***Qida məhsullarının texnologiyası kafedrasının dosenti E.M Omarova***

***Qrup : 710rm1 , 710rm4 .***

***Fənin adı: Инновационные технологии производства и хранения пищевых продуктов.***

1. Современные проблемы использования воды на пищевых предприятиях и пути их решения.
2. Исследование реологических свойств теста.
3. Направления инновационных технологий в плодоовощной консервной промышленности.
4. Разработка функциональных напитков с анти-оксидантными свойствами.
5. Разработка методики определения качества плодоягодного сырья.
6. Функциональное назначение технологии мармелада.
7. Нетрадиционные виды сырья в производстве изделий из кексового теста.
8. Гигиенические требования к проектированию упаковочного оборудования.
9. Разработка технологии вина на основе сушеного винограда.
10. Основными технологическими задачами разработки продуктов функционального назначения
11. Введение .Предмет и задачи курса.
12. Инновационные технологии в производстве хлебобулочных изделий.
13. Инновационные технологии в производстве макаронных изделий.
14. Инновационные технологии в производстве мучных кондитерских изделий.
15. Инновационные технологии в производстве мясо и мясо продуктов.
16. Инновационные технологии в производстве колбасных изделий.
17. Инновационные технологии в производстве молоко-молочных продуктов.
18. Инновационные технологии в производстве вино-водочных изделий.
19. Инновационные технологии в производстве рыба и рыбных продуктов.
20. Инновационные технологии в производстве консервов
21. Инновационные технологии в производстве чая.
22. Инновационные технологии в производстве кофе.
23. Инновационные технологии в производстве специи.
24. Определение в хлебобулочных изделий массовой доли сахара.
25. Определение содержание в хлебобулочных изделиях массовой доли поваренной соли.
26. Определение содержание в хлебобулочных изделиях массовой доли витаминов .
27. Определение качества хлебобулочных изделий из замороженных полуфабрикатов.
28. Определение плотности молока .
29. Определение протеина.
30. Определение в молоке доли жира в молоке.
31. Определение массового состава рыбы.
32. Исследование свежести мяса убойных животных и продуктов.
33. Определение содержания танина в чая.
34. Определение жирности кофе.
35. Определение содержание в хлебобулочных изделиях массовой доли поваренной соли
36. Реологические свойства макаронного теста
37. Качество готовых макаронных изделий
38. Применения аскорбиновая кислота в макаронной изделие
39. Цель применения аскорбиновая кислота в макаронной изделий
40. Современные технологии ферментированных мясных продуктов
41. Современная технология мясных консервированных продуктов
42. Современные технологии мясожирового производства
43. Маринировка в мясо и мясных изделий
44. Инновации в технологии изготовления кисло молочных продуктов
45. История развитии инноватики и ее современные концепции
46. Инновационные поле национальной продовольственной конкурент способности
47. Инновация методы в переработке молока

### [Развитие инновационных процессов в производстве и переработке молока](http://www.studfiles.ru/preview/1155970/page%3A4/)

### Технология и организация производства молока и молочных продуктов

### Современные методы хранения пищевых продуктов.

# Современные инновационные технологии и ее практическое применение

# гигиенические нормы по требованию стандартов ИСО.

# Инновации в создании структурированных рыбных продуктов

1. Сроки и условия хранения рыбных продуктов

# Сроки и условия хранения молоко и молочных продуктов

# Сроки и условия хранения чайных и кофейных продуктов

# Сроки и условия хранения мясо и мясных изделий

# Определения содержания белков в мясо

# Методы измерения вязкости макаронных изделий

# Инновационные технологии производства продуктов здорового питания

# производства консервированные продукты для детского питания

# Инновация в методов создание новых видов диетических изделий

# получения высоко качественного полипропиленового рулона для производства тар в пищевой индустрии.

1. стандарты применяемые при «офсетном» печати на тару.
2. Инновационные технологии при производстве пищевых добавок
3. Обоснование и создание готовых мучных смесей
4. механическая обвалка мясных туш.
5. Требования к состоянию банок, допустимые и недопустимые дефекты внешнего вида аналогичны мясным консервам.
6. Современные методы определения кислотности и сухих веществ в молоке и молочнокислых продуктов.
7. Определения протеина айрана.
8. Определения протеина в питьевым йогурте
9. Требования стандартов «исо 9001» в производстве пищевых продуктов.
10. Требования Стандартов «ИСО 22800» В Производстве Пищевых Продуктов.

### Преформа ПЭТ для заготовки газированных напитков

### Условия приёмки и хранения сливок в промышленном производстве.