

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 04.06.2024 11:12:02

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4589c4af77de79fa5835829

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Наименование
дисциплины
(модуля)

Инновационные методы обработки мясных продуктов

Краткое
содержание

Электрофизические методы интенсификации производства
Физические основы взаимодействия электрического тока с биологическими объектами
Обработка пищевых продуктов в электростатическом поле и электроконтактная обработка
Виды излучений, применяемые для интенсификации производства
ВЧ и СВЧ-обработка пищевых продуктов
Обработка пищевых продуктов радиационным излучением
Обработка пищевых продуктов энергией ИК- и УФ-излучения
Механические методы интенсификации производства
Использование ультразвука для обработки пищевых продуктов
Использование вибрации в мясной промышленности
Определение глубины проникновения электромагнитного излучения в пищевые продукты
Определение оптимального расстояния до объекта
Влияние электростимуляции на качественные показатели мяса млекопитающих
Влияние электростимуляции на качественные показатели мяса птицы
Исследование СВЧ-нагрева сырья
Исследование СВЧ-нагрева пищевых продуктов
Исследование процесса размораживания (темперирования) мяса в СВЧ-поле
Исследование процесса размораживания (темперирования) мясопродуктов в СВЧ-поле
Исследование процесса тепловой обработки сырья энергией ИК-излучения
Исследование процесса тепловой обработки мясопродуктов энергией ИК-излучения
Изучение процесса массирования мяса и мясопродуктов
Изучение процесса шприцевания рассола в мясное сырье
Изучение электроимпульсного метода обработки мяса
Тумблирование в мясной промышленности
Массирование в мясной промышленности
Инъектирование рассола в мясное сырье

Результаты
освоения
дисциплины
(модуля)

Эксплуатирует современное оборудование и приборы в соответствии с поставленными целями;
Применяет теоретические знания инструментальных и аналитических методов исследований для решения конкретных производственных задач и в научных исследованиях;
Владеет современными методами при проведении исследований качества сырья и вспомогательных материалов и готовой продукции.
Знает современные тенденции разработки и проектирования продуктов, достижения науки в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания, существующие нормативы для качественных характеристик продуктов питания, современные методы проектирования технологических процессов;
Осуществляет методологию проектирования состава; методы получения продуктов с заранее заданным составом и свойствами
основные принципы рационального построения их рецептур, особенности технологии их получения, специфику и правила проектирования научно-исследовательских работ; использует методики выявления качественных характеристик продуктов питания,

	систематизирует и анализирует собранную информацию, применяет на практике современные методы проектирования технологических процессов; выбирать оптимальные решения при создании продукции с учетом требований качества, безопасности и экологической чистоты; использовать современные программные и технические средства информационных технологий; Владеет способностью использовать модели систем качества, разрабатывает новый ассортимент инновационных продуктов и технологий с заданными составом и свойствами.
Трудоемкость, з.е.	3
Формы отчетности	Зачет
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	
Основная литература	1. Борисенко Л.А., Борисенко А.А. Биотехнологические основы интенсификации производства мясных соленых изделий. – М.: ДеЛипринт, 2004, - 163 с.
Дополнительная литература	1. Рогов И.А. Электрофизические методы обработки пищевых продуктов. – М.: Агропромиздат, 1988, -272 с. 2. Лимонов Г.Е., Боровикова О.П., Смирнова Л.В. Вибрационная техника и технология в мясной промышленности. – М.: Агропромиздат, 1989, -231 с.