

Chemia żywności

Tematy wykładów rok akad. 2021/22

30 godz. I rok dietetyki

1. Zakres przedmiotu, skład chemiczny żywności
2. Białka – budowa chemiczna, właściwości funkcjonalne, zmiany w czasie przechowywania i przetwarzania żywności, modyfikowanie białek
3. Białka głównych surowców żywnościowych – mleka, mięsa, jaj i zbóż
4. Niebiałkowe związki azotowe (aminokwasy, peptydy, aminy, kwasy nukleinowe)
5. Tłuszcze i ich pochodne – charakterystyka chemiczna i podział. Tłuszcze jadalne – podział, właściwości funkcjonalne
6. Węglowodany – charakterystyka chemiczna, podział, źródła w żywności, przemiany przechowywania i w procesach przetwarzania. Węglowodany - właściwości funkcjonalne
7. Witaminy – charakterystyka ogólna, podział, przemiany w żywności
8. Dodatki do żywności
9. Składniki mineralne - charakterystyka ogólna, występowanie w żywności, straty podczas jej przetwarzania, wpływ na przemiany zachodzące w żywności.
10. Barwniki naturalne, zmiany zachodzące podczas przechowywania i przetwarzania żywności. Woda – właściwości fizyczno-chemiczne, woda jako rozpuszczalnik i jako składnik żywności