

Funkcionalna vrijednost mediteranskih sirovina i proizvoda (228323)

Course coordinator

[Assoc. Prof. Jana Šic Žlabur, PhD](#)

Course description

O sposobiti 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**

Grading

Teaching hours: 30

Lectures: 26

Seminar: 4

Sufficient (2): 60-70%

Good (3): 71-80%

Very good (4): 81-90%

Excellent (5): 91-100%

Lecturer

- [Prof. Sandra Voća, PhD](#)
- Prof. Nadica Dobričević, PhD

Type of course

- Diplomski studij / [Mediteranska poljoprivreda](#) (Elective course, 3 semester, 2 year)

Types of instruction

- Predavanja
- Provjere znanja
- Konzultacije
- Seminari

Learning outcomes

Learning outcome	Evaluation methods
Utvrditi 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

Weekly class schedule

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 energetskih, 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

Obligatory literature

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

Recommended literature

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