

20-2913

ДУБЛЕТ

Головастикова А.В.

ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ

Учебное пособие

20-02914

**АВТОНОМНАЯ НЕКОМЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ
И ПРАВА»**

КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)

кафедра товароведно-технологических дисциплин

Головастикова А.В.

ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ

Учебное пособие

Курск 2019

ББК 36.1

Г61

Г61 Головастикова А.В. Пищевая химия: Учебное пособие - Курский институт кооперации (филиал) АНО ВО «Белгородский университет кооперации, экономики и права» - Курск, 2019. – 101 с.

В учебном пособии рассмотрены пищевая ценность и качество продуктов; основы питания и биохимия пищевых продуктов; физико-химические и биохимические изменения основных пищевых веществ (нутриентов) при различных видах переработки и хранения пищевого сырья и продуктов питания; пищевые добавки и их значение при хранении продуктов питания целевого назначения.

Учебное пособие предназначено для бакалавров направления подготовки 38.03.07 «Товароведение»

Рекомендовано кафедрой товароведно-технологических дисциплин протокол №1 от 30 августа 2019 г.

Рецензент: д.б.н., профессор кафедры товароведно-технологических дисциплин Курского института кооперации (филиала) БУКЭП Еременко В.И.

ISBN 978-5-907167-49-0

© Головастикова А.В.

© Курский институт кооперации (филиал) АНО ВО
«Белгородский университет кооперации, экономики и права»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
Тема 1 Пищевая химия как дисциплина. Белки	5
Тема 2. Углеводы пищевых продуктов	18
Тема 3. Липиды пищевых продуктов	35
Тема 4. Минеральные вещества пищевых продуктов	49
Тема 5. Витамины пищевых продуктов	59
Тема 6. Пищевые кислоты продуктов питания	64
Тема 7. Ферменты пищевых продуктов	69
Тема 8. Вода в пищевых системах	79
Тема 9. Основы физиологии питания. Пищевые и биологически активные добавки	85
Словарь терминов	96
Список литературы	99