

Табела 5.2 Спецификација предмета

| | | | |
|--|------------------------------|------------------------------|--------------|
| Студијски програм: Прехрамбена технологија и биотехнологија | | | |
| Назив предмета: Технологија лековитог и зачинског биља | | | |
| Наставник: Станојевић П. Љиљана, Станојевић С. Јелена | | | |
| Статус предмета: Изборни предмет | | | |
| Број ЕСПБ: 5 | | | |
| Услов: нема | | | |
| Циљ предмета Упознавање студената са основним биолошким, хемијским, технолошким и другим карактеристикама лековитих и зачинских сировина биљног порекла за производњу чајева, чајних мешавина, биоактивних и зачинских производа за прехрамбену индустрију. Стицање знања о савременим методама контроле квалитета, техникама, машинама и уређајима за припрему, методама конзервирања и условима лагровања лековитих и зачинских биљних сировина. | | | |
| Исход предмета На основу стечених знања студент је компетентан да ради у научним, развојним и примењеним истраживањима, припреми и преради лековитог и зачинског биља. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| <u>Теоријска настава</u> (3+0) | | | |
| 1. Дефиниција, подела, извори лековитог биља. 2. Дефиниција, подела, извори зачинског биља. 3. Принципи гајења лековитог биља. 4. Принципи гајења зачинског биља. 5. Берба, сушење, паковање, лагровање. 6. Испитивање квалитета биљних сировина. 7. Стабилизација и стандардизација квалитета лековитог и зачинског биља. 8. Лековите биљне сировине за производњу чајева и биопроизвода за ароматизацију. 9. Биљни биопроизводи за побољшање сензорних и нутритивних карактеристика хране и прехрамбених производа. 10. Биљни биопроизводи за побољшање антиоксидативних карактеристика хране и прехрамбених производа. 11. Биљни биопроизводи за побољшање антимикробних - бактерицидних и бактериостатичких карактеристика својства хране и прехрамбених производа. 12. Биљни биопроизводи за побољшање антифунгалних својства хране и прехрамбених производа. 13. Биљни биопроизводи за побољшање лековитих својстава хране и прехрамбених производа. 14. Припрема сировина у производњи чајева за прехрамбену индустрију. 15. Технике и уређаји за производњу биљних биопроизвода за прехрамбену индустрију. (15x3 часа) | | | |
| <u>Практична настава- лабораторијске вежбе</u> (0+2) | | | |
| 1. Испитивање технолошких карактеристика лековитог и зачинског биља (лаванда, коприва, цикорија, мирођија, анис, морач) (4ч). 2. Екстракција биоактивних састојака из плода парадајза (β -каротен и ликопен) (4ч). 3. Екстракција и карактеризација биоактивних састојака из листа (укупни хлорофил) и плода паприке (капсантин) (6ч) 4. Екстракција и карактеризација биоактивних састојака из лековитог и зачинског биља са антиоксидативним и антимикробним дејством (10ч) 5. Хидродестилација етарског уља из лековитог и зачинског биља (мирођија, анис, лаванда, мајчина душица, камилица) (6ч). | | | |
| Основна литература: | | | |
| 1. М.З. Станковић, Љ.П. Станојевић, Технологија лековитог и зачинског биља, Технолошки факултет, Лесковац, 2014. 2. Ј. Кишгеци, С. Јелачић, Д. Беатовић, Лековито, ароматично и зачинско биље. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 2009. 3. П.Лукић, Фармакогнозија, Универзитет у Београду, Фармацеутски факултет, Београд, 1993. 4. Ј. Кишгеци, Д. Адамовић, Е. Кота, Производња и искоришћавање лековитог биља, Нолит, Београд, 1987. 5. Група аутора, Хемијско технолошки приручник, Хемијско инжењерство, 5. књига, РАД, Београд, 1987. | | | |
| Препоручена литература: | | | |
| 1. A.J. Leung, S. Foster, Encyclopedia of common natural ingredients (used in food, drugs and cosmetics), Second edition, John Wiley & Sons, Hoboken, New Jersey, 2003. 2. M. Coulson, J. F. Richardson, J.R. Backhurst, J.H. Haker, Chemical Engineering, Vol. 2, Fourth Edition, Pergamon Press, Oxford, New York, Seoul, Tokyo, 1991 (и каснија издања) 3. М. Станковић, Чајне мешавине посебне намене, Технолошки факултет у Лесковцу, 1995. | | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 45 | Практична настава: 30 | |
| Методе извођења наставе: <i>Теоријска настава:</i> предавања уз коришћење видео презентација и интерактивна настава. <i>Практична настава - лабораторијске вежбе:</i> према писаним упутствима или Практикуму, уз претходно положени улазни колоквијум. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | - |
| практична настава | 35 | усмени испит | 60 |