

**РЕЦЕНЗИЈА**  
**НА РАКОПИСОТ „ПРЕРАБОТКА НА МАСЛОДАЈНИ КУЛТУРИ“**  
**ОД ПРОФ. Д-Р КИРО МОЈСОВ, ТЕХНОЛОШКО-ТЕХНИЧКИ ФАКУЛТЕТ,**  
**УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ“ ВО ШТИП**

Врз основа на одредбите од Статутот и Правилникот за единствените основи за остварување на издавачката дејност на Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип, како и Одлуката бр.2302-39/6 од 99. редовна седница на Наставно-научниот совет на Технолошко-технички факултет, одржана на 4.2.2020 година, избрана е Рецензентска комисија во состав:

- **Д-р Дарко Андроников**, вонреден професор од областа на органска хемиска технологија и биоинженерство на Технолошко-технички факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип;
- **Д-р Петар Егуменовски**, редовен професор од областа на растителна биотехнологија и индустриски култури на Факултет за земјоделски науки и храна при Универзитет „Св. Кирил и Методиј“ – Скопје;

за изготвување на извештај, рецензија на приложениот ракопис **„ПРЕРАБОТКА НА МАСЛОДАЈНИ КУЛТУРИ“** од **авторот вон. проф. д-р Киро Мојсов**, наменет за студентите на прв циклус студии на Технолошко-технички факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип.

По прегледот на ракописот, Комисијата до Наставно-научниот совет на Технолошко-технички факултет го поднесува следниов

**ИЗВЕШТАЈ**

**Општи податоци за ракописот:** Е-учебникот „Преработка на маслодајни култури“ е наменет за студентите на прв циклус студии на Технолошко-технички факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип, кои според наставниот план го слушаат предметот во трета година, V семестар, со фонд на часови 3+2+2 на студиската програма Прехранбена технологија. Приложениот ракопис е во согласност со наставната програма и ја опфаќа наставната материја за студиската програма за којашто е наменет.

**Податоци за обемот на ракописот:** Е-учебникот се состои од девет поглавја: 1. Вовед, 2. Липиди – масни супстанции, 3. Маслодајни култури, 4. Пост-жетвена технологија на маслодајни култури, 5. Преработка на маслодајни семиња, 6. Сурово масло, погача и сачма, 7. Рафинирање на масло, 8. Складирање на сурови и рафинирани масла за јадење, 9. Амбалажа и пакување на рафинирани масла, 10. Производство на нерафинирани растителни масла.

Ракописот се состои од 323 страници (А4 формат) поделени на 10 тематски целини со 166 слики и 76 табели. Предложениот ракопис е во согласност со студиската програма и во целост ја покрива наставната материја предвидена за оптовареност од 3 (три) часа неделно.

**Податоци за постоење на сличен или ист наслов:** Според нашите сознанија, ваков е-учебник, по обем и содржина, којшто одговара на предвидената наставна програма по предметот Преработка на маслодајни култури на ТТФ при УГД не е објавен.

**Краток опис на содржината:** Во **поглавје 1** од учебникот се разгледувани поимите за стока, технологија, технолошки процеси, готови (финални) производи, споредни производи, амбалажа, технологија на растителни масла за јадење, маслодајни култури кај нас и во светот, годишното светско производство и годишното производство на масло за јадење во Република Северна Македонија и др. Во **поглавје 2** од учебникот се разгледувани липидите како масни супстанции, нивната поделба и улога во исхраната на човекот, физичко-

хемиските својства и определување на физичко-хемиските карактеристики на маслата. Во **поглавје 3** накратко се разгледувани составот на маслодајните култури, маслата и нивните карактеристики, додека во **поглавје 4** се разгледувани различни одделни технолошки операции вклучени во постжетвената технологија на маслодајни растенија (прием, складирање и чување на суровината). Во **поглавје 5** се опишани информации за машини, опрема и технологија развиена за примарната преработка на позначајните маслодајни семиња во Македонија до сурови масла. Во **поглавје 6** - сурово масло, негово прочистување, погача и сачма, а во **поглавје 7** за финалната преработка (рафинирање) на суровите масла до финален готов производ, односно рафинирани масла за јадење. Во **поглавје 8** е опишано складирање на сурови и рафинирани масла за јадење, додека во **поглавје 9** е опишано сè за амбалажа и пакување на рафинирани масла за јадење. Во **поглавје 10** се опишани процеси на производство на нерафинирани растителни масла за јадење.

## ЗАКЛУЧОК

Е-учебникот е напишан технички прецизно на јасен и разбирлив јазик. Сите ознаки и единици во текстот се во склад со меѓународниот систем на мерни единици. Според нашите сознанија, ваков е-учебник, по обем и содржина, којшто одговара на предвидената наставна програма по предметот Преработка на маслодајни култури на Технолошко-технички факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип не е објавен. Квалитетот на е-учебникот од педагошки и научен аспект е соодветен за студентите на прв циклус студии. Заради тоа е-учебникот го категоризираме како **рецензиран е-учебник**.

## РЕЦЕНЗЕНТИ

Д-р Дарко Андроников, вонреден професор, с.р.

Д-р Петар Егуменовски, редовен професор, с.р.