



1. PREDMET: KEMIJA ŽIVIL

Šifra: 30-2054

Število kreditnih točk (ECTS): 12

Obseg ur: 60predavanja 60, vaje 0, seminarji: 0

Program: podiplomski študij - smer Kemijska tehnologija

2. VZGOJNOIZOBRAŽEVALNI CILJI

Pri tem predmetu se bodo študenti seznanili s kemijo dogajanj v živilih. To poznavanje je nujno za razumevanje dogajanj, pravilno izbiro postopkov predelave in ohranjevanja ter za pravi pristop pri preverjanju neoporečnosti živil.

3. VSEBINA

Sestavine živil. Aditivi in kontaminanti. Kemijske pretvorbe sestavin samih. Interakcije v binarnih sistemih ter v celotnem kompleksu sestave živila. Kemijske pretvorbe pri predelavi živil. Kemijske pretvorbe med skladiščenjem. Nastajanje zaželenih in nezaželenih snovi. Možnosti za usmerjanje dogajanj.

4. POVEZANOST Z DRUGIMI PREDMETI

Predmet predstavlja del zaključne sinteze znanj in uporabe na področju živil. Zato so zanj potrebna znanja kemije, tehnologije in inženirstva.

5. ŠTUDIJSKA LITERATURA

- Belitz, Grosch: Food Chemistry, Springer, Berlin 1987, 1992.
- Fennema: Principles of Food Science, Part 1, Food Chemistry, Dekker, New York 1976.

6. OBVEZNOSTI ŠTUDENTA

Seminarska naloga in ustni izpit.

PRIPRAVIL: prof. dr. Anton Perdih

DATUM: