

Студијски програм/студијски програми: Хемија			
Врста и ниво студија: Основне академске студије			
Назив предмета: Прехрамбена органска хемија (X-135)			
Наставник за предавања (Име, средње слово, презиме): Блага Ц. Радовановић			
Наставник /сарадник (за вежбе) (Име, средње слово, презиме): /			
Наставник /сарадник (за ДОН) (Име, средње слово, презиме): Милош М. Маринковић			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ:4			
Услов:/			
Циљ предмета Упознати студента са хемијским саставом пољопривредних производа биљног и анималног порекла који улазе у ланце исхране и могућностима одређивања њихових физичко-хемијских особина тј. квалитета различитим хроматографским и спектроскопским методама анализе.			
Исход предмета Оспособити студента да успостави корелацију хемијске структуре и квалитет било ког прехрамбеног производа и пића.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> -Увод. Утицај хемијског састава сировине на квалитет прехрамбеног производа. Методе одређивања органских хемијских компонената у сировини и производу. Примена хроматографских и спектроскопских метода анализе. [4 часа] -Хемијски састав воћа и поврћа. Анализа помоћних хемијских сировина и средстава Хемијски састав воћних сокова. Хемијски састав неких производа од поврћа. Интеракције хемијског састава и квалитета производа. Хемијски састав алкохолних воћних пића. [4 часа] -Хемијски састав грожђа. Анализа фенолних, ароматичних, азотних и др. органска једињења. Типови и механизми алкохолне ферментације. Инхибитори алкохолне ферментације. Хемијски састав вина. Стабилизација вина. Старење и процеси кварења вина. [6 часова]. -Хемијски састав и особине слада и пива. Биолошка и колоидна стабилност пива. Интеракције хемијског састава и квалитета производа . [4 часа] -Хемијски састав жита (пшеница, раж, оvas, јечман, кукуруз, пиринач). Анализа хемијског састава и квалитета пекарских производа. [2часа] -Хемијски састав млека и млечних производа. Анализа млечне масти, протеина, угљених хидрата и др. Процеси ферментације млека. Стандардизација квалитета млека и производа. [4 часа] -Хемијски састав меса и производа од меса. Одређивање хемијског састава меса Адитиви у производима од меса. [2 часа] -Хемијски састав осталих пољопривредних производа који улазе у ланце исхране. [4 часа]. <i>Практична настава</i> Експерименталне и рачунске вежбе за одређивање квалитета прехрамбеног производа			
Литература 1.М. Љубисављевић, Прехрамбени производи и пића, Београд, 1996. 2. Ј.Барас, С.Силер, Ј.Трајковић, Испитивање животних намирница, Београд, 1980. 3.Ј.Ђорђевић, Млеко-хемија и физика млека, Београд, 1987.			
Број часова активне наставе			Остали часови: 0
Предавања: 30	Вежбе: 0	Други облици наставе: 30	
Студијски истраживачки рад: 0			
Методе извођења наставе интерактивна предавања, експерименталне и теоријске вежбе, консултације			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	50
вежбе	10	усмени испит	/
колоквијум-и	50	
семинар-и	10		