

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

Назив предмета: Технологија јестивих нерафинисаних уља			
Наставник или наставници: Ранко С. Романић			
Статус предмета: Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство			
Број ЕСПБ: 10			
Услов: Нема			
Циљ предмета			
СТИЦАЊЕ научних знања и вештина из савремених научних и практичних достигнућа у области технологије јестивих нерафинисаних уља.			
Исход предмета			
Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад из области безбедног чувања и савремене прераде сировине у циљу производње хладно пресованих и девичанских јестивих нерафинисаних уља, специфичних сензоских карактеристика, високог хемијског и нутритивног квалитета, као и добре одрживости, за посебне намене.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Значај јестивих нерафинисаних - хладно пресованих и девичанских уља у исхрани. Специфичности јестивих нерафинисаних уља: сензорска и функционална својства, биоактивне компоненте, нутритивна вредност, оксидативна стабилност. Лимитирајући квалитет и специфичности сировине (семе уљане тикве, сусама, сунцокрета, лана, језгро ораха, бадема, лешника, семе конопље, кукурузна клица и др.). Сировине измењеног састава и квалитета уља. Припрема за складиштење и складиштење сировине. Процес производње јестивих нерафинисаних уља: избор преса и оптимизација услова пресовања, утицај температуре пресовања на биоактивне компоненте и квалитет уља, анализа процеса с аспекта уштеде енергије и заштите животне средине.			
<i>Практична настава</i>			
Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области технологије јестивих нерафинисаних уља од специфичних сировина.			
Препоручена литература			
1. Димић, Е., Хладно цеђена уља, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад, 2005.			
2. Димић, Е., Ј. Туркулов, Контрола квалитета у технологији јестивих уља, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад, 2000.			
3. Gunstone, F.D., The Chemistry of Oils and Fats, Sources, Composition, Properties and Uses, Blackwell Publishing, CRC Press, Oxford, 2004.			
4. Gunstone D.F., J.L. Harwood, A.J. Dijkstra. The Lipid Handbook, 3rd edn., CRC Press, Boca Raton, FL, 2007.			
5. Moreau R., A. Kamal-Eldin. Gourmet and Health-Promoting Specialty Oils, 1st Edition, Academic Press and AOCS Press, 2009.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4	Практична настава: 2	
Методe извођења наставе			
Интерактивна предавања, консултације, обрада и анализа савремене научне литературе у групи студената или самостално, зависно од броја студената.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Активност у настави	10	Усмени испит	30
Практична настава	10		
Семинарски рад	50		