

**Табела 5.2** Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Дипломске академске студије		
<b>Назив предмета:</b>	<b>Управљање операцијама и процесима у преради меса</b>		
<b>Наставник:</b>	<b>Љиљана С. Петровић, Наталија Р. Цинић</b>		
Статус предмета:	Изборни за модул Технологије конзервисане хране		
Број ЕСПБ:	7		
Услов:	Нема		
<b>Циљ предмета</b>	Да се студентима пружи допунска знања о хемијској, односно биолошкој природи основних сировина и дадатака производима од меса, о њиховим својствима и деловању, те да се дају допунска теоријска знања о најчешће примењиваним операцијама у току прераде меса са детаљима неопходним за разумевање суштине операције или процеса.		
<b>Исход предмета</b>	Студенти завршених дипломских академских студија треба да буду оспособљени за увођење иновација, усавршавање и осавремењивање појединих операција и процеса у области технологије прераде меса, као и за рад у научно-истраживачким или у развојно-истраживачким институцијама које се баве проблематиком прераде меса		
<b>Садржај предмета</b>	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Макромолекуларни адитиви и хидроколоиди у преради меса. Структура и хемијска природа беланчевинастих препарата и скроба. Способност везивања воде. Желирајућа способност. Starter културе. Врсте и сојеви микроорганизама и њихова својства. Принципи производње starter култура смрзавањем и сушењем. Управљање операцијама и процесима у преради меса. Утицај брзине смрзавања на ток кристализације и технолошка својства меса. Оптимална брзина, време и температура смрзавања. Саламурење. Хемијска својства, функционална и токсична својства нитрита и нитрата, аскорбинске киселине и аскорбата, натријум хлорида, фосфата и шећера. Теорија о формирању боје саламуреног меса. Теорија основе дифузије ингредијенција саламуре у месо. Примена и деловање топлоте на мишићне и везивоткивне беланчевине и на масно ткиво. Промене такстуре меса под деловањем топлоте. Деловање топлоте на микроорганизме зависно од врсте и услова топлотне обраде (Ф вредност). Феномени преноса топлоте. Димљење. Хемијске основе образовања дима и најважнији састојци дима. образовање укуса и мириса. Принципи израде месних емулзија. Сушење и ферментација. Кинетика спољашње и унутрашње дифузије влаге. Конзервисање сушењем и физичкохемијске и биохемијске промене које настају при изради ферментованих сушених производа. Друге методе конзервисања.</p> <p><i>Практична настава:</i></p> <p>Претраживање, обрада, анализа и дускусија достигнућа теоријских сазнања у савременој научној литератури, као и актуелних достигнућа у пракси прераде меса.</p>		
<b>Литература</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Р. Реде, Љ. Петровић: Технологија меса и наука о месу, Технолошки факултет, Нови Сад, 1997.</li> <li>2. Љ. Петровић: Смрзавање меса, Технолошки факултет, Нови Сад, 1989.</li> <li>3. Edible meat by-products, Advance in Meat Research, Volume 5, Edited by A. M. Pearson, T. R. Dutson, Elsevier applied science, 1988.</li> <li>4. HACCP in the meat industry, Edited by Martyn Brown, CRC Press, Woodhead publishing limited, 2002.</li> </ol>		
<b>Број часова активне наставе</b>			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	–	3	–
			Остали часови
			–
<b>Методе извођења наставе</b>			
Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално, зависно од броја студената.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>Поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>Поена</b>
Практична настава	10	Усмени испт	50
Колоквијум-и	10		
Семинар-и	30		