

Студијски програм: Основне академске студије хемије			
Назив предмета: ТОКСИКОЛОГИЈА ХРАНЕ		Шифра:	ИХА-403
Наставник: Сања Д. Белић			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета <p>СТИЦАЊЕ ЗНАЊА О ОСНОВНИМ ПАРАМЕТРИМА У ОБЛАСТИ ТОКСИКОЛОГИЈЕ ХРАНЕ, ТОКСИКОЛОШКИХ ПРОЦЕНА И ГРУПАМА СУПСТАНАЦИ КОЈЕ ПРЕДСТАВЉАЈУ ИЗВОРЕ ЗАГАЂЕЊА ХРАНЕ. ОСНОВНА ЗНАЊА И ВЕШТИНЕ КОЈЕ ЋЕ СТУДЕНТ СТЕЋИ ЋЕ МУ ПОМОЋИ ДА СЕУКЉУЧИ У МУЛТИДИСЦИПЛИНАРНЕ ТИМОВЕ КОЈИ СЕ БАВЕ ИСТРАЖИВАЊИМА, КОНТРОЛОМ, РЕГУЛАТИВОМ И НАДЗОРОМ БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ.</p>			
Исход предмета <p>Студент након завршеног курса може да: демонстрира знање о токсичним супстанцама у храни; наводи принципе примењује поступке који се користе за контролу токсичних супстанци у храни; показује способност за критично размишљање, самостално тумачи резултате и прати актуелну литературу из наведене области; организује и руководи тимским радом у областима везаним за производњу и управљање безбедности хране.</p>			
Садржај предмета <p><i>Теоријска настава</i> Увод у токсикологију хране. Стандарди и критеријуми у области контроле квалитета хране. Основни и изведени параметри токсиколошких процена везаних за храну. Контаминанти безбедност намирница. Токсикокинетика и токсикодинамика хране. Процена канцерогеног, тератогеног и мутагеног ризика. Подела контаминаната према пореклу, хемијском саставу и физиолошком дејству. Остаци хемикалија. Пестициди. Ветеринарски лекови. Адитиви од токсиколошког значаја. Хормони у храни. Токсини гљива, бактерија и алги. Токсични метали. Генетски модификовани организми и храна. Контаминанти из других извора. Токсичне супстанце које настају при термичкој обради и преради хране. Губитак нутритивних својстава хране због присутности токсина. Међународне конвенције и стандарди. Законски прописи који се односе на безбедност хране.</p> <p><i>Практична настава</i> Лабораторијске вежбе илуструју примере и концепте с предавања и обухватају анализе ризичних намирница и утврђивање токсина у храни (енергетска пића с повећаним садржајем кофеина, оксидисана уља и масти, лоше декларисана храна итд.).</p>			
Литература 1. Сутловић Д., Токсикологија хране, Сплит, ISBN:978-953-7595-40-1, (2011). 2. Watson, D.H. (ed), Food chemical safety, Vol 1- Contaminants, CRC Press, Boca Raton, USA, (2002). 3. Deshpande, S.S., Handbook of Food Toxicology. Marcel Dekker, Inc., New York, USA, (2002).			
Број часова активне наставе 5 (75)	Теоријска настава: 3 (45)	Практична настава: ДОН 2 (30)	
Методe извођења наставе Предавања, лабораторијске вежбе и консултације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	40
практична настава	20	усмени испит	30