

ХАРЧОВА ХІМІЯ – В НІЙ ТАЄМНА ПРИХОВАНА СУТЬ

Войтович І.В., викладач хімії

ВСП “Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості
Національного університету харчових технологій”

Харчова хімія – наука про хімічний склад харчових систем (сировина, напівфабрикати, готові харчові продукти), його зміни в ході технологічного потоку під впливом різних факторів (фізичних, хімічних, біохімічних), що включають ліпід-білкові, ліпід-вуглеводні, білок-білкові, білок-вуглеводні взаємодії, загальні закономірності цих перетворень. Вона включає вивчення взаємозв'язку структури і властивостей харчових речовин та його впливу на властивості і харчову цінність продуктів харчування. Невід'ємною частиною харчової хімії є розділи, присвячені харчовим і біологічно-активним добавкам, забруднювачам харчової сировини і продуктів, а також основним розділам органічної хімії (алкани, алкени, алкіни, арени, гідроксисполуки, карбонові кислоти, харчові кислоти, ліпіди, вуглеводи, та нітрогеновмісні речовини).

Програма дисципліни підкреслює єдність закономірностей взаємозв'язку хімічного складу сировини, фізико-хімічних та технологічних властивостей складових сировини, у поєднанні із впливом на організм людини. Дисципліна “Харчова хімія” відноситься до дисциплін циклу “Природничо-наукової та професійно-практичної підготовки” і є базовою у підготовці бакалаврів напряму “Харчові технології”.

Мета викладання дисципліни – дати цілісне уявлення про властивості основних складових харчової сировини, які забезпечують задані властивості різних харчових продуктів, сформувані у студентів науковий підхід до питань удосконалення технологічних процесів, забезпечити набуття студентами певної ерудиції з технології продуктів ресторанного господарства, показників якості харчових продуктів та методів їх контролю, розкрити значення складових сировини в життєдіяльності людини.

Вивчення курсу “Харчова хімія” дасть змогу підготувати майбутнього фахівця, який повинен володіти знаннями про хімічний склад харчової сировини, а також про хімічні та біохімічні перетворення, які відбуваються при зберіганні та використанні продуктів харчування, до вирішення основної задачі – забезпечення населення продукцією, що відповідає за складом потребам організму в харчових речовинах та захисних компонентах.

Завдання дисципліни “Харчова хімія” – отримання студентами потрібних знань про склад, будову та властивості основних компонентів продуктів харчування, на основі яких будуть зрозумілі хімічні процеси, що відбуваються у продуктах харчування. Саме це в майбутньому формуватиме творчу, професійну та всебічно розвинену особистість наших студентів.