

|   |              |  |                |
|---|--------------|--|----------------|
| <b>Студијски програм/студијски програми:</b> Интегрисане академске студије фармације  |              |  |                |
| <b>Врста и ниво студија:</b> Интегрисане академске студије  |              |  |                |
| <b>Назив предмета:</b> Одабрани биолошки активни састојци хране (ФV-ОБАСХ)  |              |  |                |
| <b>Наставник:</b> Атанацковић Крстоношић Т. Милица, Микулић П. Мира, Торковић Д. Љиља, Цвејић М. Јелена   |              |  |                |
| <b>Статус предмета:</b> изборни   |              |  |                |
| <b>Број ЕСПБ:</b> 3   |              |  |                |
| <b>Услов:</b> -   |              |  |                |
| <b>Циљ предмета</b><br>Основни циљеви едукације из предмета Биолошки активни састојци хране су упознавање студента са одрживим изворима биолошки активних једињења и њиховом изолација и инкорпорирањем у прехранбене производе са додатом вредношћу. Стицање знања о савременим поступцима изолације биолошки активних једињења (нпр. феноли, липиди) из одрживих и нових извора као што су споредни и отпадни производи прехранбене индустрије (нпр. комина грозђа и маслина), морски организми (алге) и друго. Усвајање знања о примени еколошки прихватљивих метода екстракције као и савремених техника идентификације биолошки активних једињења. Сагледавање интеракција између биолошки активних једињења и микробиолошке флоре гастроинтестиналног тракта са фармаколошко-имунолошког аспекта, а у циљу позитивног утицаја на здравље. Усвајају се знања о могућностима дизајнирања прехранбених производа са додатом вредношћу инкорпорацијом биолошки активних једињења из одрживих извора. Развој критичког мишљења и способности за научно-истраживачки рад. |              |  |                |
| <b>Исход предмета</b><br>Знање о избору и примени нових извора биолошки активних једињења за формулацију производа са додатом вредношћу. Сагледавање могућих позитивних ефеката на здравље. Знање о примени поступака енкапсулације биолошки активних једињења ради очувања њихове стабилности и активности, као и инкорпорације у матрикс прехранбених производа.  |              |  |                |
| <b>Садржај предмета</b><br><i>Теоријска настава</i><br>Одрживи и нови извори биолошки активних једињења. Еколошки прихватљиве методе екстракције. Савремене технике идентификације биолошки активних једињења. Интеракција микробиолошке флоре гастроинтестиналног тракта и биолошки активних једињења из хране. Фармаколошко-имунолошки механизми. Дизајн прехранбених производа са додатом вредношћу, технолошки приступ.<br><br><i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i><br>Радионице које обухватају излагање и дискусију одабраних примера на тему одрживих извора биолошки активних једињења, метода екстракције, дизајнирања нових прехранбених производа са додатом вредношћу, засноване на информацијама доступним у научној и стручној литератури.<br>Припрема и одбрана семинарског рада (теме по избору).  |              |  |                |
| <b>Литература</b><br>1. Nutraceutical and Functional Food Components: Effects of Innovative Processing Techniques, Editor: C.M. Galanakis Elsevier, Academic press, 2017, ISBN 9780128052570<br>2. Пробиотици, пребиотици, симбиотици 'нове могућност терапијске примене, 2005. ИСБН 86-7120-043-4<br>3. Innovation Strategy in the Food Industry, Elsevier, Academic press, 2016. ISBN 9780128037515   |              |  |                |
| <b>Број часова активне наставе</b>  |              |  | Остали часови: |
| Предавања:<br>30  | Вежбе:<br>15 | Други облици наставе:<br>Студијски истраживачки рад: |                |
| <b>Методе извођења наставе</b><br>Теоријска настава. Семинарски рад. Практична настава (радионице)  |              |  |                |
| <b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>  |              |  |                |
| <b>Предиспитне обавезе</b>  | <b>поена</b> | <b>Завршни испит</b>                                 | <b>поена</b>   |
| активност у току предавања  | 10           | писмени испит  | -              |
| практична настава   | 10           | усмени испит   | 60             |
| колоквијум-и  | -            | .....  |                |
| семинар-и   | 20           |  |                |