

	УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ					
	Технолошки факултет					
	Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија					
	Студијски модул: Прехрамбена технологија					
	I циклус студија		IV година студија			
Пун назив предмета	ПРИМЈЕНА ПРЕХРАМБЕНИХ АДТИВА У ПРОИЗВОДЊИ ХРАНЕ					
Катедра	(катедра за прехранбене технологије–Технолошки факултет)					
Шифра предмета		Статус предмета		Семестар	ECTS	
04-2-113-7		изборни		VII	4	
Наставник/ -ци	др Радослав Грујић, редовни професор					
Сарадник/ -ци	мр Милан Вукић, виши асистент					
Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)			Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)		Коефицијент студентског оптерећења S₀¹	
П	АВ	ЛВ	П	АВ	ЛВ	S₀
2	0	2	30	0	30	1,00
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15 + 0*15 + 2*15 = 60 h			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15*1.00 + 0*15*1.00 + 2*15*1.00 = 60			
Укупно оптерећење предмета (наставно + студентско): 60 + 60 = 120 сати семестрално						
Исходи учења	Након положеног испита из овог предмета, студент ће: <ol style="list-style-type: none"> 1. Бити у стању да безбједно примјењује прехранбене адитиве, боје и ароме у производњи хране. 2. Моћи да проводи законске регулативе за примјену адитива боја и арома у прехранбеним производима. 3. Пратити утицај и технологије примјене адитива, боја и арома на својства прехранбених производа. 					
Условљеност	Нема					
Наставне методе	Предавања, лабораторијске вјежбе, семинарски рад, студија случаја, погонске вјежбе					
Садржај предмета по седмицама	<ol style="list-style-type: none"> 1. Увод. Храна и значај примјене прехранбених адитива. 2. Подјела, физичко-хемијске особине и технолошка улога прехранбених адитива. 3. Критеријуми за безбједно кориштење прехранбених адитива. 4. Антиоксиданси и њихов утицај на квалитет производа. Избор антиоксиданаса. 5. Заслађивачи, Полихидроксилни алкохоли, Сахарин, Цикламати, Аспартам, Ацесулфам-К, 6. Стевиозид, Тауматин, Неохесперидин дихидрохалкон, Сахароза, РТИ-001. 7. Ароме, Природне ароме, Синтетичке ароме. 8. Боје, Природне боје, Синтетичке боје. 9. Конзерванси. Најзначајнији конзерванси, њихов утицај на одрживост производа, токсиколошки аспекти. 10. Ензими, Избор ензима за прехранбену примјену. 11. Витамини као прехранбени адитиви. 12. Емулгатори, емулгатори природног порекла, мицеларни колоиди. 13. Захтјеви у погледу чистоће и безбједности чистих адитива. 14. Утицај прехранбених адитива на здравље људи.. 15. Законска регулатива везана за примјену адитива боја и арома у прехранбеним производима. 					
Обавезна литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач			Година	Странице (од-до)	
Грујић, С.	Прехранбени адитиви-Функционална својства и примјена, Технолошки факултет, Бања Лука			2005	(9-213)	
Допунска литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач			Година	Странице (од-до)	
Baines,D., and Seal,R.	Natural food additives, ingredients and flavourings, Woodhead Publishing Limited, Philadelphia, USA			2012	(488)	
Watson, D.H.	Food chemical safety, Vol. 2 Additives, CRC Press, New York, USA			2000	(1-308)	

	Врста евалуације рада студента	Бодови	Процент
Обавезе, облици провјере знања и оцјењивање	Предиспитне обавезе		
	присуство предавањима	6	6%
	Лабораторијске вјежбе	24	24 %
	колоквијум 1	20	20%
	колоквијум 2	20	20%
	Завршни испит		
	завршни испит (усмени/ писмени)	30	30%
	УКУПНО	100	100 %
Web страница	www.tfzv.ues.rs.ba		
Датум овјере			