

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм: Прехрамбена технологија и биотехнологија			
Назив предмета: Основи конзервисања			
Наставник: Карабеговић Ивана			
Статус предмета: Изборни програма			
Број ЕСПБ:6			
Услов:Нема			
Циљ предмета: Упознавање студената са развојем и технологијама конзервисања прехранбених сировина и производа. Примери конзервисања сировина и производа. Технолошки поступци конзервисања.			
Исход предмета: Овладавање поступцима конзервисања прехранбених производа.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава (2+0):</i>			
Састав, нутритивна и енергетска вредност хране. (2 часа). Узрочници кварења хране (2 часа). Енергија везе влаге и материјала. Активност воде као полазни параметри за карактеризацију производа (2 часа). Конвенционални начини конзервисања прехранбених производа (2 часа). Примена високих и ниских температура (2 часа). Сушење, методе сушења и сушаре (2 часа). Сушење на ниским температурама и притиску-лиофилизација (2 часа). Примена електролита и гасова за конзервисање (2 часа). Конзервисање зрачењем (2 часа). Конзервисање притиском (2 часа). Хемијско конзервисање (2 часа). Биолошко конзервисање (2 часа). Филтрација и мембрански процеси (2 часа). Адсорпциона дехидратација (2 часа). Амбалажни материјали за конзервисане производе (2 часа).			
<i>Практична настава (0+2):</i>			
1. Карактеризација прехранбених производа 2. Активност воде, инертна атмосфера. 3. Дисање прехранбених производа, дехидратација, адсорпција и апсорпција. 4. Термодинамичке карактеристике прехранбених производа. 5. Термодинамичке карактеристике патогених микроорганизама. 6. Прорачун процеса сушења. 7. Припрема робе за сушење-предтретман. 8. Фазе сушења. 9. Рационализација процеса сушења. 10. Извори енергије за сушење. 11. Дехидратација и лиофилизација. 12. Теретман осушених производа. 13. Паковање осушених производа. 14. Транспорт и дистрибуција конзервисаних производа 15. Оптимизација потрошње енергије код конзервисања прехранбених производа.			
Литература			
1. Мартин Вереш, Основи конзервирања намирница, Научна књига, Београд, 1991			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 30	Практична настава: 30	
Методe извођења наставе: Предавања, интерактивна настава, дискусија на задати проблем, израда семинарског рада.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава	10	усмени испт	<i>60</i>
колоквијум-и			
семинар	20		