

## Uvod

Voće i povrće pripadaju skupini osnovnih nezamenljivih proizvoda u ljudskoj ishrani.

Na to ukazuju iskustva i prehrambene navike populacija, koji ih svakodnevno koriste, te brojne preporuke i prehrambeni standardi različitih naučnih i stručnih institucija širom sveta. Prema tim standardima i preporukama voće i povrće najbolje je konzumirati u svežem stanju, a ako se prerađuje procesi prerade treba da omogućuju minimalnu degradaciju nutrijenata. Za postizanje uspešne proizvodnje kvalitetnih proizvoda od voća i povrća neophodno je poznavanje njihovog hemijskog sastava, nutritivnih osobina, kao i procesa biohemijskih i mikrobioloških promena za vreme prerade. Osnovne sastojke voća i povrća čine hemijski makrokonstituenti (voda, ugljeni hidrati, proteini i lipidi) i hemijski mikrokonstituenti (vitamini, minerali, pigmenti, arome, enzimi i drugi). Voće i povrće, sem nekih izuzetaka, je hrana bogata vodom i ugljenim hidratima. Naučno utemeljena shvatanja savremene prehrane sve više značaja daju konzumiranju sirovih biljnih vlakana, kao i fitokemikalija antioksidativnog karaktera, obilno prisutnih u voću i povrću. Zbog toga voće i povrće postaje sve značajniji faktor u zasiti zdravlja ljudi kao i predmet izučavanja, tehnologa, hemičara, farmaceuta, doktora.

Koncept studija na predmetu „ Tehnologija prerade voća i povrća” na Tehnološkom fakultetu u Tuzli sastoji se od dva dela. U prvom delu se izučavaju opšte osobine i čuvanje voća i povrća, njihov hemijski sastav, nutritivna kao i fizikalno hemijska i senzorna svojstva. Prvi deo tesno je naslonjen na hemiju, biohemiju, biologiju i mikrobiologiju hrane. U drugom dijelu predmeta „Tehnologija prerade voća i povrća” izučavaju se procesi prerade i konzerviranja voća i povrća tesno naslonjeni još i na inženjerske discipline.

tehnologija + voće + povrće

Tehnologija voća i povrća proučava:

hemioigiju (poželjne i nepoželjne mikrobiološke procese koji mogu nastati tokom skladištenja, čuvanja, prerade i distribucije), ◆◆◆◆◆◆

fizikalno-hemijska svojstva voća i povrća (tekstura, senzorna svojstva i sl.), ◆◆◆◆◆◆

nutritivna – prehrambena svojstva (sadržaj pojedinih nutrijenata i njihov mogući utjecaj na prehrambeni status potrošača) ◆◆◆◆◆◆

procesne koji su potrebni tokom njihove proizvodnje i prerade, pakiranja, distribucije i upotrebe (sortiranje, pranje, guljenje, blanširanje, pasterizacija, sterilizacija, hlađenje, smrzavanje, sušenje itd.), ◆◆◆◆◆◆

procesne koji su potrebni tokom njihove distribucije i upotrebe (skladištenje, čuvanje, transport, deklariranje, označavanje itd.). ◆◆◆◆◆◆

Pri tome je značajano razumijevanje procesnog pristupa proučavanju promjena u voću i povrću baziranog na načelima od farme do stola. U tehnologiji voća i povrća težišno je

4

promatranje promjena baziranih na hemijskim, fizičkim, mikrobiološkim i fiziološkim procesima koji se događaju i mogu se događati u cjelom prehrambenom lancu. Procesno

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE  
PREUZETI NA SAJTU. -----**

[www.maturskiradovi.net](http://www.maturskiradovi.net)

**MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: [maturskiradovi.net@gmail.com](mailto:maturskiradovi.net@gmail.com)**