

# СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

<i>Лектор</i>	Ряполова І.О.
<i>Семестр</i>	2
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	Залік

## **Загальний опис дисципліни**

Програма навчальної дисципліни «Сучасні технології зберігання харчової продукції» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки ОР «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології».

Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти – вибірково.

Мета навчальної дисципліни: здобути глибокі теоретичні знання та набути практичних навичок з сучасних методів технології зберігання харчової продукції, застосування прогресивних технологій зберігання плодів, овочів, м'ясної, рибної та молочної продукції направлених на збереження їх якості.

Завдання навчальної дисципліни: ознайомлення майбутніх фахівців з основними технологічними процесами холодильного зберігання з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення; застосування знань та сформованих навичок для удосконалення існуючих технологій зберігання харчових продуктів з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

**У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані компетенції:**

### **Загальні компетенції:**

- здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу, пошуку, оброблення інформації з різних джерел;
- знання та розуміння предметної області і професії;
- здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою на загальні та фахові теми;
- навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;
- здатність проводити дослідження на відповідному рівні, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.

### **Спеціальні предметні компетенції:**

- здатність аналізувати і використовувати наукові дослідження в галузі харчових технологій для зростання обсягів виробництва харчових продуктів;
- здатність розробляти і застосовувати механізми оцінювання та прогнозування впровадження нових технологій;
- уміння коригувати рівень використання поживних і біологічно

активних речовин сировини з метою їх збереження та підтримування оптимального співвідношення в харчових продуктах;

- знання основних біологічних та технологічних аспектів інноваційних технологій переробки продукції рослинництва і тваринництва та вміння застосовувати їх з метою підвищення конкурентоспроможності галузі;

- володіння сучасними технологіями переробки продукції рослинництва та тваринництва;

- володіння прийомами та методами виробництва екологічно чистої та органічної харчової продукції, її зберігання та маркування;

- здатність організовувати виробничі процеси та управління різними технологіями переробки рослинної сировини та продукції тваринництва;

- володіння сучасними методами переробки рослинної сировини та продукції тваринництва;

- володіння прийомами проектування окремих видів продукції з урахуванням вимог якості, поживності, функціональної спрямованості і безпеки, раціонального використання сировинних ресурсів і подовження термінів зберігання готової продукції, безпеки життєдіяльності, вартості, термінів виконання і конкурентоспроможності.

#### **Результати навчання:**

- знання основних напрямів та перспектив розвитку галузі, розуміння проблем у підприємницьких формуваннях переробної галузі та вміння застосовувати зарубіжний досвід розвитку харчової промисловості;

- знання особливостей біохімічних властивостей, поживних і біологічно- активних речовин сировини, їх впливу на технологічні процеси;

- знання сучасних досягнень і перспективних напрямів з переробки продукції тваринництва;

- знання основних властивостей і способів зберігання та переробки продуктів забою різних видів с.-г. тварин, птиці, їх вплив на технологію;

- знання сучасних технологічних процесів переробки рослинної, м'ясної, молочної та іншої сировини з виготовленням різноманітних видів продукції;

- уміння впроваджувати на підприємствах з переробки м'ясної, молочної та іншої сировини вітчизняних і зарубіжних високоефективних, енергозберігаючих та безвідходних технологій з виготовлення якісних харчових продуктів;

- уміння впроваджувати енергозберігаючі технології переробки рослинної сировини та продукції тваринництва;

- уміння розв'язувати нестандартні задачі і проблеми, які виникають у професійній діяльності;

- здатність рекомендувати до застосування традиційні та нові методи удосконалення технології переробки продукції тваринництва, рослинництва.

#### **Теми лекцій:**

Тема 1. Введення. Умови зберігання харчових продуктів. Вимоги до кліматичного та санітарно-гігієнічного режиму зберігання.

Тема 2. Основні принципи зберігання. Композиційні чинники які впливають на якість при зберіганні продуктів харчування

Тема 3. Бар'єрна технологія зберігання продуктів. Технологічний

трикутник. Тема 4. Фізико-хімічні методи обробки харчових продуктів.

Тема 5. Методи обробки харчових продуктів на сучасному виробництві. Тема 6. Методи зберігання харчових продуктів. Тара. Пакувальні матеріали. Тема 7. Застосування біозу, анабіозу, абіозу для збереження м'яса та м'ясопродуктів.

Тема 8. Науково-теоретичні основи зберігання плодів та овочів.

Тема 9. Загальний огляд сучасних способів зберігання плодово-овочевої продукції.

Тема 10. Гігієнічні основи консервування харчових продуктів

#### **Теми практичних занять:**

Тема 1. Кліматичний режим зберігання, вимоги до температури, відносної вологості повітря, освітленості, повітряному обміну.

Тема 2. Вимоги до комплексних показників чистоти продовольчих товарів, принципи сумісності, безпеки і ефективності.

Тема 3. Дослідження властивостей природних консервантів які впливають на збереженість харчових продуктів.

Тема 4. Біохімічні процеси і вплив їх на зміну якості продуктів під час зберігання.

Тема 5. Основоположні принципи зберігання та неперервного дотримання умов зберігання.

Тема 6. Пакувальні матеріали. Класифікація. Функції та призначення. Характеристика фізичних, мікробіологічних, біохімічних процесів які відбуваються в процесі зберігання охолодженого, замороженого м'яса.

Тема 7. Процеси, що проходять в плодах та овочах при зберіганні, фактори, що впливають на зберігання, види втрат та час зберігання, транспортування.

Тема 8. Характеристика процесів під час зберігання овочевих та плодово-овочевих соків, солоних та квашених плодів та овочів.

Тема 10. Вплив умов зберігання на якість консервованих виробів.