

Студијски програм/студијски програми: Хемија			
Врста и ниво студија: Основне академске студије			
Назив предмета: Прехрамбена органска хемија			
Наставник за предавања: Радовановић Ц. Блага			
Наставник /сарадник (за вежбе):			
Наставник /сарадник (за ДОН): Пауновић Ђ. Душан			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 5			
Услов:			
Циљ предмета Упознати студента са хемијским саставом пољопривредних производа биљног и анималног порекла који улазе у ланци исхране и могућностима одређивања њихових физико-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> 1. Увод. Утицај хемијског састава сировине на квалитет прехрамбеног производа. Методе одређивања органских хемијских компонената у сировини и производу. Примена хроматографских и спектроскопских метода анализе. 2. 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. 3. Хемијски састав грожђа. Анализа фенолних, ароматичних, азотних и др. органска једињења. Типови и механизми алкохолне ферментације. Инхибитори алкохолне ферментације. Хемијска састав вина. Стабилизација вина. Старење и процеси кварења вина. 4. Хемијски састав и особине слада и пива. Биолошка и колоидна стабилност пива. Интеракције хемијског састава и квалитета производа. 5. Хемијски састав жита (пшеница, раж, оvas, јечам, кукуруз, пиринач). Анализа хемијског састава и квалитета пекарских производа. 6. Хемијски састав млека и млечних производа. Анализа млечне масти, протеина, угљених хидрата и др. Процеси ферментације млека. Стандардизација квалитета млека и производа. 7. Хемијски састав меса и производа од меса. Одређивање хемијског састава меса Адитиви у производима од меса. 8. Хемијски састав осталих пољопривредних производа који улазе у ланце исхране. <i>Практична настава</i> Експерименталне и рачунске вежбе за одређивање квалитета прехрамбеног производа.			
Литература 1. Ј.Барас, С.Силер, Ј.Трајковић, <i>Испитивање животних намирница</i> , Београд, 1980 2. О.Мађеј, С.Јовановић, М.Бараћ, <i>Протеини млека</i> , Универзитет у Београду, Београд, 2007 3. P.F.Fox, P.L.H.McSweeney, <i>Advanced Dairy Chemistry</i> , Kluwer Acad., New York, 2003			
Број часова активне наставе			Остали часови:
Предавања: 30	Вежбе:	Други облици наставе: 45	
			Студијски истраживачки рад:
Методe извођења наставе предавања, консултације, колоквијуми, семинарски радови, вежбе			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	30
практична настава	15	усмени испт	
колоквијум-и	40		
семинар-и	5		

