

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

27.03.01 «Стандартизация и метрология»

Наименование дисциплины	Методы анализа пищевой продукции
Объем дисциплины	3 ЗЕ (108 час.)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины
Раздел 1 Введение в дисциплину	Тема 1.1. Методы определения показателей качества сырья и продуктов питания. Тема 1.2. Оценка безопасности пищевых продуктов Тема 1.3. Метрологические характеристики результатов анализа
Раздел 2 Оптические методы исследований сырья и продукции питания	Тема 2.1. Классификация физико-химических методов анализа Тема 2.2. Характеристика эмиссионно-спектрального анализа Тема 2.3. Определение пестицидов в пищевых продуктах Тема 2.4. Люминесцентный метод контроля качества сырья и продуктов питания Тема 2.5. Флуориметрическое определение витаминов в продуктах питания. Тема 2.6. Фотометрический метод анализа. Тема 2.7. Рефрактометрический и поляриметрический методы Тема 2.8. Применение методов в анализе пищевых продуктов
Раздел 3 Хроматографические методы исследований сырья и продукции питания	Тема 3.1. Классификация хроматографических методов анализа Тема 3.2. Адсорбционная хроматография Тема 3.3. Газовая хроматография Тема 3.4. Распределительная хроматография Тема 3.5. Газожидкостная и ионообменная хроматография Тема 3.6. Гель-хроматография. Тема 3.7. Определение токсичных веществ в различных пищевых продуктах.
Раздел 4 Микробиологические методы анализа	Тема 4.1. Основы микробиологического анализа. Тема 4.2. Экспресс-методы (тест-методы, сенсоры). Тема 4.3. Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания.