

## STUDIJU KURSA APRAKSTS

<b>Kurss</b>	<b>Pārtikas ķīmija</b>
<b>Kredītpunkti</b>	<b>2 kp</b>
<b>ECTS kredītpunkti</b>	<b>3</b>
<b>Stundu skaits</b>	<b>80</b>
<b>Teorija</b>	<b>22</b>
<b>Semināri un praktiskie darbi</b>	<b>-</b>
<b>Laboratorijas darbi</b>	<b>18</b>
<b>Patstāvīgie darbi</b>	<b>40</b>
<b>Priekšzināšanas</b>	Vispārīgā un neorganiskā ķīmija Organiskā ķīmija Pārtikas analītiskā ķīmija

### **Kursa autori**

*Dr. Sc. Ing. Daiga Konrāde*

*Lektore, Jeļena Pīsarjonoka*

### **Kursa anotācija**

Pārtikas ķīmijas kursā apgūst organisko savienojumu ar funkcionālajām grupām uzbūvi un īpašības pārtikas produktos. Raksturo pārtikas produktu pamatkomponentus - proteīnus, ogļhidrātus un lipīdus, kā arī vitamīnus un bioloģiski aktīvās vielas pārtikā.

### **Studiju rezultāti**

#### ***Prasmes***

Studiju kursa apguves rezultātā studenti spēs:

- patstāvīgi iegūt, atlasīt un analizēt informāciju par, aminoskābēm, lipīdiem, ogļhidrātiem un proteīniem konkrētos pārtikas produktos.

#### ***Zināšanas***

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- padziļināti zinās pārtikas produktu veidojošo savienojumu uzbūvi un īpašības, kā arī organisko savienojumu attīrīšanas metodes.

#### ***Izpratne***

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- izpratīs pārtikas produktu savienojumu uzbūvi.

### **Prasības kredītpunktu iegūšanai**

Kursa noslēgumā eksāmens un kursa darbs. Jābūt ieskaitītiem 5 starppārbaudījumiem un 1 testam.

Starppārbaudījumi (20 %), laboratorijas darbi (20 %), patstāvīgie darbi (20 %), eksāmens (40%).

## Kursa plāns

Nr.p.k.	Tēmas	Paredzētais apjoms stundās
1.	Ievads	1
2.	Pārtikas sastāvdaļas.	10
3.	Pārtikas tauki.	14
4.	Ogļhidrāti pārtikā.	14
5.	Olbaltumvielas saturoši pārtikas produkti.	11
6.	Pārtikas piedevas un uztura bagātinātāji.	15
7.	Pārtikas produkti ar funkcionālajām sastāvdaļām.	5
8.	Aromātvielas, spirtu un alkaloīdus saturoši produkti	10

## Literatūra (papildliteratūra)

1. Fennema O.R. Food chemistry, New CRC Press, 2008
2. Kulakova M.,-Izvēlies veselīgu uzturu. Uzturlīdzekļu ķīmiskā sastāva tabulas. Rīga: Zvaigzne ABC, 2002.
3. Matiseks R., Šnēpelis M.- Pārtikas analītiskā ķīmija. Rīga: LU, 1998.
4. Ozola L., Ciproviča I.- Piena pārstrādes tehnoloģija. Jelgava: LLU, 2002.
5. Ozola L. Siera tehnoloģijas pamati.- Rīga : SIA „NEO”, 1997.
8. Belitz H.D., Grosch W., Schieberle P.- Food Chemistry. 3rd ed., Springer, 200
9. Official methods of analysis of the association of official analysis chemists. 15th Edition,1990. 1213 p.