

**Табела 5.2. Спецификација предмета Хемија хране**

<b>Студијски програм:</b> Прехрамбено инжењерство, Биотехнологија			
<b>Назив предмета:</b> Хемија хране			
<b>Наставник:</b> <a href="#">Јасна М. Чанадановић-Брунет</a> , <a href="#">Весна Т. Тумбас Шапоњац</a> , <a href="#">Јелена Ј. Вулић</a>			
<b>Статус предмета:</b> Обавезан за КК, ИУХ, ТХК и ПБ			
<b>Број ЕСПБ:</b> 7			
<b>Услов:</b> Нема			
<b>Циљ предмета</b> Стицање основних академских знања из области хемијске структуре, реактивности и трансформације главних конституената хране и стицање вештине повезивања стеченог знања са прехранбеном технологијом.			
<b>Исход предмета</b> Оспособљеност за адекватно разумевање структуре, значаја и улоге конституената хране, као и процеса њихове разградње и трансформације током производње и складиштења хране.			
<b>Садржај предмета</b> <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.			
<b>Литература</b> 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			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 3</b>		<b>Практична настава: 3</b>
<b>Методe извођења наставе</b> Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације и модела молекула, лабораторијске вежбе - самосталне или у мањим групама, консултације.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
активност у току предавања	5	усмени испит	40
практична настава	20		
колоквијуми	35		