

**Табела 5.2** Спецификација предмета на студијском програму Микробиолошка безбедност хране специјалистичких академских студија

<b>Назив предмета:</b> <b>Технологија ферментисаних производа од меса</b>			
<b>Наставници:</b> <b><a href="#">Наталија Р. Цинић</a>; <a href="#">Владимир М. Томовић</a></b>			
<b>Статус предмета:</b> изборни предмет на студијском програму			
<b>Број ЕСПБ:</b> 10			
<b>Услов:</b> Нема			
<b>Циљ предмета</b> Стицање научних знања и вештина за самостална истраживања у области технологије ферментисаних производа од меса, као најквалитетнијим и највреднијим производима индустрије меса			
<b>Исход предмета</b> Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад за увођење иновација, осавремењавање, усавршавање и побољшање појединих технолошких процеса из области сушених ферментисаних производа од меса.			
<b>Садржај предмета</b> 1. Дефинисање параметара квалитета за избор основних састојака, адитива, зачина и других додатака при компоновању садржаја ферментисаних производа од меса; 2. Избор омотача и квалитет омотача; Баријерна и структурно механичка својства омотача. 3. Микробиолошки ризици у производњи сушених ферментисаних производа; Врсте и сојеви доминантне штетне микрофлоре; Стартер културе; Лактобацили и микрококе; Микрофлора аутоктоних-традиционалних ферментисаних производа; 4. Димљење и хемијске основе образовања дима; Особине састојака дима – фенола, киселина, карбонских једињења, ароматских и других. 5. Кинетика спољашње и унутрашње дифузије влаге; Конзервисање сушењем и физикохемијске, биохемијске, те структурне промене најева при конзервисању и ферментацији на температури којима се наред преводи у јестиви производ врхунских сензорних особина. Грешке у изради ферментисаних производа од меса. Упознавање са актуелним методама, режимима и софтверским пакетима којима се управља операцијом сушења и процесом ферментације, те методама детерминације свих фактора квалитета ове групе производа од меса. <i>Студијски истраживачки рад:</i> Самостално претраживање обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној и стручној литератури из области технологије ферментисаних производа од меса. Селекција и обрада прикупљених података и израда семинарског рада.			
<b>Препоручена литература</b> 1. Р. Реде, Ј. Петровић: Технологија меса и наука о месу, Технолошки факултет, Нови Сад, 1997. 2. Ј. Бабић, М. Бабић: Сушење и складиштење, Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултет, 2000. 3. Edited by R. Nout, W. de Vos, M. Zwietering: Food Fermentation, Wageningen Academic Publishers, 2005. 4. Edited by K. H. Steinkraus: Industrialization of Indigenous Fermented Foods, 1989. 5. A.H. Varnam, J.P. Sutherland: Meat and Meat Products – Technology, chemistry and microbiology. Chapman and Hall, 1995. 6. Edited by M. Brown: HACCP in the meat industry, CRC Press, Woodhead publishing limited, 2002 7. Edited by F.Toldra: Handbook of Fermented Meat and Poultry, Blackwell Publishing, 2007.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Предавања: 4</b> <b>Студијски истраживачки рад: 2</b>		
<b>Методе извођења наставе</b> Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално, зависно од броја студената. Практична настава: у погону индустрије меса, рад на уређајима за одређивање боје, текстуре, растворљивости и стања протеина, промена на липидима.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>поена</b> <b>Завршни испит</b> <b>поена</b>		
Семинарски рад	30	Усмени испит	50
Пројекти	20		