

24-86

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования

«Саратовский государственный университет генетики,  
биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

# ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

24-00086





**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное**  
**учреждение высшего образования**

**«Саратовский государственный университет генетики,  
биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»**

**Учебно-методическое пособие по дисциплине**

**«ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ»**

**для обучающихся 3 курса**

**направления подготовки**

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Саратов**  
**ИЦ «НАУКА»**  
**2023**

УДК 664  
ББК 36  
У91

У91 Учебно-методическое пособие по дисциплине «Пищевые добавки» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Сост.: В.С. Куценкова, Н.В. Неповинных / ФГБОУ ВО Вавиловский университет. – Саратов: ИЦ «Наука», 2023. – 64 с.

ISBN 978-5-9999-3636-3

Учебно-методическое пособие по дисциплине «Пищевые добавки» составлено в соответствии с рабочей программой дисциплины и предназначено для бакалавров направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Учебно-методическое пособие содержит основные вопросы, связанные с применением пищевых добавок для производства продуктов питания.

Рецензенты:

ООО «Покровская трапеза», директор  
*Х.С. Романова;*

профессор кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства»  
д.т.н., профессор, ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
*Т.М. Гиро*

УДК 664  
ББК 36

ISBN 978-5-9999-3636-3

© ФГБОУ ВО Вавиловский университет. 2023  
© Составители. 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
Практическая работа № 1-2	6
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВОЙ КОДИФИКАЦИИ ПРИ ОБОЗНАЧЕНИИ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК. ОЗНАКОМЛЕНИЕ С НОРМАТИВНОЙ БАЗОЙ В ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК	
Практическая работа № 3	16
ВЕЩЕСТВА, УЛУЧШАЮЩИЕ ЦВЕТ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ	
Практическая работа № 4	25
ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА ПИЩЕВЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ	
Практическая работа № 5	33
ПОДСЛАСТИТЕЛИ	
Практическая работа № 6	41
ВЕЩЕСТВА, УВЕЛИЧИВАЮЩИЕ СРОК ГОДНОСТИ ПРОДУКТОВ	
Практическая работа № 7	48
ВЕЩЕСТВА, РЕГУЛИРУЮЩУЮ КОНСИСТЕНЦИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	
МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ	55
Список литературы	62