Табела 5.1 Спецификација предмета Одабрана поглавља технологије сладовине

Назив предмета:	Одабрана поглавља технологије сладовине
Наставник:	Јелена Д. Пејин
Статус предмета:	Изборни за Б
Број ЕСПБ:	10
Услов:	Нема

Циљ предмета

Циљ предмета је да студенти стекну, односно да поседују академска знања, способности и вештине из технологије сладовине тј. биохемијске променеме током производње сладовине, ензимска разградња, уређаји, поступци рада, пројектовање уређаја и технолошког процеса производње сладовине.

Исход предмета

Оспособљеност студената за самостални научни и стручни рад у решавању практичних и теоријских проблема из области производње сладовине као и детаљније разумевање специфичних биохемијских и уређаја у технологији сладовине.

Садржај предмета

Теоријска настава

Утицај слада, несладованих сировина и воде на квалитет сладовине и на укус пива. Утицај различитих параметара производње сладовине на активности ензима, разградњу скроба, протеина и хемицелулоза и гумастих материја итд. Услови и начини комљења несладованих житарица (кукруза, пиринча, сирка, јечма итд.). Биолошко закишељавање сладовине. Поступци производње сладовине за пива доњег и горњег врења. Додатак комерцијалних ензима у производњи сладовине. Особине комерцијалних ензима и услови примене за производњу сладовине. Производња концентроване и високо концентроване сладовине. Утицај хмеља на квалитет охмељене сладовине и на укус пива. Примена шећерних сирупа у производњи охмељене сладовине. Настајање ароме пива током процеса производње сладовине. Поступци и уређаји за хмељење сладовине са уштедом енергије.

Практична настава

Студијски истраживачки рад.

Литература

1. A. Schuster, F. Weinfurtner, L. Narziss: Технологија производње сладовине, Југословенско удружење пивара, Београд, 1988.
2. J. Пејин: Технологија пива, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, Србија, 2019.
3. C. Bamforth: Brewing: New Technologies, CRC Press and Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, 2006.
4. C. Bamforth: Scientific Principles of Malting and Brewing, American Society of Brewing Chemists, St. Paul, MN, USA, 2006.
5. K. Ockert: Raw Materials and Brewhouse Operations, Vol. 1., MBAA Practical Handbook for the Specialty Brewer, Master Brewer Association of the Americas, 2006.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава:** 4	**Практична настава:** 2

Методе извођења наставе

Теоријска и практична настава ће бити организована кроз интерактивна предавања и консултације у групи или самостално зависно од броја студената; рад на рачунару, коришћење интернета, израда и презентација семинарског рада.

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
Активност у току предавања	10	Усмени испит	50
семинарски рад	40		