

Магистерская программа 19.04.01 «Пищевая биотехнология»

Для успешного прохождения данного этапа необходимы базовые знания по биохимии, микробиологии, генетике, экологии, биологии

Экзамен в магистратуру включает в себя подготовку следующих вопросов:

1. Условия жизнедеятельности дрожжей. Поведение дрожжей под воздействием факторов внешней среды. Факторы стресса для дрожжей.
2. Классификация молочнокислых бактерий (МКБ).
3. Жидкие дрожжи. Общая характеристика заквасок.
4. Особенности сырья для питательных сред микроорганизмов.
5. Микроорганизмы, их распространение и значение в пищевой биотехнологии.
6. Рост и развитие микроорганизмов. Кривая роста периодической культуры. Влияние условий среды на рост микроорганизмов.
7. Биотехнология кисломолочных продуктов.
8. Основы биотехнологии хлебопекарного производства.
9. Жидкие дрожжи. Микроорганизмы жидких заквасок. Различные методы разведения жидких дрожжей.
10. Методы консервирования пищевых продуктов.
11. Использование ферментов в пищевой промышленности.
12. Уксусная кислота. Способы получения. Использование в плодоовощной промышленности.
13. Требования к качеству заквасок. Технология приготовления заквасок в лабораториях и на производстве.

Получить информацию по данной магистерской программе, можно из следующих источников:

1. Антипова Л.В., Жеребцов Н.А. Биохимия мяса и мясных продуктов. – Воронеж: Изд-во ВГУ, 1992
2. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984.
3. Егорова Т.А. Основы биотехнологии / Т.А. Егорова, С.М. Клунова, Е.А. Жинухина. – М.: Академия, 2006.
4. Рогов И.А. Пищевая биотехнология / И.А. Рогов, Л.В. Антипова, Г.П. Шуваева Кн.1: Основы пищевой биотехнологии. – 2004.
5. Технология молока и молочных продуктов: Учеб. для студ. вузов/ Г. Н. Крусь [и др.]; Ред. А. М. Шалыгина. – М.: Колос С, 2006.