PRIJEDLOG TEMA ZA SEMINARSKI RAD

-TEHNOLOGIJA PRERADE MLIJEKA-

Poštovani studenti,

U nastavku vam dajem spisak tema za izradu seminarskog rada. Navedene teme su samo prijedlog za studente koji nisu u mogućnosti da sami osmisle temu. Znači da možete sami osmisliti temu, a jedini uslov je da smo tu oblast obradili tokom predavanja.

Spisak predloženih tema:

* Vrste termičke obrade mlijeka
* Homogenizacija mlječne masti – prednosti i mane
* Sterilizacija mlijeka
* Podjela i glavne vrste sireva
* Enzimska koagulacija mlijeka
* Baktofugacija mlijeka
* Starter kulture – podjela i njihova uloga u proizvodnji sira
* Značaj rezanja gruša kao faktor koji utiče na konačnu strukturu sira
* Značaj, vrste i načini soljenja sira
* Karakteristike i način proizvodnje sira Trapist (kod ove teme studenti umjesti Trapista mogu odabrati neki drugi sir)
* Proizvodnja maslaca
* Vrste i način proizvodnja kondenzovanog i sušenog mlijeka

Pri izradi seminarskog rada neophodno je da koristite odgovarajuću stručnu i naučnu literaturu (knjige, udžbenike, naučne radove). Minimalan broj korišćenih literaturnih izvora je 4.

S obzirom da seminarski rad nosi maksimalnih 7 poena, sa dobrim saminarskim radom možete poboljšati konačnu ocjenu.

Prof.dr Slavko Mirecki