|  |  |
| --- | --- |
| **Lënda**  | **USHQIMET FUNKSIONALE**  |
| **Llojj**  | **Semestri**  | **ECTS**  | **Kodi**  |
| ZGJEDHORE (Z)  | 6  | **4**  |  |
| **Ligjeruesiilëndës**  | **Dr.Sc.EglantinaKraja Bardhi**  |
| **Asistentiilëndës**  |   |
| **Tutoriilëndës**  |   |
| **Përshkrimiilëndës -** QëllimetdheObjektivat  | Qëllimet e këtijkursijanëtësigurojnëstudentëtnjëpërmbledhjetëfushëssëushqimevefunksionale, lëndëveushqyesedheprodukteshëndetësorenatyrore. Kursi u mundësonstudentëvetëkuptojnëkonceptinfunksionaltëushqimitnëlidhje me efikasitetindhesigurinë e përbërësve. Përmëtepër, aifamiljarizonstudentët me: shembujtëmarrëdhënievebioaktivepërbërës-sëmundjedherëndësinë e mbështetjessëstudimitklinik; aspektetrregullatoretëushqimevefunksionale; kërkesatpërstandardet e provavetëefikasitetitpërpretendimetshëndetësore; dhepërcaktuesit e treguttëindustrisëfunksionaletëushqimit.  |
| **Rezultatet e pritshme**  | Pas përfundimittësuksesshëmtëlëndës, studenti do tëjenënëgjendje: * tëpërdorinnjohuritëqëkanëfituarnënjëmënyrëtëpërshtatshmepërtëushtruarprofesioninnëshkencën e ushqimitdhetëushqyerit, dhetëkenëaftësitëqëtëdemonstrojnëzgjidhjen e problemevepërmesprodhimitfunksionaltëushqimeve,
* tëkërkoj, analizojdhesintezontëdhënatdheinformacioninnëlidhje me shkencën e ushqimitdheushqimetfunksionale, me përdorimin e teknologjisësënevojshme
* tëkomunikojnëinformacione, ide, problemedhezgjidhjepërnjerëzit e kualifikuardhe jo tëspecializuarpërushqimetfunksionale,
* tëfitojënjohuritëpërparuarapërushqimetfunksionale, qënënkuptonnjëkuptimkritiktëteorivedheparimeve,
* tëpërshtatetnësituatatërejanëlidhje me ushqimetfunksionale,
* tëdemonstrojërisitë e kërkuarapërtëzgjidhurproblemekompleksedhetëpaparashikueshmenëfushën e ushqimevefunksionale.
* tëmarrëvendimenëlidhje me çështjetushqimoredheushqimetfunksionale.
 |
| **Përmbajtja**  | **Planijavor**  | **Java**  |
| * Vleraushqyese e ushqimit.
 | 1  |
| * Korrelacioniiushqyerjesdheshëndetit:
* Njëqasjegjithëpërfshirësendajtëushqyerit: vleraushqyese e ushqimitdhestandardetushqyese.
* Ushqyerjadheparandalimiisëmundjevekardiovaskulare, sindromimetabolik, diabetidhekanceri.
 | 2  |
| * BiodisponueshmëriadheBiodisponueshmëria e ushqyesveushqimorë.
 | 3  |
| * Ushqimetfunksionale, Përbërësit Bio-funksionalëdhePromovimiShëndetësor:
* Hyrjenëushqimetfunksionale: Përkufizimi, kategorizimi, roli, zhvillimidheshpërndarja.
* Proceduratpërzhvillimindhehyrjen e ushqimevefunksionaletëtregtueshme: Studimetësigurisë, biodisponueshmërisëdhebioaktivitetit.
 | 4  |
| * Kornizalegjislative e ushqimevefunksionale:
* Kërkesat e tëushqyeritdhetëshëndetit.
* Procedurat e miratimitpërushqimefunksionale.
 | 5  |
| * Komponentëtantioksiduestëushqimitdherolii tyre nëshëndet.
