

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Формирование цвета, вкуса и аромата пищевых продуктов»**  
**Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и**  
**инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным**  
**образовательным программам высшего образования**

**Целью** освоения дисциплины является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах химизма и условий образования основных соединений, обуславливающих формирование вкуса, цвета и аромата при производстве пищевых продуктов из растительного сырья и их влияние на органолептические и физико-химические показатели качества готовой продукции, их изменений в процессе хранения.

**Задачи**

- сформировать теоретические знания об условиях формирования вкуса, цвета и аромата пищевых продуктов и практические основы определения основных органолептических показателей качества пищевых продуктов – вкуса, цвета и аромата;
- сформировать теоретические и практические основы представления о причинах и условиях образования нежелательного и постороннего вкуса, цвета и аромата пищевых продуктов

**Основные разделы дисциплины:**

1. Физиология органолептических ощущений человека  
Создание вкуса и вкусовых ощущений.  
Классификация веществ, отвечающих за вкус пищевой продукции.  
Проверка дегустаторов на вкусовую агнозию. Определение вкусового дальтонизма, порога вкусовой чувствительности и порога вкусовой разницы
2. Основные вещества, придающие пищевой продукции кислый вкус. Их классификация и условия образования в пищевых продуктах. Особенности алкалоидов пищевого сырья как веществ, придающих горький вкус. Кислотные свойства основных карбоновых кислот, роль в пищевых продуктах.
3. Влияние запахов на потребительские свойства пищи. Классификация запахов и особенности восприятия обонятельных ощущений Тренировка сенсорной памяти дегустаторов на индивидуальных запахах и их смесях.
4. Традиционные и редкие запахи и ароматы. Ароматерапия и использование ароматов в маркетинговых целях при продвижении новых продуктов питания. Проверка дегустаторов на обонятельную аносмию.
5. Формирование запаха продуктов питания в технологическом процессе. Основные продукты и условия образования летучих веществ при протекании реакции Майера. Получение и определение основных свойств альдегидов (бензальдегид, ванилин, цитраль, этиловый эфир уксусной кислоты)
6. Формирование цвета пищевых продуктов. Красящие вещества сырья и их изменения в технологическом процессе. Количественное определение каротиноидных пигментов овощных и плодовых растений. Извлечение из растительного сырья и определение основных свойств антицианов
7. Изменения окраски пищевых продуктов при изменении параметров пищевой системы. Влияние pH пищевой системы на цвет продукта.

Объем дисциплины 3 з.е.

Форма промежуточного контроля зачет