

**Институт биотехнологии,
пищевой и химической инженерии**

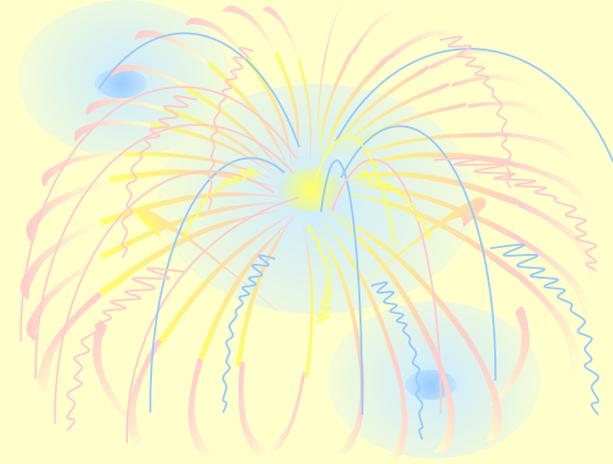
**и кафедры технологии хранения
и переработки зерна**

ПРЕДСТАВЛЯЮТ:

**Секция «Кулинарный перформанс.
Феерия вкуса, цвета и аромата»**

Направление подготовки:
*«Продукты питания
из растительного сырья»*





А КТО ЭТО – ТЕХНОЛОГ???



Технолог пищевой производства

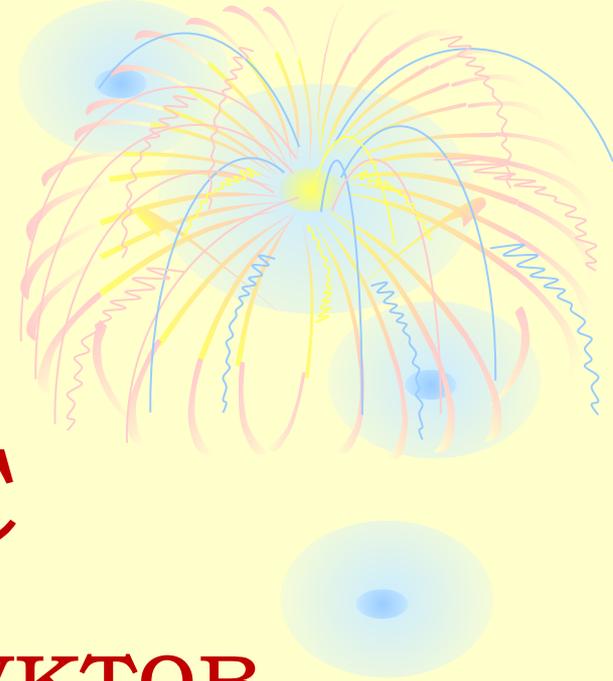
разрабатывает и совершенствует

рецептуры, технологии

и процессы производства,

решает текущие и долгосрочные

производственные задачи.



КОНКУРС

на знание продуктов
из растительного сырья!!!



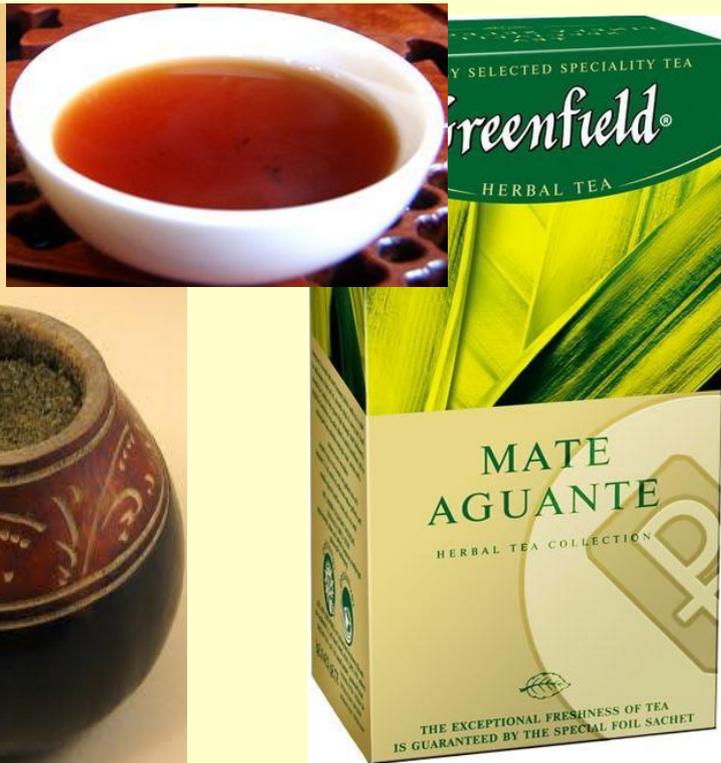
Каким должен быть
новый продукт?

