

2.1. Шифр. ОПП 3.

2.2. Назва. Біохімія молока і м'яса.

2.3. Тип. Обов'язкова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки

2.5. Рік навчання. II.

2.6. Семестр. III.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 4,5.

2.8. П.І.Б. лектора. Тендітник В.С., Юхно В.М.

2.9. Заплановані результати навчання:

Уміти користуватися біохімічними методами визначення якості та свіжості молока і м'яса та продуктів з них; визначати хімічну природу, структуру, біологічну енергетичну та харчову цінність, основні функціональні властивості молока, джерела утворення основних компонентів молока, вимоги до технології одержання молока високої якості, технологічні процеси первинної обробки молока, зміни при його зберіганні, транспортуванні, охолодженні, нагріванні, а також при його переробці на окремі молочні продукти; розрізняти якість готових м'ясних виробів, що залежить від змін колоїдних, структурних і біохімічних властивостей білків, вуглеводів, ліпідів, екстрактивних речовин, вітамінів та інших компонентів тканин у процесі технологічної переробки тваринної сировини.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Загальне поняття про молоко, хімічний склад та властивості молока. Одержання молока високої якості, його біохімічні і фізикохімічні зміни при зберіганні, обробці та переробці на молочні продукти. Харчова цінність м'яса та його морфологічний і хімічний склад. Характеристика змін хімічного складу м'яса в післязабійний період і в період його зберігання. Біохімія сполучних тканин м'яса тварин. Вплив різноманітних факторів на хімічний склад та якість м'яса. Біохімія внутрішніх органів та нервової тканини. Отримання біологічно активних препаратів тваринного походження для харчової та фармацевтичної промисловості

2.11. Рекомендована література.

1. Антипова Л.В. Биохимия мяса и мясных продуктов / Л.В. Антипова, Н.А. Жеребцов. – Воронеж: Изд-во ВГУ, 1991. – 184 с.

2. Антипова Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. – М.: Колос, 2004. – 571 с.

3. Горбатова К. К. Биохимия молока и молочных продуктов : учебник / К. К. Горбатова. – [4-е изд.]. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 336 с.

4. Горбатова К. К. Химия и физика молока / К. К. Горбатова. – СПб.: ГИОРД, 2003. – 288 с.

5. Кравців Р. Й. Довідник лабораторних досліджень молока і молочних продуктів / Р. Й. Кравців, Ю. Р. Гачак. – Львів, 2003. – 306 с.

6. Кугенев П. В. Практикум по молочному делу / П. В. Кугенев, Н. В. Барабанщиков. – [изд. 6-е, перераб. и доп.]. – М.: Агропромиздат, 1988. – 224 с.

7. Павловський П.Е. Біохімія м'яса / П.Е. Павловський, В.В. Пальми. – М: Пищевая промисловість, 1975. – 344 с.
8. Апехина Л.Т. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов / Л.Т. Апехина, Л.М. Отряшенкова – М.: Агропромиздат, 1985. – 297 с.
9. Барабанщиков Н. В. Молочное дело : учебник для вузов / Н. В. Барабанщиков. – [2-е изд.]. – М.: Агропромиздат, 1990. – 351 с.
10. Жаринов А.И. Основы современных технологий мяса / А.И. Жаринов – М.: ИТАР ТАСС, 1994.
11. Журавская Н.К. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов / Н.К. Журавская, Л.Т. Апехина, Л.М. Отряшенкова – М.: Агропромиздат, 1985. – 296 с.
12. Заяц Ю.Ф. Качество мяса и мясопродуктов / Ю.Ф. Заяц – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981. – 123 с.
13. Костенко В. І. Довідник по контролю якості молока на фермі / В. І. Костенко, А. Я. Маньківський. – К.: Урожай, 1992. – 136 с.
14. Кравців Р. Й. Молочна справа : Навчальне видавництво / Кравців Р. Й., Хоменко В. І., Островський А. Ю. – К.: Вища школа, 1998. – 279 с.
15. Крылова Н.Н. Биохимия мяса / Н.Н. Крылова, Ю.Л. Лясковская – М.: Пищепромиздат, 1968. – 351 с.
16. Машкін М. І. Молоко і молочні продукти / М. І. Машкін. – К.: Урожай, 1996. – 336 с.
17. Мельничук Д.О. Методи якісного аналізу важких металів: Методичні вказівки / Д.О. Мельничук, Н.М. Мельникова, С.Д. Мельничук – К., 2001. – 26 с.
18. Месхи А.И. Биохимия мяса, мясопродуктов и птицепродуктов / А.И. Месхи – М: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 280 с.
19. Молоко: производство и переработка / [Галат Б. Ф., Гриненко В. И., Иванов Л. Н. и др.]. – Монография. – Харьков, 2006. – 352 с.
20. Нікітін Г.О. Біохімія м'яса. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Біохімія харчових виробництв». / Г.О. Нікітін – К.: УДУХТ, 2000. – 47 с.
21. Охрименко О. В. Лабораторный практикум по химии и физике молока / Охрименко О. В., Горбатова К. К., Охрименко А. В. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 256 с.
22. Пльойзе Р. Виробництво молока : посіб. / Райнер Пльойзе. – Полтава: Інтер-графіка, 2003. – 146 с.
23. Пономарьов П.Х. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини / П.Х. Пономарьов, І.В. Сирохман – К.: Лібра, 1999. – 270 с.
24. Рогожин В. В. Биохимия молока и м'яса : учебн. – В. В. Рогожин. – СПб: ГИОРД, 2012. – 456 с.
25. Тендітнік В. С. Рекомендації по оцінці якості заготівельного молока / Тендітнік В. С., Кравченко О. І., Кодак О. В. – Полтава, 2006. – 55 с.

26. Технологія продуктів забою тварин / В.В. Власенко, І.Г. Береза, М.І. Машкін. – Вінниця: РВВ ВАТ Віноблдрукарня, 1999. – 448 с.

27. Товарознавство молочних товарів : навч. посіб. / [Рудавська А. В., Дейниченко Г. В., Козлов В. М., Дюкарева Г. І]. – К., 2004. – 312 с.

28. Шидловская В. П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов / В. П. Шидловская. – М.: Колос, 2004. – 360 с.

2.12. Методи контролю

- поточний контроль (усне опитування, ситуаційні завдання, індивідуальні завдання, тестування);

- підсумковий контроль – іспит.

2.13. Мова викладання – українська.