

<b>Назив предмета:</b> Исхрана животиња и квалитет хране анималног порекла		
<b>Наставник или наставници:</b> проф. др Драган Шефер, доц. др Радмила Марковић, проф др. Милан Ж.Балтић		
<b>Статус предмета:</b> Изборни предмет из области израде дисертације		
<b>Укупно ЕСПБ:</b> 10		
<b>Услов:</b> уписан семестар у коме се слуша предмет		
<b>Циљ предмета</b> Оспособљавање студената за уочавање повезаности између Исхране животиња у интензивном сточарству и параметара приноса и квалитета меса и квалитета других намирница анималног порекла		
<b>Исход предмета</b> Стицање знања везано за избор хранива и њихов међусобни однос као и додатке храни за животиње који утичу на параметре приноса и квалитета меса и квалитет других намирница анималног порекла		
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава:</i> Енергетска и протеинска хранива и исхрана животиња. Значај минерала (Zn, Se, Cu, Fe, Ca и др.) и витамина (вит. Ц, А, Е, Д и др.). Омега-6 и Омега-3 масне киселине и њихово присуство и значај у храни анималног порекла. Параметри приноса меса (рандман, заступљеност основних делова у маси трупа, односи месо: кости: масно ткиво). Параметри квалитета меса (рН, боја, текстура, кало хлађења, способност везивања воде, хемијски састав меса, масно-киселински састав, садржај малондиалдехида у месу, сензорне особине. Примери утицаја избора хранива на параметре приноса, квалитета и нутритивне вредности меса, као и друге хране анималног порекла (млеко, јаја). <i>Практична настава:</i> Оцена параметара приноса и квалитета меса животиња са различитих фарми (иста раса-различита исхрана).		
<b>Препоручена литература</b> 1. Opšta ishrana- Doc dr Dragan Šefer, Prof dr Zlatan Sinovec, FVM, 2008; 2. Bezbednost hrane za životinje- dr Radmila Marković, mr Branko Petrukić, dr Dragan Šefer, FVM, 2010.; 3. Грубић Г., Адамовић М.: Исхрана високопроизводних крава, Просвета, Ниш, 1998.; 4. Јовановић Р., Дујић Д., Гламочић Д.: Исхрана домаћих животиња, Стулос-издаваштво, Нови Сад, 2000.; 5. McDowell L.R.: Minerals in animal and human nutrition. Academic Press, Inc. 1992.; 6. McDowell L.R.: Vitamins in animal nutrition. Academic Press, Inc. 1981; 7. AEC Tables: Recommendation for animal nutrition. 6th edition, Rhone Poulenc, France, 1993.; 8. Ishrana i kvalitet mesa svinja- pogled u budućnost- Marković R., Baltić Ž.M., Dokmanović M., Radulović S., Đurić J., Todorović M., Drljačić A. Veterinarski žurnal Republike Srpske, 2011.; 9. Nutrition and meat quality. Baltić Ž.M., Marković R., Đorđević V. Tehnologija mesa, 2011.; 10. Ispitivanje uticaja upotrebe ω-3 masnih kiselina na proizvodne rezultate kokoši nosilja i kvalitet jaja-A.Andonov. Specijalistički rad, FVM, 2009.; 11. The influence of adding different forms of selenium in the diet for dairy cows on the quantity and quality of milk. Marković R., Baltić Ž.M., Petrukić B., Šarac S., Jelena Đurić, Radulović S., Šefer D. 19th International Congress of Mediterranean Federation of Health and Production of ruminants. Congress Proceedings, 2011. Студентима је доступан уи велики број ревијалних радова по препоруци наставника из актуелне области: a) Michael Ellis and Floyd McKeith (2010): Nutritional influences on Pork Quality. American Meat Science Association Fact Sheet. University of Illinois; b) Stefan de Smet, Kathleen Ras, Demeyer D. (2004): Meat fatty acid composition as affected by fatness and genetic factors. Anim. Res. 53. 84-98; c) Jason Apple (2002): Nutritional Effect on Pork Quality in Swine Production. National Swine Nutritional Guide. University of Arkansas; d) White HM, Richert BT, Radcliffe JKS, Schinckel AP, Burgess JR, Koser SL. (2009): Feeding conjugated linoleic acid partially recovers carcass quality in pig fed dried corn distillers grains with soluble. J. Anim. Sci. 87: 157-166.		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 60	Практична настава:
<b>Методе извођења наставе</b> Теоријска настава са интерактивним учењем уз примену аудио-визуелних метода. Практичан рад са упознавањем исхране на фарми и параметара приноса и квалитета меса у кланичној индустрији.		
<b>Оцена знања (максималан број поена 100)</b> Похађање наставе: 10 поена; семинарски рад: 20 поена; тест: 70 поена (мин. 36) Однос поена и крајње оцене: 51-60 (6); 61-70 (7); 71-80 (8); 81-90 (9), 91-100 (10)		
Начини провере знања могу бити различити: писмени испит, усмени испит, семинарски рад.		