



Предметна програма

ТТФ-ПБ309 Технологија на алкохолни ферментациони производи

Студиска програма	Прехранбена технологија и биотехнологија
Ниво	Додипломски академски студии (прв циклус на академски студии)
Академска година	3 година
Семестар	Летен семестар
ЕКТС кредити	6 кредити
Наставник	Доц. д-р Даниела Николовска Неделкоска
Јазик	Македонски
Цел	Стекнување на знаења за правилно разбирање, поставување и водење на процесите за производство на ферментациони алкохолни производи (технологии на вино, слад, пиво и јаки алкохолни пијалаци).
Содржина	Поими во винарството. Состојба со винарството во Р Македонија. Винарска визба. Простории, технички услови и садови. Грозјето како суровина за производство на вино. Алкохолна ферментација, микробиолошки и биохемиски аспекти. Технологија на производство на вино: црвени, бели и розеви вина. Процеси на зреење и нега на вино. Специјални вина. Арома кај виното. Сензорни карактеристики. Болести и мани кај вината. Суровини за производство на пиво. Технологија на слад. Физиологија и биохемија на ртењето на јачменот. Производство на сладовина. Технологија на производство на пиво. Производство на јаки алкохолни пијалаци од грозје. Технологии на производство на јаки алкохолни пијалаци од овошни и скробни суровини.
Материјал за учење	Поставено на moodle.

План за реализација на наставата

Бр.П.	Предавања	Вежби
1	Состојба со винарството во Р Македонија. Винарска визба. Простории, технички услови и садови.	Вежба 1: Поими и дефиниции во винарството. Национални законски нормативи.
2	Грозјето како суровина за производство на вино.	Вежба 2. Степен на зрелост кај грозје. Инструменти и методи за определување на шеќери во винарството. Рандман на шира.
3	Алкохолна ферментација	Вежба 3. Поправка на шеќери во шира. Пресметковни примери.
4	Технологија на производство на црвени вина.	Вежба 4. Поправка на киселини, танини и боја во шира. Пресметковни примери.
5	Технологија на производство на бели вина. Технологија на производство на розеви вина.	Вежба 5. Употреба на сулфурдиоксид во винарството. Поправка на виното.
6	Процеси на зреење и нега на вино. Болести и мани кај вината.	Вежба 6. Дополнителни примери од темата: производство на вино.
7	Разлевање на виното во шише. Оценување на вино.	Вежба 7. Сензорна анализа на вино.
8	Специјални вина.	Вежба 8. Теренска настава – посета на винарија
9	Суровини за производство на пиво. Технологија на производство на слад.	Вежба 9. Поими и дефиниции во пиварството. Национални законски нормативи.
10	Производство на сладовина. Технологија на производство на пиво.	Вежба 10. Пресметковни примери од технологија на производство на слад
11	Ферментација. Зреење на младо пиво. Бистрење и полнење. Оценување на пиво.	Вежба 11. Пресметковни примери од технологија на производство на слад.
12	Производство на јаки алкохолни пијалаци од различни суровини.	Вежба 12. Пресметковни примери од технологија на производство на пиво.
13	Презентација на проектни задачи на зададена тема. Заедничка дискусија.	Вежба 13. Пресметковни примери од технологија на производство на пиво.