

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм/студијски програми : Прехрамбена технологија и биотехнологија
Врста и ниво студија: Основне академске студије
Назив предмета: Технологија воћа и поврћа
Наставник (Презиме, средње слово, име): Нада Ч. Николић
Статус предмета: Обавезни подручја
Број ЕСПБ: 6
Услов: нема
Циљ предмета Да пружи основна теоријска и овладају специфичним практичним вештинама из области технологије воћа и поврћа, са посебним освртом на хемијски састав воћа, поступцима конзервусања и технологијом производње појединих производа од воћа и поврћа. Израда семинарског рада из области технологије воћа и поврћа.
Исход предмета СТИЦАЊЕ ТЕОРИЈСКОГ ЗНАЊА НЕОПХОДНОГ ЗА ПРОЦЕС ПРОИЗВОДЊЕ ВОЋА И ПОВРЋА, САВЛАДАВАЊЕ ЕКСПЕРИМЕНТАЛНОГ РАДА ВЕЗАНОГ ЗА ПРОВЕРУ СВОЈСТАВА СВЕЖЕГ ВОЋА И ПОВРЋА И ЊИХОВИХ ПРОИЗВОДА. ОСПОСОБЉЕНОСТ СТУДЕНАТА ЗА ОБАВЉАЊЕ ДЕЛАТНОСТИ У ОБЛАСТИ ТЕХНОЛОГИЈЕ ВОЋА И ПОВРЋА.
Садржај предмета <i>Теоријска настава (2+0)</i> 1. Увод у предмет. Прерада воћа и поврћа у нашој земљи. (2) 2. Технолошка зрелост воћа и поврћа. Механички и хемијски састав. Промене после бербе. (2) 3. Помоћни материјали. Средства за заслађивање. Средства за желирање. Пектин (састав и квалитет). (2) 4. Механизам желирања. Средства за закишељавање. (2) 5. Стабилизатори. Пектин као стабилизатор Средства за очвршћавање. Конзерванси. (2) 6. Утицај средине на дејство конзерванаса. Органски конзерванси. SO ₂ . Антибиотици. (2) 7. Антиоксиданси: подела и представници. Синергисти. (2) 8. Средства за бистрење: подела, активност и представници. Боје: каротеноиди. (2) 9. Хлорофил: промене у току прераде. Антоцијани, антоксантини, катехини. Синтетичке боје. (2) 10. Ароматичне материје. Витамини и витаминизација. Начини конзервусања. (2) 11. Сушење. Нуз процеси током сушења. Рехидратација. Начини сушења. (2) 12. Ензимско тамњење. Неензимско тамњење. Maillardove реакције. Карамелизација. (2) 13. Биолошко конзервусање. Фазе. Утицај соли. (2) 14. Производи од воћа. Подела и основни технолошки поступци. (2) 15. Производи од повоћа. Подела и основни технолошки поступци. (2) <i>Практична настава: Лабораторијске вежбе (0+2)</i> 1. Одређивање садржаја суве материје. (2) 2. Одређивање садржаја целулозе. (4) 3. Екстракција, доказ и одређивање садржаја пектина. (4) 4. Одређивање киселости воћа и поврћа и производа од воћа и поврћа. (2) 5. Одређивање садржаја танина. (2) 6. Екстракција уља и одређивање садржаја из млевене зачинске паприке. (4) 7. Одређивање садржаја капсантина у млевеној зачинској паприци. (2) 8. Одређивање садржаја укупног инверта. (4) 9. Одређивање степена бубрења и времена омекшавања сушеног воћа. (2) 10. Одређивање садржаја уводи растворљивог остатка. (2) 11. Одређивање садржаја сумпорасте киселине у производима од воћа. (2)
Литература Обавезна: 1. Нада Николић, ТЕХНОЛОГИЈА ВОЋА И ПОВРЋА, Технолошки факултет, Лесковац, 2011. 2. Гордана Никетић-Алексић, ТЕХНОЛОГИЈА ВОЋА И ПОВРЋА, Пољопривредни факултет, Београд, 1982. 2. Љубо Врачар, ПРИРУЧНИК ЗА КОНТРОЛУ КВАЛИТЕТА СВЕЖЕГ И ПЕРАЂЕНОГ ВОЋА, ПОВРЋА И ОСВЕЖАВАЈУЋИХ БЕЗАЛКОХОЛНИХ НАПИТАКА, Технолошки факултет Нови Сад, 2001.

Помоћна:			
1. Гордана Никетић-Алексић, Мартин Вереч, Бранислав Златковић, Весна Рашковић, ПРИРУЧНИК ЗА ИНДУСТРИЈСКУ ПЕРЕАДУ ВОЋА И ПОВРЋА, Пољопривредни факултет, Београд, 1989 .			
2. J. O'Brien, H.E. Nursten, M.J. Crabbe and J.M. Ames, THE MAILLARD REACTION IN FOOD AND MEDICINE, The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 1998.			
Број часова активне наставе			Остали часови
Предавања: 30	Вежбе:	Други облици наставе: 30	
Методе ивођења наставе: Теоријска настава, интерактивна предавања.. Лабораторијске вежбе. Консултације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	25	усмени испит	70
колоквијум-и			