

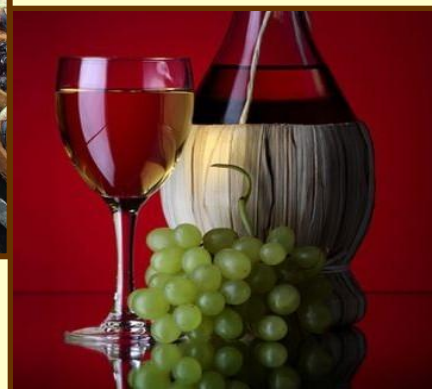
**Институт биотехнологии,  
пищевой и химической инженерии**

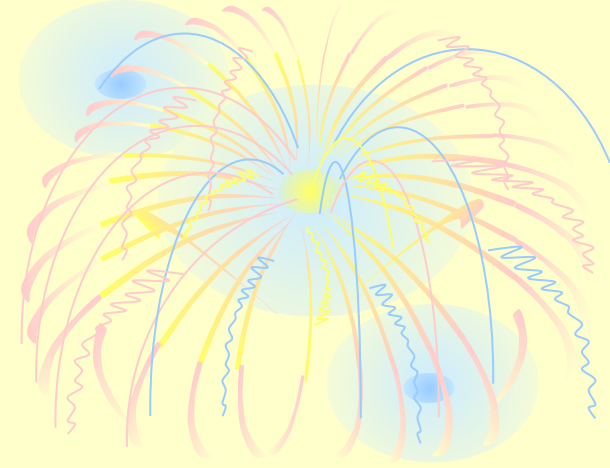
**и кафедры технологии хранения  
и переработки зерна**

**ПРЕДСТАВЛЯЮТ:**

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

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





А КТО ЭТО – ТЕХНОЛОГ???



# **Технолог пищевой производства**

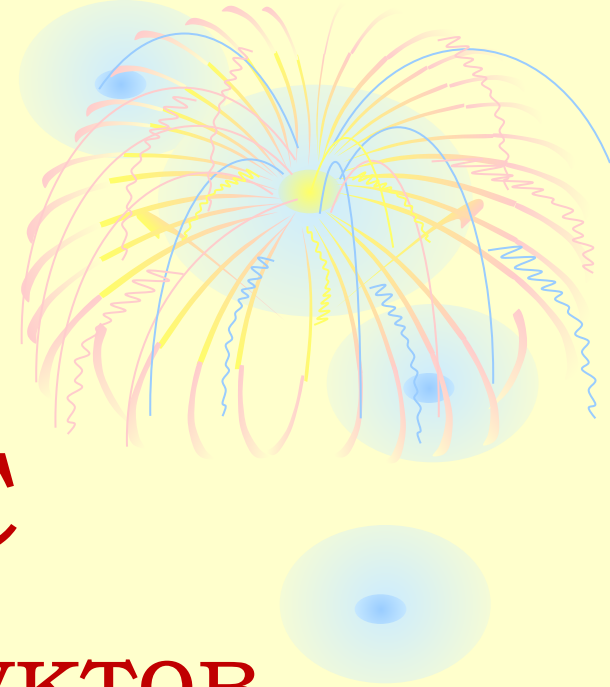
разрабатывает и совершенствует

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.



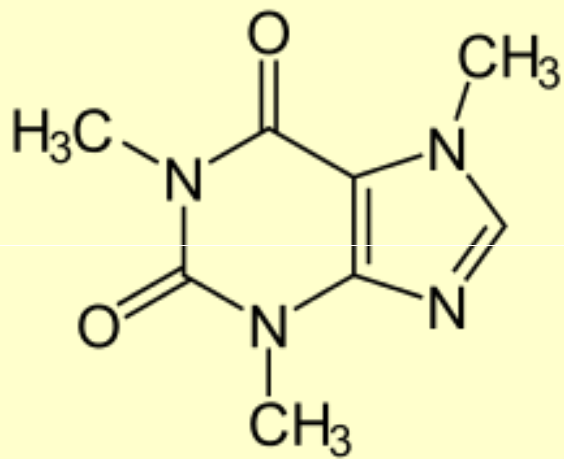




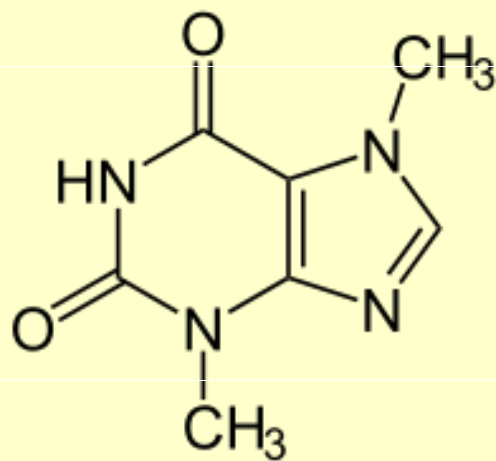
Что общего  
у ЭТИХ  
продуктов?



