

Food additives - course description

General information	
Course name	Food additives
Course ID	01.3-WZS-ŻCZP-DŻ
Faculty	The Branch Faculty of the University of Zielona Góra in Sulechów.
Field of study	Human nutrition
Education profile	practical
Level of studies	First-cycle studies leading to Engineer's degree
Beginning semester	winter term 2019/2020

Course information	
Semester	4
ECTS credits to win	1
Course type	obligatory
Teaching language	polish
Author of syllabus	dr inż. Anna Gawrońska

Classes forms					
The class form	Hours per semester (full-time)	Hours per week (full-time)	Hours per semester (part-time)	Hours per week (part-time)	Form of assignment
Lecture	15	1	9	0,6	Credit with grade

Aim of the course

Celem nauczania jest zdobycie wiedzy na temat uwarunkowań prawnych i technologicznych stosowania dodatków w produkcji żywności.

Prerequisites

Wiedza z zakresu chemii żywności.

Scope

Omówienie wymagań prawnych dotyczących warunków stosowania dodatków do żywności. Treści programowe:

Wykład 1 Dodatki do żywności - definicje, pojęcia, zasady

Wykład 2 Dodatki do żywności - uwarunkowania prawne

Wykład 3 Konserwanty

Wykład 4 Regulatory kwasowości

Wykład 5 Przeciwtleniacze i synergenty

Wykład 6 Emulgatory

Wykład 7 Hydrokoloidy polisacharydowe

Wykład 8 Hydrokoloidy białkowe

Wykład 9 Substancje tworzące lub utrzymujące strukturę

Wykład 10 Barwniki

Wykład 11 Aromaty, przyprawy i substancje smakowe

Wykład 12 Substancje słodzące

Wykład 13 Substancje wzbogacające

Wykład 14 Dodatki pomocnicze – enzymy, nośniki, rozpuszczalniki

Wykład 15 Dodatki pomocnicze – substancje klarujące, filtrujące, gazy, na powierzchnię

Teaching methods

Metody podające:

-wykład informacyjny z wykorzystaniem technik multimedialnych

- wykład problemowy

Learning outcomes and methods of theirs verification

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
potrafi określić cele stosowania dodatków w produkcji żywności potrafi wskazać zastosowania poszczególnych grup dodatków w przetwórstwie żywności określa ograniczenia w stosowaniu w poszczególnych grupach asortymentowych zgodne z prawem żywnościowym	• K_U03 • K_U07 • K_U13	• an evaluation test	• Lecture
ma świadomość odpowiedzialności za jakość żywności i bezpieczeństwo konsumentów ma świadomość postępu i zmian w nauce o żywieniu potrafi wskazywać priorytety w rozwiązywaniu problemów związanych z zasadami bezpieczeństwa żywności	• K_K03 • K_K04	• an evaluation test	• Lecture
zna definicje i funkcje dodatków do żywności klasyfikuje stosowane dodatki wyjaśnia zasady stosowania dodatków zna zasady prawne stosowania dodatków	• K_W03 • K_W05	• an evaluation test	• Lecture

Assignment conditions

Na ocenę końcową składają się:

- zdanie przedmiotowego testu końcowego obejmującego treści wykładowe

Recommended reading

1. Rola *dodatków* w promocji nowoczesnej żywności : trendy rynkowe-legislacja.Praca zbiorowa pod red. Antoniego Rutkowskiego; *Polska Izba Dodatków do Żywności.* – Konin, 2006
2. Substancje dodatkowe i składniki funkcjonalne żywności, Rutkowski A., Gwiazda, S., Dąbrowski K., Czapski J., Kamiński E., Pluta A., Wyd. Agro and Food Technology, 1997
3. Chemia żywności. Skład, przemiany i właściwości żywności, Red. Sikorski Z., E., WNT 2000
4. Materiały pomocnicze i dodatki do żywności. J. Chuchlowa, WSzIP, 2010

Further reading

1. Food Additives, Nutrients and Supplements A to Z. E. Renders. Clear Light Publishers, 1998.
2. Food additives, Codex alimentarius, Abridged Version,FAO/WHO, Ed. Smith B., Rome

Notes

Modified by dr inż. Anna Gawrońska (last modification: 29-04-2019 19:00)

Generated automatically from SylabUZ computer system