



ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ПРОДУКТОВ

Далеко не все внимательно изучают состав продуктов, прежде чем их купить. Не каждый в состоянии разобраться в сложных надписях на этикетках, содержащих труднопроизносимые названия и формулы химических элементов и соединений.

Потребитель привык к тому, что составы продуктов пестрят названиями консервантов, ароматизаторов, красителей, эмульгаторов. Эти компоненты отвечают за сохранность качества и товарного вида продукта, способствуют улучшению его свойств, но в тоже время оказывают вредное воздействие на организм человека.

Если Вы хотите грамотно следить за своим рационом, разобраться в составе продуктов, исключить вредные вещества, курс «Химия пищевых веществ и продуктов» создан специально для Вас!



Цель программы – овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в изучении компонентного состава пищевых продуктов.

Объем программы – 72 часа.

Продолжительность обучения – 2-3 месяца.

Форма обучения – без отрыва от основной деятельности.

Документ по окончании – сертификат.

Содержание программы:

- Химия пищевых веществ и питание человека.
- Белковые вещества и их превращения в технологическом процессе.
- Углеводы и их превращения при производстве продуктов питания.
- Липиды (жиры и масла) и их превращения при хранении и производстве продуктов питания.

Качество обучения – наш главный аргумент!