

ББК 81.432.1-7-923
N 52

Рецензенты:

А. Г. Балобанова, канд. филол. наук, доцент кафедры иностранных языков Новосибирского военного ордена Жукова института имени генерала армии И.К. Яковлева войск национальной гвардии Российской Федерации

В. Л. Каракчиева, канд. филол. наук, доцент кафедры иностранных языков Новосибирского государственного технического университета

N 52 **New Tendencies in Food Engineering. Новые тенденции в развитии технологий пищевой промышленности** : учебное пособие / Л. И. Толстоброва, М. В. Гордиенко, Н. А. Смакотина, А. А. Телегуз. – Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2021. – 110 с.

ISBN 978-5-7782-4526-6

Учебное пособие «New Tendencies in Food Engineering» предназначено для студентов второго курса, обучающихся по направлениям подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания: профиль: Технология и организация ресторанного сервиса», 38.03.02 «Менеджмент: профиль: Менеджмент в индустрии питания».

Цель пособия – формирование иноязычной коммуникативной компетенции на основе заданного ситуативного профессионально-ориентированного контекста. Пособие состоит из двух модулей: Module I. Introduction to Food Engineering; Module II. Innovations that could build the Food of the Future.

Каждый раздел пособия содержит тематические текстовые материалы на развитие языковых, речевых и коммуникативных умений и навыков. Изучение тематического материала завершается выполнением заданий творческого характера в устной или письменной форме. Учебное пособие может использоваться как в аудиторном режиме работы, так и в самостоятельной работе обучающихся.

Работа выполнена на кафедре иностранных языков НГТУ

ББК 81.432.1-7-923

ISBN 978-5-7782-4526-6

© Толстоброва Л. И., Гордиенко М. В., Смакотина Н. А., Телегуз А. А., 2021
© Новосибирский государственный технический университет, 2021

CONTENTS

Preface	3
Module 1. Introduction to Food Engineering.....	5
Unit I. Food Engineering Basics	5
Unit II. Food processing Equipment	16
Unit III. Computer-Aided Food Process Design	34
STOP AND CHECK	52
Module 2. Innovations that Could Build the Food of the Future	57
Unit I. Insect Protein Could Replace Meat.....	57
Unit II. Genetically Engineered Foods	73
Unit III. Lab-Grown Meat	86
STOP AND CHECK	101
Reference	106

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	3
Модуль 1. Введение в пищевую инженерию	5
Раздел I. Основы пищевой Инженерии	5
Раздел II. Оборудование для пищевой промышленности	16
Раздел III. Автоматизированное проектирование пищевых процессов	34
Контрольно-измерительные материалы	52
Модуль 2. Инновации в производстве продуктов питания будущего	57
Раздел I. Белок насекомых может заменить мясо	57
Раздел II. Генетически модифицированные продукты питания	73
Раздел III. Мясо, выращенное в лаборатории	86
Контрольно-измерительные материалы	101
Список литературы	106