

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

<b>Назив предмета:</b> Специјални скроби за прехрамбене производе		
<b>Наставник или наставници:</b> <a href="#">др Љубица П. Докић</a>		
<b>Статус предмета:</b> Изборни предмет за студијски програм Прехрамбено инжењерство		
<b>Број ЕСПБ:</b> 10		
<b>Услов:</b> нема		
<b>Циљ предмета</b> Стицање научних знања из области технологије скроба посебно из области специјалних скрובה за прехрамбене производе добијених поступцима хемијске и физичке модификације.		
<b>Исход предмета</b> Оспособљавање студената за самостални научни рад и стицање знања о различитим поступцима добијања модификованих скрובה за прехрамбене производе и њиховим функционалним особинама и примени у формулацији различитих прехрамбених производа		
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Резистентни скроб-добијање, карактеристике, функционалност, употреба у прехрамбеним производима, сварљивост, нутритивност. Скробови за микрокапсулирање Емулгујући скрбови-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 <i>Практична настава</i>		
<b>Препоручена литература</b> Eliasson: Starch in food, Woodhead Publishing, ltd, Cambridge, 2004 Cui: Food carbohydrates, CRC Press, Boca Raton, 2005 Be Miller J.: Carbohydrate chemistry for food scientists, AACC international, St. Paul. Mn, USA, 2007		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4	Практична настава: 2
<b>Методe извођења наставе</b> предавања		
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b> Семинарски -30, презентација пројекта-20, усмени испит 50.		
Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....		
*максимална дужна 1 страница А4 формата		