

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

Назив предмета: Технологија ферментисаних производа од меса		
Наставник или наставници: Владимир М. Томовић , Наталија Р. Џинић		
Статус предмета: Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство		
Број ЕСПБ: 10		
Услов: Нема		
Циљ предмета СТИЦАЊЕ научних знања и вештина за самостална истраживања у области технологије ферментисаних производа од меса (ферментисане кобасице и сувомеснати производи), као најквалитетнијим и највреднијим производима индустрије меса.		
Исход предмета Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад за увођење иновација, осавремењавање, усавршавање и побољшање појединих технолошких процеса при изради ферментисаних производа од меса.		
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод у технологију ферментисаних производа од меса. Биохемија меса и масног ткива. Додаци – зачини, адитиви и стартер културе. Израда и пуњење надева ферментисаних кобасица. Принципи сољења и саламурења, ферментације, димљења, сушења, зрења. Ферментисане полусуве и суве кобасице. Сувомеснати производи. Традиционални ферментисани производи од меса. <i>Практична настава</i> Најпознатији ферментисани производи од меса код нас и у свету. Одређивање квалитета меса, масног ткива, зачина, адитива и стартер култура намењених за израду ферментисаних производа од меса. Израда надева кобасица и сољење и саламурење меса у лабораторијским условима, те сушење тако добијених производа у традиционалним и индустријским условима и одређивање њиховог квалитета. Производња ферментисаних полусувих и сувих кобасица и сувомеснатих производа у индустријским условима без или са додатком биоактивних компонената и утврђивање и праћење њиховог квалитета током сушења и зрења. Одређивање квалитета традиционалних ферментисаних производа од меса.		
Препоручена литература 1. И. Вуковић: Основе технологије меса, Ветеринарска комора Србије, Београд, 2012. 2. П. Радетић: Сирове кобасице, Институт за хигијену и технологију меса, Београд, 1997. 3. F. Toldra (Ed.): Handbook of fermented meat and poultry, Blackwell Publishing, Ames, 2007.		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4	Практична настава: 2
Методe извођења наставе Интерактивна предавања уз коришћење савремених средстава информационих технологија. Консултације у групама или појединачно. Практична настава.		
Оцена знања (максимални број поена 100) Презентација пројекта: 30 Семинарски рад: 30 Усмени испит: 40		
Начин провере знања могу бити различити: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....		