

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:		Мастер академске студије		
Назив предмета:		Технологија и примена скробних модификата у прехрамбеним производима		
Наставник:		Љубица П. Докић		
Статус предмета:		Изборни за модул Инжењерство угљенохидратне хране		
Број ЕСПБ:		7		
Услов:		Нема		
Циљ предмета				
СТИЦАЊЕ НАУЧНИХ ЗНАЊА ИЗ ОБЛАСТИ МОДИФИКОВАНИХ СКОРБОВА И ЊИХОВЕ ФУНКЦИОНАЛНОСТИ И ПРИМЕНИ У ПРЕХРАМБЕНИМ ПРОИЗВОДИМА				
Исход предмета				
СТЕЧЕНА ЗНАЊА ТРЕБА ДА ОМОГУЋЕ ИЗНАЛАЖЕЊЕ ФУНКЦИОНАЛНИХ ОСОБИНА МОДИФИКОВАНИХ СКОРБОВА КАО КОМПОНЕНАТА ПРЕХРАМБЕНИХ ПРОИЗВОДА, ДЕФИНИСАЊЕ САСТАВА И ТЕКСТУРАЛНИХ КАРАКТЕРИСТИКА ФИНАЛНИХ ПРОИЗВОДА И ЊИХОВЕ СТАБИЛНОСТИ				
Садржај предмета				
<i>Теоријска настава</i>				
Супституисани скробови, умрежени скробови, реткокувајући скробови, оксидовани скробови, прежелатинизовани скробови њихово карактерисање, функционалност и особине, методе за дефинисање особина. Избор одговарајућег модификованог скроба за примену у прехрамбеним производима, побољшање стабилност, текстуре и нутритивности производа. Различити прехрамбени производи са додатком модификованог скроба и њихове особине				
<i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i>				
ДОБИЈАЊЕ СКОРБНИХ МОДИФИКАТА У ЛАБОРАТОРИЈСКИМ УСЛОВИМА И ЊИХОВА АНАЛИЗА. АНАЛИЗА ПРЕХРАМБЕНИХ ПРОИЗВОДА У ЧИЈИ САСТАВ УЛАЗЕ СКОРБНИ МОДИФИКАТИ				
Литература				
1. Atwell: Starch, Eagan press, St. Paul, 2004				
2. Cui: Food carbohydrates, CRC press, Boca Raton, 2005				
3. White P., Johnson L.: Corn: Chemistry and technology, AACCC, St. Paul, 2003				
Број часова активне наставе			Остали часови	
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:		Студијски истраживачки рад:
3	-	3	-	-
Методe извођења наставе				
Предавања, лабораторијске вежбе				
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена	
активност у току предавања	10	усмени испт	40	
практична настава	10			
семинар-и	40			