PRIJEDLOG TEMA ZA SEMINARSKI RAD

-MLJEKARSTVO-

Poštovani studenti,

U nastavku vam dajem spisak tema za izradu seminarskog rada. Navedene teme su samo prijedlog ukoliko neko od vas nije u mogućnosti da sam osmisli temu. Znači da možete sami uzeti za temu bilo koju oblast iz Mljekarstva, a jedini uslov je da smo tu oblast obradili tokom predavanja.

Spisak predloženih tema:

* Hemiski sastav mlječne masti
* Fizičke osobine mlječne masti
* Značaj proteina i njihova klasifikacija
* Proteini mlječnog seruma – surutkini proteini
* Fermentacija laktoze – vrste i osobine fermentacije
* Vitamini u mlijeku
* Vrste kiselosti mlijeka
* Značaj i osobine kozjeg mlijeka
* Značaj i osobine ovčjeg mlijeka
* Značaj i osobine bivoljeg mlijeka
* Mastitis – vrste i prevencija
* Postupci pranja i čišćenja u mljekarstvu

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