

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

<b>Назив предмета:</b> Одабрана поглавља хемије хране		
<b>Наставник или наставници:</b> <a href="#">Чанадановић-Брунет М. Јасна</a> , <a href="#">Тумбас Шапоњац Т. Весна</a> , <a href="#">Вулић Ј. Јелена</a>		
<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 способности и академских вештина из области хемијских трансформација органских молекула у храни у складу са савременим трендовима технолошке производње.		
<b>Исход предмета</b> Оспособљеност студената за самостални научни и стручни рад на решавању проблема одрживости и побољшања квалитета прехранбених производа.		
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Интеракција воде са поларним и неполарним супстанцама. Молекуларна мобилност и стабилност хране. Модификационе и деривативне промене моносахарида, дисахарида и полисахарида. Дигестибилна прехранбена влакна. Хемијске трансформације протеина. Утицај производа Мајлардове реакције на промене нутритивних карактеристика хране. Липиди и њихове структурне промене током термичког третмана. Реакциони производи настали током реакција оксидације, хидрогеновања и интерестерификације липида и њихов утицај на нутритивне особине хране. Структура и хемијске трансформације органских молекула одговорних за боју, мирис и укус прехранбених производа. Природни и синтетички адитиви и њихова улога. <i>Практична настава</i> Претраживање научне литературе, обрада, анализа и дискусија најновијих сазнања из области хемије хране. Израда и презентација семинарског рада.		
<b>Препоручена литература</b> 1. Nedović, V., Raspor, P., Lević, J., Tumbas Šaponjac, V., Barbosa-Canovas, Gustavo, V.: Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality Food. Springer, 2016. 2. P.C.K. Cheung, B. M. Mehta: Handbook of Food Chemistry, Springer, 2015. 3. C. Socaciu: Food Colorants: Chemical and Functional Properties, CRC Press-Taylor and Francis, New York, 2008.		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4	Практична настава: 2
<b>Методe извођења наставе</b> Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално зависно од броја студената; рад на рачунару, израда и презентација семинарског рада.		
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b> Активности у току наставе: 20 Семинарски рад: 30 Усмени испит: 50		
Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....		
*максимална дужна 1 страница А4 формата		