



## Модуль 4

# АНАЛІЗ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

### Анотація курсу

Курс передбачає розгляд фізичних, хімічних, фізико-хімічних та біохімічних методів аналізу продуктів харчування. Містить інформацію про аналітичні прилади, показники якості і безпеки, сенсорний аналіз, органолептичні показники, фальсифікацію продукції, мікроорганізми, бактеріальне забруднення та ксенобіотики у продуктах харчування.

Заняття проводяться у навчально-науковому центрі хімічного матеріалознавства і нанотехнологій

м.Івано-Франківськ  
вул. Галицька, 201Д,  
лабораторія 112

tetyana.tatarchuk@pnu.edu.ua



### Зміст курсу

#### **Лекції:**

1. Методи визначення основних хімічних компонентів харчових продуктів (білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин) (4 год.).
2. Методи визначення токсичних речовин (радіонуклідів, важких металів, нітритів, пестицидів, мікотоксинів) (2 год.).
3. Методи аналізу молочних продуктів, фруктів та м'ясних продуктів (4 год.).

#### **Лабораторні заняття:**

1. Аналіз вмісту кальцію у продуктах харчування (4 год.).
2. Аналіз основних показників якості молока (4 год.).
3. Аналіз лимонної кислоти у цитрусовій сировині (4 год.).
4. Аналіз антиоксидантів у чорному та зеленому чаю (4 год.).
5. Аналіз вмісту нітритів у м'ясопродуктах (4 год.).

### Лекторка

#### **ТАТАРЧУК Тетяна Романівна**

директорка навчально-наукового центру хімічного матеріалознавства та нанотехнологій, доцентка кафедри хімії, кандидатка хімічних наук лауреатка премії «Для жінок в науці»