

Назив предмета: Микотоксини		
Наставник или наставници: др Игор М. Јајић		
Статус предмета: изборни		
Број ЕСПБ: 10		
Услов: Нема услова за пријављивање и слушање предмета		
Циљ предмета: Стицање детаљних знања о производњи појединих микотоксина, њиховом метаболизму у организму животиња и негативном утицају њихових резидуа из сточарских производа на здравље потрошача.		
Исход предмета: Оспособљеност кандидата за даљи научно истраживачки рад у области микотоксина и здравствене безбедности хране. Способност проширивања и преношења стечених знања у научно истраживачким тимовима и организацијама које се баве безбедношћу хране.		
Садржај предмета <i>Теоријска настава:</i> Порекло и физичко-хемијске особине микотоксина. Плесни као произвођачи микотоксина. Метаболизам микотоксина. Биолошко дејство и токсичност афлатоксина, охратоксина, зеараленона, деоксиниваленола, ергот-алкалоида у организму животиња. Дистрибуција микотоксина у ланцу хране. Резидуе микотоксина у намирницама анималног порекла. Адсорбенси микотоксина и други начини деконтаминације хране за животиње. Законска регулатива у Србији и Европској унији. Превентивно деловање у циљу спречавања производње микотоксина у биљном материјалу. <i>Практична настава:</i> вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад: Одређивање појединих микотоксина у храни за животиње ELISA и HPLC техником.		
Препоручена литература: Diaz, D. (Ed): The Mycotoxin Blue Book, Nottingham University Press, 2005. D'Mello, J.P.F. (Ed): Food Safety: Contaminants and Toxins, Cab International, 2003. Игор Јајић: Квалитет и безбедност сточарских производа (Практикум), 2013. Синовец, З.Ј., Ресановић, Р.М., Синовец, С.М.: Микотоксини – појава, ефекти и превенција, Факултет ветеринарске медицине, Београд, 2006. Шаркањ, Б., Делаш, Ф., Клапец, Т., Васић Рачки, Ђ.: Хемијске и физикалне опасности у храни, Хрватска агенција за храну, 2010. Хавранек, Ј., Тудор Калит, М. и сар.: Сигурност хране - од поља до стола, 2014. Милићевић, Д.: Микотоксини у ланцу хране - хемијски, биолошки и здравствени аспект, Институт за хигијену и технологију меса, Београд, 2016.		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3	Студијски истраживачки рад: 5
Методе извођења наставе: <i>Теоријска настава:</i> видео презентације, усмена излагања уз активно учешће студената, семинарски радови, тестови. <i>Практична настава:</i> лабораторијске вежбе, видео презентације, активно учешће студената у извођењу вежби.		
Оцена знања (максимални број поена 100) активност у току предавања 5 писмени испит 40 практична настава 5 усмени испит 50		