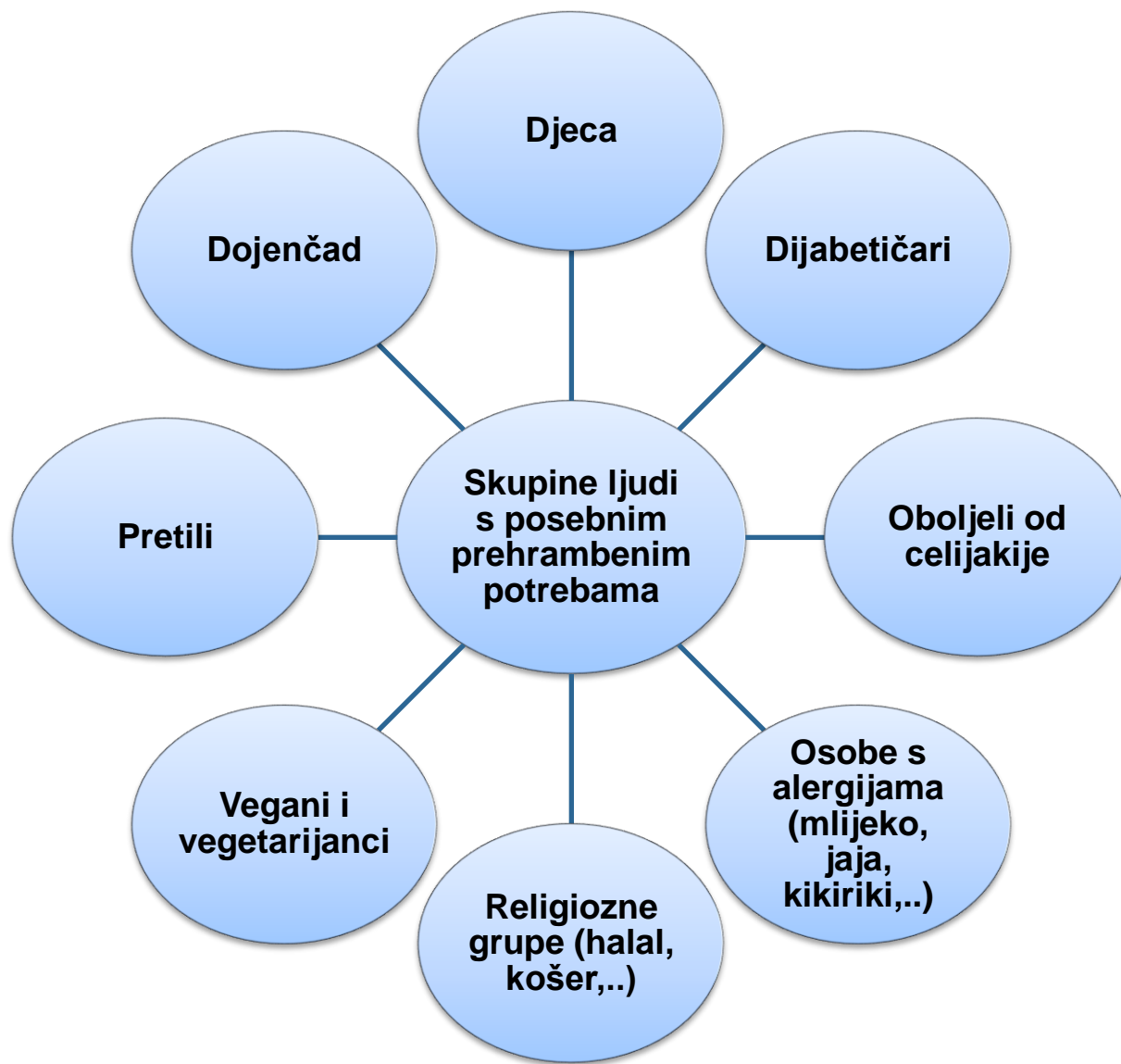




# Tehnologija hrane za posebne prehrambene potrebe

## OPIS PREDMETA - OPĆE INFORMACIJE

|                   |   |  |           |
|-------------------|---|--|-----------|
| Nositelj predmeta | Doc. dr. sc. Dubravka Novotni   | Godina studija   | 1.        |
| Naziv predmeta    | Tehnologija hrane za posebne prehrambene potrebe                              | Broj bodova po ECTS sustavu  | 3         |
| Suradnici         | Prof. dr. sc. Duška Ćurić, doc. dr. sc. Nikolina Čukelj, dr.sc. Bojana Voučko | Način izvođenja nastave (broj sati P + V + S + e-učenje)                                 | 20P+4V+6S |
| Studijski program | diplomski   | Očekivani broj studenata na predmetu   | 10        |
| Status predmeta   | Izborni B   | Razina primjene e-učenja (1., 2., 3. razina), postotak izvođenja predmeta <i>on line</i> | 1., 0%    |





> **31% ljudi u svijetu ima dijabetes**

9%

Akcijski plan za prevenciju i kontrolu  
kroničnih nezaraznih bolesti 2015.-2020.



