

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
Пермская государственная сельскохозяйственная академия
имени академика Д.Н. Прянишникова

Факультет агротехнологий и лесного хозяйства

Михалёва Е.В., Ренёва Ю.А.

Биологически активные добавки при производстве
продуктов питания

Методические указания к самостоятельной работе
по дисциплине

Пермь

ФГБОУ ВО Пермская ГСХА

2016

Методические указания предназначены для обучающихся направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Составитель: к.б.н., доцент кафедры плодовоовощеводства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Михалёва Е.В., к.с.-х.н., доцент кафедры плодовоовощеводства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Ренёва Ю.А.

Методические указания рекомендованы к печати методической комиссией факультета агротехнологий и лесного хозяйства, протокол № 10 от 07 июня 2016 года

© ФГБОУ ВО Пермская ГСХА, 2016

© _____ Михалёва Е.В., 2016

© _____ Ренёва Ю.А., 2016

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
Пояснительная записка.....	4
1 Организация и основные виды самостоятельной работы обучающихся при изучении дисциплины....	5
2 Методические рекомендации обучающимся по самостоятельному изучению отдельных тем курса...	10
3 Вопросы к самостоятельной проверке знаний.....	15
Список литературы.....	18

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Самостоятельная работа обучающихся – это планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, при этом носящая сугубо индивидуальный характер. Самостоятельная работа является наиболее эффективным видом обучения, ориентированным на приобретение обучающимися знаний, навыков и умений, а также их применение в дальнейшей профессиональной деятельности.

Методические указания разработаны в соответствии с программой дисциплины биологически активные добавки при производстве продуктов питания и предназначены для обучающихся очной формы обучения.

В темах, предусмотренных программой, выделены главные вопросы, на которые обучающимся следует обратить внимание в первую очередь.

1 ОРГАНИЗАЦИЯ И ОСНОВНЫЕ ВИДЫ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИ ИЗУЧЕНИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью самостоятельной работы обучающихся, является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности. Самостоятельная работа обучающихся способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Формы самостоятельной работы обучающихся определяются содержанием учебной дисциплины, степенью подготовленности обучающихся.

Эта работа может включать в себя:

- составление конспекта по вопросам;
- самостоятельное изучение рекомендованных преподавателем источников литературы, составление схемы пройденного материала;
- подбор информации и подготовка докладов, сообщений по темам, утвержденным преподавателем;
- решение задач по теме;
- создание материалов - презентаций;
- подготовку к контрольной работе;
- подготовку к зачету.

Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность обучающихся к самостоятельному труду;
- мотивация получения знаний;

- наличие и доступность всего необходимого учебно - методического и справочного материала;
- система регулярного контроля качества выполненной самостоятельной работы;
- консультационная помощь преподавателя.

Самостоятельная работа обучающихся складывается из нескольких составляющих:

- работа с текстами: учебниками, нормативными материалами, историческими первоисточниками, дополнительной литературой, в том числе материалами из Интернета, а также проработка конспектов лекций;
- участие в работе студенческих научных конференций, олимпиад;
- написание докладов, рефератов, составление графиков, таблиц, схем;
- подготовка к зачетам непосредственно перед ними.

Подготовка к лекционным и лабораторным занятиям включает в себя доработку конспекта лекции, ознакомление с рекомендованной преподавателем литературой, отработку вопросов, рекомендованных к рассмотрению на лабораторном занятии, подготовку реферативного или фиксированного доклада.

Система обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебной деятельности, в том числе: лекций, лабораторных занятий и самостоятельной работы обучающихся.

При изучении данного курса рекомендуется следующая последовательность обучения: вначале обучающимся необходимо ознакомиться с рабочей программой курса и методическими указаниями по его

изучению; проработать учебный материал по учебникам и лекциям, затем следует обратиться к дополнительной литературе. Обязательным условием закрепления и углубления знаний является участие обучающихся в написании реферата, докладов а также самостоятельное решение задач, приведенных как в сборниках, так и учебно-методических комплексах.

Знакомство с изучаемой дисциплиной происходит уже на первой лекции, где от обучающегося требуется не просто внимание, но и самостоятельное оформление конспекта.

