

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија
Прехрамбено инжењерство

Назив предмета: Технологија хладно цеђенихуља			
Наставник : ЕтелкаБ.Димић			
Статуспредмета:Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство			
Број ЕСПБ:	10		
Услов:	Нема		
Циљ предмета: Стицањенаучнихзнања и вештина из савременихнаучних и практичнихдостигнућа у области технологије хладно цеђенихуља.			
Исход предмета: Оспособљавањестудената за савладавање свих неопходнихзнања за научни и стручни рад из области безбедногчувања и савременеперадесировине ради добијања хладно цеђенихуљаспецифичнихсензорнихкарактеристика, високогхемијског и нутритивног квалитета, као и добре одрживости за посебненамене.			
Садржај предмета <i>Теоријсканастава:</i> Значај хладно цеђенихуља у исхрани. Специфичности хладно цеђенихуља: сензорна и функционална својства, био-активне компоненте, нутритивна вредност, оксидативна стабилност. Лимитирајући квалитет и специфичности сировине (семе уљанетикве, сусам, сунцокрет, лан, орах, бадем, лешник, конопља, кукурузне клице и др.). Припрема за складиштење и складиштење сировине. Процес производње хладно цеђенихуља: избор преса и оптимизација услова цеђења, утицај температуре пресовања на био-активне компоненте и квалитет уља, анализа процеса с аспекта уштеде енергије и заштите животне средине. <i>Практична настава:</i> Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области технологије јестивих нерафинисанихуља од специфичних сировина.			
Препоручена литература: 1. Димић, Е., Хладно цеђенауља, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад, 2005. 2. Димић, Е., Ј. Туркулов, Контрола квалитета у технологији јестивихуља, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад, 2000. 3. Gunston, F.D., The Chemistry of Oils and Fats, Sources, Composition, Properties and Uses, Blackwell Publishing, CRC Press, Oxford, 2004. 4. Gunstone D. F., J. L. Harwood, A. J. Dijkstra. The Lipid Handbook, 3rd edn., CRC Press, Boca Raton, FL, 2007.			
Број часова активног наставе:	Предавања: 4 Студијски истраживачки рад: 2		
Методе извођења наставе: Интерактивна предавања, консултације, обрада и анализа савремене научне литературе у групи студената или самостално, зависно од броја студената.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Активности у настави	10	Усмени испит	30
Практична настава	10		
Семинарски рад	50		