|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Naziv kolegija** | **UPRAVLJANJE PROCESIMA PROMJENA SVJEŽEG VOĆA I POVRĆA** | | |
| **Šifra** | PI 06 | **Status kolegija** | izborni |
| **Studij** | **PREHRAMBENO INŽENJERSTVO** | | |
| **Semestar** | II | | |
| **Nositelj kolegija** | Dr. sc. Ramzija Cvrk, vanr. prof. | | |
| **Suradnici na kolegiju** |  | | |
| **Sadržaj kolegija** | Upravljanje promjenama na voću i povrću nakon berbe. Fiziologija voća i povrća nakon branja. Kontrolirano dozrijevanje (primjena kontrolirane, modificirane i hipobarične atmosfere). Upravljanje promjenama na svježem voću i povrću u toku čuvanja. Hemijske i biohemijske reakcije i njihov utjecaj na kvalitet i zdravstvenu ispravnost voća i povrća u toku čuvanjaiI minimalnog procesiranja. Enzimske reakcije i faktori koji utječu na njih (reakcijski mehanizmi i kinetika degradacijskih promjena). Glavni faktori kvarenja minimalno procesiranog voća i povrća. Mikrobiološko kvarenjeSredstva i načini (metode) za kontrolu zdravstvene sigurnosti svježeg voća i povrća. Promjene mikronutritijenata i bioaktivnih komponenata u toku čuvanja i minimalnog procesiranja svježeg voća i povrća. | | |
| **Opšta i posebna znanja koja se stiču na kolegiju (cilj)** | **Cilj kolegija:**  Stjecanje novih znanja o procesima i reakcijama koje se odvijaju tijekom manipulacije-rukovanja nakon berbe, čuvanja i minimalnog procesiranja svježeg voća povrća. Stjecanje novih znanja o upravljanju procesima u toku skladištenja i minimalnog procesiranja svježeg voća i povrća. | | |
| **Nastava** | **Predavanja** | **Seminari** | **Vježbe** |
| **sati/sedmično** |  |  |  |
| **ukupno** | 9 | 3 |  |
| **Način polaganja ispita** | Ispit se polaže putem seminarskog rada i usmeno. | | |
| **Bodovi** | 5 | **Jezik** |  |
| **Obavezna literatura** | 1.A.A.Kader,1992.,Postharvest technology of Horticultural Crops, Sec. Ed., Univ.of California, Division of Agriculture and Natural Resources, Publication 3311.  2. I.L.Wiley,Preservation Methods for Minimally Processed Refrigerated Fruits and Vegetables, 1994., Chapman and Hall Inc., New York, N.Y.  3. Jongen W:Improving the safety of fresh fruit and vegetables, Woodhead Publishing, 2005. (Prof. personal issue).  4.Food Safety Management (Editors: Yasmine Motarjemi&Huub Lelieveld), 2014 Elsevier Inc. | | |
| **Preporučena literatura** | 1.D. R. Heldman 2003, Encyclopedia of Agricultural, Food, and Biological Engineering, Marcel Dekker, N. Y., U. S. A.  Različiti naučni časopisi | | |