

# 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 primijenjenom istraživanju

ECTS: **6.00**

Engleski jezik: **R1**

E-učenje: **R1**

**Sati nastave: 30**

Predavanja: 15

Auditorne vježbe: 5

Seminar: 10

### Izvođač predavanja

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

### Izvođač vježbi

- dr. sc. Sanja Radeka

## Vrsta predmeta

- Poslijediplomski studij / Doktorski 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 formiranju 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

### Obveze nastavnika

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

### Obveze 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 mikorbiološkim 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

- -