* Ushqimetprobiotikedheparandalimiisëmundjevedegjenerative.
 | 6  |
| Kolokiumii 1-rë  | 7  |
| * Fibratbimore: Efektinëparandalimin e diabetitdhesëmundjevekardiovaskulare.
 | 8  |
| * Efektiiacideveyndyroretëpangopuradhetëngopuranëshëndet.
 | 9  |
| * Efektet e dobishmetëvajittëulliritdhepeshkupërshëndetin.
 | 10  |
| * Efektiifitosterolevenëuljen e rrezikuttëzhvillimittësëmundjevekardiovaskulare.
 | 11  |
| * Rëndësia e peptidevebioaktivepërshëndetin.
 | 12  |
| * Ushqimetfunksionaledhesëmundjetneurodegjeneruese:
* Ushqimefunksionale, Fitokimikëtdhekanceri.
 | 13  |
| Kolokiumii 2-të  | 14  |
| Provimiperfundimtar  | 15  |
| **Literatura / Referencat**  | * Angela Andreoli& Isabela Egidi. 2016. Ushqimidheushqyerja e njeriut: çfarëduhettë dish. Milano. Përkthyernga: DenisaEskiu, JonaLeka, IlirTopi.
* Aluko, R. E. 2012. Functional Foods and Nutraceuticals. Springer. 162 p.
* Bagchi D. 2014. Nutraceuticals and Functional Foods Regulations in the United States and Around the World 2nd edition. Elsevier.
* Biesalski H-K., Dragsted L., Elmadfa I., Grossklaus R., ller M., Schrenk D., Walter P. & Weber P. 2009. Bioactive compounds: Safety and efficacy. Nutrition, 25, 1206–1211
* Bigliardia Β. &Galatib F. 2013. Innovation trends in the food industry: The case of functional foods.Trends in Food Science & Technology, 31, 118-129.
* Coppens P., Da Silva M.F. &Pettman S. 2006. European regulations on nutraceuticals, dietary supplements and functional foods:a framework based on safety Toxicology, 221:59-74
* Costas G. Biliaderis, Marta S. Izydorczyk, Functional Food Carbohydrates, CRC Press, 2007.
* Dibra F. 2013. ProbiotiketProduktequmështitëshëndetshëm. Shtëpiabotuse PEGI.
* Duthie G.G., DuthieSJ.,& Kyle, A.M. 2000. Plant polyphenols in cancer and heart disease: implications as nutritional antioxidants. Nutrition Research Reviews, 13(1), 340-357.
* Goetzke B., Nitzko S., Spiller A. 2014. Consumption of organic and functional food. A matter of well-being and health? Appetite 77, 94–103.
* McClements, D.J., & Decker, E.D. 2009. Designing functional foods: measuring and controlling food structure breakdown and nutrient absorption. CRC Press.722 p.
* Saarela M. 2011. Functional Foods: Concept to Product. 2nd edition. Oxford, Cambridge. Woodhead Publishing Ltd
* Schmidl MK and Labuza TP. 2000. Essentials of Functional Foods, Functional Foods and Nutraceutical series. Technomic Publishing Co., Inc.
* Shi, J., Mazza, G., & Le Maguer, M. 1998. Functional Foods: Biochemical and Processing Aspects. CRC Press. 412 p.
* Smith, J., & Edward, C. 2010. Functional Food Product Development. Hoboken, NJ, USA: Wiley-Blackwell. 536 p. LC Call Number: QP144.F85 -- F853 2010eb
* Takayuki, S. 2008. Functional food and health [electronic resource]. Online resource (xv, 514 p.)
* Wildman, E. C. 2000. Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods. CRC Press. 500 p.
* Zawistowski J and Kitts DD. 2004. Functional Foods – A New Step in the Evolution of Food Development. Clinical Nutrition Rounds. 4:1-6.
* Zawistowski J. 2010. Tangible Health Benefits of Phytosterol Functional Foods. J. Smith and E. Charter (Eds) In: Functional Food Product Development. Wiley-Blackwell.
 |
| **Kontakti**  | eglantina.kraja@ubt-uni.net  |