
	УНИВЕРЗИТЕТ У БАЊОЈ ЛУЦИ ПРИРОДНО- МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ		
	II циклус студија - Мастер		
Студијски програм:	Хемија		

Назив предмета	Хемијски загађивачи хране и воде			
Шифра предмета	Статус предмета	Семестар	Фонд часова	Број ECTS бодова
СПХМИ169ХЗХВ	изборни	IX	2+2	5
Наставници	Др Малиша Антић, редовни професор, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет			

Условљеност другим предметима:	Облик условљености

Циљеви изучавања предмета:

Упознавање са основним загађивачима хране, пореклу загађења, особинама загађивача и њиховој дистрибуцији у храни, основама припреме и обраде узорака хране и техникама за идентификовање и квантификовање појединих загађивача.

Исходи учења (стечена знања):

Након успешног завршетка овог курса, студенти би требало да буду способни да:

- Дефинишу најчешће изворе контаминације хране
- Опишу хемијске особине загађивача хране и дефинишу интеракције и промене тих супстанци.
- Опишу методе за детекцију загађивача у храни.
- Презентују стечена знања кроз писмене и усмене форме излагања.

Садржај предмета:

Адитиви, ветеринарски лекови, тешки метали и пестициди у храни. Дуготрајни органски загађивачи у храни. Токсичне супстанце у храни и води доспели или настали током производње обраде или чувања. Миграција из амбалаже и адултерација хране (економска и криминална). Методе припреме узорка за анализу (SPE, SPME, SBSE и др.). Комбиноване методе у аналитици загађивача хране. Комплексна анализа начина контаминације.

Методе наставе и савладавање градива:

Предавања и лабораторијске вјежбе.

Литература:

- 1) J. P. F. D'Mello (ed) (2003): *Food Safety: Contaminants and Toxins*, Scottish Agricultural College, Edinburgh, UK.
- 2) Б. Шаркањ и остали (2010): Хемијске и физикалне опасности у храни, НАН, Осијек.
- 3) М. Antic (2014): Toxic chemicals in food– lectures, IFC-WBG. (превод на српски у току)
- 4) М. Antic (2014): Chemical migration and food packaging materials – lectures, IFC-WBG. (превод на српски у току)
- 5) М. Antic (2013): Food Analysis – lectures, IFC-WBG. (превод на српски у току)

Облици провјере знања и оцјењивања:

Семинарски рад и усмени испит.

Активност:	10 поена	Семинарски рад:	30 поена
		Завршни испит:	60 поена

Посебна назнака за предмет:

Име и презиме наставника који је припремио податке: Малиша Антић