

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

Назив предмета: Технологија маргарина и наменских масти			
Наставник или наставници: Ранко С. Романић			
Статус предмета: Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство			
Број ЕСПБ: 10			
Услов: Нема			
Циљ предмета			
СТИЦАЊЕ ЗНАЊА И ВЕШТИНА ИЗ САВРЕМЕНИХ НАУЧНИХ И ПРАКТИЧНИХ ДОСТИГНУЋА У ОБЛАСТИ ТЕХНОЛОГИЈЕ МАРГАРИНА И НАМЕНСКИХ МАСТИ.			
Исход предмета			
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 МАРГАРИНА И СРОДНИХ ПРОИЗВОДА И ТЕХНОЛОГИЈЕ НАМЕНСКИХ МАСТИ.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Физичко-хемијска, текстуална, функционална и нутритивна карактеризација и специфичности маргарина и сродних производа и наменских масти. Оптимизација састава масне фазе. Емулговање и кристализација - теорија, технике, процеси и опрема. Утицај температуре и времена хлађења на кристализацију масне фазе и масти. Утицај мешања на реолошка својства и конзистенцију. Перформансе вотатора за производњу маргарина и наменских масти различитих физичких и функционалних карактеристика. Производња маргарина и сродних производа без транс масних киселина. Одрживост производа у корелацији са смањењем енергетске вредности.			
<i>Практична настава</i>			
Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа и теоретских сазнања у савременој научној литератури, као и практичних искустава у области технологије маргарина и наменских масти.			
Препоручена литература			
1. Bailey's Industrial Oil and Fat Products, Edited by F. Shahidi, Volume 4. Edible Oils and Fat Products: Products and Applications, Sixth Edition, John Wiley Sons, Inc., New York, 2005.			
2. Наменске масти за пекарску и кондиторску индустрију, Уредник: Ј. Туркулов, Фабрика уља и биљних масти „Витал”, Врбас, 1997.			
3. М. Bockisch, Fats and Oils, AOCS Press, Champaign, Illinois, 1998. (превод)			
4. Handbook: Vegetable Oils and Fats, Edited by J-O. Liddefelt, AAK, Sweden, 2007.			
5. The Lipid Handbook, Edited by F. Gunstone, J. Harwood and A. Djikstra, Third Edition, CRC Press New York, 2007.			
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		