

ПАСПОРТ СПЕЦІАЛЬНОСТІ
05.18.13 - Технологія консервованих
і охолоджених харчових продуктів

1. Формула спеціальності

Технологія консервованих і охолоджених продуктів - галузь науки і техніки, яка займається розробкою теоретичних основ та закономірностей технологічних процесів консервування та розробленням і вдосконаленням наукових основ технологій та методів зберігання сировини і харчових продуктів, виготовлених із джерел рослинного, тваринного, мікробного походження та гідробіонтів за допомогою фізичних, електрофізичних, хімічних та біохімічних методів обробки.

До методів обробки відносяться: застосування теплової стерилізації, сушіння, заморожування, розморожування, консервування біохімічними способами, охолодження, концентрування харчових рідин шляхом випарювання, зворотного осмосу, кріоконцентрування, застосування регульованого, модифікованого газового середовища, електричних струмів, променів різного діапазону, тиску, використання хімічних, біологічних засобів, напівпроникних мембран.

II. Напрямки досліджень

1. Дослідження закономірностей загибелі мікроорганізмів та інактивації ферментів під час консервування продуктів шляхом теплової стерилізації, сушіння, охолодження та заморожування, використання надвисокого тиску, консервантів.
2. Дослідження теплофізичних та фізичних особливостей процесів теплової стерилізації, сушіння, охолодження та заморожування, зберігання сировини та продуктів у замороженому, охолодженому стані та при навколоріоскопічних температурах.
3. Дослідження первинної та вторинної сировини та питної води як об'єкту консервування за допомогою фізичних, хімічних методів, теплової стерилізації, сушіння та заморожування, визначення загальних характеристик, показників харчової цінності та безпеки продуктів рослинного, тваринного, мікробного походження та гідробіонтів, питної води та особливостей їх зберігання.
4. Удосконалення існуючих технологій та розробка нових процесів і методів консервування та зберігання продуктів і питної води шляхом теплової стерилізації, асептичного консервування, сушіння, заморожування, надвисокого тиску, консервантів, іонізуючого випромінювання, ультрафіолетових променів, хімічних засобів, охолодження з метою інтенсифікації процесів консервних і холодильних виробництв.
5. Розробка технології термічної обробки та зберігання нових видів продуктів та питної води у традиційних і нових видах тари, газопроникних мембран, пакувальних плівок та упаковок.
6. Розроблення технологій виготовлення БАДів та продуктів спеціального призначення - функціональних, профілактичних, дієтичних тощо.
7. Пошуки нових бактерицидних препаратів для санітарної обробки сировини та технологічного обладнання консервних та холодильних підприємств.
8. Розроблення методології і методів оцінки якості та безпеки консервованих, охолоджених, заморожених та сушених продуктів, їх аутентичності, визначення генетично модифікованих (ГМ) продуктів і компонентів.
9. Дослідження процесів та змін характеристик продукції рослинного, тваринного, мікробного походження при різних видах термічної, в тому числі низькотемпературної, обробки, процесів катаболізму та їх регуляції, мікробіологічних захворювань та псування.

III. Галузь науки, з якої присуджуються наукові ступені.

Технічні науки

Затвер. пост. президії ВАК України
від 01.07.10р. № 50-08/5