таких дисциплин, как:

1. Средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции пищевых производств.

2. Информационно-коммуникационные технологии в научных исследованиях.

Содержание дисциплины служит основой для научно-исследовательской работы и подготовки диссертации..

Содержание разделов дисциплины:

Понятие функциональных пищевых ингредиентов. Классификация

Пищевые волокна

Витамины

Минеральные вещества

Жиры и вещества, сопутствующие жирам

Вторичные растительные соединения

Пробиотики, пребиотики, симбиотики

Маркировка функциональных пищевых ингредиентов

Длительность изучения: один семестр