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 AnaBabič JernejaBandur PatricijaBjelić DraganaDokl MonikaClara Aguilar Vilar | **1. vaja** | **1. vaja****2. vaja** | **2. vaja****3. vaja** | **3. vaja** |  |
| Ermenc Teja Flucher ViktorijaGaberc JernejJančič NatalijaKogelnik RebekaMiguel Díaz Baquero | **2. vaja** | **2. vaja****3. vaja** | **3. vaja****1. vaja** | **1.vaja** |  |
| Kravanja Katja AndrinaPodričnik MancaRijavec MaršaTaljan MihaelaVerdnik AleksandraVoda 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.