

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програми :		Прехрамбено инжењерство	
Врста и ниво студија:		Основне академске студије	
Назив предмета:		Контрола квалитета адитива и арома	
Наставник:		Јасна М. Чанадановић-Брунет, Гордана С. Ћетковић, Радомир В. Малбаша	
Статус предмета:		Обавезан за модул Контрола квалитета	
Број ЕСПБ:		6	
Услов:		нема	
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, прехранбеним и фармацијским 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 прехранбеним и фармацијским производима.			
<i>Практична настава: Други облици наставе - Лабораторијске вежбе</i>			
Физичко-хемијска карактеризација адитива и арома и њихова идентификација и квантификација у прехранбеним и фармацијским производима применом физичко-хемијских и инструменталних метода анализе (волуметријске методе, ЕСР спектроскопска метода, хроматографске и спектрофотометријске методе).			
Литература			
1. D.H. Watson: Food chemical safety, Vol 1 Contaminants, Vol. 2 Additives, CRC, New York, 2000. 2. Г. Јањић (уредник): Адитиви, ароме и ензимски препарати за прехранбене производе – Нова законска регулатива, СРЈ, Савезно министарство привреде и унутрашње трговине, Београд, 2002. 3. И. Станковић (уредник): Услови употребе адитива, декларисање и обележавање намирница – законска регулатива, Србија и Црна Гора, Министарство за унутрашње економске односе, Београд, 2004.			
Број часова активне наставе			
Предавања: 3	Вежбе: -	Други облици наставе: 2	Студијски истраживачки рад: -
Остали часови -			
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	усмени испит	40
Практична настава	25		
Колоквијум	30		