

Студијски програм/студијски програми: Анимална производња			
Назив предмета: Квалитет и безбедност сточарских производа			
Наставник: др Игор М. Јајић, редовни професор			
Сарадник: др Саша Крстовић, доцент			
Статус предмета: обавезни			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: нема			
Циљ предмета: Упознавање студената са најважнијим факторима квалитета сточарских производа. Увођење студената у област безбедности хране, разумевање предусловних програма (GMP i GHP) који су основа ефикасног управљања безбедношћу храном кроз примену HACCP-а. Стицање знања о негативном дејству најзначајнијих контаминената сточарских производа.			
Исход предмета: Сечени ниво знања обезбеђује учешће у производњи сточарских производа безбедних по здравље људи, кроз строго поштовање важећих законских прописа. Самостално проналажење и коришћење ресурса, потребних за решавање проблема производње безбедне хране. Сечена основна знања о различитим хемијским и микробиолошким загађивачима у сировинама, храни и води, њиховим изворима и последицама по здравље и квалитет, као и мерама које треба предузети да би се такви загађивачи избегли у произведеним сточарским производима.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава:</i> Квалитет, дефиниције, историјат. Фактори квалитета: сензорни, технолошки, нутритивни, хигијенско-токсиколошки, етички. Месо: значај, технолошки и нутритивни квалитет меса. Биохемијски процеси у мишићима <i>postmortem</i> , посмортална гликолиза и зрење меса. Јаја: грађа и хемијски састав, очување квалитета јаја у љусци, прерада. Мед: хемијски састав, антибактеријска својства, типови меда према пореклу и начину добијања. Најзначајнији контаминенти меда. Добра произвођачка пракса (GMP), добра хигијенска пракса (GHP), анализа опасности и критичне контролне тачке (HACCP). Законска регулатива по питању безбедности хране. Европски закон о храни (EC 178/2002), EFSA, RASFF. ISO стандарди серије 9000 и 22000. Закон о безбедности хране Републике Србије (41/2009). Токсиколошки квалитет намирница. Контаминенти намирница: пестициди, полихлоровани бифенили, тешки метали, диоксини, микотоксини. <i>Практична настава:</i> вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад: Одређивање способности везивања воде у месу. Одређивање садржаја гликогена, количине везивног ткива и укупних пигмената у месу. Боја намирница, одређивање боје меса. Одређивање витамина растворљивих у мастима. Квалитет меда: одређивање рН вредности меда, доказивање скроба и хидроксиметил фурфурала у меду. Токсиколошки квалитет намирница, одређивање микотоксина и тешких метала.			
Литература: Реде, Р., Петровић, Јб.: Технологија меса и наука о месу, Технолошки факултет, Нови Сад, 1997. Vuković, I.: Osnove tehnologije mesa, Beograd, 1998. D’Mello, J.P.F. Ed: Food Safety: Contaminants and Toxins, Cab International, 2003. Игор Јајић: Квалитет и безбедност сточарских производа, Практикум, Нови Сад, 2013.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 45	Практична настава: 30
Методе извођења наставе: Теоријска настава: видео презентације, усмена излагања наставника уз активно учешће студената, тестови. Практична настава: лабораторијске вежбе, видео презентације, активно учешће студената у извођењу вежби.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	50
практична настава	5	усмени испт	
колоквијум-и	40		
семинар-и			