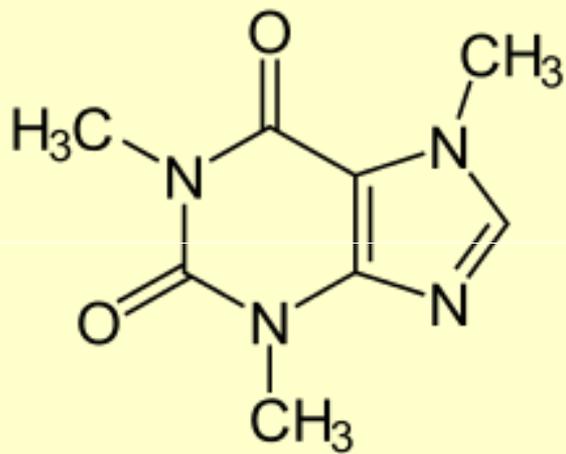
Или от чего зависит
наш выбор.



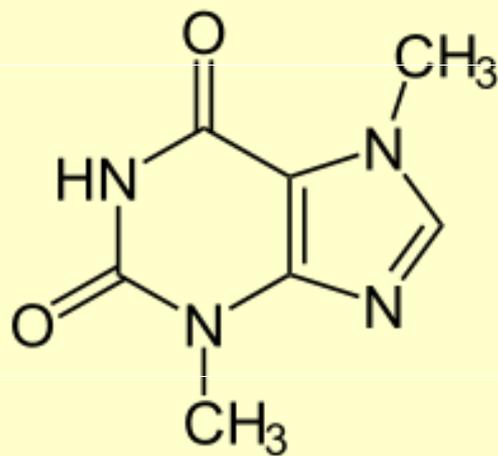


Что общего
у ЭТИХ
продуктов?





кофеин (матеин)



теобромин



теофиллин



От чего же зависит
наше восприятие?



Классификация зрительных ощущений:

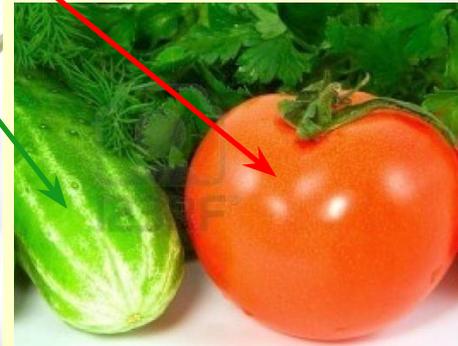
- при отражении не менее 90 % света, объект воспринимается белым или бесцветным (например, ~~соль~~, сахар);