При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие – лишь выявляют взаимосвязи между изучаемыми явлениями.

Несмотря на наличие разных видов лекций, можно дать несколько общих советов по их конспектированию и дальнейшей работе с записями.

1. При написании конспекта необходимо максимально использовать «зрительную» память, чтобы конспект легко воспринимался зрительно. Рекомендуется выделять заголовки, отделять друг от друга вопросы, подчеркивать термины и определения.

2. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале.

3. Целесообразно не записывать каждое слово лектора, а вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать, используя сокращения.

4. Конспектируя лекцию, лучше оставлять поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом,

можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

5. Необходимо прочитать лекцию перед следующим занятием по соответствующей теме.

Работа с учебником должна происходить в течение всего семестра, в соответствии с темами лекций и лабораторных занятий. Рекомендуется чтение учебника не после лекции, а наоборот, перед ней. Обучающийся, уже ознакомленный с темой по учебнику, воспринимает и запоминает основные положения лекции намного легче. Желательно прочитать материал несколько раз. При первом ознакомлении с каким-либо разделом рекомендуется прочитать его целиком, стараясь уловить логику и основную мысль автора. При вторичном прочтении целесообразно акцентировать внимание на основных, ключевых вопросах темы. При этом рекомендуется законспектировать неясные вопросы, чтобы задать их преподавателю. Для закрепления материала можно попытаться объяснить какой-либо вопрос одному из однокурсников или провести дискуссию в группе на предмет одной из изучаемых тем.

Для лучшего усвоения материала по изучаемому курсу обучающимся предлагаются рефераты разной сложности.

Контроль за результатами работы осуществляется в виде ответов на вопросы для самоконтроля. Если в процессе самостоятельной работы возникают затруднения (непонимание отдельных положений дисциплины, трудности в решении задач и др.), обучающемуся следует обратиться за консультацией на кафедру к преподавателю, ведущему

занятия в соответствующей группе. Основные формы контроля знаний по окончании курса или его раздела – это зачет.

Зачёт – это форма проверки выполнения обучающимися знаний и навыков, полученных на лабораторных занятиях, в процессе научно-исследовательской работы и производственной практики. Сдача всех зачетов, предусмотренных учебным планом на данный семестр, является обязательным условием для допуска обучающегося к экзаменационной сессии.

В целом рекомендации по организации самостоятельной работы – это результат преподавательского опыта, итог наблюдений и экспериментов.

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ ИЗУЧЕНИЮ ОТДЕЛЬНЫХ ТЕМ КУРСА

В ходе самостоятельной работы при изучении дисциплины Биологически активные добавки при производстве продуктов питания обучающимся рекомендуется обратить внимание на следующие основные вопросы. Используя основные учебники и дополнительную литературу составить конспект по теме, выписать основные термины.

№ п/п	Наименование раздела/темы дисциплины
Тема 1	Пищевые добавки для производства продуктов питания. Совершенствование технологии подготовки и переработки пищевого сырья, изготовления, фасовки, транспортировки и хранения продуктов питания. Применяемые при этом добавки не должны маскировать последствия использования некачественного или испорченного сырья, или проведения технологических операций в антисанитарных условиях; - сохранение природных качеств пищевого продукта; - улучшение органолептических свойств или структуры пищевых продуктов и увеличение их стабильности при хранении. К пищевым добавкам не относят соединения, повышающие пищевую ценность продуктов питания и причисляемые к группе биологически активных веществ, такие как витамины, микроэлементы, аминокислоты другие
Тема 2	Классификация и безопасность технологических добавок. Изучение классификации пищевых добавок и основных документов, регламентирующих применение пищевых добавок – «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» - СанПиН 2.3.2.1293-03.

