Laboratorijske vaje pri predmetu

**Procesne surovine za bio in prehrambeno industrijo**

2019/2020

**Četrtek, 8:00**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **7. 11. 2019** | **14. 11. 2019** | **21. 11. 2019** | **28. 11. 2019** | **5. 12. 2019** |
| Ambrož Ana  Babič Jerneja  Bandur Patricija  Bjelić Dragana  Dokl Monika  Clara Aguilar Vilar | **1. vaja** | **1. vaja**  **2. vaja** | **2. vaja**  **3. vaja** | **3. vaja** |  |
| Ermenc Teja  Flucher Viktorija  Gaberc Jernej  Jančič Natalija  Kogelnik Rebeka  Miguel Díaz Baquero | **2. vaja** | **2. vaja**  **3. vaja** | **3. vaja**  **1. vaja** | **1.vaja** |  |
| Kravanja Katja Andrina  Podričnik Manca  Rijavec Marša  Taljan Mihaela  Verdnik Aleksandra  Voda Eva | **3. vaja** | **3. vaja**  **1. vaja** | **1. vaja**  **2. vaja** | **2. vaja** |  |

**Seznam vaj:**

1. vaja: Ugotavljanje števila bakterij v svežem, pasteriziranem in UHT mleku
2. vaja: Izolacija proteinov iz biološkega materiala – izolacija kazeina iz mleka
3. vaja: Alkoholna fermentacija ob prisotnosti kvasovk *Saccharomyces cerevisiae*
4. vaja: strokovna ekskurzija – termin po dogovoru

Na vaje je potrebno obvezno prinesti zaščitno haljo ter navodila za vaje. Za opravljanje vaj je potrebno poznavanje teorije in poteka dela ter oddano poročilo prejšnje vaje.

Vaje vodita: asistent dr. Milica Pantić in Igor Krmelj, dipl. inž. kem. tehnol.