

Студијски програм/студијски програми: Хемија				
Врста и ниво студија: Основне академске студије				
Назив предмета: Прехрамбена неорганска хемија (X-126)				
Наставник за предавања (Име, средње слово, презиме): Маја Н. Станковић				
Наставник /сарадник (за вежбе) (Име, средње слово, презиме): /				
Наставник /сарадник (за ДОН) (Име, средње слово, презиме): Миљана Д. Радовић				
Статус предмета: изборни				
Број ЕСПБ: 4				
Услов:/				
Циљ предмета Упознавање са неорганским једињењима која се примењују у прехранбеној индустрији (улога, реактивност, нутритивне вредности, итд.)				
Исход предмета Разумевање улоге и основне примене неорганских једињења која се примењују у прехранбеној индустрији.				
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод.(2) Улога воде у прехранбеној индустрији. Вода у исхрани.(4) Минерали у намирницама животињског порекла.(2) Минерали у намирницама биљног порекла.(2). Ензими у прехранбеним производима.(4) Неоргански адитиви.(6) Законски прописи о употреби неорганских адитива.(2) Неоргански загађивачи хране. (6) Репетиторијум.(2) <i>Практична настава: Други облици наставе</i> Физичко-хемијска карактеризација чесменске и флаширане воде.(3) Одређивање квалитета брашнастих производа.(2) Одређивање неорганских токсина у брашнестим производима.(3) Квалитативна и квантитативна анализа адитива.(4) Квалитативна и квантитативна анализа неорганских састојака у млеку.(4) Квалитативна и квантитативна анализа неорганских састојака у различитом воћу и поврћу.(4) Квалитативна и квантитативна анализа неорганских састојака у меду и месним прерађевинама.(4)				
Литература 1. Н. Belitz, W. Grosch, P. Schieberle, <i>Food Chemistry, 4th Edition</i> . Springer-Verlag, Berlin Heidelberg, 2009. 2. D.E. Newton, <i>Food Chemistry. Facts on File</i> , New York, 2007.				
Број часова активне наставе				Остали часови:
Предавања: 30	Вежбе: 0	Други облици наставе: 30	Студијски истраживачки рад: 0	0
Методe извођења наставе				
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена	
активност у току предавања	5	писмени испит	20	
практична настава	15	усмени испит	20	
колоквијум-и	40		
семинар-и	/			