	Цифровая кодификация пищевых добавок
Тема 3	Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов. Загустители и гелеобразователи, введенные в жидкую пищевую систему в процессе приготовления пищевого продукта, связывают воду, в результате чего пищевая коллоидная система теряет свою подвижность и консистенция пищевого продукта изменяется. Стабилизаторы делят на три группы: Каррагинаны Пектин Камеди Камеди, в свою очередь подразделяются на три вида: Камедь рожкового дерева — E 410, получают из стручков рожкового дерева Гуаровая камедь — E 412, добывается из гуаровых бобов, семена растения Индийская акация (семя состоит на 70% из камеди), еще это растение называют гороховым деревом, Ксантановая камедь — E415 добывается путем ферментации сахара, этот компонент может быстро менять вязкость продукта.
Тема 4	Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов. Требования к консервантам. В любой цивилизованной стране к консервантам, применяемым в пищевой промышленности, предъявляют следующие требования: - быть безвредными для организма человека (в объеме вносимой дозы) или легко удаляться из продукта перед его употреблением в пищу: - быть эффективными в небольших количествах; - не снижать пищевой ценности продуктов и не придавать им постороннего, нежелательного привкуса и запаха; - не вступать в химическую реакцию с материалами, из которых изготовлены оборудование или тара.
Тема 5	Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов. Подслащивающие вещества. В пищевой промышленности, кулинарии, при приготовлении пищи в домашних условиях с давних времен широко применяются вещества, обладающие сладким вкусом, -

	подслащивающие вещества (подсластители). По строгому определению в этот раздел пищевых добавок попадают вещества несахарной природы, которые придают пищевым продуктам сладкий вкус, однако на практике в эту группу часто включают все сладкие добавки (ингредиенты). Существуют различные их классификации: • по происхождению (натуральные и искусственные), • по калорийности (высококалорийные, низкокалорийные, практически некалорийные), • по степени сладости (подсластители с высоким или низким сахарным эквивалентом), • по химическому составу и т. д.
Тема 6	Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов. Средства для таблетирования. Средства для капсулирования. Пропелленты: Е 943а, Е 943, Е 944, Е 945, Е 946. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Разделители: касторовое масло Е 1503. Глазирующие агенты: вазелиновое масло «пищевое» Е 905а, парафин Е 905с, воск рисовых отрубей Е 908, восковые эфиры Е 910, ланолин Е 913. Глазирующие агенты: воск пчелиный белый и желтый Е 901, воск свечной Е 902, воск карнаубский Е903, шеллак Е 904.
Тема 7	Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов (технологические добавки). Вещества, облегчающие фильтрование. Осветлители. Экстрагенты. Осушители. Средства для снятия кожицы. Охлаждающие и замораживающие агенты. Вещества, способствующие жизнедеятельности полезных микроорганизмов. Ферменты и ферментные препараты. Катализаторы

Рекомендации к выполнению самостоятельной работы

1. Написание конспекта - первоисточника

Конспект (статьи, монографии, учебника, книги и пр.) – представляет собой вид внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося по созданию обзора информации, содержащейся в объекте конспектирования, в более краткой форме. В конспекте должны быть отражены основные принципиальные положения источника, то новое, что внес его автор, основные методологические положения работы, аргументы, этапы доказательства и выводы. Ценность конспекта значительно повышается, если обучающийся излагает мысли своими словами, в лаконичной форме.

Особо значимые места, примеры выделяются цветным подчеркиванием, взятием в рамку, пометками на полях, чтобы акцентировать на них внимание и прочнее запомнить.

Работа выполняется письменно. Контроль проводится и в виде проверки конспектов преподавателем.

Деятельность обучающегося:

- читает материал источника, выбирает главное и определяет второстепенные моменты;
- устанавливает логическую связь между элементами темы;
- записывает только то, что хорошо уяснил;
- выделяет ключевые слова и понятия;
- заменяет сложные развернутые обороты текста более лаконичными (свертывание).

Критерии оценки:

- содержательность конспекта, соответствие плану;
- отражение основных положений, результатов работы автора, выводов;

- ясность, лаконичность изложения мыслей обучающегося;
- наличие схем, графическое выделение особо значимой информации;
- соответствие оформления требованиям;
- грамотность изложения;
- конспект сдан в срок.

2. Составления словаря основных терминов

Внутри каждой темы обучающимися выделяются базовые (ключевые) слова-понятия и слова-термины, которые станут основой будущего словаря терминов по дисциплине. Кроме ключевых (базисных, относящихся к данной дисциплине, обязательных для включения по данному курсу), выделяются термины и понятия, не относящиеся к данной дисциплине, но фигурирующие в учебном курсе.

