

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

<b>Назив предмета:</b> Технологија функционалних ферментисаних млечних производа			
<b>Наставник или наставници:</b> <a href="#">Мирела Д. Иличић</a> , <a href="#">Катарина Г. Канурић</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 знања и вештина из савремених научних и практичних достигнућа у области технологије ферментисаних млечних производа.			
<b>Исход предмета</b> Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад за увођење иновација, усавршавање и осавремењавање појединих операција и процеса у области технологије ферментисаних млечних производа.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Кинетика ферментације млека. Биохемијске трансформације млека у технологији ферментисаних млечних производа. Стартер културе у производњи ферментисаних млечних производа. Примена пробиотика, пребиотика и других млечних и немлечних инградијената у производњи функционалних ферментисаних млечних напитака. Иновације у процесу производње јогурта и других ферментисаних млечних напитака: "drinking" јогурт, јогурт са хидролизованом лактозом, трајни јогурт, смрзнути јогурт, јогурт у праху и др. Примена ензима трансглутаминазе у технологији ферментисаних млечних производа. Реолошке карактеристике, текстура и микроструктура ферментисаних млечних производа. Функционална својства и здравствени значај ферментисаних млечних производа- биолошки активне компоненте и антиоксидативни потенцијал. Сензорска својства. Мониторинг процеса. Техноекономска анализа процеса ферментисаних млечних производа.  <i>Практична настава</i> Самостално претраживање доступних библиотечких фондова и података, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области технологије функционалних ферментисаних млечних производа. Селекција и обрада прикупљених података и израда семинарског рада.			
<b>Препоручена литература</b> 1. Милановић, С., Иличић, М., Царић, М.: Ферментисани млечни производи, Технолошки факултет Нови Сад, 2017. 2. Charalampoulos, D., Rastall R.: Prebiotics and Probiotics Science and Technology, Springer, 2009. 3. Saarela, M.: Functional Dairy Products, Woodhead Publishing Limited, Cambridge, England, 2007. 4. Tamime, A. Y.: Structure of Dairy Products, Blackwell Publishing Company, 2007. 5. Tamime, A. Y.: Fermented Milks, Blackwell Publishing Company, 2006. 6. Milanović, S., Hrnjez, D., Iličić, M., Kanurić, K., Vukić, V. (2016): Novel Fermented Dairy Products, Chapt. 9. In: Novel Food Fermentation Technologies, eds. K.S. Ojha, B.K. Tiwari, Springer Int. Publ., 165-201.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4	Практична настава: 2	
<b>Методе извођења наставе</b> Интерактивна предавања, консултације, обрада и анализа савремене научне литературе, у групи студената или појединачно, зависно од броја студената.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b> Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>Поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>Поена</b>
Активност у предавању	10	Усмени испит	30
Практична настава	20		
Семинарски рад	40		
Презентација			
*максимална дужна 1 страница А4 формата			