

Funkcionalna vrijednost mediteranskih sirovina i proizvoda (228323)

Nositelj predmeta

[izv. prof. dr. sc. Jana Šic Žlabur](#)

Opis predmeta

Osposobiti studente za uočavanje i prosuđivanje nutritivne vrijednosti sirovina i proizvoda karakterističnih za mediteransko područje. Također, studenti se osposobljavaju za evaluaciju senzorskih svojstava svježe sirovine kao i specifičnog proizvoda mediteranskog područja, a temeljem stečenih iskustava i znanja potiču na stvaranje novih ideja.

ECTS: 3.00

Sati nastave: 30

Predavanja: 26

Seminar: 4

Izvođač predavanja

- [prof. dr. sc. Sandra Voća](#)
- prof. dr. sc. Nadica Dobričević

Ocjenjivanje

Dovoljan (2): 60-70%

Dobar (3): 71-80%

Vrlo dobar (4): 81-90%

Izvrstan (5): 91-100%

Vrsta predmeta

- Diplomski studij / [Mediteranska poljoprivreda](#) (Izborni predmet, 3. semestar, 2. godina)

Oblici nastave

- Predavanja
- Provjere znanja
- Konzultacije
- Seminari

Ishodi učenja i način provjere

Ishod učenja	Način provjere
Utvrđiti i razlikovati komponente kemijskog sastava sirovina i proizvoda karakterističnih za mediteransko područje	Pismeni i usmeni ispit
Prepoznati i razlikovati biološki aktivne spojeve (specijalizirane metabolite) karakteristične za pojedinu sirovinu i proizvod mediteranskog područja	Pismeni i usmeni ispit
Vrednovati i diskutirati o spojevima nutritivnog sastava karakterističnih za pojedinu sirovinu i proizvod	Seminarski rad
Razlikovati ključne parametre procjene senzorske vrijednosti sirovine i proizvoda te rangirati pojedinu sirovinu i proizvod prema senzorskoj vrijednosti	Pismeni i usmeni ispit
Klasificirati i sastaviti pojedine komponente dnevnog obroka s obzirom na postulate pravilne, zdrave prehrane.	Pismeni i usmeni ispit

Tjedni plan nastave

1. Kemijske komponente sirovina mediteranskog područja (uvod)- pregled, sadržaj i uloga
2. Spojevi osnovnog kemijskog sastava voća i povrća- ugljikohidrati, klasifikacija, sinteza, uloga, pregled metoda određivanja
3. Spojevi osnovnog kemijskog sastava voća i povrća- proteini, klasifikacija, sinteza, uloga
4. Spojevi osnovnog kemijskog sastava voća i povrća- lipidi, klasifikacija, sinteza, uloga
5. Vitamini - osnovne skupine, uloga, sastav
6. Minerali- osnovne skupine, uloga, sastav
7. Postulati pravilne prehrane- odnos energetske, gradivnih i tvari koje utječu na metabolizam.
8. Dnevni obrok- osnovne komponente, značaj, uloga hrane
9. Biološki aktivni spojevi i fitokemikalije- definiranje pojma, pregled, osnovna klasifikacija, uloga
10. Biološki aktivni spojevi i fitokemikalije- definiranje pojma, pregled, osnovna klasifikacija, uloga
11. Specijalizirani metaboliti- definiranje pojma, pregled, osnovna klasifikacija, uloga pojedinih spojeva
12. Senzorska svojstva sirovine i proizvoda- ključni parametri u procjenjivanju senzorskih svojstava pojedinih kategorija mediteranskih sirovina i proizvoda poput svježeg voća i povrća te njihovih prerađevina (sok, džem i sl.)
13. Senzorska svojstva sirovine i proizvoda- ključni parametri u procjenjivanju senzorskih svojstava pojedinih kategorija mediteranskih sirovina i proizvoda poput svježeg voća i povrća te njihovih prerađevina (sok, džem i sl.)
14. Seminar- pregled znanstvenih istraživanja relevantnih za područje nutritivne kvalitete sirovina, izrada prezentacije te samostalno izlaganje
15. Seminar- pregled znanstvenih istraživanja iz područja senzorske kvalitete, izrada prezentacije te samostalno izlaganje

Obvezna literatura

1. Šic Žlabur J., Voća, S., Dobričević, N. (2016). Kvaliteta voća, povrća i prerađevina - priručnik za vježbe. Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet

Preporučena literatura

1. Belitz H.-D., Grosch W. (1999). Food Chemistry (2nd ed.). Springer, New York.