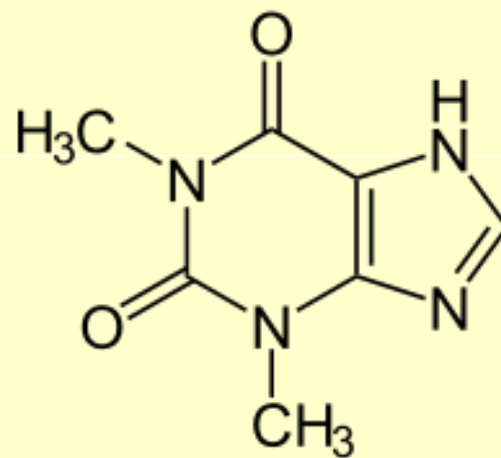




кофеин (матеин)



теобромин



теофиллин



От чего же зависит  
наше восприятие?

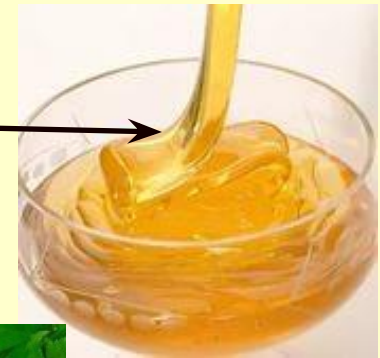
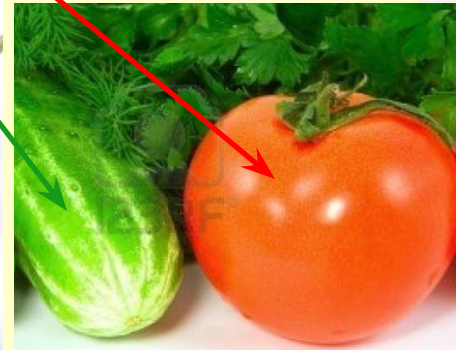


## Классификация зрительных ощущений:

- 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

A decorative graphic in the top right corner featuring a large, colorful firework burst with yellow, red, and blue trails. Below it are several smaller, light blue circular shapes with darker blue centers, resembling stylized bubbles or smaller fireworks.

1-й КОНКУРС

на определение аромата!!!

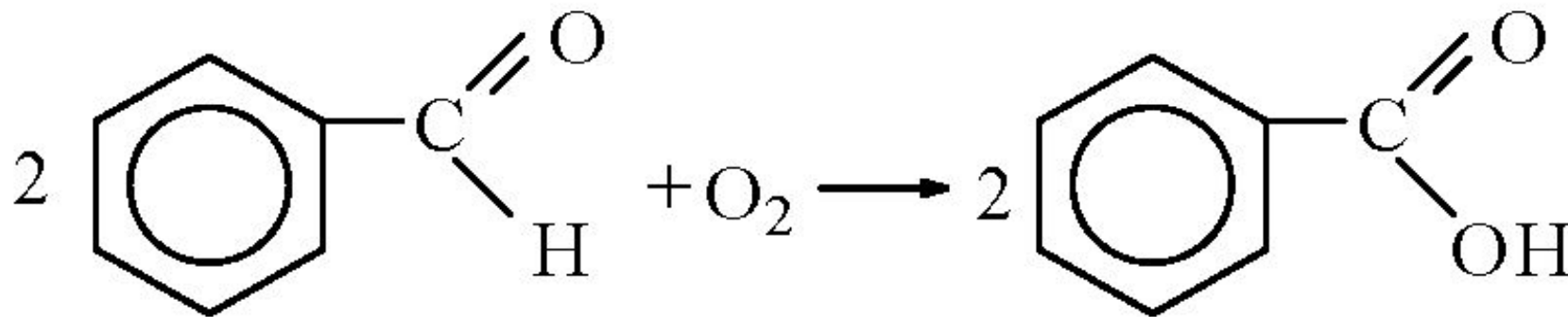












бензальдегид  
(ароматизатор)

бензойная кислота  
(консервант, E 210)

# Управление ощущениями через ассоциации

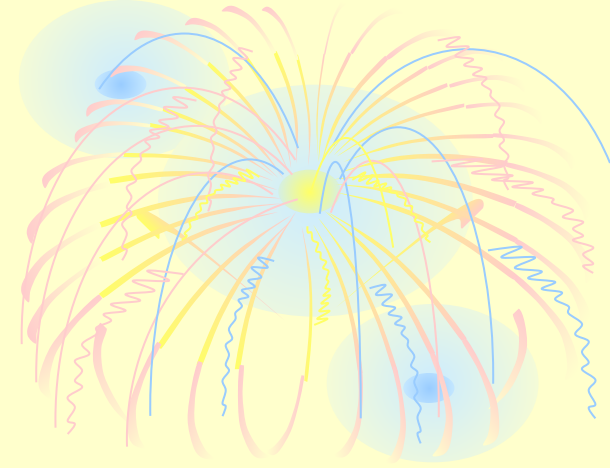


В мире цвета

демонстрация  
«Радуга цвета»

