**«ХАРЧОВІ ДОБАВКИ»,**

**ФАКУЛЬТЕТ ХАРОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ,
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЇ М’ЯСА, М’ЯСНИХ ТА ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ВИРОБІВ,
НАЗВА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ – «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»,
ОСВІТНІЙ РІВЕНЬ – БАКАЛАВР (СКОРОЧЕНА ПРОГРАМА),
КУРС – 2**

Ромашко Ірина Сергіївна, mysh@ukr.net

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Тема** | **Анотація** | **Інтернет-ресурс** |
| **ЛЕКЦІЙНИЙ КУРС** |
| **1** | Речовини, що сприяють збільшенню терміну придатності. | Консерванти. Антиоксиданти та їх синергісти. Ущільнювачі, вологоутримувачі, стабілізатори піни. | [http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/402/1/ек.лок.%20%20к.л.Харч.добавки.2013.pdf](http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/402/1/%D0%B5%D0%BA.%D0%BB%D0%BE%D0%BA.%20%20%D0%BA.%D0%BB.%D0%A5%D0%B0%D1%80%D1%87.%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D0%B0%D0%B2%D0%BA%D0%B8.2013.pdf) |
| **САМОСТІЙНА РОБОТА** |
| **1** | Стабілізатори замутнення та антигрудкуючі агенти. | Стабілізатори замутнення та антигрудкуючі агенти. Область та норми їх використання в олійно-жирових продуктах харчування. Вплив природних антиоксидантів на якість харчових продуктів та термін їх зберігання. | <https://sz.lviv.ua/slider/20180607_1438/> |
| **2** | Ферментні препарати, що використовуються в харчових технологіях. | Ферментні препарати, що використовуються в харчових технологіях. Їх вплив на зберігання, підготовку і переробку олійно-жирової сировини. Вплив присутності та активності ферментів на інтенсивність технологічних процесів харчової промисловості. | [https://studfile.net/preview/5456604/page:3/](https://studfile.net/preview/5456604/page%3A3/) |