Практическое занятие № 13

Тема: Современные достижения в биотехнологии пробиотических продуктов

Цель занятия: изучить современные достижения в биотехнологии пробиотических продуктов и оценке их качества

Основные вопросы:

1. Международная классификация функциональных продуктов питания

2. Процессные и продуктовые инновации в биотехнологии мясных и хлебобулочных изделий

3. Современные методы обеспечения качества и безопасности пробиотических продуктов

Задание:

Создать технологическую карту биотехнологии одного вида пробиотического продукта (мясных или хлебобулочных изделий) с применением процессной или продуктовой инновации на основе библиографического поиска с электронного ресурса <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.

Методические рекомендации к выполнению задания: Технологическая карта биотехнологии одного вида пробиотического продукта составляется на основе следующей таблицы. В таблице последовательно указываете каждый технологический процесс производства пробиотического продукта с указанием технологических режимов. Количество строк в таблице зависит от количества технологических процессов

Технологическая карта биотехнологии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (наименование пробиотического продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Технологический процесс | Технологические режимы  | Описание инновации |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Форма отчетности: Технологическая карта биотехнологии одного вида пробиотического продукта

Сроки предоставления отчетности: по расписанию

Максимальный оценочный балл: 100 % при выполнении требования методических рекомендаций.