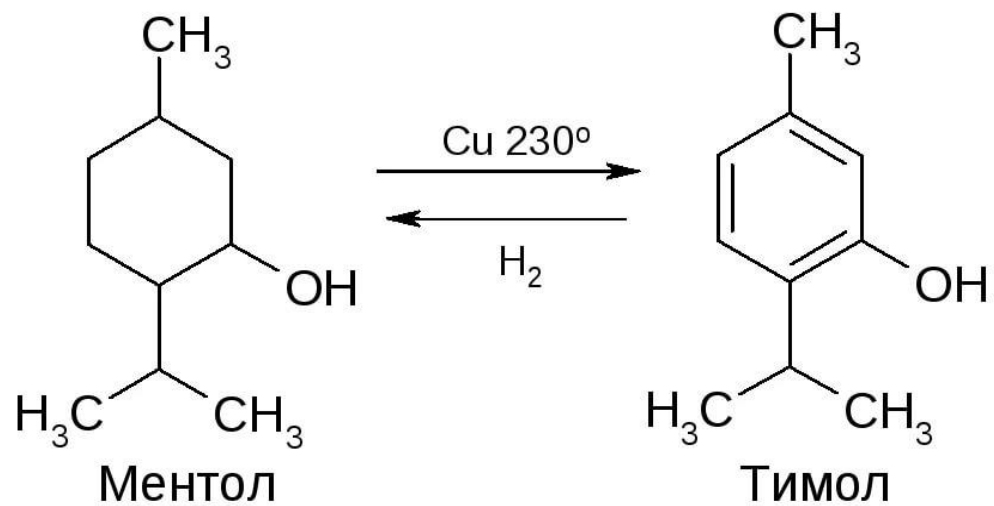


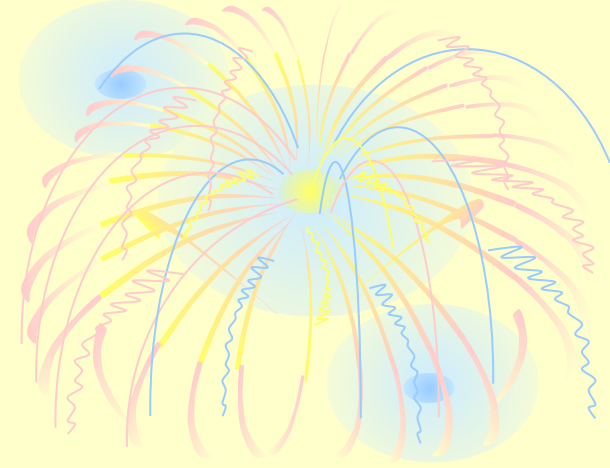




# 2-й КОНКУРС

на определение аромата!!!





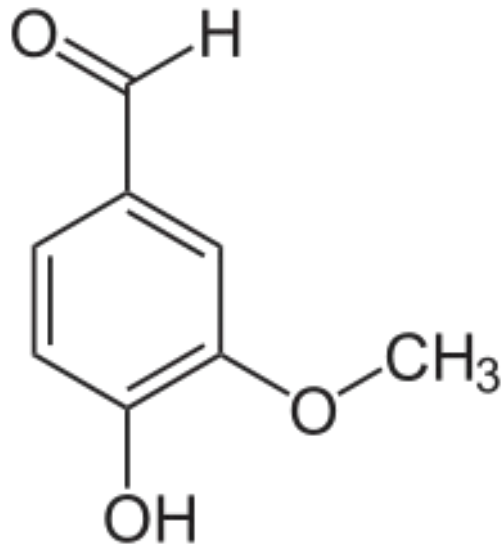
# 3-й КОНКУРС

на определение аромата!!!



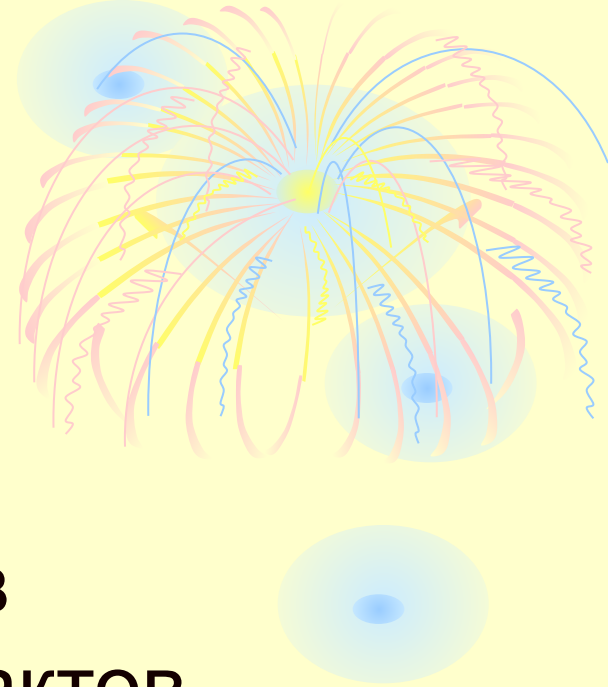






В промышленности  
ванилин получают  
гидролизом лигнина  
древесных стружек...





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

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



# Спасибо за внимание!!!

