

Odabrana poglavlja iz enokemije (173811)

Nositelj predmeta

[prof. dr. sc. Ana Jeromel](#)

Opis predmeta

Sadržajem cilj predmeta je izdvojiti pojedine grupe kemijskih spojeva, dati naglasak na pojedine spojeve koji svojom specifičnošću imaju značajan utjecaj na senzorna svojstva vina, identificirati biokemijske procese i razloge njihovog nastajanja te kritički ocijeniti njihovu ulogu u formiranju kakvoće vina. Temeljem stečenoga znanja ocijeniti opravdanost primjene pojedinog tehnološkog procesa na promjene u kemijskom sastavu mošta i vina te kreirati nova saznanja u teorijskom i primjenjenom istraživanju

ECTS: **6.00**

Engleski jezik: **R1**

E-učenje: **R1**

Sati nastave: 30

Predavanja: 15

Auditorne vježbe: 5

Seminar: 10

Ocenjivanje

Dovoljan (2): 61-70%

Dobar (3): 71-80%

Vrlo dobar (4): 81-90%

Izvrstan (5): 91-100%

Izvođač predavanja

- [prof. dr. sc. Ana Jeromel](#)

Izvođač vježbi

- [izv. prof. dr. sc. Marin Mihaljević Žulj](#)

Izvođač seminara

- [izv. prof. dr. sc. Ana-Marija Jagatić Korenika](#)

Vrsta predmeta

- Poslijediplomski studij / [Poljoprivredne znanosti](#) (Izborni predmet, 1. semestar, 1. godina)

Opće kompetencije

Predmet osposobljava za razumijevanje različitosti kemijskog sastava vina te daje naglasak na definiranju uloge pojedinih biokemijskih promjena tijekom proizvodnje vina na kemijski sastav mošta i vina. Stečena znanja omogućavaju rješavanje problema i kreiranja novih saznanja donošenjem samostalnih zaključaka temeljenih na teorijskim i praktičnim znanjima.

Oblici nastave

- Predavanja
- Auditorne vježbe
- Seminari

Ishodi učenja i način provjere

Ishod učenja	Način provjere
Povezati različite biokemijske procese koji potiču sintezu/razgradnju pojedinih kemijskih spojeva u moštu i vinu; Utvrditi i vrednovati ulogu pojedinog kemijskog spoja u formiraju kakvoće vina; Opisati planiranje pokusa te opravdati primjenu adekvatna metoda analize sukladno postavljenoj hipotezi i cilju istraživanja;; Analizirati dobivene rezultate i izvesti konkretne zaključke i objašnjenja bazirana na povezivanju stručnog znanja i dobivenih rezultata; Prezentirati rezultate istraživanja u formi istraživačkog djela.	Test znanja ili usmeni ispit

Način rada

Obvezne nastavnika

Izvođenje nastave prema nastavnom planu, praćenje rada studenata, ocjenjivanje i vrednovanje rada studenta tijekom studija i na završnom ispit, praćenje kvalitete koje osiguravaju izlazne kompetencije, omogućava kontaktiranje sa studentima.

Obvezne studenta

Polaženje nastave, izrada i prezentacija seminarskog rada, demonstracija vještine

Tjedni plan nastave

1. Detaljna analiza osnovnih grupa te pojedinačni predstavnici hlapivih i nehlapivih kemijskih spojeva zastupljenih u grožđu, moštu i vinu (5 sati). Biokemizam njihovog nastajanja te čimbenici koji utječu na stvorene koncentracije kao i mogućnosti njihovog variranja primjenom pojedinih tehnoloških postupaka (5 sati). Uloga pojedinačnih kemijskih spojeva koji svojom prisutnošću mogu značajno modificirati mirisna i okusna svojstva vina i to u pozitivnom i negativnom smislu kao i mogućnosti definiranja negativnih kemijskih promjena uzrokovanih kemijskim ili mikrobiološkim procesima (5 sati).
2. Tijekom 5 sati vježbi usvajaju se nove spoznaje o primjeni instrumentalnih metoda pri analizi pojedinih spojeva kao i mogućnosti njihove detekcije putem apsolutnih i usporednih senzornih metoda.
3. Prezentiranje seminarskih radova
4. -
5. -
6. -
7. -
8. -
9. -
10. -
11. -
12. -
13. -
14. -
15. -

Obvezna literatura

1. Y. Margalit: „Wine chemistry”, The wine appreciation guild ltd, 1997
2. R.J. Clarke, J. Bakker: Wine, flavour chemistry, Blackwell Publishing, 2004
3. M. V. Moreno-Arribas, M. C. Polo: "Wine chemistry and biochemistry", Springer, 2009
4. R.S. Jackson "Wine Science", Academic Press,2000

Preporučena literatura

1. P. Ribereau-Gayon i sur. "Handbook of enology, vol.1, 2, Willey & Sons, 1999

Sličan predmet na srodnim sveučilištima

- -