

Табела 5.2. Спецификација предмета

Студијски програм: ОАС Биохемија			
Назив предмета: Функционална храна и додаци исхрани			Шифра: ОВ038
Наставници: Татјана Мајкић, Ивана Беара, Милан Вранеш			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: -			
Циљ предмета			
Циљ предмета је: 1) да упозна студента са појмом функционална храна и додаци исхрани; 2) да пружи студентима неопходна теоријска знања о молекулима који доприносе функционалним карактеристикама хране и основним механизмима њиховог деловања; 2) да оспособи студенте за процену оправданости употребе додатака исхрани.			
Исход предмета			
Након завршетка овог курса студент је у стању да: 1) дефинише шта је функционална храна и шта су додаци исхрани; 2) опише везу између функционалне хране, додатака исхрани и здравствених добробити; 3) опише структуру биолошки активних једињења и механизме помоћу којих благотворно делују на организам; 4) анализира здравствене изјаве о намирницама и додацима исхрани.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Функционална храна: појам и дефиниција. Разлика између функционалне хране и нутрацеутика. Подела и основне структуре једињења који доприносе функционалним карактеристикама хране. Извори и здравствене добробити биоактивних пептида, прехранбених влакана, биоактивних липида, полифенола, каротеноида, витамина и других природних производа. Дигестија, апсорпција и основни механизми њиховог благотворног дејства на организам (нпр. антиоксидантна, антиинфламаторна, хипогликемијска, хиполипидемијска активност и сл.). Пробиотици, пребиотици и симбиотици. Функционална храна у исхрани спортиста. Додаци исхрани (дијететски суплементи): појам и дефиниција, подела, законске регулативе. Сврха и оправданост употребе различитих категорија дијететских суплемената. Дијететски суплементи намењени спортистима.			
<i>Практична настава</i>			
Методe анализе састава (нпр. укупни феноли, антоцијани, садржај витамина Ц, садржај витамина Е) и испитивања функционалног потенцијала кроз различите <i>in vitro</i> биолошке тестове (нпр. испитивање антиоксидантног потенцијала, хипогликемијског потенцијала); Дискусија: извори информација и здравствене изјаве о функционалној храни и додацима исхрани.			
Литература			
1. Т. Мајкић, И. Беара, М. Вранеш: Функционална храна и додаци исхрани, скрипта за интерну употребу доступна преко MOODLE сервиса ПМФ-а			
2. Б. Новаковић, Ј. Торовић: Броматологија: нутритивна вредност и безбедност хране, Н. Сад, Медицински факултет, 2014			
<i>Помоћна литература</i>			
1. Wildman, R. E. (2016). Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods. CRC Press			
2. Gibson, G. R. and Williams, M. C. (2001). Functional Foods Concept to Product. CRC Press			
3. Gregory, G. Haff (2014). Essentials of Sports Nutrition and Supplements, Humana Press, New Jersey, USA			
4. Webb, P. W. (2006). Dietary Supplements and Functional Foods, Blackwell Publishing Ltd, UK.			
Број часова активне наставе: 5		Теоријска настава: 3	Практична настава: 2
Методe извођења наставе			
Предавања. Лабораторијске вежбе. Консултације. Методe e-learning-a.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе		поена	Завршни испит
активност у току предавања		5	писмени испит
практична настава		15	
семинар		20	
			поена
			60