



Предметна програма

ТТФ-НУТ 401 Технологија на храна од животинско потекло

Студиска програма	Нутриционизам
Ниво	Додипломски академски студии (прв циклус на академски студии)
Академска година	4 година
Семестар	Летен семестар
ЕКТС кредити	6 кредити
Наставник	Вонр. проф. д-р Татјана Калевска
Јазик	Македонски
Цел	Цел на предметот е студентите да се стекнат со знаења за технолошките процеси за добивање на млечни и месни производи, како и за различните начини на конзервирање на месото, рибите и јајцата.
Содржина	Конзервирање на месото. Технолошки процеси за преработка на месото. Додатоци кои се користат во месната индустрија. Поделба на месните производи и конзерви. Конзервирање на рибите. Конзервирање на јајцата. Поим за млеко. Примарна, механичка и топлотна обработка на млекото. Технологии за производство на течни млечни производи. Производство на ферментирани млечни производи. Концентрирани и сушени млечни производи. Принципи на сиренарството. Типови и видови сирење. Технолошки постапки за добивање на различни видови сирење.
Материјал за учење	Поставено на moodle.

План за реализација на наставата

Бр. П.	Предавања	Вежби
1	Ладење и смрзнување на месото. Начини на ладење и смрзнување. Промени на месото во текот на ладење и смрзнување. Одмрзнување на месото. Термичка обработка на месото. Начини на термичка обработка на месото.	Земање проби од месо.
2	Конзервирање на месото. (солење и саламурење, сушење, чадење. (начини и промени на месото).	Органолептичко испитување на месото
3	Услови за преработка на месото. Суровини за производство на месни производи. Додатоци во месните производи (адитиви, зачини и starter култури). Поделба на месните производи.	Одредување на pH на месото
4	Колбаси. Поделба на колбасите. Суровини за производство на колбаси. Технологии за производство на барени, полутрајни, трајни, варени колбаси...	Докажување на расипливост на месото докажување на H ₂ S (гнилежни процеси).
5	Сувомеснати производи: Трајни и полутрајни сувомеснати производи (технологија за производство и поделба). Конзерви од месо. Други производи од месо.	Земање проби од различни месни производи
6	Конзервирање на рибите: Смрзнување, солење, сушење и чадење на рибите (начини и промени на рибите). Конзерви од риби. Полукозерви од морски риби.	Органолептичко испитување на месните производи и конзерви од месо.
7	Конзервирање на јајцата. Смрзнување и сушење на јајцата. Начини на смрзнување и сушење на јајцата. Промени на смрзнатите и сушените јајцеви производи.	Одредување на скроб во месните производи
8	Воведни предавања за млеко. Примарна и механичка обработка на млекото. Топлотна обработка на млекото. Начини на топлотна обработка на млекото.	Земање проби млеко за анализа. Органолептичко испитување на млекото.
9	Технологија на производство на течни млечни производи (пастеризирано и стерилизирано млеко).	Одредување на киселост на млекото. (pH и титрациона киселост).
10	Технологија на производство на концентрирани и сушени млечни производи. Видови кондензирани и сушени млечни производи.	Одредување на хемискиот состав на млекото.
11	Ферментирани млечни производи. Технологија на производство на одредени видови кисело млечни производи.	Определување на физички својства на млекото (специфична тежина).
12	Принципи на сиренарството. Припрема на млекото за производство на сирење, потсирување, обработка на грушот, пресување, солење, зреење и лагување.	Теренски активности (посета на месна индустрија).
13	Поделба на сирењата. Технологија на производство на одредени видови сирења: меки, тврди и полутврди сирења.	Теренски активности (посета на млечна индустрија).