



Maisto mokslas

Studijų dalyko paskirtis – sudaryti studentams sąlygas įgyti žinių apie maisto produktų pagrindines sudedamąsias dalis, supratimą apie jų reikšmę mitybai. Bus supažindinti su tradicinėmis ir inovatyviomis maisto gamybos, laikymo technologijomis, maisto produktų pakavimu bei ženkliniu, aptariama sveikatai palanki ir personalizuota mityba. Į diskusijas su auditorija orientuotos paskaitos lavins kritinį mąstymą apie tvarų maisto išteklių valdymą, maisto švaistymo ir atliekų prevenciją.

Turinys (temos):

- Maisto mokslas – tarpdisciplininis taikomasis mokslas; ES ir Lietuvos Respublikos teises aktai, pagrindiniai maisto produktų kokybės valdymo aspektai; Pagrindinės maisto produktų sudedamosios dalys: baltymai, riebalai, angliavandeniai, mineralinės medžiagos, vitaminai, antioksidantai. Jų reikšmė žmogaus mitybai ir sveikatai;
- Augalinės ir gyvūninės kilmės maisto produktai, tradicinės maisto produktų gamybos technologijos, gamybos metu vykstantys cheminiai pokyčiai bei jų įtaka produktų kokybei; Inovatyvios maisto gamybos technologijos: 3D maisto spausdinimo technologijos; maisto produktų apdorojimas aukštame slėgyje (HPP); mėsos gamyba laboratorijose (in vitro);
- Maisto priedai, genetiškai modifikuotas maistas, tvarus maisto išteklių valdymas, maisto švaistymo ir atliekų prevencija.
- Laikymo sąlygų, pakavimo medžiagų ir technologijų įtaka maisto produktų kokybei;
- Inovatyvios laikymo ir pakavimo technologijos, funkcionalusis maistas, personalizuota mityba, vegetarinė mityba ir t.t.

Jūs išmoksite:

- Apibrėžti pagrindinius norminius dokumentus, reguliuojančius maisto produktų gamybą, jų kokybę ir saugą bei pateikimą vartotojui;
- Išvardinti maisto produktų pagrindines sudedamąsias dalis;
- Apibūdinti tradicines ir inovatyvias maisto gamybos technologijas;
- Išanalizuoti laikymo ir pakavimo sąlygų reikšmę maisto produktų kokybės užtikrinimui;
- Įvertinti mitybos reikšmę žmogaus sveikatai ir gerovei.



Dėstytojai:

prof. dr. Elvyra Jarienė, VDU ŽŪA Agronomijos fakultetas

Mokslinių tyrimų sritys: augalinių maisto žaliavų sauga ir kokybė; funkcionalusis maistas, nauji augalinės kilmės maisto produktai.



prof. dr. Ž. Tarasevičienė, VDU ŽŪA Agronomijos fakultetas

Mokslinių tyrimų sritys: tvarios maisto sistemos, instrumentiniai ir jusliniai maisto žaliavų kokybės tyrimo metodai, maisto žaliavų laikymas ir perdirbimas, biologiškai aktyvios maisto medžiagos.



doc. dr. A. Paulauskienė, VDU ŽŪA Agronomijos fakultetas

Mokslinių tyrimų sritys: augalinių žaliavų ir jų perdirbimo produktų kokybės ir biologiškai aktyvių medžiagų tyrimai

- Apimtis ECTS kreditais - 4
- Vykdyto forma - Nuotolinis būdas
- Kalba - lietuvių k.
- Kaina - 255,68 Eur.

Daugiau informacijos - debora.augutyte@vdu.lt