**37% ljudi u svijetu ima povišeni**

k

Strateški plan za smanjenje prekomjernog  
unosa kuhinjske soli u Republici Hrvatskoj  
2015.–2019.

24



**37% ljudi ima povišenu razinu  
kolesterola**

U svijetu je 31% smrti uzrokovano bolestima srca

# Trendovi



*Kognitivne performace  
i mentalna energija*



*Zdravlje srca i krvnih  
žila*



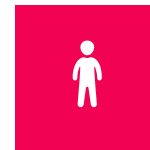
*Kontrola tjelesne mase*



*Imunitet*



*Mišićne performace  
i kretanje*



*Potrebe djece*



*“The doctor of the future will no longer treat the human frame with drugs, but rather will cure and prevent disease with nutrition.” ~Thomas Edison*

# Cilj predmeta

- ▷ strategija i tehnički aspekti razvoja i proizvodnje prehrambenih proizvoda za potrošače koji imaju posebne prehrambene potrebe



# Sadržaj predmeta

Specifični zahtjevi za proizvodnju hrane za posebne prehrabene potrebe (2P)

Tržišni trendovi i komercijalizacija hrane za posebne prehrabene potrebe (2P)

Tehnologija hrane na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu (2P)

Tehnologija hrane od žitarica bez glutena (2P)

Tehnologija hrane (od žitarica) s niskim glikemijskim indeksom (za osobe s dijabetesom) (2P)

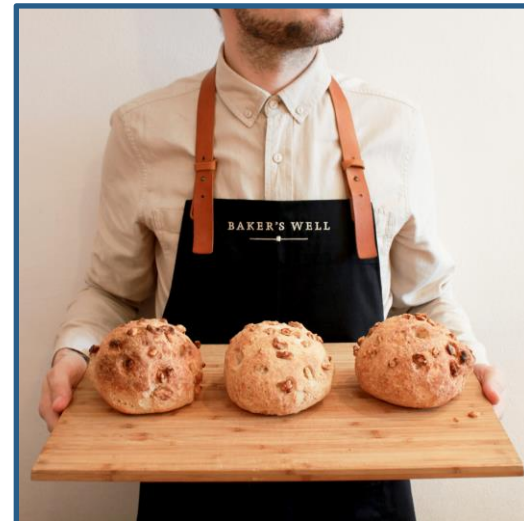
Proizvodnja i razvoj prehrabnenih proizvoda s niskom i smanjenom energetsom vrijednosti (2P)

Pekarski proizvodi sa smanjenim udjelom natrija / soli (2P)

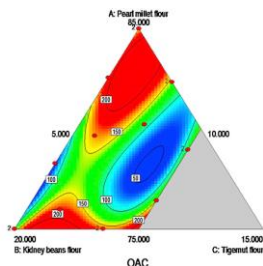
Hrana za smanjenje kolesterola (2P)

Hrana od žitarica bogata proteinima (2P)

Etički proizvodi (veganski, vegetarijanski) i održivost prehrabnenog lanca (2P)



Laboratorijske vježbe – izrada kruha bez glutena (4V)



Seminari – metode optimiranja recepture i procesa (6S)



# Ishodi predmeta

- ▷ identificirati ključne propise i postupke u proizvodnji i označavanju hrane za posebne prehrambene potrebe
- ▷ kritički procijeniti trendove u proizvodnji i potražnji hrane za posebne prehrambene potrebe
- ▷ predložiti kreativno korištenje funkcionalnih sirovina za proizvodnju hrane za posebne prehrambene potrebe
- ▷ primijeniti metode optimiranja razvoja i procesa proizvodnje hrane za posebne prehrambene potrebe

## Literatura

- ▷ znanstvene publikacije i iskustvo...



# Developing Food Products for Consumers with Specific Dietary Needs

Edited by Steve Osborn and Wayne Morley