

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија
Прехрамбено инжењерство

Назив предмета:		Технологија конверзионих продуката скроба	
Наставник:		Љубица П. Докић	
Статус предмета:		Изборни за студијски програм прехрамбено инжењерство	
Број ЕСПБ:		10	
Услов:		нема	
Циљ предмета СТИЦАЊЕ научних знања из области виших фаза хемијске и бохемијске трансформације скробних хидролизата у специфичне конверзионе производе.			
Исход предмета Добијање органских киселина, аминокиселина и лактона трансформацијом скробног молекула. Биополимери, биодеграбилна пластика, ПЛА, ПВА. Производња циклодекстрина. Производња хемикалија, Ц витамина, сорбитана, изосорбида, полидекстрозе површински активних материја. е Апликативности у индустријској пракси, анализа успешности њихове примене са становишта технолошких процеса и нутритивних повољности.			
Садржај предмета Резистентни скроб-добијање, карактеристике, функционалност, употреба у прехрамбеним производима, сварљивост, нутритивност. Скробови за микрокапулирање Емулгујући скробови-добијање, карактеристике, функционалност употреба у прехрамбеним и непрехрамбеним производима. Алкални третман кукурузног зрна-маса брашно и тесто, производња тортиља. Употреба у формулацији прехрамбених производа. Модификовање особина готовог производа у зависности од особина додатог скроба. Интеракције са другим ингредијентима значајне за технолошке и функционалне особине Апликативност у индустријској пракси, анализа успешности њихове примене са становишта технолошких процеса и нутритивних повољности.			
Препоручена литература 1. Whistler R. Starch-chemistry and technology, Academic press, New York, 1984 2. Van Baunum G., Roels J., Starch conversion technology, marcel Deker, New York, 1985 3. Hebeda R., Schwenk F., Starch hydrolisis products-worldwide technology production and application, VCH, Germany, 1992			
Број часова активне наставе	Предавања: 4	Студијски истраживачки рад: 2	
Методe извођења наставе Предавања			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Семинарски рад	60	Усмени испит	40