Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Курганский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «КГУ»)
Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени
Т.С. Мальцева – филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Курганский государственный университет»
(Лесниковский филиал ФГБОУ ВО «КГУ»)

Кафедра «Биотехнологии»

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по образовательной и
международной деятельности
_____ / А.А. Кирсанкин /
«____»_____ 20___ г.

Рабочая программа учебной 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

Формы обучения: заочная

Курган 2026

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.