



Универзитет „Св. Климент Охридски“ - Битола
Технолошко – технички факултет Велес
Предметна програма

ТТФ-НУТ 303; ТТФ-ПБ 404 НОВА ХРАНА

Студиска програма	Нутриционизам Прехранбена технологија и биотехнологија
Ниво	Додипломски академски студии (прв циклус на академски студии)
Академска година	3/4 година
Семестар	5/7 семестар
ЕКТС кредити	6 кредити
Наставник	Доцент д-р Везирка Јанкулоска
Јазик	Македонски
Цел	Студентите ќе добијат знаења за различните видови на храна. Да се запознаат со категории на храни добиени со иновирани технологии и нивно ставање во промет. Студентите ќе бидат компетентни да прават споредба на изворите на нови состојки во храната и запознавање со нивните технолошки и функционални својства.
Содржина	“Нова храна” – категории и дефиниција. Одобрени производи како нова храна. Биоактивни компоненти во храна. Поделба на БАК. Извор и биолошка активност на каротеноиди, полифеноли – флавоноиди, фитоестрогени, изотиоцијанати, тиоли, капсаицин, полиоли... Храна или состојки на храна со функционални својства. Додатоци на исхрана, поделба и примена. Збогатена храна. Генетски модифицирана храна. Принципи на органско производство и органска храна.
Материјал за учење	vezirka.jankuloska@uklo.edu.mk

План за реализација на наставата (on-line) 2020/2021

Бр.П.	Предавања	Вежби
1	Вовед во предметот. Дефиниција и категоризација на нова храна (Novel food).	Проучување на состојки на храна и храна кои се одобрени како “Нова храна”.
2	Законодавство, ставање во промет и означување на нова храна.	Регистар на одобрени производи.
3	Биоактивни компоненти во храна (БАК).	Застапеност на БАК во храна од различно потекло. Промени на содржината на БАК во храна и нивна биорасположливост под дејство на одредени фактори.
4	Вовед во функционална храна. Историјат, дефиниција, цел и примена на функционална храна.	Разлика на функционална храна од други видови храни. Истражување за одредени функционални состојки на храна или храна со функционални карактеристики.
5	Производство на функционална храна.	Истражување на асортиман и развој на прехранбена индустрија за производство на функционална храна.
6	Функционална храна и антиоксиданси.	Истражување за одбрана функционална храна со антиоксидативни својства.
7	Функционална храна и растителни (диететски) влакна.	Истражување за одбрана функционална храна со растителни (диететски) влакна.
8	Функционална храна и масни киселини.	Истражување за одбрана функционална храна со масни киселини.
9	Функционална храна со пробиотици, пребиотици и симбиотици.	Истражување за одбрана функционална храна со пробиотици, пребиотици и симбиотици.
10	Додатоци на исхрана. Збогатена храна – фортификација на храна.	Најкористени додатоци на исхрана-практични примери. Листа на дозволени супстанции кои можат да се употребуваат во производство на додатоци на исхрана и збогатена храна.
11	Генетски модифицирана храна (ГМХ) и законодавство.	Истражување за направени и одобрени генетски модификации во светот. Работа во групи: Дискусија и бранење на своите аргументирани ставови “За” или “Против” ГМХ.
12	Органска храна и органско производство.	Практичен пример-Разлики на производ добиен со органско и конвенционално производство.
13	Презентација на проектни задачи.	Дискусија на одбрана тема по предлог на студентите.