

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология производства растительных масел»**

**Целью** освоения дисциплины «Технология производства растительных масел» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах в области технологии по производству растительных масел.

### **Задачи дисциплины**

- реализация технологий переработки сельскохозяйственной продукции;
- контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

### **Содержание дисциплины**

1Ассортимент растительных пищевых масел. Химический состав, свойства растительных масел. Требования при заготовках и поставках на подсолнечник

2Виды масличного сырья.

Процессы, протекающие в семенах при их хранении. Основные режимы хранения масличных семян. Изучение ТР, нормативных документов на масличное сырье и масла. Изучение правил отбора проб и экспертизы масличных семян и растительных масел

3Вещества, сопутствующие растительным маслам: фосфолипиды, жирорастворимые витамины, восковые вещества, пигменты. Их локализация в масличных семенах. Определение содержания плодовых или семенных оболочек

4Хранение, очистка и сушка масличного сырья. Определения примесей, запаха, вкуса и цвета семян подсолнечника. Определение влажности масличных семян

5Подготовительные процессы переработки масличных семян.

Техника обрушивания семян. Анализ рушанки масличных семян. Определение выноса ядра в лузгу семян подсолнечника, сои, клецвины. Определение качества измельчения материала

6Приготовление мезги и извлечение масла прессованием

Производительность пресса. Расчетная работа: определение ожидаемых выходов масла, жмыха (шротов) и отходов производства

7Получение растительных масел методом экстракции

Растворители для растительных масел.

Изучение показателей растительных масел.

**Объем дисциплины - 2 з. е.**

**Форма промежуточного контроля – зачет**