



Предметна програма

ТТФ-ПБ 306 Технологија на масти и масла

Студиска програма	Прехранбена технологија и биотехнологија
Ниво	Додипломски академски студии (прв циклус на академски студии)
Академска година	3 година
Семестар	5 семестар
ЕКТС кредити	6 кредити
Наставник	Доцент д-р Везирка Јанкулоска
Јазик	Македонски
Цел	Стекнување вештини и знаења од современите научни и практични достигнувања во областа на технологија на масти и масла а со цел добивање производи со специфични сензорни карактеристики, висок хемиски и нутритивен квалитет како и добра одржливост.
Содржина	Поим и поделба на масти и масла. Маслодајни суровини. Манипулација и чување на маслодајни суровини. Технологија на издвојување на масла и масти од растителна и животинска суровина. Рафинација на масла. Нерафинирани масла. Расипување на масти и масла. Стабилност и одржливост на масти и масла. Модифицирани масти. Производи со висока содржина на масти.
Материјал за учење	vezirka.jankuloska@uklo.edu.mk

План за реализација на наставата

Бр.П.	Предавања	Вежби
1	Вовед. Липиди, масни киселини, нутритивни карактеристики и важност на мастите и маслата во исхраната	Лабораториски: Органолептичко оценување на масла за јадење
2	Физички и хемиски карактеристики на масти и масни киселини	Пресметковни: Карактеристични броеви на маслата
3	Маслодајни суровини	Лабораториски: Физичко - хемиски константи на масти и масла
4	Манипулација и преработка на маслодајни суровини (чистење, сушење, лупење, мелење)	Пресметковни: Складирање маслодајни суровини
5	Манипулација и преработка на маслодајни суровини (кондиционирање, пресување, екстракција)	Пресметковни: Пресување и екстракција
6	Главни и споредни производи при издвојување на масла и нивна обработка	Пресметковни: Екстракција на масла
7	Рафинарање на масла	Пресметковни: Рафинација на масла
8	Класично-алкално хемиска и физичка рафинација	Пресметковни: Рафинација на масла
9	Технологија на нерафинирани растителни масла за јадење. Ладно цедено маслиново масло	Лабораториски: Расипливост на масти и масла
10	Технологија на нерафинирани растителни масла за јадење. Ладно цедено масло од семки од тиква	Лабораториски: Стабилност и одржливост на масла за јадење
11	Хидрогенација на масла и масни киселини	Пресметковни: Повторување
12	Технологија на маргарин, мајонез и сродни производи	Лабораториски: Оценување квалитет на маргарин
13	Презентација на проектни задачи	Посета на маслодајна фабрика