

Аннотация рабочей программы дисциплины Технология специализированных молочных продуктов

Целью освоения дисциплины «Технология специализированных молочных продуктов» является приобретение студентом знаний, необходимых для производственно-технологической деятельности в области технологии молочных продуктов функционального и специального назначения.

Задачи дисциплины

- реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
- реализовать технологии переработки сельскохозяйственной продукции

Содержание дисциплины

Функциональные продукты питания. Роль и значение функциональных продуктов в питании человека. Классификация функциональных продуктов питания. Пробиотики, пребиотики, синбиотики.

Технология кисломолочных продуктов, обогащенных бифидобактериями. Технология бипростокваши и фруктовой биопростокваши. Технология биоряженки и пробиотической ряженки «Славянка». Технология биоюгурта «Славянский» и фруктового биоюгурта «Славянский».

Технология пробиотического кефира.

Изучение технологии и практическая выработка кефира с лактулозой.

Технология пробиотической сметаны. Особенности технологии пробиотической сметаны «Славянская».

Изучение технологии и практическая выработка пробиотической сметаны.

Приготовление молочных десертов «Бланманже» на основе сметаны.

Технология пробиотических напитков. Технология напитков «Бифитон», «Бифилин», «Бифилайф».

Технология творога, обогащенного бифидобактериями и биологически активными добавками. Характеристика, пищевая ценность. Общая технология.

Изучение технологии и практическая выработка детского творога.

Приготовление молочных десертов «Бланманже» на основе творога.

Технология напитков из вторичного молочного сырья. Ассортимент напитков. Технология напитков из обезжиренного молока, молочной сыворотки и пахты.

Изучение технологии и практическая выработка функциональных молочных напитков с фруктовыми наполнителями.

Технология кисломолочных напитков лечебно-профилактического назначения для детского питания. Ассортимент. Особенности технологии.

Выработка лечебного кисломолочного продукта на закваске «Нарине».

Лактулоза и ее предназначение. Механизм бифидогенности лактулозы.

Объем дисциплины - 4 з. е.

Форма промежуточного контроля – экзамен