

<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> Јелена М. Цвејић Хогерворст, Љиља Д. Торовић, Момир М. Миков, Артур Ј. Бјелица, Светлана С. Голочорбин-Кон, Милица Т. Атанацковић-Крстоношић			
<b>Статус предмета:</b> изборни			
<b>Број ЕСПБ:</b> 3			
<b>Услов:</b> -			
<b>Циљ предмета</b> 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 грожђа 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> 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> <i>Теоријска настава</i> 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.  <i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i> 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. Припрема и одбрана семинарског рада (теме по избору).			
<b>Литература</b> 1. Nutraceutical and Functional Food Components: Effects of Innovative Processing Techniques, Editor: С.М. Galanakis Elsevier, Academic press, 2017, ISBN 9780128052570 2. Пробиотици, пребиотици, симбиотици 'нове могућност терапијске примене, 2005. ИСБН 86-7120-043-4 3. Innovation Strategy in the Food Industry, Elsevier, Academic press, 2016. ISBN 9780128037515			
<b>Број часова активне наставе</b>			Остали часови:
Предавања: 30	Вежбе: 15	Други облици наставе: Студијски истраживачки рад:	
<b>Методe извођења наставе</b> 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 испт	60
колоквијум-и	-	.....	
семинар-и	20		