

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Ресурсосберегающие технологии масложировой продукции»
Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и
инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным
образовательным программам высшего образования

Целью освоения дисциплины «Ресурсосберегающие технологии масложировой продукции» являются: формирование рационального использования природных ресурсов в условиях развития масложирового производства.

Задачи дисциплины

- овладение определенным объемом теоретических и практических знаний в области использования и переработки масложирового сырья, что позволит студентам в дальнейшем грамотно, со знанием дела проводить все технологические операции и на этой основе с минимальными затратами материальных ресурсов и труда проводить мероприятия в направлении предотвращения отрицательного воздействия масложирового производства на окружающую среду.

Названия тем, основных вопросов в виде дидактических единиц:

Экологоподобная модель функциональных связей в жироперерабатывающей промышленности.

Изучение экологических проблем масложировой промышленности: основные направления исследований; основные проблемы ресурсосбережения и экологической безопасности комплексной переработки маслосодержащего сырья.

Вторичные ресурсы в производстве растительных масел.

Переработка плодовых оболочек основных масличных культур. Утилизация шлама первичной очистки растительных масел. Обогащение шротов липидами. Производство и применение белковых продуктов.

Вторичные ресурсы в производстве растительных масел.

Переработка отходов консервного производства и отходов эфирно-масличного производства. Получение растительных масел из отходов зерноперерабатывающих отраслей и нетрадиционного сырья

Вторичные ресурсы в технологии переработки жиров.

Переработка гидрофузов, характеристика и ассортимент фосфатидных концентратов. Характеристика восков, технологические схемы и режимы винтеризации. Характеристика соапстоков щелочной нейтрализации.

Вторичные ресурсы в технологии переработки жиров.

Характеристика отработанных отбельных глин, выведение липидов из отбельных глин и их утилизация.

Характеристика погонов дезодорации и скрубберных жиров, область их применения.

Характеристика «Липидов кормовых витаминизированных»

Вторичные ресурсы в технологии модификации и гидролиза жиров.

Характеристика и технологические схемы переработки отходов гидрирования: отработанный катализатор, «красные саломасы», окиси углерода

Перспективные малоотходные технологии в масложировой промышленности.

Физические или «сухие» методы рафинирования жиров и масел. Новые методы модификации жиров: гидрокрекинг

Перспективные малоотходные технологии в масложировой промышленности.

Новые методы модификации жиров: переэтерификация, алкоголиз, эпоксирирование.

Ресурсосбережение масложировых предприятий. Основные принципы применения ресурсосберегающих технологий.

Ресурсосбережение: при производстве растительных масел. Ресурсосбережение: при очистке механическими методами; Ресурсосбережение: при гидратации фосфолипидов; Ресурсосбережение: при щелочной нейтрализации свободных жирных кислот

Ресурсосбережение масложировых предприятий.

Ресурсосбережение: при винтеризации восков и воскоподобных веществ. Ресурсосбережение: при адсорбционной Ресурсосбережение: рафинации жиров; Ресурсосбережение: при дезодорации жиров; Ресурсосбережение: при физической рафинации совместно с дезодорацией

Рациональное использование отходов и побочных продуктов масложировых производств

Рациональное использование отходов масложировых производств и их утилизация при модификации жиров. Рациональное использование отходов масложировых производств и их утилизация при производстве маргариновой продукции и майонеза; Рациональное использование отходов масложировых производств и их утилизация при производстве хозяйственного и туалетного мыла; при производстве глицерина

Объем дисциплины 4 з.е.

Форма промежуточного контроля – *экзамен.*