

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Прехрамбено инжењерство	
Врста и ниво студија:		Основне академске студије	
Назив предмета:		Технологија уља и масти II	
Наставник:		Етелка Б. Димић	
Статус предмета:		Обавезни за модул Технологије конзервисане хране	
Број ЕСПБ:		6	
Услов:		Положен испит из Технологије уља и масти I	
Циљ предмета			
Упознавање студената са теоријским основама и практичним сазнањима о индустријској производњи јестивих рафинисаних уља, модификованих-наменских масти, маргарина, мајонеза и сродних производа уз оптимално искоришћење сировине, енергетских ресурса, адекватну примену специфичних физичко-хемијских поступака и одржавање оптималних параметара технолошког процеса.			
Исход предмета			
Оспособљавање студената за рад у индустрији производње јестивих уља, наменских масти, маргарина, мајонеза и сродних производа, стручним и педагошким установама и контроли квалитета ових производа.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Класична алкална и физичка рафинација уља и масти. Поступци, предности и недостаци и опрема предрационације, неутрализације, белјења, винтеризације, деодоризације и дезо-неутрализације. Поступци модификације уља и масти: хидрогенација, фракционисање и интерестерификација. Технолошки процес производње наменских масти, шортенинга, маргарина, мајонеза и сродних производа. Сензорни, физичко-хемијски и функционални квалитет, одрживост и безбедност свих наведених група производа.			
<i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i>			
Испитивање параметара процеса лабораторијске предрационације, неутрализације, белјења, винтеризације и деодоризације/дезонеутрализације уља и масти. Лабораторијско фракционисање и интерестерификација уља и масти. Одређивање сензорног квалитета, физичко-хемијских и функционалних карактеристика, нутритивне вредности и одрживости јестивих уља, наменских масти, шортенинга, маргарина, мајонеза и сродних производа.			
Литература			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Димић, Е., Ј. Туркулов, Контрола квалитета у технологији јестивих уља, Технолошки факултет, Нови Сад, 2000. 2. Туркулов, Ј., Добијање и прерада сунцокретовог уља, Поглавље у монографији: Сунцокрет, групе аутора Д. Шкорић и сар., Нолит, Београд, 1989. 3. Наменске масти за пекарску и кондиторску индустрију, Уредник: Ј. Туркулов, Фабрика уља и биљних масти "Витал", Врбас, 1997. 4. Bockisch M. (1998). Fats and oils handbook, AOCS Press, Champaign, Illionis (превод). 5. Рац, М., Уља и масти, Пословно удружење произвођача биљних уља и масти, Београд, 1964. 			
Број часова активне наставе			Остали часови
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	
3	-	3	-
Методe извођења наставе			
Интерактивна предавања уз коришћење савремене технике, консултације у групи студената или појединачно, аудиторне и лабораторијске вежбе и вежбе у индустријским погонима.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Активност у току предавања	5	Усмени испит	30
Практична настава	15		
Колоквијум	50		