

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

Назив предмета: Технологија прераде сунцокрета			
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 ЗА САМОСТАЛНА ИСТРАЖИВАЊА У ОБЛАСТИ ТЕХНОЛОГИЈЕ ПРАРАДЕ СУНЦОКРЕТА.			
Исход предмета			
ОСПОСОБЉАВАЊЕ СТУДЕНАТА ЗА САВЛАДАВАЊЕ СВИХ НЕОПХОДНИХ ЗНАЊА ЗА НАУЧНИ И СТРУЧНИ РАД, ЗА УВОЂЕЊЕ ИНОВАЦИЈА, УСАВРШАВАЊЕ И ПОБОЉШАЊЕ ПОЈЕДИНИХ ТЕХНОЛОШКИХ ПРОЦЕСА У ОБЛАСТИ ТЕХНОЛОГИЈЕ ПРАРАДЕ СУНЦОКРЕТА.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Специфичности семена високоуљних хибрида сунцокрета. Семе сунцокрета измењеног састава и квалитета уља. „Стандардни” линолни тип и олеински тип сунцокрета. Модификација састава масних киселина уља сунцокрета. Чишћење, љуштење и кондиционирање: утицај нечистоћа и љуске на квалитет уља, перформансе уређаја и технолошких линија. Издвајање уља пресовањем: врсте преса, интеракција притиска (температуре) и квалитета уља. Издвајање уља екстракцијом: врсте и перформансе екстрактора, утицај растварача на квалитет уља и сачме. Рафинација уља: класична алкална и физичка рафинација, оптимизација технолошких параметара. Губици рафинације. Анализа појединих поступака рафинације 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 јестивог рафинисаног уља сунцокрета високог хемијског и нутритивног квалитета и добре одрживости.			
Препоручена литература			
1. Bailey's Industrial Oil and Fat Products, Edited by F. Shahidi, Volume 2. Edible Oil and Fat Products: Edible Oil, Sixth Edition, John Wiley Sons, Inc., New York, 2005.			
2. 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.			
3. M. Bockisch, Fats and Oils, AOCS Press, Champaign, Illinois, 1998. (превод)			
4. W. Hamm, R.J. Hamilton, Editors, Edible Oil Processing, Sheffield Academic Press, England, 2000.			
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		