

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Биохимия молока и мяса»

образовательной программы высшего образования –
программы магистратуры

**19.04.05 – Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения**

Направленность:

**Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения**

Трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕ (108 академических часов)

Семестр: 2 (заочная форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Содержание дисциплины

Химический состав и физико-химические свойства молока. Биохимические и физико-химические процессы при обработке молока. Биохимические и физико-химические процессы при выработке кисломолочных продуктов. Физико-химические процессы при производстве масла. Биохимические изменения в масле в процессе хранения. Биохимические и физико-химические процессы при производстве сыра. Биохимические и физико-химические процессы при выработке молочных консервов, при производстве казеина, молочно-белковых концентратов и молочного сахара. Биохимические и химические изменения молочных продуктов при хранении. Биохимические функции, строение и состав мышечной ткани. Биохимия созревания мяса.