

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**Факультет АТЕ
Кафедра «Харчові технології
та готельно-ресторанна справа»**

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕДАЦІЇ

до виконання самостійних робіт
з дисципліни

«Інноваційні харчові інгредієнти у технології консервованих продуктів»

для студентів ОР другий (магістерський)
спеціальності 181 «Харчові технології»
денної форми навчання

Мелітополь, 2018

Кулик А. С. Методичні рекомендації до виконання самостійних робіт з дисципліни «Інноваційні харчові інгредієнти у технології консервованих продуктів» [Текст] / А. С. Кулик. – Мелітополь: ТДАТУ. – 2018. – 23 с.

Розробили: Кулик А. С., к.т.н., ст. викл.

Рецензент: Самойчук К. О., к.т.н.,

доц., каф. ОПХВ

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри ХТ та ГРС

«6» березня 2018 р., протокол № 9

Розглянуто та рекомендовано до друку

методичною комісією факультету АТЕ

«20» березня 2018 р., протокол № 5

ЗМІСТ

Самостійна робота №1. Використання фруктових вичавок для виготовлення пектиновмісних екстрактів та концентратів	5
Самостійна робота №2. Комплексна переробка моркви з отриманням каротиновмісних продуктів харчування	9
Самостійна робота №3. Комплексна переробка яблук з отриманням соковмісних продуктів та яблучного пюре	15
Самостійна робота № 4. Підсилювачі смаку та аромату в складі харчових продуктів. Ущільнювачі рослинних тканин	19
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	20