

БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА МЯСОПРОДУКТОВ (72 часа)

Цель: повышение уровня теоретической подготовки и закрепление практических навыков в области пищевой биотехнологии (биотехнологических основ производства мясопродуктов).

Категория слушателей: руководители низшего и среднего звена.

Краткая аннотация программы. Основы биотехнологии. Пищевая биотехнология. Биотехнология и сельское хозяйство. Экобиотехнология. Применение ферментов в биотехнологии. Молекулярная генетика с основами генной инженерии. Предмет и задачи молекулярной генетики. Генетическая инженерия. Общая микробиология. Состав микрофлоры мяса. Направленное использование микрофлоры в производстве колбас. Биохимия мясного сырья. Состав и пищевая ценность мясного сырья. Созревания мяса как основной биохимический процесс. Формирование вкусовых достоинств мяса. Физико-химические и биотехнологические подходы к улучшению качества мясопродуктов. Замораживание и хранение замороженного мяса и мясопродуктов. Высокоэффективные способы хранения мясного фарша. Значение водосвязывающей способности компонентов фарша. Реакции цветообразования. Биотехнологические способы обработки коллагенсодержащего сырья. Биотехнологические основы переработки рыбы. Биохимический состав и микрофлора рыбы. Технология рыбной продукции. Психология управления производством. Психология делового общения. Сущность делового общения.

Контактное лицо: Ибрагимова Светлана Александровна, кандидат биологических наук, доцент кафедры биотехнологии.

Тел. 8(8342) 32-45-54

E-mail: ibragimova-s@yandex.ru