

Ред бр.	Индекс	Име	Презиме	Наслов
1	526/Б			Растителни пигменти каротеноиди кај овошје и зеленчук (карактеристики, биоактивни својства и промени под влијание на надворешни фактори)
2	530/Б			Месо (хемиски состав, хранливи и функционални карактеристики)
3	534/Б			Разлики во карактеристиките кај интегрален и рафиниран ориз
4	533/Б			Нутритивни и функционални карактеристики на месото од риба
5	528/Б			Суровини за производство на растителни масла, со посебен осврт на сончоглед и маслодајна репка (ботанички карактеристики, хемиски состав и присутни специфични материи кај суровините)
6	529/Б			Сензорни својства на месото
7	531/Б			Култивирани габи: шампињони и буковка (хемиски состав, градба, карактеристики и присутни биоактивни материи)
8	532/Б			Структура и својства на казеинот
9	527/Б			Овес (хемиски состав, градба, карактеристики и присутни биоактивни материи)
10	537/Б			Јајца (хемиски состав, градба, хранливи и функционални карактеристики)
11	536/Б			Растителни пигменти антоцијанини кај овошје (карактеристики, биоактивни својства и промени под влијание на надворешни фактори)
12	540/Б			Сурутка (хеиски состав, хранлива вредност и функционални карактеристики)
13	507/Б			Витамини кај зрна на различни жита (пченица, пченка, овес, јачмен и др.)
14	391/Б			Фактори кои влијаат на хемискиот состав и квалитет на млекото
15	538/Б			Промени кај овошни плодови при зреење
16	539/Б			Надворешни и внатрешни фактори кои влијаат на хемискиот состав на млекото
17	535/Б			Својства на бета-глюкани присутни кај растителни намирници и габи
18	514/Б			Кобилско млеко (Хемиски состав, хранлива вредност и функционални карактеристики)
19	486/Б			Органски киселини, витамини и пигменти во јаболко
20	491/Б			Млеко од магарица (Хемиски состав, хранливи и функционални карактеристики)
21	356/Б			Маслинка (хемиски состав, градба, карактеристики и присутни биоактивни материи)
22	229/Б			Хемиски состав и нутритивни карактеристики на живинско месо
23	482/Б			Плод нони (хемиски состав, градба, карактеристики и присутни биоактивни материи)
24	361/Б			Козјо млеко (Хемиски состав, хранлива вредност и функционални карактеристики)

Ред бр.	Индекс	Име	Презиме	Наслов
1	672			Патогени микроорганизми во млекото (видови и промени во составот на млекото под нивно влијание)
2	682			Растителен пигмент ликопен (карактеристики, биоактивни својства и промени под влијание на надворешни фактори)
3	670			Квалитет на млекото
4	675			Макро- и микронутриенти кај мешункаст зеленчук, со посебен осврт на присутните протеини
5	674			Физички својства на млекото
6	673			Сулфурни соединенија кај зеленчук (карактеристики и биоактивни својства)
7	669			Минерали во млекото (видови, нивно значење во исхраната на луѓето и технолошките процеси при преработка на млекото)
8	677			Сусамово и ленено семе (карактеристики и биоактивни компоненти)
9	676			Зреење на месото (фази)
10	680			Растителен пигмент хлорофил (карактеристики, биоактивни својства и промени под влијание на надворешни фактори)
11	681			Промени на составот на јајцата во текот на складирањето
12	671			Својства на соединенијата феноли и терпени присутни кај растителни намирници и габи
13	678			Пигменти во јајцата (видови и функционални својства)
14	520			Плод аронија (хемиски состав, градба, карактеристики и присутни биоактивни материи)

Проектните задачи да се достават електронски на email-адреса **surovini.ttfv@gmail.com**. Краен термин за предавање на проектната задача во електронска форма е 15.12.2020 год. За студентите кои нема да предадат проектна задача, а со другите предвидени активности не освоиле најмалку 51 поен нема да може да се формира конечна оценка по предметот.

При изработката на проектната задача студентите се упатуваат да го следат Упатството поставено на web-страната на ТТФ:

https://www.ttfv.uklo.edu.mk/images/dokumenti/upatstvo_za_izработка_seminarska_prv_vtor_tret_ciklus.pdf

Од предметните наставници