

Tehnologija obrade organskog ostatka od voća i povrća (269565)

Nositelj predmeta

[prof. dr. sc. Sandra Voća](#)

Opis predmeta

Navedenim modulom definira se pojam organskog ostatka od voća i povrća te mogućnosti primjene istog, kao njegova potencijalna nutritivna vrijednost. Također, pruža se pregled temeljnih zakonitosti i pojmova tehnologijskih procesa kao i mogućnosti primjene suvremenih procesa prilikom dorade organskog ostatka. Definirat će se, opisati i klasificirati osnovni principi kemijskih metoda izolacije pojedinih kemijskih spojeva značajne nutritivne važnosti.

ECTS: **4.00**

Sati nastave: 60

Predavanja: 38

Laboratorijske vježbe: 18

Seminar: 4

Ocjenjivanje

Dovoljan (2): 60-70 %

Dobar (3): 71-80 %

Vrlo dobar (4): 81-90 %

Izvrstan (5): 91-100 %

Izvođač predavanja

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

Izvođač vježbi

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

Izvođač seminara

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

Vrsta predmeta

- Diplomski studij / [Obnovljivi izvori energije u poljoprivredi](#) (Obvezni predmet, 3. semestar, 2. godina)

Oblici nastave

- Predavanja
- Laboratorijske vježbe
- Seminari

Ishodi učenja i način provjere

Ishod učenja	Način provjere
Definirati i identificirati pojam organskog ostatka od voća i povrća	Kolokvij I.
Prepoznati i klasificirati procese dorade organskog ostatka od voća i povrća	Problemski zadatak, Kolokvij I.
Nabrojiti, opisati i klasificirati suvremene tehnike dorade organskog ostatka od voća i povrća	Problemski zadatak, Kolokvij I.
Prepoznati, razlikovati i grupirati kemijske spojeve različitih organskih ostataka od voća i povrća	Problemski zadatak, Kolokvij II.
Definirati i usporediti tehnike ekstrakcije kemijskih spojeva iz organskog ostatka	Kolokvij II.
Planirati i prezentirati tijek proizvodnog procesa organskog ostatka od voća i povrća	Problemski zadatak, Kolokvij III.
Utvrditi i argumentirati mogućnosti daljnje primjene izdvojenih kemijskih sastojaka iz organskog ostatka	Priprema i prezentacija u trajanju od 15 min, Kolokvij III.

Tjedni plan nastave

1. Mogućnosti korištenja organskog ostatka od voća i povrća
2. Postupci dorade organskog ostatka od voća i povrća
3. Suvremene tehnike dorade organskog ostatka od voća i povrća
4. Suvremene tehnike dorade organskog ostatka od voća i povrća
5. Nutritivni sastav organskog ostatka od voća i povrća
6. Nutritivni sastav organskog ostatka od voća i povrća
7. Nutritivni sastav organskog ostatka od voća i povrća
8. Ekstrakcija kemijskih spojeva iz organskog ostatka
9. Ekstrakcija kemijskih spojeva iz organskog ostatka
10. Proizvodni proces
11. Proizvodni proces
12. Primjeri dobre prakse
13. Primjeri dobre prakse
14. Prezentacija seminara
15. Prezentacija seminara

Obvezna literatura

1. Kosseva, M.R., Webb, C. (2013). Food Industry Wastes: Assessment and Recuperation of Commodities. Elsevier, UK.
2. Hui, Y.H., Barta, J., Pilar Cano, M., Gusek, T., Sidhu, S.T., Sinha, N. (2006): Handbook of fruits and fruit products. Blackwell Publishing, Iowa, USA.
3. Ohlsson, T., Bengtsson, N. (2002): Minimal Processing Technologies in the Food Industry. Woodhead Published Limited, CRC Press, UK.
4. Lovrić, T. (2003). Proces u prehrambenoj industriji s osnovama prehrambenog inženjersva. HINUS, Zagreb
5. Šic Žlabur, J., Voća, S., Dobričević, N. (2016). Kvaliteta voća, povrća i prerađevina -priručnik. Agronomski fakultet Sveučilište u Zagrebu