

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм/студијски програми : Прехрамбена технологија и биотехнологија
Врста и ниво студија: Основне академске студије
Назив предмета: Технологија меса
Наставник (Презиме, средње слово, име): Нада Ч. Николић
Статус предмета: Изборни програма
Број ЕСПБ: 6
Услов: нема
Циљ предмета Да пружи основна теоријска и практична знања из технологије меса са освртом на хемијски састав меса, начине конзервисања и промене које настају у току технолошког процеса прераде и конзервисања меса . Израда литерарног рада из области технологије меса.
Исход предмета СТИЦАЊЕ ТЕОРИЈСКИХ И ПРАКТИЧНИХ ЗНАЊА ПРОЦЕСА ПРЕАДЕ МЕСА И ПРОИЗВОДЊЕ ПРОИЗВОДА ОД МЕСА. ПРАКТИЧНА ЗНАЊА У КОРИШЋЕЊУ ЛИТЕРАТУРЕ. ОСПОСОБЉЕНОСТ СТУДЕНАТА ЗА ОБАВЉАЊЕ ДЕЛАТНОСТИ У ОБЛАСТИ ТЕХНОЛОГИЈЕ МЕСА И РАД У СТРУЧНИМ УСТАНОВАМА КОЈЕ СЕ КОЈЕ СЕ БАВЕ ОВОМ ПРОБЛЕМАТИКОМ.
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> (2+0) 1. Увод у предмет. Појам и дефиниције меса. Хемијски састав меса. (2) 2. Структура меса. Грађа и подела мишићних влакана. Везивно и масно ткиво. (2) 3. Енергетска вредност меса. Значај кланица. Подела животиња за клање. Фазе и производи клања. (2) 4. Постморталне промене. Хомеостазис. Анеробиоза. Гликолиза. ДФД и ПСЕ месо. (2) 5. Ригор мортис. Утицај температуре. Зрење и биохемијски процеси. Стрес и постм. промене. (2) 6. Особине свежег меса, сочност, арома, конзистенција и текстура меса. СВВ меса. (2) 7. Начини конзервисања. Антимикробни фактори. Хлађење меса. Кало и начини хлађења. (2) 8. Замрзавање меса. Начини, промене, скалдиштење и одрживост. Одмрзавање меса. (2) 9. Сољење и саламурење. Редуктивне материје. Утицај соли на боју, протеине и арому меса. (2) 10. Начини и ризици и сољења и саламурење. Димљење меса. Начини и промене меса. (2) 11. Сушење меса. Начини сушења. Одрживост сушених производа. (2) 12. Сирове кобасице. Стартер културе. Зрење. (2) 13. Конзервисање меса топлотом. Дејство топлоте на месо. (2) 14. Конзерве. Топлотна обрада конзерви. Котрола процеса. (2) 15. Барене и куване кобасице. Производи у желатину. Крвавице. (2) <i>Практична настава:</i> Лабораторијске вежбе (0+2) 1. Одређивање квалитете меса на основу рН вредности. (2) 2. Одређивање времена филтрације и количине губитка месног сока компресијом . (4) 3. Одређивање СВВ меса центрифугирањем. (2) 4. Одређивање степена искрварења меса. (2) 5. Одређивање садржаја нитрозозмиоглобина и укупних пигмената у млевеном месу. (4) 6. Доказ укварености меса: Еберова и Неслерова проба. (2) 7. Испитивање тока зрења. Доказ H ₂ S (2) 8. Доказ сојиног брашна и вештачког бојења. (4) 9. Одређивање садржаја липида у месу. (2) 10. Одређивање натријум хлорида у производима од меса. (2) 11. Одређивање садржаја беланчевина. (4)
Литература Обавезна: 1. И.К. Вуковић: ОСНОВЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ МЕСА, Ветеринарски факултет, Београд, 1992. 2. С. Рахелић., Јоксимовић Ј., Бучар Ф.: ТЕХНОЛОГИЈА ПРЕРАДЕ МЕСА, Технолошки факултет, Нови Сад, 1980. 3. Н. Николић, М. Станковић, М. Петровић: ПРАКТИКУМ ЗА ТЕХНОЛОГИЈУ АНИМАЛНИХ ПРОИЗВОДА, Технолошки факултет, Лесковац, 2004. Помоћна: 4. Р. Реде., Петровић Љ.: ТЕХНОЛОГИЈА МЕСА И НАУКА О МЕСУ, Технолошки факултет, Нови Сад, 1997. 5. R.A. Lawrie: LAWRIE'S MEAT SCIENCE, Woohed Publishing Limited, Cambridge, England, 1998.

Број часова активне наставе				Остали часови
Предавања: 30	Вежбе:	Други облици наставе: 30	Студијски истраживачки рад:	
Методe извођења 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