

**Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија
Прехрамбено инжењерство**

| | |
|--|---|
| Назив предмета: Технологија прераде соје | |
| Наставник: ЕтелкаБ.Димић | |
| Статуспредмета:Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство | |
| Број ЕСПБ: 10 | |
| Услов: Нема | |
| Циљ предмета: Стицање научних знања и вештина из савремених научних и практичних достигнућа у области технолошког процеса прераде соје. | |
| Исход предмета: Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад из области прераде семена соје са аспекта обезбеђења највишег квалитета уља и протеинских производа за хуману исхрану. | |
| <p>Садржај предмета</p> <p><i>Теоријска настава:</i> Специфичности високопротеинског зрна соје, антинутритивне материје, генетска модификација. Избор начина прераде зрна соје: љуштење и кондиционирање, Алкон-поступак, утицај љуске на садржај протеина, врсте и перформансе уређаја. Издвајање уља: врсте екстрактора и растварача, оптимизација процеса екстракције, ФДС-систем за уклањање растварача, производња лецитина. Анализа процеса с аспекта уштеде енергије и заштите животне средине. Технологија протеинских производа на бази соје (брашно, гриз, текстурирани сојини протеини), утицај тостирања на квалитет сојиних протеина.</p> <p><i>Практична настава:</i> Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области прераде соје.</p> | |
| <p>Препоручена литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bailey's Industrial Oil & Fat Products, Edited by Y.H.Hui, Volume 2, Edible Oils and Fat Products: Oils and Oilseeds, 5th Edition, John Wiley & Sons, Inc., New York, 1996. 2. Bailey's Industrial Oil & Fat Products, Edited by Y.H.Hui, Volume 4, Edible Oils and Fat Products: Processing Technology, 5th Edition, John Wiley & Sons, Inc., New York, 1996. 3. W. Hamm and R.J. Hamilton, Editors, Edible Oil Processing, Sheffield Academic Press, England, 2000. 4. Хрустић, М., М. Видић, Ђ. Јоцковић, Соја, СТР Astrodesign, Београд, 1998. | |
| Број часова активне наставе: 6 | Предавања:4 Студијски истраживачки рад: 2 |
| Методe извођења наставе: Интерактивна предавања, консултације, обрада и анализа савремене научне литературе у групи студената или самостално, зависно од броја студената. | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | |
| Предиспитне обавезе | Поена |
| Активности у настави | 10 |
| Практична настава | 10 |
| Семинарски рад | 50 |
| | Завршни испит |
| | Усмени испит |
| | Поена |
| | 30 |