

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Антиоксиданти у прехрамбеној индустрији			
Наставник: Јасна М. Чанадановић-Брунет , Јелена Ј. Вулић			
Статус предмета: изборни за модуле КК и ИУХ			
Број ЕСПБ: 7			
Услов:			
Циљ предмета Стицање основних научних и академских способности и вештина о механизмима деловања антиоксиданата и њиховом утицају на квалитет и одрживост прехрамбених производа.			
Исход предмета Оспособљеност студената за разумевање структуре, значаја и улоге антиоксиданата са аспекта њихове практичне примене у прехрамбеној индустрији.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Подела, хемијска структура и улога антиоксиданата. Реакциони механизми деловања антиоксиданата током оксидације примарних метаболита. Представници синтетичких и природних антиоксиданата. Оксидација примарних метаболита и формирање реактивних оксидативних врста. Антиоксиданти у превенцији оксидативног оштећења конституената прехрамбених производа. Извори природних антиоксиданата. Антиоксиданти биљног и животињског порекла и њихова примена у циљу побољшања нутритивних карактеристика и стабилности прехрамбених производа. <i>Практична настава</i> Изоловање, пречишћавање и физичко-хемијска карактеризација природних антиоксиданата. Анализа деловања природних и синтетских антиоксиданата у прехрамбеним производима. Анализа појединих природних антиоксиданата применом различитих инструменталних метода.			
Литература 1. Maureen Zimmerman, An Introduction to Nutrition v. 1.0, Beth Snow, Creative Commons, 2012. 2. М.М. Букић: Оксидативни стрес, слободни радикали, прооксиданси, антиоксиданси, Моно и Мањана, Београд, 2008. 3. Ј.М. Чанадановић-Брунет: Кисеоникови слободни радикали и природни антиоксиданти, Задужбина Андрејевић, Београд, 1998. 4. Б.Љ. Милић, С.М. Ђилас, Ј.М. Чанадановић-Брунет, М.Б. Сакач: Биљни феноли, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, 2000.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3		Практична настава: 3
Методе извођења наставе Интерактивна предавања уз коришћење видео опреме, консултације, лабораторијске вежбе - самосталне или у мањим групама.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	25	усмени испит	40
колоквијум-и			
семинарски рад	30		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испит, презентација пројекта, семинари итд.....			
*максимална дужна 1 страница А4 формата			