

Назив предмета: Савремена достигнућа у прехранбеној технологији		
Наставник или наставници: Николић Ч. Нада		
Статус предмета: Изборни		
Број ЕСПБ: 8		
Услов: Нема		
Циљ предмета: Упознавање студената са савременим поступцима и специфичностима производње хране и новим прехранбеним производима.		
Исход предмета: Стицање теоријског знања везаног са савремене начине производње хране и производе. Оспособљеност студената за самосталан рад у фабрикама прехранбене производње и установама које се баве овом проблематиком.		
Садржај предмета: 1. Технологија хране: принципи и пракса. (4) 2. Савремени процеси у технологији хране и минимизирање нежељених реакција. (4) 3. Микроталасна обрада хране. (4) 4. Унапређење процеса термичке обраде хране. (4) 5. Екструзија и производи екструзије: "snack" и дечја храна. (4) 6. Практична дехидратација хране. (4) 7. Примена пулсирајућег елек. поља и технологије високог притисака у техн. хране. (4) 8. Нови начини паковања хране. (4) 9. Савремени процеси концентрисања течне хране. (4) 10. Индикатор квалитета хране: време-температура. (4) 11. Специфичности и светски трендови у производњи меса. Конзервисање меса хлађењем изнад температуре смрзавања. (4). 12. Производи од воћа и поврћа: "like fresh" и "ready to eat". (4) 13. Посмеђивање и средства за спречавање посмеђивања производа. (4) 14. Савремена храна - предности и ризик. (4) 15. Токсиканти у храни као резултат процесуирања. (4)		
Препоручена литература: 1. Hosahalli R., Michele Marcotte, FOOD PROCESSING – principles and applications, Taylor & Francis, Boca Raton, London, New York, Singapore, 2006. 2. NOVEL PROCESSES AND CONTROL TECHNOLOGIES IN THE FOOD INDUSTRY (edited by Bozogly F., Bozogly F. and Ray B.) IOS Press, Amsterdam, 2001. 3. M.J. Lewis, Ellis Horwood, PHYSICAL PROPERTIES OF FOODS AND FOOD PROCESSING SYSTEMS, Chichester (1987) 4. Ohlsson T., Bengsston N., MINIMAL PROCESSING TECHNOLOGIES IN FOOD INDUSTRY, CRS Press, London, 2000. 3. J.M.Harper et al., FOOD EXTRUSION, (C.Mercier, P.Linko, J.M.Harper, Eds.), AACC, St.Paul, Minnesota, USA, 1989. 5. Helmar Schubert, Marc Reiger, THE MICROWAVE PROCESSING OF FOOD (Ed. H. Schubert, M. Regier), University of Karlsruhe 50-60 поена, оцена 6, ур, Germany, 2006 6. Richardson, IMPROVING THE THERMAL PROCESSING OF FOODS (Ed. Richardson, Campden and Chorleywood) Food Research Association, UK, 2004. 7. B. Rossell, FRYING: IMPROVING QUALITY, TY (Ed. Rossel) Leatherhead Food Research Association, UK, 2001. 8. M. Greensmith, PRACTICAL DEHYDRATION, UK, 1998.		
Број часова активне наставе:	предавања: 60	Студијски истраживачки рад:
Методе извођења наставе: Теоријска интерактивна настава, консултације, семинарски рад.		
Оцена знања (максимални број поена 100)		
Активност на предавањима (консултацијама)10 поена		
Презентација семинарског рада 30 поена		
Усмени испит 60 поена		