

HEMIJSKI FAKULTET - Katedra za analitičku hemiju projekat 172017

U poslednjem projektnom periodu akcenat projekta je stavljen na primenu savremenih analitičkih postupaka za procenu autentičnosti srpske hrane. Akcenat je na ispitivanju srpskog meda i pčelinjih proizvoda srpskih vina i graožđa bobičastog voća i povrća. Već četiri godine ispituju se razl...

Ključne reči:

Savremeni analitički postupci, polifenolni profil, geografsko poreklo, med i pčelinji proizvodi, grožđe i vino, bobičasto voće, začinske paprike

POLJOPRIVREDNI FAKULTET - Katedra za vinogradarstvo

Analiza ekoloških uslova i ocena pogodnosti područja za gajenje stonih i vinskih sorti vinove loze; Projektovanje vinogradarskih zasada – za proizvodnju grožđa i matičnih zasada; Postavka i održavanje optimalnog sistema gajenja u vinogradarskim zasadima; Proučavanje uticaja i implementacija...

Ključne reči:

Projektovanje vinogradarskih zasada, Ampelotehnika, Sistemi gajenja, Klonska selekcija, Održiva proizvodnja grožđa

POLJOPRIVREDNI FAKULTET - Katedra za konzervisanje i vrenje

Hemijska analiza prehrambenih proizvoda proizvodnja bezalkoholnih i alkoholnih pića biljnih ekstrakata inkapsulata bioaktivnih jedinjenja razvoj novih proizvoda sa dodatom vrednošću senzorna analiza istih

Ključne reči:

Hrana, pivo, vino, funkcionalni proizvodi, imobilisane ćelije, inkapsulati, hemijska analiza
