

**Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија  
Прехрамбено инжењерство**

<b>Назив предмета:</b>	<b>Технологија ферментисаних производа од меса</b>		
<b>Наставници:</b>	<b>Наталија Р. Цинић; Владимир М. Томовић</b>		
<b>Статус предмета:</b>	Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство		
<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>	<p>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 физичкохемијске, биохемијске, те структурне промене надева при конзервисању и ферментацији на температури којима се надев преводи у јестиви производ врхунских сензорних особина. Грешке у изради ферментисаних производа од меса.</p> <p>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.</p> <p><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.</p>		
<b>Препоручена литература</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Р. Ред, Љ. Петровић: Технологија меса и наука о месу, Технолошки факултет, Нови Сад, 1997.</li> <li>2. Љ. Бабић, М. Бабић: Сушење и складиштење, Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултет, 2000.</li> <li>3. Edited by R. Nout, W. de Vos, M. Zwietering: Food Fermentation,. Wageningen Academic Publishers, 2005.</li> <li>4. Edited by K. H. Steinkraus: Industrialization of Indigenous Fermented Foods, 1989.</li> <li>5. A.H. Varnam, J.P. Sutherland: Meat and Meat Products – Technology, chemistry and microbiology. Chapman and Hall, 1995.</li> <li>6. Edited by M. Brown: HACCP in the meat industry, CRC Press, Woodhead publishing limited, 2002</li> <li>7. Edited by F.Toldra: Handbook of Fermented Meat and Poultry, Blackwell Publishing, 2007.</li> </ol>		
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Предавања:</b>	<b>4</b>	<b>Студијски истраживачки рад:</b>
<b>Методe 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		