

Аннотация к рабочей программе дисциплины
**«Современные подходы создания продуктов
функциональной направленности»**

образовательной программы высшего образования –
программы бакалавриата

**35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Профиль: Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕ (108 академических часа)

Семестр: 8 (очная форма обучения), 10 (заочная форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: зачет

Состояние и перспективы развития производства продуктов функционального назначения. Классификация пищевых продуктов. Понятие функционального продукта. Виды пищевых функциональных ингредиентов. Принципы создания функциональных продуктов питания. Ассортимент и особенности производства мясных продуктов функциональной направленности. Использование пищевых волокон, макро и микроэлементов, витаминов, пробиотических микроорганизмов и пребиотиков при производстве мясопродуктов. Способы обогащения мясопродуктов полиненасыщенными жирными кислотами. Ассортимент и особенности производства молочных продуктов функциональной направленности. Состояние и перспективы развития производства функциональных хлебобулочных изделий.