

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Использование вторичных ресурсов переработки молока и
нетрадиционных видов молочного сырья в технологии продуктов
питания»**

Цель дисциплины «Использование вторичных и нетрадиционных видов молочного сырья в технологии продуктов питания» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах в области рационального промышленного использования вторичного и нетрадиционного молочного сырья в технологии продуктов питания.

Задачи дисциплины

- изучение физиолого-биохимического состава и технологических свойств вторичных ресурсов переработки молока и нетрадиционных видов молочного сырья;
- приобретение способности рационально применять вторичные продукты переработки молока и нетрадиционных видов молочного сырья в технологии продуктов питания животного происхождения;
- приобретение способности разрабатывать новый ассортимент продуктов питания из вторичных ресурсов переработки молока и нетрадиционных видов молочного сырья.

Содержание дисциплины

Промышленные ресурсы вторичных ресурсов переработки молока и нетрадиционных видов молочного сырья. Технология продуктов из обезжиренного молока и пахты.

1. Понятие сыворотки, пахты, обезжиренного молока.
2. Содержание основных компонентов в обезжиренном молоке, пахте и молочной сыворотке;
3. Технологии производства напитков, творога, сыров.
4. Технологии производства сухих и сгущенных консервов из обезжиренного молока и пахты.

Эмульгирующие свойства растворимых молочно-белковых концентратов. Технология получения биологически активных белков молока

1. Технология получения молочных концентратов.
2. Влияние тепловой обработки растворов казеината натрия.
3. Продолжительность выдержки их при этой температуре, способность эмульгировать подсолнечное масло.
4. Изучение технологии получения биологически активных белков молока

Объем дисциплины 3 з. е.

Форма промежуточного контроля – зачет.