|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Course** | **Shtesat ushqimore** | | | |
| Llojj | Semester | ECTS | Code |
| Zgjedhore (Z) | 6 | 3 | 130NS353 |
| **Lecturer** | Prof. Asoc. Dr. Ibrahim Mehmeti | | | |
|  | Dr. Sc. Nora Rrahimi | | | |
| **Qëllimet dhe Objektivat** | Kursi ka për qëllim të paisë studentët me informacione bazike:  Aspekti toksikologjik.legjislacioni.Lista pozitive dhe GRAS lista.Funksioni i aditivëve në përpunimin e ushqimit.Konservuesit, ngjyruesit, ëmbëltuesit,artificial,hidrokolidet etj.Përbërja kimike e aditivëve.Aditivët me prejardhje bimore dhe shtazore.Aditivët me prejardhje nga mikroorganizmat dhe aditivët me prejardhje minerale.  Fitimi i njohurive për aditivët e ushqimit dhe përdorimi i tyre në prodhimin e ushqimit. Gjatë kursit, studentët fitojnë njohuri për rolin e aditivëve në përmirësimin e pronave të produkteve ushqimore si dhe efektet e tyre shëndetësore.  Qëllimet specifike janë:  1.Krijimi i një qasje profesionale për aditivët dhe përdorimi i tyre në prodhimin e ushqimit. 2.Zhvillimi i njohurive mbi aditivët multidisiplinar bazuar në njohuritë e fituara nga: shkenca e ushqimit,biokimina e ushqimit, përbërësit e ushqimit aktiv etj.  3.Zhvillimi i aftësisë për të përdorur terminologjinë e komunikimit dhe prezantimit në fushën e njohurive të shtesave ushqimore. | | | |
| **Rezultatet e pritshme** | Nëpërmjet programit të modulit studentët do të përfitojnë njohurit bazike nga domeni i përdorimit të aditivëve në produktet ushqimorë si dhe implikimi i tyre në shëndetin e njeriut. | | | |
| **Përmbajtja** | **Plani javor** | | | **Java** |
| Prezentimi i lëndës | | | 1 |
| Definicioni rreth shtesave,aditvët, llojet dhe ndarja e tyre. | | | 2 |
| Regullat ligjore Kombëtare per aditivet dhe percaktimi i tyre ne ushqim | | | 3 |
| Legjislacioni nderkometar per aditivet | | | 4 |
| Ndarja e adtiveve konzervasit ,lista pozitive dhe GRAS lista. | | | 5 |
| Funksioni i aditivëve në ushqim.  Kolekviumi I | | | 6  7 |
| Konservuesit, ngjyruesit, ëmbëlsuesit artificial, hidrokolidet dhe llojet tjera të aditivëve. | | | 8 |
| Kripa,acidet bazat dhe puferet si aditiv | | | 9 |
| Kolokfium | | |  |
| Aditivët te buka,dhe ushqime tjera,aroma modifikuesit dhe shija. | | | 10 |
| Aditivët me prejardhje nga mikroorganizmat dhe mineralet | | | 11 |
| Vizitë në fabrikë Ushqimore | | |  |
| Ëmbëlsuesit intenziv,permiresimi i shijes | | | 12 |
| Preparatet per gazim,modifikuesit e ngjyres,permiresimi i pamjes, biola | | | 13 |
| Prezentimi Seminari individual | | |  |
|  | Kollokfiumi II  Testi final | | | 14  15 |
| **Literatura/Referencat** | * Jasic M., Begic L., (2008): Biohemija hrane.Aditivi u hrani. Printcom Tuzla. * Vinkovic V., Lerotic D., (2011): Aditivi u hrani-Vodic kroz E-brojeve. Skolska knjiga Zagreb. * Ligji për Ushqimin 2009 03-L-016 * Rregullore\_nr\_28\_2013\_per\_Aditivet\_Ushqimor | | | |
| **Kontakti** | [ibrahim.mehmeti@ubt-uni.net](mailto:ibrahim.mehmeti@ubt-uni.net) | | | |