

<b>Студијски програм/студијски програми : ХЕМИЈА</b>			
Врста и ниво студија: мастер академске студије, II семестар			
<b>Назив предмета: АНАЛИТИКА ПРЕХРАМБЕНИХ ПРОИЗВОДА</b>			
<b>Наставник (Име, средње слово, презиме): Драгана М. Сејмановић</b>			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема			
<b>Циљ предмета</b>			
Практична примена досадашњих знања из област аналитичке хемије. Оспособљавање студената за узимање, припрему и анализу узорака прехранбених производа.			
<b>Исход предмета</b>			
Сагледавање практичне примене метода аналитичке хемије у анализи прехранбених производа и оспособљавање студента за одабир и примену ових знања.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Значај и улога анализе прехранбених производа. Анализа житарица (продуката од брашна и уљарица). Анализа зрна житарица: Одређивање органолептичких особина, влаге, киселости, количине уља, беланчевина, целулозе, пепела, скроба, глутена, укупног азота, примеса, скроба, декстрина, шећера и уља.			
Анализа млека и млечних производа: Одређивање примеса у млеку, масноћа, пепела, рефракционог броја, беланчевина, фермената и конзерванаса. Одређивање органолептичких својстава сира, масноће, киселости, натријум-хлорида и степена зрелости.			
Анализа меса и месних прерађевина: Одређивање органолептичких особина меса и рН, амонијака, укупног азота, колагена и масноћа. Месне прерађевине - одређивање укуса, мириса, боје, воде, масноћа, нитрита, скроба и конзерванаса.			
Анализа бильних и животињских масти и уља. Одређивање растворљивости, испарљивости супстанци, воде, пепела, тачке топљења, кључања, мржњења, титра масних киселина, индекса преламања и рефракциони број, киселински, сапонификациони, естарски и јодни број - несапонификованих супстанци, фосфатида, сапуна и ужеглости			
Угљени хидрати. Одређивање шећера полариметријски, Фелинговом методом и инверзионом методом. Квалитативна анализа шећера папирном хроматографијом Одређивање декстрина, скроба и целулозе у производима од шећера.			
Анализа конзерванаса. Анализа тешких метала и арсена. Квалитативна и квантитативна анализа Cu, Pb, Zn и As у животним намирницама.			
<i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i>			
Узимање и припрема узорака за анализу. Одвајање и одређивање појединих компонената код анализе различитих прехранбених производа хемијским, физичко-хемијским и инструменталним методама. Обрада резултата и селекција информација. Давање оцене квалитета.			
<b>Литература</b>			
1. Ј. Трајковић, Ј. Барас, М. Мирић, С. Шилер, Анализе животних намирница, Технолошко-металуршки факултет, Београд, 1983.			
2. А. Генадиев, Д. Калчева, Н. Ненчев, Д. Тевекелева, Н. Чавдарова, Анализ на хранителни продукти, Техника, Софија, 1978.			
<b>Број часова активне наставе</b>			Остали часови
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	
2	2		Студијски истраживачки рад:
<b>Методe извођења наставе</b>			
Предавања, експерименталне вежбе, теоријске/рачунске вежбе			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	15	усмени испит	50
колоквијум-и	10	.....	
семинар-и	20		