

Табела 5.2. Спецификација предмета Хемија хране

| | | | |
|--|-----------------------------|-----------------------------|--------------|
| Студијски програм: Прехрамбено инжењерство, Биотехнологија | | | |
| Назив предмета: Хемија хране | | | |
| Наставник: Јасна М. Чанадановић-Брунет , Јелена Ј. Вулић | | | |
| Статус предмета: Обавезан за КК, ИУХ, ТХК и ПБ | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: Нема | | | |
| Циљ предмета Стицање основних академских знања из области хемијске структуре, реактивности и трансформације главних конституената хране и стицање вештине повезивања стеченог знања са прехранбеном технологијом. | | | |
| Исход предмета Оспособљеност за адекватно разумевање структуре, значаја и улоге конституената хране, као и процеса њихове разградње и трансформације током производње и складиштења хране. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Дефинисање улоге воде у храни. Номенклатура и хемијске особине протеина. Изоловање, структура и физичко-хемијске особине липида. Липидна пероксидација и улога антиоксиданата. Структурне карактеристике, подела, улога и примена угљених хидрата. Проучавање структурних својстава и улоге важних природних фенолних једињења. Структурне карактеристике, значај и улога хидро- и липосолубилних витамина, природних пигмената (каротеноида, антоцијана и флавоноида) и минерала. <i>Практична настава</i> Лабораторијске вежбе ће обухватити изоловање, квалитативно и квантитативно одређивање главних конституената хране. Идентификација производа липидне пероксидације спектрофотометријском и ЕСР анализом. Хемијске трансформације појединих конституената хране у циљу идентификације карактеристичних функционалних група. | | | |
| Литература 1. Е. Велагић-Хабул: Хемија хране, Универзитет у Сарајеву, Пољопривредно-прехранбени факултет, Сарајево, 2010. 2. С.М. Ђилас, Ј.М. Чанадановић-Брунет, В.Т. Тумбас: Хемија хране – практикум са радном свеском | | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 3 | |
| Методe извођења наставе Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације и модела молекула, лабораторијске вежбе - самосталне или у мањим групама, консултације. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | усмени испит | 40 |
| практична настава | 20 | | |
| колоквијуми | 35 | | |