

Шифра предмета: 19ОХОВВ04И009			
Студијски програм : Воћарство, виноградарство и хортикултура			
Назив предмета: Резидуе и контаминенти пољопривредних производа			
Наставник: проф. др Бурсић П. Војислава, доц. др Душан Маринковић			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета Савладавање знања и вештина из садржаја предмета, који даје основу могућих резидуа у контаминената хране, као и упознавање са методама њиховог квалитативног и квантитативног одређивања у различитим пољопривредним производима.			
Исход предмета Студент је оспособљен за самостални теоријски, практични, теренски и научно-истраживачки рад применом стеченог знања из области анализе резидуа и контаминената у циљу провере здравствене исправности хране и оптерећења животне средине.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава:</i> Упознавање са могућим резидуама и контаминентима. Настајање и судбина резидуа и контаминената у храну. Најновије технике квалитативног и квантитивног одређивања пестицида, микотоксина, регулатора раста и биогених амина у пољопривредним производима. Националне и европске законске регулативе у вези са максимално дозвољеним количинама и мониторингом. Упознавање са најновијим техникама екстракције и детекције наведених анализата у воћу и поврћу. Савладавања поступка валидовања аналитичких техника у циљу добијања валидних резултата анализе. <i>Практична настава:</i> Упознавање са целикупним поступком анализе пољопривредних производа у циљу добијања валидних резултата детектованих анализата у испитиваним матриксама: правилно узорковање (у складу са националним и ЕУ регулативама), хомогенизовање узорака, припрема узорка за анализу, постављање валидационих параметара, употреба интерних стандарда, поступци екстракције одређених анализата, поступци детекције (хроматографске технике са месеном и тандем масеном спектрометријом). Провера исправности пољопривредних производа поредећи детектоване вредности са националним и ЕУ регулативама.			
Литература Fanali C., Haddad P.P. (2017). Liquid Chromatography: Fundamentals and Instrumentation (Handbooks in Separation Science), Elsevier; 2 edition. Schrenk D. (2012). Chemical Contaminants and Residues in Food, Woodhead Publishing Grushka E., Grinberg N. (2012). Advances in chromatography, Volume 50, CRC Press, Taylor & Francis Group Belitz H.D., Grosch W., Schieberle P. (2009). Food Chemistry, 4th revised and extended ed., Springer			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 30	Практична настава: 30	
Методe извођења наставе Методe извођења наставе: Настава се изводи уз употребу савремене технике (рачунар, видео-бим). Усмено излагање. Теоријски део наставе се изводи у факултетским предаваоницама и експериментални део у лабораторијама.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	30
практична настава		усмени испит	50
колоквијум-и			
семинар-и	15		