

| | |
|---|--|
| M uu_uu | BZ1s_018 |
| Kierunek lub kierunki studiów | Bezpieczeństwo żywności |
| Nazwa modułu kształcenia | Chemia żywności Food chemistry |
| Język wykładowy | Polski |
| Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny) | Obowiązkowy |
| Poziom modułu kształcenia | Studia niestacjonarne pierwszego stopnia |
| Rok studiów dla kierunku | 1 |
| Semestr dla kierunku | 2 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 6 2,24/3,76 |
| Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy | Kowalczyk Dariusz - dr inż. |
| Jednostka oferująca przedmiot | Katedra Biochemii i Chemii Żywności |
| Cel modułu | Zapoznanie studentów z budową oraz właściwościami głównych składników żywności, a także ich przemianami w trakcie przechowywania i przetwarzania surowców i produktów żywnościowych. |
| Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów. | Woda jako składnik żywności. Składniki mineralne. Białka – źródła i wartość biologiczna, przemiany chemiczne, właściwości funkcjonalne. Metody modyfikacji białek. Charakterystyka białek obecnych w żywności. Niekonwencjonalne źródła białka. Niebiałkowe związki azotowe. Sacharydy – budowa, właściwości, przemiany, metody modyfikacji, wykorzystanie w przemyśle spożywczym. Mechanizm reakcji Maillarda. Błonnik pokarmowy. Lipidy spożywcze – klasyfikacja, charakterystyka oraz przemiany. NNKT. Witaminy rozpuszczalne w wodzie i w tłuszczach. Barwniki i ich przemiany. Substancje mutagenne i rakotwórcze w żywności. |
| Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe | 1. Sikorski E. (red.), 2000 i wznowienia, Chemia żywności. WNT, Warszawa. 2. Sikorski E. (red.), 1994 i wznowienia, Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności. WNT, Warszawa 3. Baraniak B. (red.), 1999 i wznowienia. Przewodnik do ćwiczeń z chemii żywności. Wydawnictwo AR, Lublin. |
| Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne | Wykład, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne, pokaz, instruktaż. |