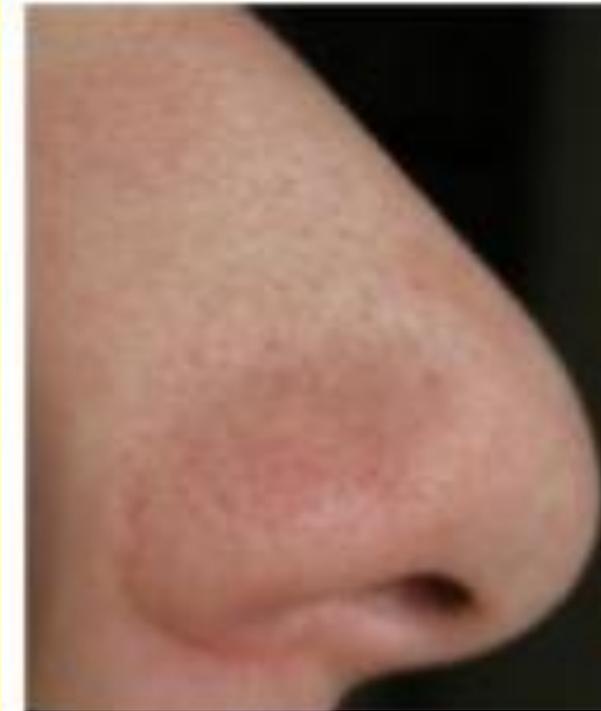


- при поглощении объектом всех или почти всех лучей части спектра возникает ощущение черного цвета (например, черный байховый чай);



- если объект поглощает часть лучей, то его цвет воспринимается глазом по отраженной части.







В мире запахов

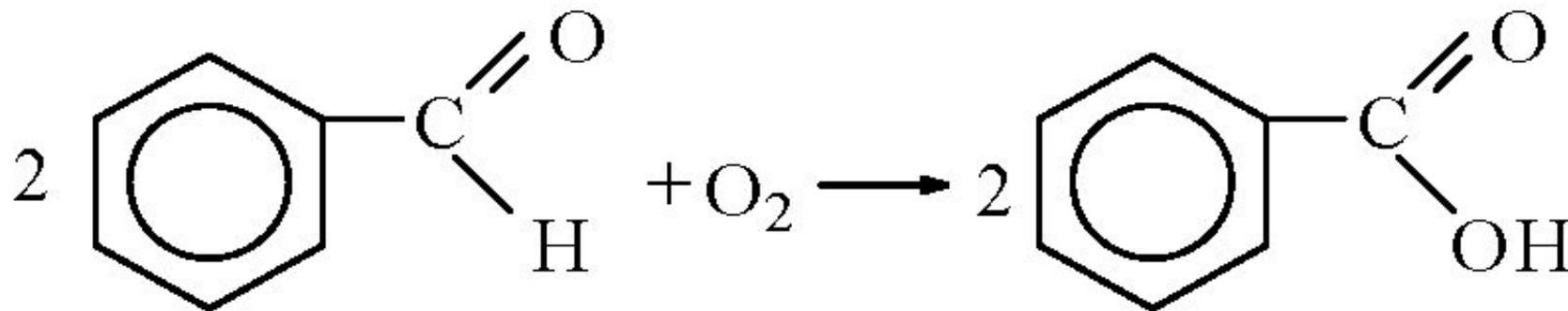
1-й КОНКУРС

на определение аромата!!!









бензальдегид
(ароматизатор)

бензойная кислота
(консервант, E 210)

