БРОМАТОЛИГИЈА

БРОМАТОЛОГИЈА СА ДИЈЕТЕТИКОМ

ПИТАЊА ЗА ПРЕКВАЛИФИКАЦИЈУ

1. Хранљиве материје – дефиниција и подела према улози
2. Животне намирнице – дефиниција и класификација
3. Принципи рационалне исхране
4. Фактори који утичу на кварење намирница
5. Алергије на храну
6. Хранљива вредност протеина бињног и животињског порекла
7. Биолошка вредност меса рибе
8. Биолошка вредност јаја
9. Хемијска контамиција хране
10. Енергетска и биолошка вредност житарица
11. Улога есенцијалних аминокиселина
12. Млеко као животна намирница
13. Прозводи од млека који се могу дуже чувати
14. Разлике између животињских и биљних масти
15. Есенцијалне масне киселине – улога и значај
16. Фосфолипиди
17. Хемијска и биолошка ужеглост масти и уља
18. Улога антиоксиданаса у чувању масти
19. Хлеб као основна животна намирница
20. Млински производи и типови брашна
21. Значај минералних материја у исхрани и њихова подела
22. Значај гвожђа и бакра у исхрани и последице дефицита
23. Значај микроелемената у исхрани и последице дефицита
24. Улога и значај витамина Ц
25. Улога и значај витамина А и Д
26. Улога и значај витамина Б12
27. Улога и значај витамина Е
28. Улога и значај витамина К
29. Улога и значај витамина Б1, Б2, Б6
30. Улога и значај фолне киселине
31. Угљени хидрати –моно, ди и полисахариди
32. Лактоза- значај у исхрани и алергије на лактозу
33. Скроб и целулоза – значај у исхрани
34. Замене за шећер
35. Вештачки заслађивачи
36. Дијететски производи
37. Алтернативни начини исхране
38. Нутрификација хране
39. Законска регулатива и прописи о квалитету и здравственој исправности намирница
40. Биолошка вредност воћа и поврћа
41. Улога воде у намирницама
42. Адитиви који се користе у прехрамбеној индустрији

ПИТАЊА ЗА ПРАКТИЧНИ ИСПИТ ( за санитатно-еколошки одсек и одсек лабораторијски техничар )

1. Одређивање укупне тврдоће воде
2. Одређивање киселинског степена млека
3. Одређивање пероксидног броја
4. Одређивање друге фазе ужеглости масти – Крајсова реакција
5. Доказивање нитрита у производима од меса