Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм :	Прехрамбено инжењерство
Назив предмета:	Индустријска примена скробних хидролизата
Наставник:	Љубица П. Докић, Ивана Р. Николић
Статус предмета:	Изборни за студијско подручје Инжењерство угљенохидратне хране
Број ЕСПБ:	7
Услов:	нема

Циљ предмета

Стицање знања о великој групи скробних производа насталих процесом хидролизе скроба, њиховим карактеристикама, областима примене и новим могућностима примене у индустрији

Исход предмета

Оспособљавање студената за правилно препознавање карактеристика и функционалне улоге хидролизата скроба током прехрамбене и непрехрамбене примене у индустрији, за дефинисање карактеристика финалног производа након примене хидролизата скроба и усмеравање студената у правцу унапређења особина и функционалности скробних хидролизата

Садржај предмета

Теоријска настава

Теоријска настава обухвата области које објашњавају карактеристике, примену и функционалну улогу скробних хидролизата: малтодекстрина, скробних сирупа, високофруктозног сирупа, кристалне глукозе, шећерних алкохола и осталих хидролизата скроба у бројним индустријским гранама.

Практична настава

Лабораторијске вежбе које обухватају поступке добијања хидролизата скроба у лабораторијским условима, анализу физичко-хемијских особина добијених хидролизата и испитивање могућности њихове примене; Семинарски рад представља самостални рад студента мастер студија у писаној форми на тему обухваћену предметом. Презентацијом семинарског рада студент представља свој ниво стеченог знања, као и способност правилног приступања и решавања конкретног задатог проблема.

Литература

1. White P., Johnson L.: Corn: Chemistry and technology, AACC, St. Paul, 2003.

2. Alexander R.J., Sweeteners: Nutritive, Eagan Press Handbook Series, St. Paul, Minnesota, USA.

3. Boškov Ž., Osnovi tehnologije skroba, Tehnološki fakultet i Jugoslovenski institut prehrambenog inženjerstva, 1979.

4. И. Николић, Љ. Докић, Технологија прераде скроба, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 2022.

5. Eliasson, Starch in food, Woodhead Publishing, ltd, Cambridge, 2004

Број часова активне наставе	**Теоријска настава:** 3	**Практична настава:** 3

Методе извођења наставе

Предавања у виду презентација помоћу савремених софтверских програма и интерактивно учествовање студената током предавања. Лабораторијске вежбе које обухватају анализу производа и решавање конкретних проблема. Стална могућност индивидуалних консултација са наставним кадром у вези теоријске и практичне наставе.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава		усмени испит	40
колоквијум-и	10		
семинарски рад	40		

Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....