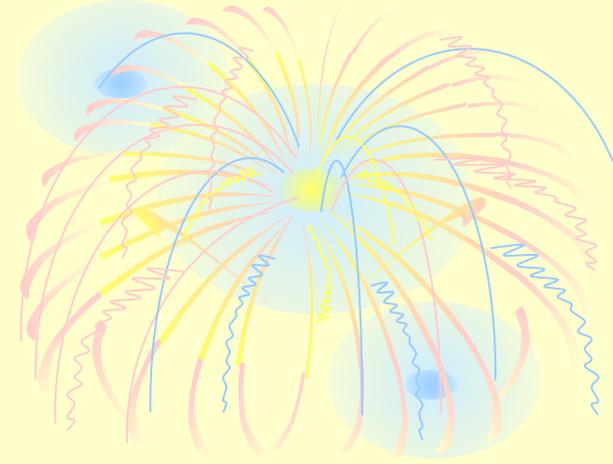
Управление ощущениями через ассоциации



В мире цвета

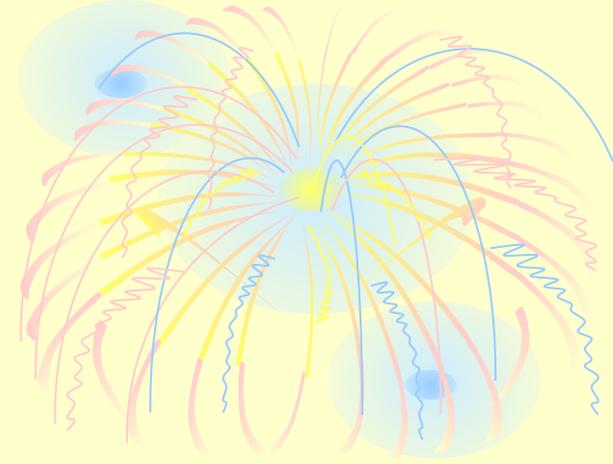
демонстрация
«Радуга цвета»





2-й КОНКУРС

на определение аромата!!!

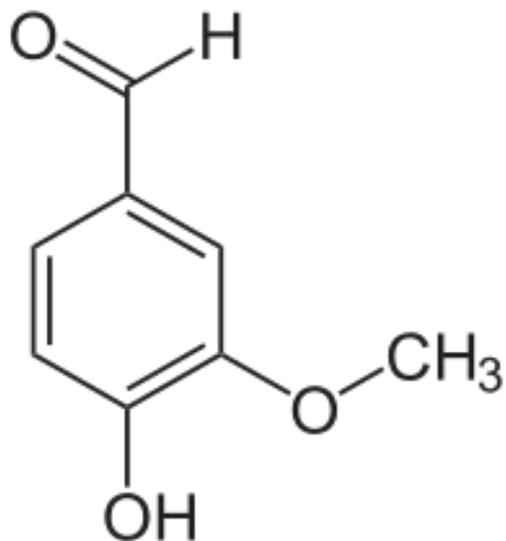


3-й КОНКУРС

на определение аромата!!!

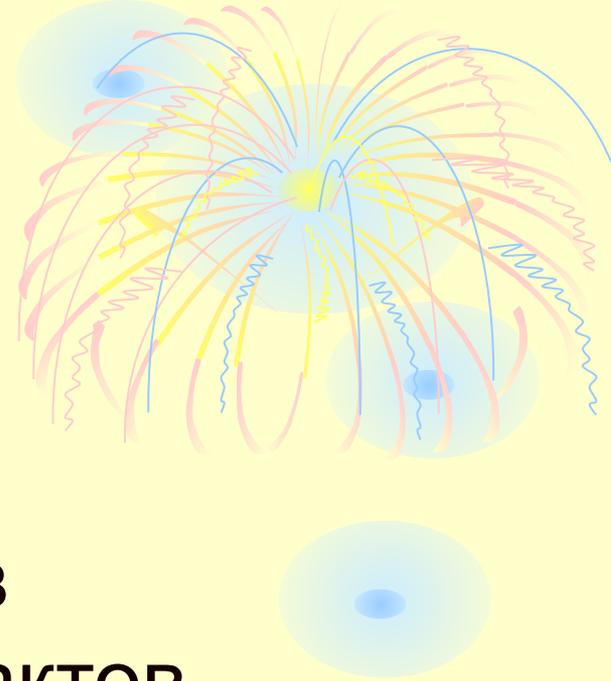






В промышленности
ванилин получают
гидролизом лигнина
древесных стружек...





Флейворист различает
до 4500 различных ароматов
и около 500 масляных экстрактов.

**Задача технолога – научиться
их грамотно комбинировать!**

Спасибо за внимание!!!

