

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија
Прехрамбено инжењерство

Назив предмета:	Одабрана поглавља технологије сокова и концентрата		
Наставник:	Александра Н. Тепић		
Статус предмета:	Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство		
Број ЕСПБ:	10		
Услов:	Нема		
Циљ предмета	СТИЦАЊЕ научних знања и вештина из савремених научних и практичних достигнућа у области технологије сокова и концентрата.		
Исход предмета	Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад, за увођење иновација, усавршавање и осавремењавање појединих операција и процеса у технологији производње сокова и концентрата.		
Садржај предмета	Савремени поступци и иновације у производњи сокова и концентрата. Примена ензима у технологији сокова. Утицај појединих фаза технолошког поступка (примарни термички третман, конзервисање полупроизвода, ензиматска обрада, раздвајање фаза, бистрење, ултрафилтрација, микрофилтрација, издвајање ароме, концентрисање) на квалитативне и квантитативне карактеристике бистрих сокова и концентрата. Последице појединих фаза технолошког поступка производње на квалитет кашастих сокова и безалкохолних напитака. Реологија каша, сокова и концентрата.		
Препоручена литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Д. Шулиц, Д. Ђирић, Б. Вујичић, Ж. Бардић, М. Цураковић, Ј. Гвозденовић: Технологија производње бистрих и кашастих концентрата од воћа и поврћа, Технолошки факултет, Нови Сад, 1976. 2. Б. Милић, М. Царић, Б. Вујичић: Реакције неензимског тамњења прехрамбених производа, Научна књига Београд, 1988. 3. Г. Никетић-Алексић: Технологија безалкохолних пића, Научна књига, Београд, 1989. 4. U. Schobinger: Frucht-und Gemüsesäfte, Ulmer, 2001. 5. Y.H. Hui: Handbook of Fruits and Fruit Processing, Blackwell Publishing, 2006. 6. Тепић А. (2012): Војене материје воћа и поврћа. Tehnološki fakultet Novi Sad. 		
Број часова активне наставе	Предавања:	4	Студијски истраживачки рад:
			2
Методe извођења наставе	Интерактивна предавања и консултације у групи студената или појединачно, зависно од броја студената; израда и презентација семинарског рада.		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Семинарски рад	30	Усмени испит	50
Практична настава	10		
Активност	10		