

| | | | |
|---|-----------------------------|-----------------------------|----|
| Шифра предмета: 19ОВОВВ04И006 | | | |
| Студијски програм : Воћарство, виноградарство и хортикултура | | | |
| Назив предмета: ФУНКЦИОНАЛНА ХРАНА; Functional food | | | |
| Наставник: проф. др Борис Поповић, доц.др Ружица Ждеро Павловић | | | |
| Статус предмета: изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 6 | | | |
| <p>Циљ предмета: Циљ предмета је постизање научних способности и академских вештина, развој креативних способности и овладавање специфичним практичним вештинама потребним за будући развој каријере које су усклађене са савременим правцима развоја научне дисциплине у свету.</p> | | | |
| <p>Исход предмета: Развијање способности студената за праћења савремених достигнућа у науци и струци и развијање способности за решавање проблема уз употребу научних метода и поступака у процесу производње здраве и функционалне хране као и њене примене у исхрани људи и домаћих животиња.</p> | | | |
| <p>Садржај предмета:</p> <p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Функционална храна-дефиниција, улога и подела. Типови функционалне хране. Биофортификација у пољопривреди. Нутријенти и антинутритивна једињења. Есенцијални састојци исхране. Биолошки активне материје у храни-нутрацеутици. Фитохемикалије као нутрацеутици. Нутрацеутици анималног порекла. Антиоксидантна једињења хране. Нутрацеутици у различитим врстама хране (воће, поврће, житарице, гљиве, алге, зачинско биље, мед и пчелињи производи, млеко и млечни производи, јаја и месо). Еволуција људске исхране. Режији исхране човека. Улога функционалне хране у превенцији и лечењу појединих болести (кардио-васкуларних, неуродегенеративних, дијабетеса, канцера, инфективних и аутоимунолошких). Намирнице са додатом вредношћу.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Узорковање хране. Одређивање садржаја појединих нутритивних материја у храни. Одређивање укупних фенола, антоцијана, танина, проантоцијанидина и пигмената у биљној храни и зачинском и лековитом биљу. Одређивање антиоксидантне активности у узорцима хране. Одређивање појединих биолошки активних компоненти у храни. HPLC анализа полифенолних једињења у биљној храни и суплементима.</p> | | | |
| <p>Литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. М. Јашић, Биолошки активни састојци хране, Технолошки факултет, Тузла, 2010. 2. Б. Новаковић, Љ.Торовић, Броматологија, Медицински факултет, Нови Сад, 2014. 3. Б. Поповић, Д. Штајнер, Оксидативни стрес код биљака, Пољопривредни факултет у Новом Саду, 2008. 4. С. Wildman, Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods, CRC Press, 2001. | | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 2 | Практична настава: 2 | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| активност у току предавања | | писмени испит | 45 |
| колоквијуми | | | |
| семинар | 55 | усмени испт-по потреби | |