После выделения терминов и понятий во всех темах осуществляется их выборка, а затем осуществляется сортировка их по алфавиту.

3 ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ ПРОВЕРКИ ЗНАНИЙ

1. Дайте определение «пищевые добавки».
2. Определите их роль в создании продуктов питания.
3. Кто стал первым основателем пищевых добавок.
4. Приведите классификацию пищевых добавок с различными технологическими функциями. Расскажите о рациональной системе цифровой кодификации пищевых добавок с литерой «Е».
5. Перечислите требования, предъявляемые к пищевым добавкам.
6. Определите роль «пищевых добавок» в создании продуктов питания.
7. Назовите главные условия, выполнение которых обеспечивает безопасность при-менения пищевых добавок.
8. Назовите основные критерии безопасности пищевых добавок.
9. Перечислите проблемы стоящие перед пищевым совершенствованием.
10. Как изменилась структура питания в России за последние годы?
11. Приведите доказательства того, что в настоящее время не существует возможности обеспечить население продовольствием без использования пищевых добавок.
12. Перечислите вещества, относящиеся к улучшителям консистенции в пищевых про-дуктах? Перечислите основные группы загустителей и гелеобразователей.

13. Приведите несколько примеров пищевых эмульгаторов, опишите их смежные функции. Что применяют в качестве стабилизатора?
14. Что такое синергетический эффект загустителей?
15. Какие основные виды модификации крахмалов вы знаете?
16. Дайте определение, что такое консерванты и антиоксиданты.
17. Приведите несколько примеров консервантов и антиоксидантов, опишите их смежные функции.
18. Назовите вредные факторы консервантов и антиоксидантов.
19. Какие продукты богаты антиоксидантами.
20. Как строение модифицированных крахмалов связано с особенностями их свойств?
21. Назовите товароведные особенности эфирных масел как ароматизаторов.
22. Какие группы соединений определяют вкус и аромат пищевых продуктов?
23. Какова их роль в технологии продуктов питания?
24. Расскажите о роли ароматобразующих веществ в оценке пищевой ценности продуктов питания.
25. В чем состоит отличие подсластителей от сахарозаменителей?
26. В чем причина широкого применения интенсивных подсластителей в пищевой промышленности?
27. Какие органы контролируют безопасность пищевых добавок?
28. Дайте определение, что такое ДСП, ДНП, ДСК?

29. Какими способами можно рассчитать ДСП?
30. Произведите пример расчёта суточного ДСП на собственном примере
31. Опишите первые этапы становления рынка пищевых добавок в России.
32. Какие предпосылки способствовали быстрому распространению пищевых добавок в 90-е годы?
33. Какие международные организации занимаются вопросами применения пищевых добавок?
34. Дайте классификацию пищевых добавок по их функциональному назначению.
35. Опишите особенности использования ПД в России и за рубежом.
36. Опишите процедуры регистрации и сертификации ПД.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Основная:

1. Витол, И. С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник* / И. С. Витол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. - Москва : ДеЛи принт, 2013. - 350 с.

Дополнительная:

1. Бакуменко, О. Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп. Научные основы и технология : монография / О. Е. Бакуменко. - Москва : ДеЛи плюс, 2013. - 286 с.
2. Введение в технологии продуктов питания : учебное пособие* / И. С. Витол [и др.] ; ред. А. П. Нечаев. - Москва : ДеЛи плюс, 2013. - 711 с.
3. Годова, Г. В. Санитария и гигиена питания : учебно-методическое пособие / Г. В. Годова. - Москва : Издательство РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2012. - 89 с.
4. Дроздова Т.М. Физиология питания : учебник* / Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский, В. М. Позняковский. - М. :ДеЛи плюс, 2012. - 351с.
5. Зайнуллин, Р. А. Функциональные продукты питания [Текст]: учебное пособие* / Р. А. Зайнуллин [и др.]. - Москва: КНОРУС, 2012. - 303 с.(1 экз.)Функциональные продукты питания [Текст] : учебное пособие* / Р. А. Зайнуллин [и др.]. - Москва : КНОРУС, 2012. - 303 с.
6. Пищевые ингредиенты в создании современных продуктов питания [Текст] : монография / ред.: В. А. Тутельян, А. П. Нечаев. - Москва : ДеЛи плюс, 2014. - 519 с.

