|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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](mailto:eglantina.kraja@ubt-uni.net) | | | |