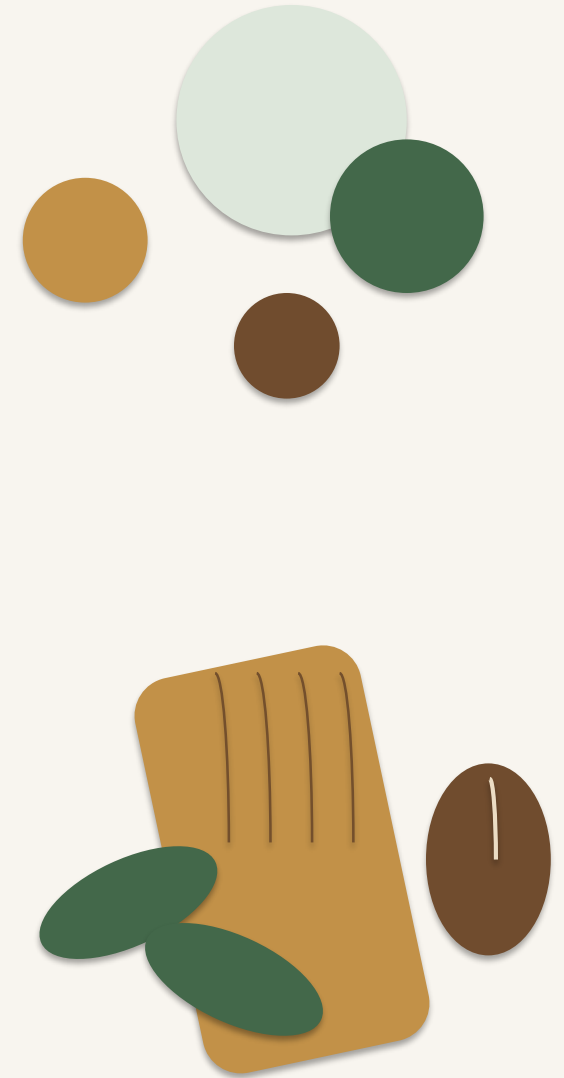


Харчова хімія субтропічної сировини

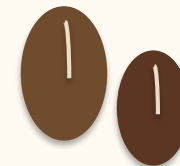
Кава • чай • какао — від хімії сировини до смаку, аромату та експертизи.

90 годин | магістерський рівень | Харчові технології

ЧНУ ім. Юрія Федьковича



Чому цей курс варто обрати?



Бо ми розбираємо не просто продукти — ми розбираємо, чому вони мають саме такий смак, аромат і якість.

01

ХІМІЯ СМАКУ

Поліфеноли, кофеїн, органічні кислоти, ліпіди, цукри та леткі сполуки.

02

ТЕХНОЛОГІЯ

Ферментація, сушіння, обсмажування, екстракція — і хімія кожного етапу.

03

ЕКСПЕРТИЗА

Якість, безпечність, автентичність і логіка доказової експертизи.

Три сировини — один спільний фокус: хімія



КАВА

Хлорогенові кислоти
кофеїн
ароматоутворення



ЧАЙ

Катехіни та теафлавіни
окиснення
колір і терпкість



КАКАО

Флаваноли
какао-масло
ферментація та обсмажування

Вчимося бачити за чашкою напою — склад, процес і доказ.

Від сировини до чашки — що змінюється?



Саме тут народжуються смак, аромат, колір і стабільність продукту.

Що ви вмітимете після курсу?



Аналізувати

склад і показники якості



Оцінювати

безпе́чність і ризи́ки



Інтерпретувати

результати аналізів



Пояснювати

смак та аромат через хімію



Виявляти

ознаки фальсифікації



Обґрунтовувати

експертні та виробничі рішення



Кава. Чай. Какао. Подивіться на них очима хіміка.

Короткий курс — з великою практичною цінністю для харчових технологій та експертизи.

З КРЕДИТИ • 90 ГОДИН

Викладач: Гавриш Крістіна Віталіївна
Кафедра хімії та експертизи харчової продукції

