

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Прехрамбено инжењерство	
Врста и ниво студија:		Мастер академске студије	
Назив предмета:		Технологија и карактеристике наменских масти	
Наставник:		Етелка Б. Димић	
Статус предмета:		Изборни за модул Технологије конзервисане хране	
Број ЕСПБ:		7	
Услов:		Нема	
Циљ предмета			
Стицање знања и вештина за савремену индустријску производњу наменских масти и упознавање њихових карактеристика			
Исход предмета			
Оспособљавање студената за примену стечених знања и савремених практичних достигнућа-иновација у технологији наменских масти специфичних функционалних карактеристика.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Поступци модификације уља и масти: хидрогенација, фракционисање, интерестерификација. Технологија наменских биљних масти, шортенинга и сродних производа. Производња масти без <i>транс</i> масних киселина. Кристализација, специфичне физичко-хемијске и термо-механичке карактеристике наменских биљних масти, шортенинга и сродних производа: тачка топљења и очвршћавања, SFI индекс, пластичност и крива хлађења, конзистенција, индекс омекшавања обрадом. Оксидативна стабилност и карактеризација квалитета према нутриционистичким и технолошким захтевима за примену ових масти у одређеним гранама прехранбене индустрије.			
<i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i>			
Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научно-стручној литератури из наведене области.			
Литература			
1. Bailey's Industrial Oil and Fat Products, Edited by Shahidi, Vol. 4, Edible Oils and Fat Products and Application, 6 th Edition, John Wiley and Sons, Inc. New York, 2005.			
2. Bockisch M. Fats and oils handbook, AOCS Press, Champaign, Illionis, 1998, (превод)			
3. O'Brien R.D., Farr, W.E. and Wan, P.J. Introduction to Fats and Oils Technology, Second Edition. AOCS Press, Champaign, Illionis, 2005.			
4. Edible Oil Processing, Edited by: Wolf Hamm and Richard J. Hamilton, Sheffield Academic Press, Sheffield, England, 2000.			
Број часова активне наставе			Остали часови
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	
3	-	3	-
Методe извођења наставе			
Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално, зависно од броја студената.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Практична настава	10	Усмени испит	30
Колоквијум	20		
Семинар-и	40		