

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Алтернативни извори шећера - нови поступци			
Наставник: Зита И. Шереш			
Статус предмета: Изборни за студијско подручје Инжењерство угљенохидратне хране			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: нема			
Циљ предмета			
<p>Стицање знања о сировинама богатим шећером, као алтернативне сировине за производњу шећера. Упознавање са њиховим физичко-хемијским особинама, разним врстама шећера из биљних извора са акцентом на утицај услова производње на њихове особине. Усвајање знања о новим поступцима добијања шећера, као и технолошким проблемима који могу настати током појединих фаза процеса производње.</p>			
Исход предмета			
<p>Студенти се на бази стечених знања оспособљавају да успешно изабере и искористе најповољније физичко-хемијске и функционалне карактеристике разних шећера различитих извора и препознају могућност њихове примене у прехрамбеној производњи, као усвајање принципа најмодернијих технологија имајући у виду постизање повољних технолошких и економских ефеката и позитивних решења заштите животне средине.</p>			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
<p>Извори шећера; Подела извора шећера; Шећерна трска; Прерада сировог шећера из шећерне трске; Прерада меласе шећерне репе-нове технологије; Шећерни сируп из јавора; Мед, Други извори шећера: Кокос, Рогач, Батата; Други извори олигосахарида-слатког укуса: Артичока, цикорија; Висококалорични заслађивачи: инвертни шећер, меласа шећерне репе, шећерне трске, соје, као и извори слатког укуса нове генерације; Нискокалорични заслађивачи: стевиа, аспартам, ацесулфам, протеински заслађивачи, појачивачи слатког укуса. Нитритивни и здравствени аспекти; Правилници; Примена разних шећера и заслађивача у прехрамбеним производима.</p>			
<i>Практична настава</i>			
<p>Лабораторијске вежбе: одређивање физичко-хемијских и квалитативних параметара шећера из трске, кокосовог шећера, меда и инвертног сирупа. Одређивање хемијског састава шећера из разних извора и њихово квалитативно упоређење. Десахарификација меласе. Сензорска оцена нискокалоричних и висококалоричних заслађивача Семинарски рад: У писаној форми на тему из области коју разматра предмет, коришћењем јасног стручног језика са закључцима који се темеље на правилно схваћеном циљу рада.</p>			
Литература			
<p>1. Шереш З.: Ультрафилтрација у индустрији шећера (Монографија), Технолошки факултет Нови Сад и Задужбина Андрејевић Београд, ISBN:978-86-7244-778-1, 2009</p> <p>2. Jokić A., Zavargo Z., Šereš Z., Grahovac J., Dodić J. (2015). Osmotic Dehydration Kinetics of Sugar Beet Pulp in Sugar Beets: Production, Uses and Health Implications, editor Lindsey Brooks, Nova Science Publishers, New York, 2015, (pp. 151-166), ISBN: 978-1-63463-499-1.</p> <p>3. Gyura J., Šereš Z., Šoronja Simović D., Pajin B. (2016): Proizvodnja i primena prehrambenih vlakana I deo, Tehnološki fakultet Novi Sad, Novi Sad.</p>			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3	Практична настава: 3	
Методе извођења наставе			
<p>Интерактивна предавања уз коришћење савремених метода презентације, лабораторијске вежбе, консултације. Лабораторијске вежбе укључују и рад на сложеним инструментима и уређајима специфичним за проблематику коју разматра предмет.</p>			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	15	усмени испит	40
колоквијум-и	20		
семинарски рад	20		
<p>Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испит, презентација пројекта, семинари итд.....</p>			