

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија
Прехрамбено инжењерство

Назив предмета:		Специјални скробови за прехранбене производе	
Наставник:		Љубица П. Докић	
Статус предмета:		Изборни за студијски програм прехранбено инжењерство	
Број ЕСПБ:		10	
Услов:		нема	
Циљ предмета СТИЦАЊЕ научних знања из области технологије скроба посебно из области специјалних скробова за прехранбене производе добијених поступцима хемијске и физичке модификације.			
Исход предмета Оспособљавање студената за самостални научни рад и стицање знања о различитим поступцима добијања модификованих скробова за прехранбене производе и њиховим функционалним особинама и примени у формулацији различитих прехранбених производа			
Садржај предмета Резистентни скроб-добијање, карактеристике, функционалност, употреба у прехранбеним производима, сварљивост, нутритивност. Скробови за микрокапулирање Емулгујући скробови-добијање, карактеристике, функционалност употреба у прехранбеним и непрехранбеним производима. Алкални третман кукурузног зрна-маса брашно и тесто, производња тортиља. Употреба у формулацији прехранбених производа. Модификовање особина готовог производа у зависности од особина додатог скроба. Интеракције са другим ингредијентима значајне за технолошке и функционалне особине Апликативност у индустријској пракси, анализа успешности њихове примене са становишта технолошких процеса и нутритивних повољности.			
Препоручена литература 1. Eliasson: Starch in food, Woodhead Publishing, ltd, Cambridge, 2004 2. Cui: Food carbohydrates, CRC Press, Boca Raton, 2005 3. Be Miller J.: Carbohydrate chemistry for food scientists, AACC international, St. Paul. Mn, USA, 2007			
Број часова активне наставе	предавања: 4	Студијски истраживачки рад: 2	
Методe извођења наставе Предавања			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Семинарски рад	60	Усмени испит	40