

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија Прехрамбено инжењерство

Назив предмета: Технологија конверзионих продуката скроба		
Наставник или наставници: др Љубица П. Докић , др Ивана Р. Николић		
Статус предмета: Изборни предмет за студијски програм Прехрамбено инжењерство		
Број ЕСПБ: 10		
Услов: нема		
Циљ предмета СТИЦАЊЕ научних знања из области виших фаза хемијске и бохемијске трансформације скробних хидролизата у специфичне конверзионе производе.		
Исход предмета Оспособљавање студената за самостални научни рад и стицање знања о различитим поступцима добијања конверзионих продуката скроба		
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Добијање органских киселина, аминокиселина и лактона трансформацијом скробног молекула. Биполимери, биодеграбилна пластика, ПЛА, ПВА. Производња циклодекстрина. Производња хемикалија, Ц витамина, сорбитана, изосорбида, полидекстрозе површински активних материја. Апликативности у индустријској пракси, анализа успешности њихове примене са становишта технолошких процеса и нутритивних повољности		
Препоручена литература BeMiler J., Whistler R. Starch-chemistry and technology, Academic press, New York, 2009 Van Baynum G., Roels J., Starch conversion technology, marcel Deker, New York, 1985 Hebeda R., Schwenk F., Starch hydrolisis products-worldwide technology production and application, VCH, Germany, 1992		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4	Практична настава: 2
Методe извођења наставe Предавања		
Оцена знања (максимални број поена 100) 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		