7. Периодические издания: «Вестник российской сельскохозяйственной науки», «Журнал общей биологии», «Контроль качества продукции», «Пищевая промышленность». Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)

Базы данных, информационно-справочные

И поисковые системы

1. Электронный каталог библиотеки Пермской ГСХА [Электронный ресурс]: базы данных содержат сведения о всех видах лит., поступающей в фонд библиотеки Пермской ГСХА. – Электрон.дан. (229 846 записей). – Пермь: [б.и., 2005].Свидетельство о регистрации ЭР №20164 от 03.06.2014г. Доступ не ограничен.
www.pgsha.ru/web/generalinfo/library/webirbis/
2. Собственная электронная библиотека. Свидетельство о регистрации ЭР № 20163 от 03.06.2014 г. Доступ не ограничен. <http://pgsha.ru/web/generalinfo/library/elib/>
3. Система ГАРАНТ: электронный периодический справочник [Электронный ресурс]. – Электр.дан. (7162 Мб: 887 970 документов). – [Б.и., 199 -] (Договор №746 от 01 января 2014 г.); Срок не ограничен. Доступ из корпусов академии.
4. ConsultantPlus: справочно - поисковая система [Электронный ресурс]. – Электр.дан. (64 231 7651 документов) – [Б.и., 199 -].(Договор №РДД 210/09 от 16 сентября 2009 г.); Срок не ограничен.Доступ из корпусов академии.

5. **ЭБС издательского центра «Лань»** - «Ветеринария и сельское хозяйство», «Лесное хозяйство и лесоинженерное дело», (Контракт №66/15 -ЕД от 12 ноября 2015 г.); «Инженерно-технические науки», «Информатика», «Технологии пищевых производств» (Контракт №20/16-ЕД от 29 марта 2016 г.). <http://e.lanbook.com/> Доступ не ограничен.
6. **Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ** www.biblio-online.ru (Контракт №19/16 –ЕД от 29 марта 2016 г.). Доступ не ограничен.
7. **Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»**. Коллекция «Электронная библиотека авторефератов диссертаций ФГБОУ ВПО РГАУ МСХА имени К.А. Тимирязева» (массив документов с 1992 года по настоящее время) (Контракт №52 от 14 марта 2016 г.). <http://rucont.ru/> Доступ не ограничен.
8. **ООО Научная электронная библиотека**. Интегрированный научный информационный портал в российской зоне сети Интернет, включающий базы данных научных изданий и сервисы для информационного обеспечения науки и высшего образования. (Включает РИНЦ - библиографическая база данных публикаций российских авторов и SCIENCE INDEX- информационно - аналитическая система, позволяющая проводить аналитические и статистические исследования публикационной активности российских ученых и научных организаций). (Договор №SIO-8108/2016 от 19 февраля 2016 года) <http://elibrary.ru/>. Доступ не ограничен.

9. **ООО «ИД «Гребенников».** Электронная библиотека Grebennikon содержит статьи, опубликованные в специализированных журналах Издательского дома «Гребенников», где освещается широкий спектр вопросов по экономике (в том числе - по маркетингу, менеджменту, управлению персоналом, управлению финансами и т.д.). (Контракт №39/16-ЕД от 16 июня 2016 года) <http://grebennikon.ru>. Доступ не ограничен.

10. **ООО «Ай Пи Эр Медиа».** База данных ЭБС IPRbooks. Тематические коллекции через платформу Библиокомплектатор «Информатика и вычислительная техника», «Геодезия. Землеустройство», «Технические науки» (Контракт № 93/16/ЕД от 22 ноября 2016 года, доп. соглашение №1 к контракту №93/16-ЕД от 22 ноября 2016 г.) <http://www/bibliocomplectator.ru/> Доступ не ограничен.