

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Контрола квалитета адитива и арома			
Наставник: Јасна М. Чанадановић-Брунет , Радомир В. Малбаша , Гордана С. Ћетковић			
Статус предмета: Обавезан за студијско подручје Контрола квалитета			
Број ЕСПБ: 6			
Услов:			
Циљ предмета Стицање основних знања из области контроле квалитета адитива и арома, као и њихове примене и контроле у прехрамбеним и фармацеутским производима.			
Исход предмета Оспособљеност студената за адекватно разумевање структуре, значаја и улоге основних група и категорија адитива и арома, овладавање аналитичким методама њихове контроле као и законским регулативама везаним за њихову примену у прехрамбеним и фармацеутским производима.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Подела, физичко-хемијске особине и улога адитива. Здравствени аспекти и легализација примене адитива. Подела, хемијска структура, стандард квалитета заслађивача и њихово одређивање у сировинама и прехрамбеним производима. Природне и синтетске боје; одређивање присуства боја и њихова контрола квалитета. Најзначајнији конзерванси, њихов утицај на одрживост производа, токсиколошки аспекти. Природне, природно-идентичне и синтетске ароме и њихова идентификација. Хемијска структура емулгатора, угушћивача, антиоксиданата, стабилизатора и других адитива и њихов утицај на квалитет производа. Законска регулатива везана за примену адитива и арома у прехрамбеним производима. <i>Практична настава</i> Физичко-хемијска карактеризација адитива и арома и њихова идентификација и квантификација у прехрамбеним производима применом физичко-хемијских и инструменталних метода анализе (волуметријске методе, ЕСР спектроскопска метода, хроматографске и спектрофотометријске методе). Дефинисање квалитета адитива и арома у прехрамбеним производима коришћењем важећег Правилника.			
Литература 1. D.H. Watson: Food chemical safety, Vol 1 Contaminants, Vol. 2 Additives, CRC, New York, 2000. 2. M. Saltmarsh, Essential Guide to Food Additives, The Royal Society of Chemistry 2013, UK 3. Wood, R., Foster, L., Damant, A., Key, P. (2004): Analytical methods for food additives. Woodhead Publishing in Food Science and Technology, ISBN: 978-1-85573-722-8. 4. Правилник о прехрамбеним адитивима (Сл. гласник РС бр. 53) 2018. 5. Правилник о аромама (Сл. гласник РС бр. 52) 2018.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3	Практична настава: 2	
Методe извођења наставе Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације; 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	писмени испит	
практична настава	25	усмени испит	40
колоквијум-и	30		
семинарски рад			
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испит, презентација пројекта, семинари итд.....			