Группа ТПОП-255

ЕН.03 «Химия»

Преподаватель: Сытова Т.В.

Тема: Физика - химические изменения важнейших органических веществ пищевых продуктов

*1.Самостоятельно изучить и сделать краткий конспект следующих вопросов в тетради по учебнику С.В. Горбунцова, Э.А. Муллоярова «Физическая и коллоидная химия» стр.195-232.*

1.Белки, их химическое строение и аминокислотный состав, значение в общественном питании. Стр. 195- 205

2.Тепловое воздействие на белки пищевых продуктов. Стр.211-216

3. Углеводы. Изменение углеводов в технологических процессах. Стр. 216-224

*2. Написать определение веществ, изменяющих структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов: загустители, желатин, пектиновые вещества, крахмал, агар-агар, агароид, простые эфиры целлюлозы .*

Итоговую работу сдать до 10.04.2020 г.