

Естественно-научная дисциплина по выбору
«Кулинарная физиология: специи и их влияние на организм»

С 4 октября по понедельникам, 18-00 – 19-30

А.К.Ердяков, С.А. Гаврилова, М.Р.Ахметшина

Настоящая дисциплина по выбору позволит осуществить междисциплинарное знакомство с миром специй на стыке фитохимии, фармакогнозии, физиологии и фармакологии. По завершению курса Вы узнаете:

- какие подходы к классификации специй существуют,
- какое сырье используется для получения специй,
- какие вещества обуславливают вкус и запах специй,
- как наш организм воспринимает эти вкусы и запахи,
- какие фармакологические эффекты могут вызывать специи,
- как можно комбинировать специи и грамотно использовать их при приготовлении пищи.

Дата	Тема занятия	Преподаватель
04.10	Из истории специй	А.К. Ердяков
11.10	Современные представления о рецепции вкусов	С.А. Гаврилова
18.10	Современные представления о рецепции запахов	С.А. Гаврилова
25.10	Основные подходы к классификации специй. Лекарственное растительное сырье и специи	А.К. Ердяков
01.11	Сладкие теплые фенолы*. <i>Виды растительного сырья, их состав, рецепция, фармакологические эффекты</i>	А.К. Ердяков
08.11	Теплые, душистые и землистые терпены <i>Виды растительного сырья, их состав, рецепция, фармакологические эффекты</i>	А.К. Ердяков
15.11	Проникающие и цитрусовые терпены <i>Виды растительного сырья, их состав, рецепция, фармакологические эффекты</i>	М.Р. Ахметшина
22.11	Кисло-сладкие кислоты и фруктовые альдегиды <i>Виды растительного сырья, их состав, рецепция, фармакологические эффекты</i>	М.Р. Ахметшина
29.11	«Поджаристые» пиразины. Соединения серы	М.Р. Ахметшина

	<i>Виды растительного сырья, их состав, рецепция, фармакологические эффекты</i>	
06.12	Жгучие вещества. Уникальные вещества <i>Виды растительного сырья, их состав, рецепция, фармакологические эффекты</i>	С.А. Гаврилова
13.12	Технология приготовления и использование смесей пряностей <i>Виды растительного сырья, их состав, рецепция, фармакологические эффекты</i>	А.К. Ердяков
20.12	Зачетное занятие <i>К зачетному занятию студенты дома готовят блюдо по рецепту с применением специй, описывают состав и влияние одной из специй на организм.</i>	

*Здесь и далее использована классификация специй Фарримонд С. (Специи. Гид по вкусам и ароматам, «Росмэн», 2019)